



## **DELEGATION OCCITANIE EST**

**PRESTATIONS DE SERVICES DE RESTAURATION SOCIALE ET  
DE PRESTATIONS ANNEXES SUR LE SITE DU CAMPUS ROUTE  
DE MENDE (RDM) DE LA DELEGATION OCCITANIE EST DU  
CNRS**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES  
CCTP**



ARTICLE 1 : Objet de l'accord-cadre .....	3
ARTICLE 2 : Etendue des prestations.....	3
ARTICLE 3 : Nature des prestations .....	3
ARTICLE 4 : Technique de l'élaboration des prestations .....	12
ARTICLE 5 : Spécifications qualitatives .....	15
ARTICLE 6 : Effectif du personnel mis en place par le Titulaire .....	20
ARTICLE 7 : Installations, équipements et matériels .....	20
ARTICLE 8 : Répartition des charges de personnels, d'équipements et d'entretien .....	22

## **ARTICLE 1 :      Objet de l'accord-cadre**

---

Le présent accord-cadre a pour objet l'exécution des prestations de services de restauration sociale et de prestations annexes pour le campus Route de Mende (RDM) de la Délégation Occitanie Est du CNRS.

Les dispositions du présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) ont pour objet de préciser les spécifications techniques pour l'exécution, de prestations de services de restauration sociale, et de prestations annexes de type réceptions ponctuelles liées à l'activité professionnelle de la Délégation Occitanie Est à Montpellier.

## **ARTICLE 2 :      Etendue des prestations**

---

La restauration dans le cadre de cet accord-cadre porte sur :

- La restauration sociale :
  - o fourniture, préparation et distribution des repas ;
  - o fourniture, préparation et distribution de formules à emporter ;
  - o prestations de cafétéria.
- Les prestations de restauration annexe de réception ponctuelle :
  - o préparation et service de petits déjeuners, pauses café ;
  - o préparation et service de buffets et cocktails ;
  - o préparation et service de plateaux-repas ;
  - o préparation et service de repas de réception (déjeuners et diners) ;
  - o livraison de rafraîchissements divers (eaux, jus de fruits, etc.) ;

Les prestations s'exécutent dans les salles situées sur le Campus Route de Mende de la Délégation Occitanie Est.

Ces prestations sont exclusivement liées à l'activité professionnelle du Campus Route de Mende de la Délégation Occitanie Est du CNRS. Ainsi, tous les partenaires du CNRS qui organisent un évènement sur le site de l'Etablissement sont bénéficiaires dudit accord-cadre.

## **ARTICLE 3 :      Nature des prestations**

---

### **3.1 - Nature de la prestation de restauration sociale**

---

#### **3.1.1   Description des prestations de restauration sociale**

#### **3.1.2   Exécution dans le cadre d'une exécution « ordinaire »**

L'offre alimentaire offerte aux convives du restaurant du site de Route de Mende pour laquelle le Titulaire s'engage autitre du présent accord-cadre figure dans le cadre de réponse technique.

Les repas sont distribués sur le mode « self » avec libre choix. La présentation des éléments, autres que le plat principal se fait selon deux méthodes de service :

- l'une, en majeure partie, en portion préparée individuelle,
- l'autre en salad'bar.

Des prestations à thèmes (repas d'animation) sont proposées régulièrement, avec en alternance : wok, plancha, crêpes, pizza, cocottes, burgers, etc.

Les repas servis sont préparés dans l'enceinte du restaurant.

En période de beau temps, les convives peuvent prendre leurs plateaux et déjeuner sur les tables et chaises mises à leur disposition à l'extérieur. Le Titulaire prend à sa charge et assure le rangement et le nettoyage du mobilier concerné sur les 2 sites de restauration.

Un véhicule réfrigéré ou toute autre solution adaptée fournie par le titulaire livre chaque matin l'offre alimentaire dédiée à la cafétéria Balard préparée préalablement dans les cuisines du restaurant administratif.

A la fin du repas, les convives déposent leur plateau sur le convoyeur prévu à cet effet ou dans le meuble dépose plateau.

### 3.1.3 Exécution dans le contexte de crise sanitaire

Si en cours d'exécution du présent accord-cadre, une crise sanitaire est déclarée, le Titulaire doit mettre en place les protocoles sanitaires nécessaires à la continuité des prestations.

Les coûts induits par cette mise en place sont répercutés dans les frais de gestion dédiés conformément à l'annexe financière. Ce surcoût inclut notamment le gel hydroalcoolique, les masques de protection, les produits virucides adaptés, le film alimentaire et les consommables jetables.

L'Etablissement garde à sa charge la signalétique, la communication et toutes les mesures servant à protéger les usagers et à répondre aux exigences sanitaires.

Les prescriptions du 3.1.1.1. peuvent être adaptées également en fonction du protocole sanitaire et s'approcher au mieux de l'offre d'une exécution « ordinaire ».

### 3.1.4 Nombre estimatif et non contractuel de convives au restaurant administratif

Sont appelés convives les ayants-droit autorisés par l'Etablissement.

A titre indicatif, vu les dispositions de l'article 1.4 du CCAP, la moyenne du nombre de repas est établie sur la base du service réalisé en 2024 et qui tient compte d'une fréquentation réduite pendant les congés scolaires, notamment pour les vacances de fin d'année et celles du mois d'août. Sont également comprises les journées télétravaillées, qui en 2024 étaient en moyenne de 2 jours par semaine et par agent. Il est à noter que, réglementairement, les agents ont la possibilité de prendre jusqu'à 2 jours de télétravail par semaine.

Type de prestations de restauration	Nombre moyen année 2024
Repas de midi	202 860 repas annuels soit environ 850 repas/jour
Cafés -thé- cappuccino	600 cafés / jour

**Ces volumes sont susceptibles de varier considérablement au cours de l'exécution de l'accord-cadre.**

### 3.1.5 Heures et durée du service au restaurant administratif

Les repas sont distribués tous les jours du lundi au vendredi, jours fériés exclus et les jours de fermeture définis par l'Etablissement, pendant les 12 (douze) mois de l'année civile.

Le nombre de jours de fermeture ainsi que les dates sont donnés par l'Etablissement en début de chaque année.

Le restaurant principal est ouvert de 11h30 à 14h00.

Le service est assuré de 11h30 à 13h45.

La cafétéria du restaurant est ouverte de 08h30 à 10h30 et de 11h30 à 14h30.

La cafeteria de Balard est ouverte de 08h30 à 17h15.

Le service pour le déjeuner est assuré de 11h30 à 13h45.

	Prestation	Horaires
Restaurant principal	Self	11h30 à 14h00 avec service jusqu'à 13h45. La vente de plats à emporter s'effectue tout au long du service sur le self.
	Cafétéria	08h30 à 10h30 puis de 11h30 à 14h30
Cafétéria Balard	Self	11h30 à 13h45 service pour le déjeuner.
	Cafétéria	08h30 à 17h15

### 3.1.6 Structure du repas

#### Au restaurant principal :

La structure du repas type (100% du couts denrées) est la suivante : 1 entrée, 1 plat chaud garni, 1 fromage ou laitage, 1 dessert. Elle est conforme à celle définie ci-après et, est construite de telle façon qu'elle garantit aux convives :

- le respect des normes d'hygiène,
- une grande variété dans le choix,
- un bon équilibre nutritionnel.

#### ➤ **Le choix minimum offert quotidiennement (du lundi au vendredi) aux usagers comprend :**

- 4 hors d'œuvres ou entrées froides dont :
  - 3 choix d'assiettes dressées, parmi lesquelles salade composées, charcuterie, crudités, féculents, œufs...
  - 1 salad'bar composé au minimum de 4 crudités hors salade verte (+ topping)

Les hors d'œuvre ou entrées devront changer tous les jours.

Les hors d'œuvres proposés en salad'bar pourront être considérés comme garniture des plats chauds et assiettes froides.

Des potages « maison » sont régulièrement proposés, en plus, pendant la saison froide (automne/hiver).

- 4 plats protidiques :
  - 1 plat de viande
  - 1 plat végétarien (plat complet cuisiné avec un équilibre protidique respecté)

- 1 plat à thème,
- 1 plat poisson ou produit de la mer ( à adapter en quantité selon le taux de prise)

Le Titulaire est tenu de présenter au CNRS un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

- Une carte permanente comprenant :

- Par jour :

- 1 plancha viande bœuf (faux-filet, onglet, bavette d'ailou, steak haché ou rumsteck), et volaille (escalope poulet ou dinde).
- 1 omelette à la demande.

- Des assiettes froides composées (salade bowl ou salade repas avec protéines) seront proposées dès le début de la saison estivale.

- Les accompagnements des plats protidiques

Seront mis à disposition des convives 3 plats de légumes dont au moins 1 plat de légumes dits « verts » et 1 féculent ou légumineuse.

Les frites sont servies 2 fois par semaine (en rotation et en adéquation avec la proposition du jour).

Dans la mesure du possible, les purées de légumes sont réalisées sur place à base de produits frais.

Le cas échéant, le légume en accompagnement de la viande ou du poisson peut être remplacé par une entrée.

Les accompagnements du plat protidique (salade verte, frites et légumes) sont servis à discrétion.

- 3 fromages AOC/AOP
- 3 yaourts dont 1 au lait de vache, 1 au lait végétal et 1 crème dessert.
- 1 corbeille de fruits frais avec au minimum 3 fruits différents dont 2 fruits de saison (veiller à limiter les fruits exotiques).
- 3 desserts dont :
  - 2 pâtisseries « fait maison »
  - 1 dessert bar (avec au minimum ces éléments : « fruits frais coupés », compote, fromage blanc, topping)

➤ **15 minutes avant la fin du service, le choix minimum proposé n'est inférieur à :**

- 2 hors d'œuvres ou entrées
- 2 plat principal
- 2 légumes en garniture
- 1 fromages
- 2 yaourts ou fromage blanc
- 2 desserts dont 1 pâtisserie
- 2 fruits au minimum

L'offre est également disponible en emporté. Le prestataire fournit les emballages individuels, les couverts, la

serviette et le sac pour le transport. Ces derniers doivent être recyclables. Ils peuvent aussi être sous forme de contenants en verre consignés.

### A la cafétéria Balard :

La structure du repas type est la suivante : 1 entrée, 1 plat chaud garni, 1 fromage ou laitage, 1 dessert.

L'offre alimentaire est identique à l'offre du restaurant principal mais avec moins de choix.

#### ➤ **Le choix minimum offert quotidiennement (du lundi au vendredi) aux usagers comprend :**

- 2 hors d'œuvres ou entrées dont :
  - 1 salade bar de 4 crudités simples ou légumineuses et 2 salades composés. (+ topping)
  - 1 salade composée dressée
  
- 2 plats protidiques :
  - 1 plat de viande en sauce ou équivalent
  - Au choix 1 plat végétarien ou 1 plat poisson ou produit de la mer

Le Titulaire est tenu de présenter au CNRS un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

- Les accompagnements des plats protidiques

Seront mis à disposition des convives 3 plats de légumes dont au moins 1 plat de légumes dits « verts » et 1 féculent ou légumineuse.

Le cas échéant, le légume en accompagnement de la viande ou du poisson peut être remplacé par une entrée.

Les accompagnements du plat protidique (salade verte, frites et légumes) sont servis à discrétion.

- 2 fromages AOC/AOP
  
- 2 yaourts dont 1 au lait de vache, et 1 crème dessert.
  
- 1 corbeille de fruits frais avec au minimum 3 fruits différents dont 2 fruits de saison (veiller à limiter les fruits exotiques).
  
- 2 desserts dont :
  - 1 pâtisseries « fait maison »
  - 1 dessert bar (avec au minimum ces éléments : « fruits frais coupés », compote, fromage blanc, topping)
  -

#### ➤ **15 minutes avant la fin du service, le choix minimum proposé n'est inférieur à :**

- 2 hors d'œuvres ou entrées
- 1 plat principal
- 2 légumes en garniture
- 1 fromages

- 2 yaourts ou fromage blanc
- 2 desserts dont 1 pâtisserie
- 2 fruits au minimum

#### ➤ **Les prestations gratuites**

- Le pain, de 1ère fraîcheur, craquant et non décongelé, est proposé en portion individuelle tous les jours. Un choix de pains spéciaux (campagne, seigle...) en rotation fréquente est également proposé.

Ces pains peuvent être servis dans la limite de 1 pain « boule » ou de 3 tranches, au-delà le pain est facturé aux convives conformément aux prix prévus dans le BPU du présent accord cadre.

- La salade verte, servie en grand saladier ou bol individuel.
- Mise à disposition quotidienne et à discrétion de bar à sauces (vinaigrette « fait maison », huile d'olive, vinaigre) et à condiments (sel, poivre, moutarde, ketchup, mayonnaise, sauce piquante) ainsi que sucrière. Les dosettes et sachets individuels sont interdits.
- Mise à disposition, de façon ponctuelle et lorsque le menu le justifie, de sauces et de produits d'accommodement appropriés (emmental râpé ou parmesan avec les pâtes, bouillon et sauce harissa avec le couscous...).

L'offre est également disponible en emporté. Le prestataire fournit les emballages individuels, les couverts, la serviette et le sac pour le transport. Ces derniers doivent être recyclables. Ils peuvent aussi être sous forme de contenants en verre consignés.

#### ➤ **Ventes à emporter :**

Des ventes à emporter sont à disposition des convives au niveau de la cafétéria du restaurant, et facturée à 70 % de la part usager :

- 1 formule salade préparée + 1 dessert + 1 fruit ou laitage 1 pain
- 1 formule sandwich + 1 dessert + 1 fruit ou laitage
- 1 formule chaude (pizza, tarte, panini ou croque monsieur ..)+ 1 dessert + 1 fruit ou laitage.

Au moins 2 choix de sandwiches et de salades doivent être proposés tous les jours et en quantité.  
Le pain des sandwiches doit être frais et crouillant

Les produits « faits maison » sont privilégiés.

La boisson est en option. Le prix des boissons disponibles à la vente est fixé dans l'annexe financière ( BPU).

Le prestataire fournit les emballages individuels, les couverts, la serviette et le sac pour le transport. Ces derniers doivent être recyclables. Ils peuvent aussi être sous forme de contenants en verre consignés.

### 3.1.7 Boissons de table

A minima, les boissons suivantes sont présentées :

- jus de fruit 0,25 l ou 0,33 l
- eaux minérales plates ou gazeuses 0,33 et 0,50 l
- sodas 0,33 l



Conformément au règlement intérieur du CNRS, les boissons alcoolisées sont exclues que ce soit en consommation ou en vente.

Dans une démarche éco-responsable, les contenants en verre ou tetrapak sont, fortement, à privilégier.

### 3.1.8 Définitions des modalités de fractionnement du repas en restauration sociale

A titre indicatif, la moyenne constatée en 2024 des taux de prise est de 80.21%.

Le Titulaire après avoir complété et chiffré les composants de la grille de menus sur 5 semaines (1.2. du cadre de réponse technique), détermine un coût denrée journalier moyen par jour, en lien avec les éléments de l'annexe 3 du présent CCTP, ceci permettant de tirer un prix des denrées (part alimentaire) reporté en annexe financière.

Ce prix inclut les prestations « gratuites » mentionnées à l'article 3 du présent CCTP.

Le principe du repas fractionné est mis en place selon les grammages de l'annexe III du présent CCTP.

### 3.1.9 Prestations de cafétéria

#### ➤ Cafeteria du restaurant :

L'espace cafétéria est accessible aux agents et visiteurs du campus.

Un comptoir est réservé au prestataire pour lui permettre de proposer une offre de qualité supérieure (distribution de sandwiches, viennoiseries, boissons chaudes, jus de fruit frais et toute autre offre qu'il juge utile sous réserve d'une validation du bureau de l'action sociale du CNRS).

Le café servi est systématiquement accompagné d'un carré de chocolat, noisette, ou autre sans que son prix en soit impacté.

Le Titulaire veille à limiter les emballages comme les sachets pour les viennoiseries.

Pour les boissons chaudes, une réduction est à prévoir pour les convives qui apportent leur mug propre conformément à l'annexe financière afin de limiter le recours aux gobelets jettables.

Le Titulaire assure un service à la cafétéria selon les horaires suivants :

**De 8h30 à 10h30**

**De 11h30 à 14h30**

Le Titulaire assure l'affichage des prestations de cafétéria aux emplacements désignés par l'Etablissement.

Le nettoyage des locaux, des équipements, du mobilier et des vitrages de la cafétéria du restaurant sera à la charge du titulaire.

#### ➤ Cafeteria de Balard :

L'espace cafétéria est accessible aux agents et visiteurs du campus.

Un comptoir est réservé au prestataire pour lui permettre de proposer une offre de qualité supérieure (distribution de sandwiches, viennoiseries, boissons chaudes, jus de fruit frais et toute autre offre qu'il juge utile sous réserve d'une validation du bureau de l'action sociale du CNRS).

Le café servi est systématiquement accompagné d'un carré de chocolat, noisette, ou autre sans que son prix en soit impacté.

Le Titulaire veille à limiter les emballages comme les sachets pour les viennoiseries.

Pour les boissons chaudes, une réduction est à prévoir pour les convives qui apportent leur mug propre conformément à l'annexe financière afin de limiter le recours aux gobelets jettables.

Le Titulaire assure un service à la cafétéria selon les horaires suivants :

**De 8h30 à 17h15**

Le Titulaire assure l'affichage des prestations de cafétéria aux emplacements désignés par l'Etablissement.

Le nettoyage des locaux, des équipements et du mobilier ainsi que les tables de la terrasse de la cafétéria Balard sera à la charge du titulaire.

#### 3.1.10 Démarche anti-gaspillage

Le Titulaire s'inscrit dans une démarche anti-gaspillage et met en place une offre à destination des usagers afin de gérer les invendus du jour, notamment les plats. Il propose une solution technique qui permet de réserver et de payer. Le prix n'est pas subventionné par l'Etablissement.

Si le Titulaire n'est pas en mesure de proposer une offre anti-gaspillage aux usagers du restaurant, il doit faire dons des denrées non-consommées à une ou plusieurs associations. Des preuves de dons pourront être demandées par le CNRS.

#### 3.1.11 Matériel et système d'encaissement

Le paramétrage des caisses et PC de gestion, fournis par l'Etablissement, est établi de manière que l'Etablissement puisse paramétrer les créations des badges et que le Titulaire puisse établir ses facturations et paramétrage de clavier (traçabilité des ventes détaillées).

Pour les 2 sites de restauration, l'établissement met à la disposition du Titulaire un matériel informatique dit de « caisse » en parfait état de marche. Ce matériel est de la marque PI.

2 points de passage en caisse sont prévus au niveau du restaurant principal et 1 point de passage aux 2 cafétérias.

Le matériel d'encaissement est fourni par l'Etablissement.

Le matériel permet la prise en charge des repas fractionnés selon le système à pourcentage, et fonctionne avec des badges à piste magnétique.

Le Titulaire doit assurer **la gestion et la maintenance** des caisses.

L'Etablissement se réserve la possibilité de suivre en temps réel toutes les opérations (y compris financières et comptables) et d'accéder à l'ensemble des données et résultats du Titulaire à partir d'un poste de gestion (directement relié au système de caisse) situé dans les locaux du CNRS.

Le Titulaire est entièrement responsable de la base de données. Il s'engage à prendre toutes les dispositions pour

en assurer la sauvegarde. L'Etablissement ne saurait être tenu responsable d'une mauvaise manipulation entraînant notamment un écrasement du disque ou des mémoires.

Le Titulaire doit se doter d'un matériel permettant l'approvisionnement des badges par **carte bancaire (type TPE) et par le biais d'une application numérique permettant le E-chargement.**

Des applications numériques permettant notamment de recharger son badge et de consulter les informations relatives au fonctionnement du restaurant et de ses prestations doivent figurer en annexe du mémoire technique. Elles pourront intégrer la possibilité de suivre la fréquentation du site en temps réel et des fonctionnalités permettant la réservation et la distribution de repas à emporter (type : Click and Collect).

## **3.2 - PRESTATIONS DE RESTAURATION ANNEXE DE RECEPTION PONCTUELLE**

---

### **3.2.1. Fonctionnement général « ordinaire »**

Le Titulaire s'engage, après accord de l'Etablissement, à fournir des repas de réception, de colloques, buffets, cocktails et rafraîchissements en fonction des besoins définis par les services de l'Etablissement.

Pour ces prestations, le Titulaire engage le personnel nécessaire à la fois pour la cuisine et le service. Il se dote des outils de contrôle garantissant l'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. La responsabilité de l'Etablissement ne peut pas être engagée à ce titre.

Si, à l'occasion de ces prestations, il est nécessaire de déplacer des tables, des chaises et claustres, le Titulaire s'engage à les remettre dans l'état initial. Dans ce contexte, tout dégât éventuel est à la charge du Titulaire.

Le recours aux prestations annexes doit faire l'objet d'une demande écrite adressée cinq (5) jours minimums avant la date prévue au Titulaire.

La réservation des salles est gérée par le CNRS.

Les repas sont servis dans la salle VIP du restaurant entre 11h45 et 14h30.

A titre exceptionnel, des prestations annexes peuvent être réalisées en dehors des horaires d'ouverture du restaurant, dans la salle du restaurant ou à la cafétéria.

Pour l'ensemble des prestations annexes, un relevé au minimum annuel de ces prestations sera transmis à l'établissement par le gérant du restaurant. Il comportera les informations suivantes : nombre de prestations, nature des prestations, montant unitaire et total, identification du donneur d'ordre de la commande.

La facturation, établie sur les consommations réelles, doit indiquer :

- La nature des prestations fournies,
- Le type de buffet et/ou de repas,
- Le contenu des menus servis,
- Les prix détaillés.

La facture sera adressée, via CHORUS PRO, à l'unité ayant établi le bon de commande.

### **3.2.2. Fonctionnement dans le contexte de la crise sanitaire**

Si en cours d'exécution du présent accord-cadre, une crise sanitaire est déclarée, le Titulaire doit mettre en place les protocoles sanitaires nécessaires à la continuité des prestations de restauration annexe.

Les coûts induits par le personnel et les consommables supplémentaires sont ceux fixés dans l'annexe financière.

L'offre du Titulaire peut être adaptée également en fonction du protocole sanitaire, et conformément aux prix proposés dans le BPU.

### 3.2.3. Messagerie et Portail en ligne des commandes

Le Titulaire peut proposer un portail en ligne permettant la consultation de l'offre proposée pour les prestations annexes afin d'établir des devis au regard de l'annexe financière. Le portail vise à faciliter la transmission et le suivi des commandes en ligne passées par les services de l'Etablissement. Le Titulaire en assure la maintenance.

Dans ce cadre, le titulaire devra rédiger un guide d'utilisation en collaboration avec le CNRS pour décrire le fonctionnement des prestations annexes et des commandes.

Le Titulaire doit disposer d'une messagerie électronique lui permettant toute transmission d'information utile à la bonne exécution des prestations.

### 3.2.4. Estimation du chiffre d'affaires

Type de prestations de restauration	<b>CA annuel 2024</b>
Prestations annexes	<b>52 374 k€ HT</b>

## ARTICLE 4 : Technique de l'élaboration des prestations

---

### 4.1.Principes généraux

---

Les prestations doivent respecter les règles relatives à l'hygiène alimentaire et notamment l'application de la méthode HACCP. Elles doivent respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire, être de bon niveau, de bonne tradition culinaire et impérativement cuisinées sur place avec des denrées de première qualité et fraîcheur en limitant le recours aux surgelés. Le choix et la présentation des prestations seront fréquemment renouvelés.

En cas d'imprécision ou de litige, les normes et spécifications techniques du GEM-RCN, et notamment celles-ci-dessous, font foi.

Editions du GEM-RCN :

- Recommandation nutrition version 2.0 de juillet 2015 ;
- Spécification technique applicable aux œufs et aux ovo-produits de décembre 2015 ;
- Guide de l'achat public de fruits, légumes et pomme de terre à l'état frais de juillet 2012.

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

Le Titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire. Dans le cas de spécifications particulières de la part de l'Etablissement, il doit se conformer à celles-ci.

Le Titulaire s'engage, pour l'élaboration des menus qu'il aura proposée dans le cadre de réponse technique, à respecter les calibrages et grammages des portions unitaires qu'il aura défini dans sa réponse. Des grammages minimums sont indiqués dans l'annexe III du présent CCTP. En aucun cas, les calibrages ne doivent être inférieurs à ceux-ci.

Les grammages et calibrages sont évalués à partir de l'élément principal constituant la recette. Sont exclues les garnitures et décorations.

En cas de non-respect des calibrages et grammages, l'Etablissement applique les dispositions prévues à l'article 24 du CCAP.

La présentation des différentes prestations est soignée et maintenue pendant toute la durée du service. Le Titulaire utilise les moyens nécessaires pour maintenir un haut niveau de qualité de présentation, et lutter contre la monotonie engendrée par la fréquentation du même restaurant. Pour ce faire, des formules d'animations ou de prestations diverses sont régulièrement proposées par le Titulaire.

## **4.2.Principe d'élaboration de la prestation de restauration sociale**

---

### **4.2.1. Principes de fonctionnement général**

Les repas servis sont fabriqués dans l'enceinte du restaurant. Toutes les préparations culinaires doivent impérativement être préparées sur place sauf demande ou autorisation expresse du Délégué régional.

Le plan alimentaire, fourni par le Titulaire dans le cadre de réponse technique (1.2) et validé par le CNRS, engage le Titulaire sur la durée de l'accord cadre.

Les boissons sont réglées directement au Titulaire soit par prélèvement sur le badge du convive soit directement en caisse par espèces.

Divers points d'eau fraîche avec carafes et un meuble dédié aux condiments sont mis à la disposition des convives. Le Titulaire veillera à la propreté et à l'approvisionnement permanent de ces points pendant toute la durée du service.

Les files d'attente ne doivent pas excéder 5 minutes en caisse après le service du plat chaud. Le Titulaire doit déployer ses équipes notamment en caisses pour ne pas dépasser cette limite.

Le tri sélectif est d'usage sur le Campus Route de Mende Aussi, à la fin du repas, les convives déposent leur plateau à l'endroit prévu à cet effet. Le Titulaire devra s'organiser de manière à se conformer aux règles de tri établies par l'Etablissement et selon l'article L. 541-21-1 du code de l'environnement.

Les règles et usages du Campus Route de Mende est remis au Titulaire, dès la première réunion de lancement après notification du présent accord-cadre.

### **4.2.2. Principe d'élaboration des menus**

Les projets de menus sont établis, pour une période de 5 semaines minimum, par le Titulaire et remis par envoi électronique pour approbation au bureau de l'action sociale du CNRS au plus tard 15 jours ouvrés avant leur réalisation. La non-réponse de l'Etablissement sous 5 jours ouvrés à compter de la date de réception par l'Etablissement des projets de menu vaut approbation.

Le Titulaire adresse à l'Etablissement la version définitive des menus pour les semaines validées sous un format électronique ou équivalent permettant la mise en ligne de ceux-ci par le CNRS.

Le projet de menus doit porter sur toute l'offre y compris menus d'animations et plats concepts prévus au présent accord-cadre.

Sur demande de l'Etablissement, le Titulaire doit mettre à la disposition 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 les recettes.

Le Titulaire peut en cours de réalisation procéder à des modifications des menus à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement ;
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle ;
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas et à la variété des plats proposés. ;
- soient recensées dans une fiche de non-conformité pour permettre d'informer l'Etablissement.

Le Titulaire assure avec soin l'affichage du menu du jour aux emplacements désignés par l'Etablissement. L'affichage doit indiquer :

- le menu du jour ;
- le rappel des prestations gratuites et des possibilités offertes (grillades, œuf, menu régime, etc.) ;
- la provenance des viandes et poissons
- les allergènes

Le Titulaire doit mettre en place un affichage journalier informant les convives de la qualité des produits (ex : repère graphique nutritionnel, impact carbone, mention « bio », mention « produit local », etc.).

L'affichage doit être conforme à toutes les dispositions réglementaires d'application du règlement 1169/2011 dit « INCO » (Information du Consommateur) en vigueur.

L'affichage doit mentionner « produit fait-maison » pour les produits concernés conformément au décret n°2015-505 du 6 mai 2015 qui apporte des modifications à la réglementation relative à la mention « fait-maison » dans les établissements de restauration.

Un affichage dynamique sur écran est mis en place par le titulaire.

Dans le cadre du présent marché, le Titulaire doit fournir les écrans dynamiques nécessaires.

Les écrans seront rétrocédés à titre gratuit au CNRS à la date de fin du marché et intégré dans l'inventaire du matériel CNRS des restaurants. Cette rétrocession ne donne lieu à aucune contrepartie financière ou autre (amortissement résiduel...).

#### 4.2.3. Repas d'animation

Le Titulaire s'engage à assurer au minimum 9 animations par an et un repas de Noël amélioré, selon les propositions figurant dans le cadre de réponse technique (1.2.), une communication spécifique sera mise en place

pour valoriser ces prestations.

Le Titulaire soumet au CNRS les propositions de thèmes pour l'animation des restaurants ainsi que les menus associés.

Les repas d'animation ne donnent pas lieu à une majoration du prix du repas ni pour le CNRS ni pour les convives.

#### **4.3.Principes de la restauration annexe de réception ponctuelle**

---

Le Titulaire s'engage à ne se livrer à aucune vente autres que celles prévues dans le présent cahier des charges dans les locaux de l'Etablissement, sauf autorisation expresse de l'Etablissement.

L'affichage publicitaire de marques ou promotions est interdit dans les locaux mis à disposition du Titulaire. Seule la communication des produits servis (bio, locaux, circuits courts, ...) est autorisée.

### **ARTICLE 5 : Spécifications qualitatives**

---

#### **5.1. Références générales**

---

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, elles doivent être composées au maximum de produits frais.

Les OGM ne sont en aucun cas autorisés par l'Etablissement dans les préparations culinaires et les aliments fournis dans le cadre du présent accord cadre.

Pour l'ensemble des produits utilisés, la traçabilité ainsi que l'absence d'OGM dans le cadre des dispositions communautaires en vigueur sont obligatoirement établies et doivent prendre en compte toute évolution ultérieure de cette réglementation.

Règlement (UE) n° 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil;

Règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments génétiquement modifiés pour animaux;

Règlement (CE) n° 1831/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.

Origine de la viande bovine :

Règlement CE n° 1760/2000 du 17 juillet 2000 : étiquetage obligatoire de l'origine, n° de l'agrément de l'atelier de découpe, etc.

Décret du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les Etablissements de restauration : impose l'information des clients, modifié par le décret n° 2016-884 du 29 juin 2016 relatif à la partie réglementaire du code de la consommation ;

Information sur les allergènes :

Directive 2003/89/CE du 10/11/2003, applicable au 25/11/2005 : impose l'étiquetage des allergènes présents sciemment dans les denrées alimentaires préemballées. INCO 2014

Dans le cas de produits de conserve, on privilégiera les produits surgelés aux produits appertisés. Les denrées doivent en outre être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR ;
- les normes et les spécifications techniques GEM-RCN de la dernière édition parue, et notamment ceux-ci-dessous en vigueur à la date de signature du présent accord-cadre :
  - Recommandation nutrition version 2.0 de juillet 2015 ;
  - Spécification technique applicable aux œufs et aux ovo-produits de décembre 2015 ;
  - Guide de l'achat public de fruits, légumes et pomme de terre à l'état frais de juillet 2012.

## 5.2. Spécifications de salubrité

---

Le Titulaire doit veiller à l'application de toute norme pouvant intervenir dans le domaine de sa spécialité durant l'exécution de sa prestation. Il assure l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les installations durentaurant, à ses risques et périls, sous réserve du bon fonctionnement des chambres froides mises à sa disposition gratuitement par l'Etablissement.

A cet effet, il s'engage à prévenir immédiatement l'Etablissement en cas de dysfonctionnement de ces appareils et à prendre toutes les mesures qui s'imposent pour préserver la qualité de la prestation et notamment la sécurité alimentaire des usagers.

Si ce dysfonctionnement est dû à l'activité du Titulaire (mauvaise utilisation par celui-ci des installations) la remise en l'état est effectuée à ses frais.

Le Titulaire est tenu de suivre l'évolution de la réglementation et de respecter les dispositions des textes en vigueur et notamment :

- **les dispositions des Règlements européens « Paquet hygiène », tels que :**
  - Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 modifié établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire
  - Règlement (CE) n° 219/2009 du Parlement européen et du Conseil du 11 mars 2009 portant modification du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOUE du 25 juin 2004) ;
  - Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JOUE du 25 juin 2004) ;
- **les dispositions nationales, quand les règlements le permettent, tels que :**
  - Arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005 ;
  - Arrêté du 6 décembre 2018 portant abrogation de l'arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de



santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale ;

- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- Décret 95-680 du 9 mai 1995 modifiant le décret 82-453 du 28 mai 1982 relatif à l'hygiène et la sécurité du travail ainsi qu'à la prévention médicale dans la fonction publique ;
- Décret 92-158 du 20 février 1992 relatif aux prescriptions particulières d'hygiène et de sécurité applicables aux travaux effectués dans un Etablissement par une entreprise extérieure ;
- Les dispositions de l'Instruction n° INS122942DAJ relative à la santé et à la sécurité au travail au Centre national de la recherche scientifique.

Le Titulaire prend toutes les dispositions nécessaires au contrôle des aliments, il s'engage à respecter le plan HACCP :

- conservation d'échantillons des plats proposés aux consommateurs conformément aux dispositions prévues par l'article 32 de l'arrêté du 29 septembre 1997 modifié ;
- conservation des étiquettes de DLC pour tous les produits non consommés et n'ayant subi aucune transformation de la part du Titulaire ;

Le Titulaire facilite l'accès des locaux au représentant habilité de l'Etablissement afin qu'il puisse à tout moment contrôler l'état d'entretien ainsi que la propreté de tous les locaux y compris des lieux de stockage ;

Le Titulaire fait effectuer tous les mois à sa charge des prélèvements et analyses microbiologiques des aliments choisis parmi l'ensemble des prestations proposées aux clients. Les résultats des analyses sont transmis systématiquement au bureau de l'Action Sociale de l'Etablissement.

En cas d'analyses non conformes, le Titulaire met en place le plus rapidement possible un plan d'actions correctives, les analyses suivantes portent sur l'ensemble des composantes des plats témoins ;

L'Etablissement procède également à des analyses et lames de surfaces par le laboratoire de son choix.

En cas d'analyse non conforme, les analyses suivantes portent sur l'ensemble des composantes des plats témoins.

Le Titulaire doit prendre toutes les dispositions permettant le suivi du contrôle des températures des locaux de stockage, des matériels et véhicules de transport dans le cadre des dispositions relatives à l'application de la méthode HACCP (un cahier indiquant les températures des chambres froides et des véhicules des fournisseurs ou du Titulaire sont mis à jour quotidiennement).

### 5.3. Spécifications de qualité durable

Le Titulaire est tenu de suivre l'évolution de la réglementation et de respecter les dispositions des textes en vigueur.

- Sur la qualité des produits

Conformément à la loi n°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 », les repas doivent comporter au moins 50% de produits de qualité durable dont au moins 20% issus de l'agriculture biologique. Ces taux (en %) sont calculés à partir de la valeur HT en euros (€) de la somme des achats annuels alimentaires – sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises.

Conformément à la loi 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 et Résilience », les repas doivent comporter 100% de produits de qualité et durable sur la famille de denrées « viandes et poissons ».

Un produit de qualité et durable au sein de l'objectif fixé par la loi « EGAlim » et par la loi « Climat et Résilience » doit bénéficier d'un des labels suivants :

- Label rouge,
- Appellation d'origine (AOC/AOP),
- Indication géographique (IGP),
- Spécialité traditionnelle garantie (STG),
- Mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale »,
- Ecolabel pêche durable,
- Logo « Région ultrapériphérique » (RUP) (Azores, Madères, Canaries, Guadeloupe, Guyane, Martinique, La Réunion, Mayotte, Saint-Martin),
- Commerce équitable,
- Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »,
- Produit acquis suivant des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie,
- Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs,
- Produits équivalents aux produits bénéficiant de ces signes, mentions ou labels.

Les produits locaux, de proximité et acquis en circuit-court pourront être pris en compte afin de favoriser le marché régional et minimiser l'impact carbone.

Les produits « bio » au sein de l'objectif fixé par la loi « EGAlim » sont les suivants :

- Produits issus de l'agriculture biologique,
- Produits végétaux étiquetés « en conversion ».

- Sur le gaspillage alimentaire

Conformément à la loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte et de la loi n°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 », le Titulaire doit s'inscrire dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dès la prise d'effet du marché.

A ce titre, il doit accompagner la Délégation Occitanie Est du CNRS dans les quatre phases de la démarche, partager son expérience et son expertise pour proposer des solutions par des actions et des outils concrets :

1. Etablir un diagnostic : connaître le gaspillage alimentaire (en cuisine et en restaurant) ainsi que le potentiel de réduction (pesées, grilles d'analyses, grammages, etc.)
2. Analyser les résultats : identifier les principales causes
3. Elaborer un plan d'actions : identifier les actions et les outils à mettre en œuvre (modification des pratiques et des procédures, gestion des stocks, formation, gachimètre, actions de sensibilisation, magasin solidaire, etc.). Le Titulaire doit notamment présenter des propositions concrètes et pédagogiques de lutte contre le gaspillage alimentaire. Des actions de sensibilisation pourront être menées lors d'événements annuels (semaine du développement durable, semaine du goût, journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, semaine européenne de réductions des déchets, etc.).
4. Fournir un bilan annuel à la Délégation Occitanie Est du CNRS.

Il est donc attendu que le Titulaire propose un plan d'actions et un rétroplanning de réalisation.

#### o Dispositions générales

Les objectifs de la loi EGAlim et de la loi Climat et Résilience devront être mis en œuvre par le Titulaire sans risquer de compromettre l'objectif essentiel d'assurer avant tout la fourniture de repas de qualité à tarif social.

### 5.4. Spécifications nutritionnelles et quantitatives

---

Le Titulaire doit appliquer les principes et les spécifications nutritionnels indiqués au présent CCTP et en l'absence de toute autre précision observer les normes nutritionnelles indiquées à l'article 5.

Il est servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire. Les légumes sont servis à discrétion.

### 5.5. Spécifications organoleptiques et gastronomiques

---

#### 5.5.1. La préparation des aliments

Toutes les préparations culinaires doivent impérativement être effectuées sur place.

Elles doivent être simples, soignées, variées et approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire ; les menus à jour fixe sont proscrits. Les mets doivent être agréables à la vue et au goût. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin.

Les viandes rouges grillées ou rôties doivent être cuites en fonction de la demande du convive aux stands « grillade ». Les autres viandes doivent être cuites "à point", c'est à dire ni trop saignantes ni trop cuites, mais en tout état de cause, elles doivent correspondre aux règles de l'hygiène alimentaire.

Les préparations à base de farce ne doivent comprendre aucune adjonction de protéines de soja ou de tout autre substitut interdit.

Les assaisonnements doivent être simples. Les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés sont à éviter ainsi que l'excès de sel.

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

#### 5.5.2. La présentation des plats

Les plats peuvent être simples, mais leur présentation ne doit pas être négligée. Les plats doivent être appétissants : en effet, l'adjonction d'une garniture très simple, par exemple une persillade, un lit de cresson ou de salade pour certains hors-d'œuvre ou certaines viandes, de produits naturels colorés (verdure, tomates, jaune d'œuf, ...) donne un effet uniquement décoratif (sans accroître de façon notable la durée de préparation ou le coût).

La garniture n'est pas une composante du plat car elle sert simplement à le mettre en valeur.

## **ARTICLE 6 : Effectif du personnel mis en place par le Titulaire**

---

### **6.1. Effectifs sur site**

L'équipe doit être composée obligatoirement d'un gérant, d'un chef de cuisine, et d'un adjoint au gérant.

Le Titulaire s'engage à maintenir un effectif constant à niveau de compétence équivalente posté sur le site de Route de Mende soit un agent à temps plein pour 40 rationnaires (ce ratio s'apprécie au jour le jour et est lissé sur le mois). Cet effectif est précisé dans le cadre de réponse technique.

Pour le personnel d'encadrement, le Titulaire doit demander l'avis exprès de l'Etablissement, pendant la période d'essai et avant engagement définitif dudit personnel. Si l'avis de l'Etablissement se révèle négatif quant au choix de l'encadrement, le Titulaire doit procéder au remplacement du personnel, après accord préalable exprès de l'Etablissement sur la candidature retenue.

En cas d'absence prévue, les personnels doivent être remplacés le jour même, à l'identique.

Le Titulaire est tenu d'envoyer mensuellement au bureau de l'action sociale un tableau recensant les personnels employés dans le mois écoulé en distinguant les personnels affectés aux prestations annexes. Un tableau de suivi doit être proposé et mis en œuvre après validation par l'Etablissement.

Pour la réalisation des prestations de réception ponctuelle définies en annexe IV au présent CCTP, le Titulaire doit prévoir du personnel supplémentaire, selon le coût horaire prévu au B.P.U.

En cas de non-respect des dispositions concernant le personnel, il est fait application des pénalités prévues au CCAP.

### **6.2. Clause sociale : Clause obligatoire de formation et démarche progrès**

Cette consultation comporte des conditions particulières d'exécution visées par les articles L.2112-2 à L.2112-4 du Code de la commande publique, détaillées en annexe 1 du cahier des Clauses Administratives Particulières.

## **ARTICLE 7 : Installations, équipements et matériels**

---

### **7.1. Installations**

---

Les locaux mis à disposition du Titulaire comprennent des installations et des équipements spécifiques nécessaires à la restauration du personnel de l'Etablissement et aux prestations annexes (branchements, climatisation, ventilation...).

### **7.2. Gros matériel**

---

#### **7.2.1. Mise à disposition :**

L'Etablissement met à la disposition du Titulaire du gros matériel (installations frigorifiques de cuisine, meubles, batteries de cuisine, matériel de cuisson, matériel de salle à manger, ...) en bon état de fonctionnement. Cette

mise à disposition est faite à titre précaire pour la durée de l'accord cadre.

La liste du gros matériel est définie en annexe V du présent CCTP.

Les matériels relatifs à l'élaboration de la prestation cafétéria est mis à disposition par le Titulaire.

Tout matériel ou équipement nécessaire à l'offre de service proposé par le titulaire dans le cadre de cet accord cadre qui ne serait pas dans l'inventaire établi à l'entrée dans les locaux est à fournir par le titulaire. C'est le cas des matériels visant à la distribution alimentaire et des équipements spécifiques à l'animation du self notamment de maintien au chaud K-POT et thermoplaste ainsi qu'au fonctionnement de la cafeteria (machines à café, chocolat chaud, panini...).

### 7.2.2. Inventaire

Dès la notification du présent accord-cadre, un inventaire contradictoire faisant état du matériel est établi préalablement à la prise en charge du matériel (équipements, et matériel de cuisine) par le Titulaire.

Il appartient au Titulaire de s'assurer du bon fonctionnement du gros matériel.

Les matériels doivent rester affectés au restaurant durant toute la période d'exécution de l'accord cadre.

Le Titulaire s'engage à prendre toutes les mesures conservatoires garantissant la sécurité alimentaire en cas de dysfonctionnement des matériels.

Tout dommage causé aux installations et équipements soit par le fournisseur du Titulaire soit par le Titulaire lui-même est à la charge du Titulaire.

En fin d'accord-cadre, un inventaire contradictoire est réalisé au plus tard la dernière semaine de validité du celui-ci. En cas de dysfonctionnement non signalé sur des équipement et/ou disparition d'équipement, des pénalités seront appliquées conformément au CCAP.

### 7.2.3. Renouvellement et besoins supplémentaires

L'Etablissement assure son renouvellement dû à un usage normal sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la faute ou à la négligence du Titulaire.

L'Etablissement assure l'achat de matériel nouveau, en liaison avec le Titulaire. Le matériel nouveau rentre dans le champ d'application du présent article.

## 7.3. Petit matériel

---

### 7.3.1 Mise à disposition

L'ensemble du petit matériel est de la propriété du CNRS. L'Etablissement met à la disposition du Titulaire le petit matériel et les petites fournitures (vaisselle, verrerie, couverts, plateaux, batterie de cuisine...).

L'Etablissement peut utiliser son matériel lors des manifestations qu'il organise.

### 7.3.2 Renouvellement

Le Titulaire assure à ses frais le remplacement et le renouvellement du petit matériel dans la même gamme. En cas d'impossibilité, le Titulaire propose à l'Etablissement une gamme similaire.

Le renouvellement du petit matériel doit recevoir l'accord préalable de l'Etablissement quant au type de matériel, la liste des nouveaux matériels (dont caractéristiques) et les factures correspondantes seront transmises au CNRS. L'ensemble du petit matériel devient la propriété du CNRS, y compris les matériels s'inscrivant dans le cadre d'un renouvellement ou d'une dotation.

Le Titulaire transmet à l'Etablissement en fin d'année une copie des factures.

### 7.3.3 Inventaire

Dès la notification de l'accord cadre, un inventaire contradictoire entre les parties est établi préalablement à la prise en charge du petit matériel par le Titulaire. Il devient ainsi pièce contractuelle pour l'application de l'alinéa précédent relatif au renouvellement.

En fin d'accord-cadre, un inventaire contradictoire est réalisé au plus tard la dernière semaine de validité de ce dernier.

## 7.4. Matériel de gestion et de messagerie

---

Le Titulaire doit se doter d'un matériel permettant la gestion détaillée des achats, des stocks alimentaires sur place et de sa messagerie électronique, ainsi que la mise à jour de toute information utile à la bonne marche du restaurant. Il en assure la maintenance.

L'Etablissement met à disposition l'installation de câblage et le PC permettant la mise à jour des badges des ayants droits.

En revanche, le Titulaire doit prendre un abonnement internet (ADSL ou fibre optique), ce réseau est acheminé dans les bureaux des gérants.

## ARTICLE 8 : Répartition des charges de personnels, d'équipements et d'entretien

---

### 8.1 - Installations, équipements et matériels

---

Le Titulaire se charge du nettoyage, du maintien en parfait état de propreté du matériel mis à sa disposition. Ainsi, le Titulaire est responsable du parfait état de propreté des matériels et à ce titre, la responsabilité de l'Etablissement ne saurait être engagée.

La maintenance et l'entretien technique des matériels sont **à la charge du Titulaire**. Cette maintenance sera confiée à un société spécialisée par le biais d'un contrat (4 visites annuelles préventives à minima pour les équipements). La date d'effet de ce contrat ne pourra excéder 2 mois à compter de la date d'effet du présent marché.

Le Titulaire s'engage à tenir à jour un registre de suivi de la maintenance des matériels dans le bureau du gérant. Ce document comprend une fiche synthétique par matériel, mentionnera l'historique de toutes les interventions ainsi que les coûts engendrés par les réparations ou entretiens. Ce document doit être transmis annuellement à l'Etablissement. Les factures et relevés d'intervention des matériels figureront en annexe à ce registre.

En cas de dysfonctionnement ou autres sur les matériels, le Titulaire en informe immédiatement l'Etablissement.

L'Etablissement pourra prendre à sa charge, selon les disponibilités budgétaires, et après étude de devis le remplacement du matériel defectueux à partir de **1600€ HT**. En-dessous, la prise en charge se fera par le titulaire.

Tout dommage causé aux installations et aux équipements par le Titulaire ou par ses fournisseurs relève de la responsabilité de Titulaire. Ces dispositions s'appliquent également au matériel d'encaissement

## **8.2 - Répartition des dépenses d'entretien, fluides, nettoyage et réparations**

---

Le Titulaire maintient en parfait état de propreté les locaux mis à sa disposition.

La répartition des dépenses d'entretien des matériels est récapitulée en annexe VI du présent CCTP.

### **8.2.1- Dépenses prises en charge par l'Etablissement**

- Les frais d'entretien (dont peinture) autres que ceux de l'entretien prévus à l'article 8.1, les frais de réparations ou de modification des installations immobilières dus à l'usure par une utilisation normale.
- L'Etablissement assure, sauf cas de force majeure, l'arrivée sur place de l'eau, de l'électricité. Il prend à sa charge les dépenses de consommation correspondantes. L'Etablissement assure un contrôle de ces dépenses.
- Le chauffage et la climatisation des locaux.
- L'Etablissement met à disposition une ligne téléphonique permettant les communications internes.
- L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité. Pour ce faire, l'Etablissement doit posséder un double de l'ensemble des clés des différents locaux, meubles et placards.
- Dans tous les cas, si le Titulaire n'effectue pas les travaux de nettoyage ou d'entretien normalement à sa charge, l'Etablissement en assure l'exécution dans les délais les plus rapides aux frais du Titulaire.
- La maintenance de l'ascenseur.
- Le contrôle des extincteurs installés dans les restaurants.
- La fourniture, la fabrication et la distribution des badges.
- Les contrôles bactériologiques trimestriels et par site (et plus, en cas d'analyses négatives), venant en complément des contrôles à la charge du Titulaire. Le laboratoire d'analyse transmettra directement à l'établissement les résultats. Afin de garantir la sécurité alimentaire des usagers, ces contrôles sont étendus à l'application de la méthode HACCP et intègrent une démarche de recherche des causes et des moyens pour y pallier jusqu'à résolution de la situation en cas d'analyse négative. Les contrôles sont effectués par un laboratoire indépendant.
- L'entretien des Centrales de Traitement d'Air (CTA).

- Les nettoyages spécifiques (hottes et réseaux d'extraction - gaines de ventilation et climatisation, dômes) sont également effectués par le CNRS. Les zones de soufflage et d'extraction feront l'objet d'une aseptisation trimestrielle.

### 8.2.2 Dépenses prises en charge par le Titulaire

- L'entretien et le nettoyage de tous les locaux et des terrasses (toutes zones mises à disposition sur le restaurant, dont salle à manger du restaurant, l'entrée des locaux, la file d'attente, les cuisines, les dépendances, les zones de stockage et de rangement, le local poubelles et ses accès, les sanitaires et douches pour le personnel de restauration) selon les règles relatives à la sécurité et à l'hygiène alimentaire du sol au plafond.
- Le nettoyage spécifique (décapage, lustrage) des sols plastiques (salle de restauration, 2 cafeterias, salle VIP) devra être effectuée par une société spécialisée 1 fois par mois.
- L'entretien et le nettoyage de toutes les surfaces vitrées (restaurant et sa cafétéria sauf la cafeteria Balard) devra être effectuée par une société spécialisée 1 fois par trimestre.

Le Titulaire signale à l'Etablissement toute difficulté rencontrée dans l'exécution des prestations prévues.

- Le remplacement des filtres amovibles des hottes. La responsabilité du Titulaire est engagée en cas de dégât consécutif au non-remplacement des filtres.
- Les nettoyages spécifiques (filtres des hottes 1 fois par semaine, murs y compris au-dessus de 2 mètres, plafonds, vitres 1 fois par trimestre).
- La vidange régulière des bacs à graisse (au minimum 4 fois par an). Tous nettoyage supplémentaires sera à la charge du Titulaire.
- La récupération mensuelle des huiles et graisses alimentaires usagées.
- Tout dommage causé aux locaux ou aux matériels par un fournisseur au titre de ces dispositions engage la responsabilité totale du Titulaire et non de l'Etablissement.
- Le maintien en parfait état de propreté des abords utilisés pour la livraison ainsi que de tous les locaux et surfaces utilisés pour le stockage des déchets, y compris les emballages vides.
- La fourniture des appareils, matériels, produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge. Ces appareils, matériels et produits doivent répondre à la réglementation en vigueur et être techniquement adaptés à leur usage. (Karcher pour la terrasse, soufflante...).
- La fourniture du linge de service et du linge nécessaire au nettoyage des locaux (chaussures de sécurité, tabliers, pantalons, blouses, toques, torchons, uniformes, etc....) ainsi que son entretien (blanchissage). Les uniformes sont à la charge du Titulaire. De préférence, les uniformes seront en coton biologique (ou en matière équivalente, respectueuse de l'environnement).
- Le nettoyage, le maintien en parfait état de propreté et l'entretien courant du gros et du petit matériel



(dont tables et chaises) mis à sa disposition. Les matériels et produits employés doivent être adaptés à leur usage, être agréés par l'Etablissement et être autorisés par le Service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité. Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires et la détérioration du matériel. Ces matériels et produits doivent être entreposés dans un local fermé à clef, réservé à cet entreposage et disposant notamment de bacs de rétention.

- Le Titulaire est chargé du maintien en bon état d'utilisation des conteneurs-poubelles mis à sa disposition pour la récupération des ordures ménagères. Le Titulaire devra utiliser un matériel adapté à leur nettoyage afin d'assurer une hygiène parfaite et devra par ailleurs veiller à la fermeture après chaque utilisation et à leur rangement. Si le Titulaire n'effectue pas les travaux de nettoyage et d'entretien normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, l'Etablissement en assure l'exécution dans les délais les plus rapides aux frais du Titulaire.
- La fourniture des équipements de protection individuelle pour l'ensemble du personnel travaillant dans le restaurant administratif et la salle à manger.
- La fourniture des serviettes en papier pour les usagers (Serviettes en papier certifié (PESC, FSC) et des serviettes en papier de qualité supérieure pour les repas de réception. (Dimension 40 X 40 cm). Le Titulaire doit proposer des serviettes éco-responsables.
- La fourniture des sacs à usage unique (sacs poubelles et élastiques de mise en place) ainsi que l'acheminement des ordures jusqu'aux poubelles et jusqu'au lieu d'enlèvement. Le respect du tri sélectif et le traitement ainsi que la valorisation des déchets (verre, plastiques, canettes métalliques, etc.).
- Les contrôles bactériologiques mensuels (4 par mois et plus en cas d'analyses négatives) sont la charge du Titulaire qui veillera à introduire une clause dans son offre prévoyant l'envoi des résultats directement à l'Etablissement. Les prélèvements sont obligatoirement effectués en cours de service. Le choix de l'organisme agréé devra faire l'objet d'un accord préalable de l'Etablissement. Afin de garantir la sécurité alimentaire des usagers, ces contrôles devront être étendus par l'application de la méthode HACCP et intégrer une démarche de recherche des causes et des moyens pour y pallier jusqu'à résolution de la situation en cas d'analyse négative.
- Le renouvellement du petit matériel.
- La mise en place d'un système de rechargement des badges en ligne.
- Les dépenses de télécommunications du restaurant et du bureau du gérant (abonnement et communications).
- Les assurances responsabilité civile et intoxication alimentaire, ainsi que toutes assurances liées à l'exploitation du restaurant. Le Titulaire n'étant pas locataire, mais uniquement utilisateur à titre gratuit des locaux, l'Etablissement prendra à sa charge les risques locatifs.
- La formation de ses personnels.
- Les visites médicales de ses personnels.
- La fourniture et le remplissage du bac à sel de l'adoucisseur d'eau ainsi que son entretien.
- L'approvisionnement des denrées et leur stockage.
- La fourniture des consommables pour les caisses.

- Le Titulaire devra vider quotidiennement les poubelles et cendriers situés sur la terrasse ou à l'entrée du restaurant. Il renouvellera ce matériel si nécessaire.
- Les vérifications et contrôles obligatoires sur les matériels techniques.
- La désinfection, la désinsectisation et la dératisation. Un certificat devra impérativement être produit par le Titulaire au moins deux fois par an et à chaque fois qu'une infestation sera détectée.
- Tous les contrats de maintenance et d'entretiens à la charge du Titulaire devront débiter à la date d'effet du marché ou, au plus tard, dans un délai d'un mois après la date de prise d'effet du marché. Une copie de ces contrats sera adressée au bureau de l'action sociale.