

MARCHE PUBLIC DE PRESTATIONS DE SERVICE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES ET PARTICULIERES (CCTP)

MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE *passé en application des articles R2123-1 à R2123-8 du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018 modifié portant partie réglementaire du Code de la Commande Publique*

Prestations de restauration collective

Centre de Recherche des Antilles-Guyane
Domaine de Duclos - Prise d'eau
97170 PETIT-BOURG

SOMMAIRE

<i>Annexe 1</i>	<i>Fréquentation du restaurant – Années 2018 à 2020</i>	<i>3</i>
<i>Article 1 :</i>	<i>Objet du marché – Dispositions générales</i>	<i>4</i>
<i>Article 3 :</i>	<i>Organisation de la prestation</i>	<i>5</i>
3.1 -	Prestation principale	5
3.2 -	Prestations complémentaires	6
3.3 -	Obligations particulières	7
3.4 -	Suivi des prestations	7
3.5 -	Paieement des repas	7
3.6 -	Qualité des Matières Premières et Organisation des Approvisionnements	7
3.7 -	Structure des repas	9
3.8 -	Boissons	10
3.9 -	Inscriptions	10
<i>Article 4 :</i>	<i>Elaboration des menus</i>	<i>10</i>
4.1 -	Information des usagers	10
4.2 -	Prescriptions générales	11
4.3 -	Règles spécifiques à appliquer	11
4.4 -	Spécifications qualitatives et quantitatives	12
<i>Article 5 :</i>	<i>Suivi de la prestation</i>	<i>13</i>
5.1 -	Contrôles	14
5.2 -	Réunion de suivi d'exécution	16
<i>Article 6 :</i>	<i>Assurance à l'égard des tiers</i>	<i>16</i>
<i>Article 7 :</i>	<i>Condition d'exécution de la prestation</i>	<i>16</i>
7.1 -	Personnel	16
7.2 -	Prophylaxie	17
7.3 -	Vêtements de travail	17
7.4 -	Comportement du personnel	17
7.5 -	Congés	17
7.6 -	Formation du personnel	17
<i>Article 8 :</i>	<i>Locaux</i>	<i>18</i>
8.1 -	Etat des lieux et inventaires contradictoires / Conformité des installations	18
8.2 -	Entretien des locaux	18
8.3 -	Réparations	19
8.4 -	Enlèvement des déchets	19
8.5 -	Proposition d'amélioration	20
<i>Article 9 :</i>	<i>Matériel</i>	<i>20</i>
9.1-	Fourniture du matériel : dotation initiale	20

9.2 - Renouvellement du matériel	20
9.3 - Entretien du matériel	21
Article 10 : Fluides - Energie	21
Article 11 : Sécurité	21
Article 12 : Durée du marché – Remise des installations en fin de marché	22
12.1 - Durée	22
12.2 - Remise des installations en fin de marché	22
Article 13 : Sanctions en cas de discontinuité du service	22
Article 14 : Prix	22
14.1 - Montant du marché	22
14.2 - Prix des repas et des boissons	23
Article 15 : Révision du prix global forfaitaire	23
Article 16 : Révision du prix de vente des repas	24
Article 17 : Avance	24
Article 18 : Règlement	24
18.1 - Modalités	24
18.2 - Délais de paiement	26
Article 19 : Confidentialité	26
Article 20 : Clause de réexamen	27
Article 21 : Redressement – Liquidation judiciaire	27
Article 22 : Résiliation	27
Article 23 : Litiges	28

Annexes

- Annexe 1 Fréquentation du restaurant – Années 2018 à 2020
- Annexe 2 Plans des locaux
- Annexe 3 Cahier des grammages
- Annexe 4 Liste du gros matériel mis à disposition
- Annexe 5 Système de vente des repas et d'enregistrement des données

Préambule

Dans le présent Cahier des Clauses Techniques et Particulières :

INRAE a confié la gestion de son espace restauration à un prestataire extérieur depuis plusieurs années.

Les axes suivants sont majeurs pour le site :

- La qualité des produits, leur approvisionnement et leur transformation pour proposer aux usagers des repas sains, équilibrés et respectueux de l'environnement. (Conformément à la Loi Egalim) ;
- La minimisation du gaspillage alimentaire (réduction des déchets), l'objectif zéro plastique ;
- Le respect des contraintes budgétaires ;
- La qualité des conditions de travail de l'équipe cuisine ;
- La communication auprès des usagers sur la qualité et la provenance des produits servis ;
- La satisfaction des usagers.

Le personnel d'INRAE, et les personnes autorisées par INRAE à manger dans le restaurant (*dont les personnels travaillant dans les laboratoires d'INRAE, et appartenant à d'autres organismes partenaires d'INRAE*) sont nommés « les usagers ».

L'Entreprise ou l'Etablissement prestataire est dénommée « le Titulaire ».

Article 1 : Objet du marché – Dispositions générales

Le présent marché, en application des dispositions de l'article R2162-2 du décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique, a pour objet l'exécution par le Titulaire, des prestations nécessaires à la préparation de repas, ainsi que le fonctionnement des cuisines et du restaurant administratif à caractère social du :

Centre de recherche INRAE des Antilles-Guyane
Domaine Duclos – Prise d'eau
97170 PETIT-BOURG

Le Titulaire sera responsable de la gestion et de l'exploitation du service sur place, au moyen des installations de restauration existantes : locaux et matériels.

Le Titulaire assurera en prestation principale :

- L'approvisionnement en denrées ;
- L'entreposage des denrées dans les resserres existantes ;
- La préparation des repas ;
- La préparation et l'animation des repas à thème ;
- La distribution et le service des repas aux usagers, en salle ;
- L'affectation de personnel à l'exécution du marché ;
- La vente de boissons froides et chaudes au moment des repas ;
- L'entretien courant de la cuisine, du matériel, des resserres et du couloir d'entrée ;
- L'entretien des espaces collectifs ;
- La gestion des inscriptions hors outils de réservation ;
- La vente des repas ;
- La facturation et le recouvrement des tarifs de restauration, ainsi que la production des statistiques demandées ;
- La gestion des déchets produits sur site.

Il pourra, de plus, assurer des prestations complémentaires sur demande, telles que la préparation et le service lors de réceptions exceptionnelles (buffet, cocktail, pause-café, petit-déjeuner, repas de groupe...).

Le prestataire n'a pas l'exclusivité sur les prestations complémentaires.

La prestation doit être appréciée notamment en fonction :

- Des locaux et des installations ;
- Des conditions d'exécution précisées dans le Cahier des Clauses Techniques et Particulières ;
- Du nombre de repas moyen journalier indiqué ;
- De la durée du service indiquée ;
- Du mode de fonctionnement en self linéaire ;
- Du système de vente et de paiement mis en place par le Titulaire.

Le Titulaire ne peut transférer à un sous-traitant toute ou partie de l'exécution du marché sans autorisation préalable de l'Etablissement ; le présent marché serait résilié aux torts exclusifs du Titulaire.

Article 3 : Organisation de la prestation

3.1 - Prestation principale

La présentation des éléments, autres que le plat principal et les accompagnements, se fait en partie sur assiette individuelle, et, en partie, sous forme de buffet (entrée, dessert, fromage).

L'enlèvement du plateau est effectué par les usagers.

- **Nombre de services** : déjeuner du lundi au vendredi pendant les 12 mois de l'année civile, samedis, dimanches et jours fériés et chômés exclus.

INRAE se réserve, de plus, la possibilité de fermer le restaurant pour des périodes de durée limitée pour le cas où des travaux devraient être réalisés sur les installations. Cette mesure pourra également être envisagée en cas de circonstances exceptionnelles. Après 15 jours de fermeture consécutive, sauf en cas de force majeure, le Titulaire est en droit de résilier le présent marché.

- **Nombre de convives** : pour l'exécution du présent marché, le nombre moyen journalier de repas se situe entre 50 et 70, avec un plafond pouvant aller jusqu'à 150 repas, et des planchers pouvant descendre jusqu'à moins de 20 repas certains jours de l'année.

Le plafond tient compte de l'accueil de groupes de visiteurs participant à des réunions de travail organisées dans les locaux d'INRAE.

Les planchers interviennent particulièrement lors des vacances scolaires de fin d'année ou lors de ponts légaux ou encore des périodes de stage.

Le Titulaire doit se reporter à l'annexe 1 du présent Cahier des Clauses Techniques et Particulières où sont donnés, à titre indicatif, les éléments chiffrés de la fréquentation du restaurant pour les années 2021 à 2024.

Cette annexe donne une tendance de fréquentation qui, d'une année sur l'autre, s'avère relativement stable.

Le restaurant est ouvert aux seuls membres du personnel d'INRAE et des organismes partenaires.

Seuls les invités dûment autorisés par INRAE peuvent être admis dans le restaurant, et à la condition expresse que les repas des invités demeurent accessoires par rapport au nombre de repas servis aux usagers habituels.

Le Titulaire du marché sera tenu d'informer, sans délai, l'Administration en cas de constat de présence non signalée d'usagers extérieurs.

N.B : Des conventions seront passées entre INRAE et ses partenaires. Elles préciseront les conditions particulières d'accès, et la liste des personnes autorisées à fréquenter le restaurant.

- **Horaires et durée du service** : l'accès au restaurant s'effectue de 12h00 à 13h30 (dernière entrée) avec un seul service en règle générale, sauf service particulier exceptionnel, auquel cas les horaires peuvent être prolongés.

INRAE se réserve, de plus, la possibilité de modifier le fonctionnement du service, qui pourra, au besoin, devoir se limiter à la délivrance uniquement de repas à emporter par le Titulaire, suivant des plages horaires définies conjointement par les parties, et n'engendrant aucun surcoût sur la prestation.

- **Structure des repas :** Le programme alimentaire sera construit de telle façon qu'il garantisse aux usagers :
 - Une grande variété dans les choix ;
 - Un bon équilibre nutritionnel ;
 - Le respect des normes d'hygiène.

La restauration proposée par le Titulaire doit être de qualité, et devra prendre en compte les habitudes alimentaires des agents INRAE déjeunant sur le site.

Pour cela, les produits de base utilisés doivent être sélectionnés avec attention.

Le programme alimentaire du restaurant est établi en fonction des termes du présent Cahier des Clauses Techniques et Particulières, des moyens techniques existants, des conditions d'approvisionnement et des habitudes alimentaires des usagers.

Le Titulaire organise des repas à thème bimestriellement au minimum, et un repas dit de Noël.

- **Repas à emporter :** les repas à emporter seront délivrés dans le respect de la réglementation en vigueur en matière de prévention et de gestion des déchets comprenant les dispositions du code de l'environnement (LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire ET la loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite loi « EGAlim », complétée par la loi du 22 août 2021 portant sur le climat, dite loi « Climat et résilience »,).
- **Repas pris sur place :** les repas devront être servis dans de la vaisselle. Hors cas de force majeure, les contenants jetables sont à proscrire.

3.2 – Prestations complémentaires

Les prestations du Titulaire pour les repas spéciaux ou les prestations exceptionnelles sont hors forfait mais s'inscrivent dans le cadre du présent marché. Elles feront l'objet de bons de commande séparés sur présentation d'un devis respectant les prix fixés à l'acte d'engagement.

Le Titulaire pourra, ainsi, être chargé, éventuellement, de l'organisation de manifestations diverses telles que réceptions, buffets, cocktails et pauses café dans les locaux du restaurant ou dans une salle de réception du Centre.

Dans ce cas, le nettoyage devra être assuré par le Titulaire pour :

- Les pauses café : en fin de service, voire le lendemain au plus tard ;
- Les repas de groupe, les cocktails et les réceptions : en fin de service.

3.2.1 – Pauses café

Le Titulaire pourra être sollicité pour fournir des boissons chaudes et froides accompagnées, ou non, de gâteaux secs, viennoiseries, petits fours salés et/ou sucrés, fruits.

Il devra livrer les pauses, et fournir tout le nécessaire pour les services lors de chaque commande, ; ces prestations pouvant avoir lieu en dehors du bâtiment du restaurant.

Il pourra également lui être demandé d'assurer le service lors de ces prestations annexes.

3.2.2 - Repas de groupes (à partir de 5 personnes n'appartenant pas aux convives habituels)

INRAE tiendra le Titulaire informé des prévisions de réunions de travail au moins 48 heures ouvrées à l'avance.

Sachant que ces petits groupes peuvent être nombreux, le Titulaire, s'il estime que l'accueil de groupes extérieurs cumulés dépasse sa capacité à un moment donné, peut demander à INRAE, dans un délai de 8 heures après la commande, de renoncer à cet accueil.

3.2.3 – Cocktails et réceptions

Le coût de ces prestations fera l'objet d'une négociation au cas par cas sur présentation d'un devis établi sur la base des prix fixés à l'acte d'engagement. Les coûts de personnels supplémentaires devront être communiqués par le Titulaire sur la base de la partie 1 de la DPGF.

Cependant, quel que soit le type de prestation, le personnel en plus ne sera facturé que pour les prestations supérieures à 10 convives.

Pour rappel : le prestataire n'a pas l'exclusivité sur les prestations complémentaires.

3.3 – Obligations particulières

Le Titulaire s'engage à assurer durant les heures de fréquentation du restaurant une qualité constante en matière d'accueil, de variété de choix et de présentation des plats.

Les moyens en personnel affecté à l'exécution du marché par le Titulaire pour assurer le fonctionnement des cuisines et du libre-service sont donnés en annexe dans le cadre de réponse de la DPGF.

La qualification et la répartition de ces personnels doivent être précisées.

Le Titulaire s'engage, de plus, à ne se livrer à aucune vente dans les locaux, ni exportation de repas sauf autorisation expresse d'INRAE. En cas d'autorisation d'INRAE, le nombre total de repas ne pourra cependant pas excéder 150 unités par jour, chiffre comprenant les repas de la prestation de base. Une redevance par repas sera, de plus, sollicitée afin de pallier les frais de fonctionnement des installations mises à disposition. Son montant sera notifié ultérieurement au Titulaire.

Dans le cadre de cette autorisation, INRAE devra également valider l'organisme destinataire de ces repas.

3.4 - Suivi des prestations

Avec la facture mensuelle, le Titulaire devra fournir à INRAE :

- Un décompte journalier des repas servis ;
- La fréquentation du restaurant par catégorie (agents subventionnés, agents non subventionnés, visiteurs) ;
- Le nombre de prestations complémentaires fournies, et la nature de ces prestations, ainsi que le nombre des usagers.

3.5 - Paiement des repas

Le Titulaire organisera la vente aux usagers et aux visiteurs des repas, ainsi que la collecte des paiements, avec le terminal mis à disposition et présenté en annexe 5 du présent document.

L'administration d'INRAE fournira la liste des usagers en stipulant pour chacun s'il bénéficie de la subvention au titre des prestations sociales (agents subventionnés).

3.6 - Qualité des Matières Premières et Organisation des Approvisionnements

Dans le respect et le dispositif de la loi EGALIM Outre-mer, il est imposé :

- 20 % de produits durables et de qualité durable* dont 5 % de produits bio pour l'année 2025 ;
- 35 % de produits durables et de qualité durable dont 10 % de produits bio pour la période 2026-2029.

De ce fait, la recherche de la qualité des matières premières devra s'inscrire dans une logique d'optimisation permanente des paramètres organoleptiques et économiques. Elle devra, également, privilégier les dimensions environnementales (agriculture durable et/ou biologique) et sociales (commerce équitable) des systèmes de production, et des circuits de distribution.

A ce titre, le Titulaire devra favoriser un approvisionnement en produits de proximité et de saisonnalité, comprenant, autant que possible, les produits cultivés sur le domaine de INRAE. A ce titre, le recours aux produits surgelés devra être limité, notamment pour les légumes d'accompagnement, à l'exception de ceux surgelés sur place via les équipements mis à disposition.

L'utilisation des produits prêts à l'emploi pourra être admise à titre exceptionnel. Ces produits ne seront jamais utilisés comme ingrédient principal.

Il sera précisé, par affichage, l'origine et la provenance de la viande et des poissons, indiquée sur la plateforme les produits bio et les produits de qualité durable (dont ceux provenant de la ferme INRAE).

*Pour mémoire, ce sont les produits bénéficiant de labels officiels de qualité ou d'origine tels que (Liste non exhaustive) :

- Le label rouge ;
- L'appellation d'origine (AOC/AOP) ;
- L'Indication Géographique Protégée (IGP) ;
- La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) ;
- La mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE) ;
- L'écolabel pêche durable ;
- Les produits bénéficiant du logo Région Ultrapériphérique (RUP) ;
- Les « produits fermiers » ou « de la ferme » ;
- Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;
- Les produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs ;
- Les produits issus du commerce équitable ;
- Le label agriculture biologique ;

Si la liste évolue, le Titulaire s'engage à prendre en compte les ajouts ou suppression.

3.6.1 Viandes

L'utilisation de la viande fraîche locale devra être proposée au moins une fois par mois. La viande congelée doit être issue de distributeurs professionnels de produits surgelés.

3.6.2 Poissons

L'utilisation du poisson frais devra être proposée au moins une fois par mois. Le poisson congelé doit être issu de distributeurs professionnels de produits surgelés.

3.6.3. Œufs

L'achat d'œufs réfrigérés est proscrit.

3.6.4 Charcuterie

Cette catégorie d'aliments doit être limitée dans l'offre alimentaire.

3.6.5 Légumes

3.6.5.1 Hors d'œuvre et salades :

L'utilisation des produits prêts à l'emploi pourra être admise à titre exceptionnel. Ces produits ne seront jamais utilisés comme ingrédient principal. Ils pourront cependant être employés au sein de plats composés sans jamais excéder 20 %.

Les légumes précuits surgelés pourront être utilisés pour des salades composées.
Les légumes appertisés sont proscrits exception faite des betteraves rouges.

3.6.5.2 Légumes d'accompagnement

Utilisation possible de légumes frais (privilegiée) ou surgelés.

3.6.6 Fruits

3.6.6.1 Fruits frais

L'utilisation de produits locaux frais, mûrs à point, et de saison devra être privilégiée.

3.6.6.2 Fruits transformés :

Utilisation possible de fruits appertisés dans la limite d'une fois par semaine.

3.6.7 Huiles et matières grasses

Les huiles bas de gamme sont proscrites, l'utilisation de margarine doit être limitée. Il faudra privilégier les huiles de Colza, Tournesol, Olive 1ere pression à froid, et Pépin de raisin.

3.7 - Structure des repas

Le programme alimentaire prend en compte les prescriptions du groupe permanent d'études des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA), et les recommandations du programme national nutrition santé (PNNS).

Chaque convive devra disposer quotidiennement, au minimum, du choix entre :

- 3 hors d'œuvre ;
- 1 plat protidique :
 - o Une viande en sauce ou grillée et ,
 - o Un poisson en sauce ou grillé et ;
 - o 1 plat protidique végétarien*
- 2 garnitures dont un féculent ;
- 3 desserts :
 - o Offre lactée : un fromage, un yaourt (dont un nature) et un yoghourt et un dessert lacté ;
 - o 1 pâtisserie faite maison au moins une fois par mois ;
 - o 1 fruit de saison mûr.

NB : vos menus devront intégrer l'utilisation de produits frais par intermittence dans la réalisation des repas

Le Titulaire devra proposer un plat principal en plus sous la forme d'une assiette froide (ex : salade de riz, de pâte, de lentilles, de légumes...), soupe froide, poke bowl avec la possibilité de compléter par un accompagnement.

Le pain, les sauces et les condiments sont à discrétion.

L'ensemble de la prestation sera chaque jour différent, et ne se répètera pas plus de 2 fois par semaine.

*1 plat protidique végétarien : il s'agit d'un plat sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer. Il peut cependant comprendre des protéines animales (œufs, produits laitiers). Les alternatives protéiques utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), les céréales (blé, riz, boulgour...), les œufs et/ou les produits laitiers.

Conformément à la recommandation de l'ANSES du 24 mars 2025, les produits transformés à base de soja sont proscrits.

Il est précisé que les OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) ne sont, en vertu du principe de précaution, en aucun cas acceptés par INRAE dans les préparations et aliments fournis dans le cadre du marché.

Les produits alimentaires utilisés par le Titulaire seront conformes aux descriptions portées dans le § 3.6 - Qualité des Matières Premières et Organisation des Approvisionnements.

3.8 - Boissons

Les boissons suivantes facturées aux convives en sus du prix du repas, sont présentées conditionnées en bouteilles **en verre ou cartonnées** :

- | | |
|------------------------|----------------------|
| • Vin rouge | 25cl / 75cl |
| • Vin rosé ou blanc | 25cl / 75cl |
| • Bière | 25 cl / 33cl / 50 cl |
| • Eau minérale gazeuse | 50 cl / 75 cl |
| • Eau minérale plate | 50cl / 1,5l |
| • Nectar, jus de fruit | 25cl / 33cl / 50 cl |

La vente de boissons alcoolisées (vins, bière) n'est autorisée qu'en accompagnement d'un repas.

Un point d'eau fraîche avec sera mis à la disposition des convives.

Le Titulaire veillera à sa propreté pendant la durée du service.

Le prix de ces prestations devra être affiché, et fera l'objet d'un contrôle par l'Etablissement, toute augmentation nécessitera un accord préalable d'INRAE.

3.9 - Inscriptions

Les usagers doivent indiquer principalement via l'intranet du Centre leur intention de déjeuner, ou annuler leur inscription au plus tard avant 9h30 le jour même.

Le Titulaire est, cependant, libre d'assurer le service aux usagers non-inscrits. Il a donc la possibilité de refuser de servir un usager non-inscrit, ou encore, de proposer une alternative de son choix (viande à cuisson rapide, salade, sandwich, surplus du jour...).

Article 4 : Elaboration des menus

4.1 - Information des usagers

Le Titulaire assure l'insertion des menus hebdomadaires deux semaines à l'avance dans l'intranet du centre pour une visualisation des menus planifiés sur 15 jours.

Les menus effectivement servis doivent être conformes aux menus affichés ainsi mis au point. Toutefois, le Titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- Soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement ;
- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle ;
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gustative du repas.

Le Titulaire doit mettre à la disposition d'INRAE 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.

Chaque plat servi devra de plus être dénommé de façon précise.

4.2 – Prescriptions générales

En aucun cas, le calibrage des portions unitaires ne peut être inférieur à celui qui figure en annexe n° 3, catégorie « adolescents/adultes » de la recommandation du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN), successeur du groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM-DA) dans sa dernière version :

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf
majoré de 10 %.

4.3 – Règles spécifiques à appliquer

4.3.1 - Hors d'œuvre ou entrée

Dans une série de dix repas principaux distribués successivement, sauf impossibilité due à la saison, au moins trois variétés différentes de crudités seront servies.

4.3.2 - Plat protidique non végétarien et légume d'accompagnement

- Alternance des mets protidiques non végétarien (base : 5 repas midi, soit 10 plats) proposés au moins par semaine :

- Une grillade (bœuf ou de porc) ;
- Deux plats de poisson rôti, en sauce ou grillé ;
- Deux plats de viande en sauce, sautée ou rôtie.

Le Titulaire devra alterner les espèces de volailles proposées (quel que soit le mode de préparation).

Sur 20 plats protidiques principaux servis en deux semaines, le Titulaire ne devra pas proposer plus de 2 préparations à base d'abats, ou de charcuterie ou de viande hachée.

Dans la mesure du possible, les sauces d'accompagnement devront être séparées des plats, et être servies sur demande.

Pour rappel, sera proposé chaque jour : 1 viande, 1 poisson et un plat végétarien

- Légumes d'accompagnement :

- Un féculent et un légume chaque jour ;
- Une salade pourra être prise avec le plat protidique si le convive ne souhaite pas prendre un légume.

4.3.3 - Fromages

Dans une série de dix repas principaux, trois variétés, au minimum, parmi les différentes catégories de fromages sont proposées (fromages fermentés à pâte molle ou à pâte pressée, fromages fondus, etc.).

4.3.4 - Yaourts

Il sera proposé un choix de 2 yaourts, au minimum, dont 1 yaourt nature tous les jours.

4.3.5 - Desserts

En raison de leurs grandes variétés, les desserts peuvent appartenir à tous les groupes d'aliments. Il est donc nécessaire d'en tenir compte lors de l'élaboration du menu, afin de ne pas rompre l'équilibre alimentaire d'ensemble.

4.3.6 - Pain

Le Titulaire devra mettre à disposition et à volonté du pain blanc et semi-complet.

Celui-ci sera soit tranché, soit individuel, mais le pain sera obligatoirement de fabrication artisanale. Le pain brioché est exclu.

4.4 - Spécifications qualitatives et quantitatives

4.4.1 - Références générales

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières. Elles doivent, en outre, être conformes :

- Aux normes homologuées et enregistrées de l' A.F.N.O.R. ;
- Aux guides, recommandations et spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN).

Toute disposition nouvelle du GEM-RCN est applicable dès sa publication.

4.4.2 - Spécifications de salubrité

Le Titulaire assure l'approvisionnement en denrées, et leur stockage dans les installations du restaurant, à ses risques et périls, sous réserve du bon fonctionnement des chambres froides ou congélateurs mis à sa disposition par INRAE.

Le Titulaire doit, notamment, respecter les textes en vigueur et notamment les suivants :

- Décret n° 82 – 453 du 28 mai 1982, modifié par décrets n°95 – 680 du 9 mai 1995 et n°2001 – 232 du 12 mars 2001, relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la médecine de prévention dans la fonction publique ;
- Décret n° 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 ;
- Directive 93 /43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires (JOCE L75 du 19 juillet 1993.) ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 sur les règles sanitaires dans le commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et d'aliments en contenant
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transports de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n°77/2005 ;
- Le règlement (CE) n°178/2002 qui édicte les principes généraux du corpus réglementaire et est applicable à tous les acteurs des filières alimentaires et de l'alimentation animale. Il définit des obligations spécifiques : obligation de traçabilité, obligation de retrait de produits susceptibles de présenter un risque pour la santé publique, obligation d'information des services de contrôle ;
- Règlement CE N° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement CE N° 853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

- Règlement CE N°37/2005 de la commission des communautés européenne du 12 janvier 2005 relatif aux contrôles des températures dans les moyens de transport et dans les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine ;
- Règlement (CE) n°2073/2005 fixant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°2074/2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 ;
- Règlement (CE) n°2075/2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes ;
- Règlement (UE) n°931/2011 relatif aux exigences en matière de traçabilité définies par le règlement (CE) n°178/2002 ;
- 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 (dont l'un des objectifs est de favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous, prévoit de nombreuses dispositions pour la restauration collective. La plus emblématique étant celle d'introduire 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont 20% de produits bio) dans la restauration collective publique à partir du 1er janvier 2022) ;
- Code de la consommation : article L412-1 : Règles applicables aux marchandises ;
- Code rural et de la pêche maritime : article L233-4 : Formation hygiène alimentaire obligatoire ;
- Code rural et de la pêche maritime : articles D233-11 à D233-13 : Formation hygiène alimentaire dans la restauration commerciale ;
- Loi EGALIM Outre-mer
 - 20 % de produits durables et de qualité durable* dont 5% de produits bio pour l'année 2025 ;
 - 35 % de produits durables et de qualité durable dont 10% de produits bio pour la période 2026-2029.

Dans le cas où les textes en vigueur évoluent, le Titulaire s'engage à suivre et à appliquer l'évolution de ces derniers.

4.4.3 - Spécifications nutritionnelles

Le Titulaire s'engage à appliquer les principes et les spécifications nutritionnels indiqués à l'article 2.2. (cf. supra), et observer les normes prévues à l'annexe 3 jointe à la recommandation du GEM-RCN dans sa dernière version.

4.4.4 - Spécifications organoleptiques pour la préparation des aliments

Les repas seront confectionnés sur place, au moyen du matériel mis à disposition par INRAE. **Sauf ce qui est indiqué au § 3-6-5-1 pour les hors d'œuvre et salades, l'utilisation de plats cuisinés de 5^{ème} gamme (plats cuisinés industriels) n'est envisageable qu'en cas de force majeure.**

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées, et approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale.

Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire. Ainsi, les menus à jour fixe sont-ils proscrits. Les mets doivent être agréables à la vue et au goût. Les recettes compliquées, et les plats recherchés, sont à écarter, sauf cas exceptionnels. Les cuissons doivent être effectuées au plus près du service.

Les règles sanitaires doivent être appliquées au sein d'une démarche HACCP formalisée et consultable par INRAE et la DSV.

Le Titulaire réalisera des échantillons témoins des plats cuisinés afin de rendre possible, à tout moment, d'éventuelles analyses sur les aliments proposés à la consommation.

Article 5 : Suivi de la prestation

INRAE souhaite mettre en place une relation de partenariat de confiance et constructive avec le Titulaire.

Cette relation repose sur les points suivants :

- Qualité des prestations ;
- Qualité du suivi du marché par les responsables commerciaux et techniques dédiées à la gestion du marché ;
- Réactivité aux demandes du pouvoir adjudicateur des responsables dédiés à la gestion du marché dès que nécessaire ;
- Fluidité du fonctionnement administratif ;
- Respect des locaux et matériels mis à disposition ;
- Propreté de l'ensemble des locaux et matériels ;
- Présence en nombre conforme aux engagements contractuels du personnel du Titulaire ;
- Respect des normes d'hygiène et des règles de sécurité au travail ;
- Respect des obligations réglementaires, confère la loi EGALIM et la loi AGECE (présence des produits durables, lutte contre le gaspillage alimentaire, présence du menu végétariens, interdiction du plastique, informations des convives et la gestion des déchets).

Contenu de la réalité contextuelle sur le marché du bio des Antilles, Le Titulaire devra nous présenter lors de son offre un plan de progrès pour répondre à l'obligation EGALIM.

Pour ce faire, les points de contrôle et indicateurs seront mis en place.

5.1 - Contrôles

5.1.1 – Délégation de Contrôle

INRAE peut, à tout moment, et sans en référer au Titulaire, procéder ou faire procéder par toutes personnes désignées, à tous les contrôles jugés nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et leurs modalités d'exécution par rapport aux clauses du marché et aux dispositions réglementaires en vigueur, notamment en ce qui concerne le contrôle d'hygiène et sanitaire, le contrôle quantitatif des menus et des plats, le contrôle des mesures de sécurité, la présence des personnels du Titulaire.

Ces contrôles portent sur le respect des spécifications relatives au :

- Manuel HACCP du Titulaire ;
- Guide des bonnes pratiques de la sécurité au travail ;
- Descriptif des denrées devant être mises en œuvre ;
- Cahier de grammages ;
- Descriptif de la main d'œuvre mise à disposition du projet.

5.1.2 - Contrôle par pièces comptables

Afin que le contrôle de la qualité et des caractéristiques des denrées achetées par le Titulaire puisse s'exercer, INRAE aura, aussi souvent qu'il l'estimera nécessaire, accès à la comptabilité « matières premières » dudit Titulaire : feuilles de consommation journalière, factures (factures à recevoir, avoirs à recevoir), état d'inventaire, et justificatifs de toute nature.

5.1.3 - Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer les contrôles prévus aux articles précédents, INRAE peut, à tout moment, de sa propre initiative, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au Titulaire, notamment :

- Direction Départementale des Services Vétérinaires ;
- Service de Direction de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes ;
- Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale.

Ces interventions, demandées par INRAE à des agents officiels de contrôle, ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

5.1.4 - Analyses microbiologiques et autocontrôles de bonnes pratiques

Afin de mesurer le niveau de ses pratiques et d'accroître en permanence la maîtrise du risque alimentaire, le Titulaire fera exécuter mensuellement et à ses frais, des analyses microbiologiques sur les préparations à risques.

Il en communiquera systématiquement les résultats au service prévention centre de INRAE.

En cas de résultats non satisfaisants, il communiquera également les plans d'actions qui seront mis en œuvre pour corriger les dysfonctionnements constatés.

Les protocoles de réalisations des échantillons témoins, et des analyses microbiologiques, seront élaborés par le Titulaire en concertation avec INRAE. Ils seront ensuite validés par la DSV.

5.1.5 - Protocole de suivi de l'exécution du marché

Le protocole de suivi de l'exécution du marché indique les méthodes de contrôle choisies par INRAE. Ce protocole est susceptible de modifications par INRAE sous réserve qu'il en informe le Titulaire par écrit, avant sa mise en œuvre.

Le protocole décrit ci-dessous concerne le respect des règles d'hygiène et de sécurité, le suivi de la conformité des prestations par rapport au cahier des charges et le suivi de la conformité des prestations à l'offre du Titulaire.

En dehors de la mise en œuvre du protocole, si des difficultés surviennent à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution du présent marché, les parties peuvent avoir recours à un expert dont les honoraires sont à la charge du demandeur.

L'expert ainsi choisi a tous pouvoirs pour se faire remettre toutes les indications de quelque nature qu'elles soient, et pour solliciter des parties les explications nécessaires.

Les conclusions et solutions proposées par l'expert seront adressées aux parties, par lettre recommandée avec avis de réception, dans un délai d'un mois.

La mise en œuvre du protocole ainsi que tout contrôle spécifique peut induire le calcul et la mise en œuvre de pénalités et réfections en cas d'inexécution partielle ou totale ou de non-conformité des prestations.

A/ Le suivi du respect des règles d'hygiène et de sécurité sera exécuté selon les modalités suivantes :

1. Des contrôles bactériologiques à fréquence aléatoire seront effectués par un organisme agréé, à la charge et à l'initiative d'INRAE ;
2. Vérification de la mise en œuvre de la méthode HACCP. Cette opération sera annuelle. Elle sera effectuée par un représentant d'INRAE, en présence du Titulaire. Elle fera l'objet d'un procès-verbal signé des deux parties.
3. Inspections vétérinaires.
Elles pourront avoir lieu à l'initiative des services vétérinaires compétents ou sur demande d'INRAE.

B/ La vérification de la conformité des prestations au cahier des charges et à l'offre du Titulaire sera effectuée comme suit :

A minima, des contrôles du respect des clauses qualitatives et quantitatives du marché seront effectués en présence d'un représentant d'INRAE désigné par le représentant du pouvoir adjudicateur semestriellement la première année, annuellement les années suivantes.

Les contrôles sont effectués de la manière suivante :

4. Vérification de la conformité au marché, de l'équilibre alimentaire et de la variété des menus proposés par le Titulaire au cours des 4 dernières semaines. Cette procédure implique que le Titulaire conserve pour examen l'ensemble des menus du mois précédent.
5. Examen de la catégorie et de l'origine des produits servis le jour de l'audit. Le pourcentage de produits frais entrant dans les entrées, les plats principaux et les desserts sur les 4 dernières semaines sera notamment

analysé. Le Titulaire devra nous présenter son plan de progression concernant l'intégration des produits respectant la réglementation de la loi EGALIM.

6. Vérification des grammages des plats principaux, d'une entrée, d'un fromage et d'un dessert.
7. Recherche de la traçabilité des produits d'un des plats principaux choisis par les représentants d'INRAE.

5.2 – Réunion de suivi d'exécution

En sus des contrôles mentionnés ci-dessus, le Titulaire devra organiser régulièrement (1 fois / an minimum) des réunions de suivi du marché.

Un groupe de suivi sera mis en place pour effectuer la réunion de suivi de marché. Les membres du groupe seront communiqués ultérieurement.

Il aura la charge des comptes rendus de ces réunions dans lesquels il fera apparaître tous les éléments d'échange, notamment ses propositions d'actions correctives en cas de dysfonctionnement constatés.

Des rencontres pourront également au besoin être organisées à l'initiative d'INRAE ou du Titulaire.

5.2 – Indicateurs de suivi

Tous les trimestres, le Titulaire devra transmettre :

- Le décompte journalier du nombre de repas servis ;
- La répartition de la fréquentation du restaurant par catégories de convives ;
- Le nombre de repas pris sur place et à emporter ;
- Chaque catégorie de plats pris par jour, que cela soit sur place ou à emporter.

Chaque année, le Titulaire devra saisir sur la plateforme « ma cantine » sa télédéclaration entre le 1^{er} janvier et le 31 mars de l'année N. Une copie de la télédéclaration devra être transmise. L'inscription du Titulaire sur la plateforme « ma cantine » est obligatoire. Le décret du 23 avril 2019, pris en application de la loi EGALIM du 30 octobre 2018, prévoit la réalisation d'un bilan statistique de la mise en œuvre des obligations prévues par la loi, sur la base des éléments transmis, dans des conditions fixées par l'arrêté ministériel du 14 septembre 2022. Ce dernier précise la nature des informations à déclarer et le moyen de le faire par « ma cantine ». La plateforme permet également de bénéficier d'un accompagnement à la mise en place des mesures réglementaires des lois EGALIM et Climat et Résilience et de répondre aux obligations d'information des convives.

Article 6 : Assurance à l'égard des tiers

Le Titulaire devra justifier, avant tout commencement d'exécution, qu'il est Titulaire d'une assurance garantissant la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous sa direction à l'occasion de l'occupation des locaux et de l'utilisation des installations et du matériel mis à sa disposition, ainsi qu'à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité.

Le Titulaire s'engage à justifier de la régularité de sa situation à toute demande d'INRAE, par la présentation des polices et quittances ou attestations correspondantes.

INRAE atteste qu'il garantit ses propres biens immeubles et meubles, en particulier ceux mis à la disposition du Titulaire dans le cadre du présent marché.

Article 7 : Condition d'exécution de la prestation

7.1 – Personnel

Le Titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire au fonctionnement du restaurant et l'emploie sous sa seule responsabilité. Il devra reprendre le personnel affecté à l'exécution du précédent marché.

Les moyens en personnel du Titulaire pour assurer le fonctionnement du restaurant seront détaillés dans le cadre de réponse de la DPGF. La liste nominative du personnel sera fournie par le Titulaire au début de la prestation et à chaque changement de fonction de même qu'en cas de remplacement.

Le Titulaire doit communiquer à INRAE tous les renseignements administratifs relatifs à l'état civil et à la qualification de son personnel. La liste de ces personnels, tenue à jour, se trouvera constamment sur place dans les locaux mis à sa disposition par INRAE.

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

7.2 – Prophylaxie

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le Titulaire doit mettre en application toutes les mesures réglementaires en vigueur, et ce afin que le personnel ne puisse être à l'origine de la contamination des repas préparés.

Le Titulaire a la charge, notamment, d'assurer la surveillance médicale de son personnel, quel que soit le poste de travail. Il s'engage à fournir, sur demande de l'Etablissement, les certificats d'aptitude délivrés par la médecine du travail. En cas de défaillance, l'Etablissement peut se substituer au dit Titulaire aux frais de celui-ci.

7.3 - Vêtements de travail

Le Titulaire doit doter le personnel placé sous sa responsabilité de vêtements professionnels, de chaussures de sécurité antidérapantes, et d'outils de protection adaptés (tabliers, coiffes, gants, etc.). Il veillera à leur utilisation effective, à leur nettoyage et à leur entretien régulier.

Aucun agent ne sera admis en cuisine s'il n'est pas revêtu de sa tenue de travail propre et complète.

7.4 - Comportement du personnel

Vis-à-vis des usagers et des tiers, le personnel du Titulaire devra faire preuve d'un comportement exempt de tout manque de respect.

7.5 - Congés

Le Titulaire pourvoira au remplacement de ses personnels dans le cadre de son offre.

7.6 - Formation du personnel

Dans la première année qui suivra sa prise de fonction, le Titulaire devra, en liaison avec le chef de cuisine, avoir dispensé auprès de l'ensemble de son personnel, une formation destinée à prévenir les divers risques liés à l'activité du restaurant.

La formation devra porter sur les domaines suivants :

- L'hygiène et la sécurité alimentaire des aliments ;
- Les mesures concernant le déplacement et le stockage des denrées (méthode HACCP) ;
- L'entretien courant des locaux et des matériels ;
- La sensibilisation des agents aux gestes et postures de travail en restauration collective ;
- La sécurité et prévention des risques professionnels ;

- L'organisation du travail ;
- La nutrition ;
- La réception des denrées ;
- La relation au client
- L'information et l'utilisation des produits d'entretien

Dans toute la mesure du possible, le personnel du Titulaire devra posséder une formation de secouriste du travail mise à jour selon la réglementation.

Le Titulaire communiquera à INRAE le plan de formation annuel de son personnel.

Article 8 : Locaux

INRAE met à la disposition du Titulaire les locaux nécessaires. Le Titulaire dispose desdits locaux à titre précaire et gratuit, sans occupation privative. Il ne peut établir d'autres installations fixes ni modifier celles existantes. Par conséquent, toute demande d'évolution du dispositif devra impérativement être soumise à INRAE.

Les plans des locaux mis à disposition sont fournis en annexe 2 au présent CCTP.

En dehors des heures de service prévues à l'article 3, INRAE se réserve le droit d'utiliser la salle de restaurant. Dans ce cas, INRAE a la charge de son nettoyage après utilisation.

De même, en cas d'évènement particulier (organisation d'une journée festive...), INRAE se réserve la possibilité d'utiliser les locaux pendant les heures habituelles de service sous réserve d'avoir prévenu le Titulaire 15 jours avant. Les installations pourront également être utilisées par INRAE de façon exceptionnelle pour stocker des denrées livrées dans le cadre d'une prestation particulière, le prestataire en sera informé auparavant.

8.1 – Etat des lieux et inventaires contradictoires / Conformité des installations

Un état des lieux entre les parties est établi au début à la fin du marché.

L'état des lieux précise si l'installation est conforme à la législation en vigueur. Si au cours de la période d'exécution du marché, l'installation cesse d'être conforme à la législation ou à la réglementation, le Titulaire doit en aviser INRAE.

Un inventaire contradictoire sera établi par le Titulaire au début et à la fin du marché.

En cas de dégradation (dû à la négligence du Titulaire), entraînant une impossibilité d'utilisation du matériel, et conformément à l'article 9.3, le Titulaire doit immédiatement prévenir INRAE.

8.2 - Entretien des locaux

Le Titulaire assure, selon les règles de l'art, le maintien en parfait état de propreté, et l'entretien courant de tous les locaux (cuisines et annexes, salle de restaurant et annexes, circulations, sanitaires, vestiaires hommes et femmes, carbet...), du matériel ainsi que les abords utilisés pour la livraison des marchandises, et l'évacuation des déchets ou des emballages vides.

INRAE est responsable du maintien en bon état des peintures et revêtements de sol, du nettoyage des plafonds, des hottes, de leurs filtres et des caniveaux.

Si le Titulaire n'effectue pas l'entretien normalement à sa charge, et dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, INRAE en assure l'exécution dans les délais les plus rapides ; le Titulaire lui étant redevable des frais correspondants.

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 appareils, matériels et produits doivent être agréés par les services d'INRAE, et répondre à la réglementation en vigueur.

Le Titulaire assure et prend en particulier en charge les fournitures suivantes :

- Les produits lessiviels et d'entretien. Le référencement des produits intégrera des produits lessiviels et d'entretien respectueux de l'environnement. Les fiches des données de sécurité devront être communiqué au mémoire technique et actualisés en cas de changement de produits ;
- Le petit outillage nécessaire aux opérations de nettoyage dont il a la charge (balais, brosses, raclettes etc) ;
- Le linge de service ;
- Les produits jetables ou à usage unique (sacs poubelles, essuie tout, gants, coiffes...);
- Les fournitures en cuisine du personnel (savons bactéricides, essuie-main à usage unique...);
- Le sel pour l'adoucisseur d'eau.

Le Titulaire effectuera les opérations de lavage/désinfection des surfaces en se référant à un planning de nettoyage. Ce document de synthèse sera validé par INRAE et arbitré, si nécessaire, par la DSV.

8.3 - Réparations

Le Titulaire doit signaler, sans délai, à la personne responsable des installations, les défauts justifiant des réparations.

INRAE se réserve la faculté d'effectuer tous les travaux qu'il juge nécessaire, et en informe le Titulaire. L'exécution de ces travaux ou installations ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène de la préparation et de la distribution des repas. En conséquence, INRAE peut être amené à suspendre le fonctionnement du restaurant si la nature des travaux le justifie.

Les installations immobilières font l'objet de visites régulières effectuées par un représentant du Titulaire et de INRAE.

8.4 – Enlèvement des déchets

Les biodéchets de la cantine devront être collectés séparément des autres types de déchets, dans un bac dédié, et valorisés conformément à la réglementation en vigueur, c'est-à-dire suivant la loi AGEC (anti-gaspillage pour une économie circulaire). Le Titulaire aura la charge de l'élimination des biodéchets, et a la possibilité d'identifier les filières adéquates pour la valorisation des biodéchets en consultant l'annuaire 2024 des acteurs de la filière biodéchets de Guadeloupe mis en annexe du document. L'élimination des biodéchets fera l'objet d'une traçabilité par le biais de bordereaux d'enlèvement que fournira l'entreprise spécialisée lors de la collecte.

Pour rappel, selon l'article L. 541-1-1 du code de l'environnement, les biodéchets sont : « Les déchets non dangereux biodégradables de jardin ou de parc, **les déchets alimentaires ou de cuisine provenant** des ménages, des bureaux, des restaurants, du commerce de gros, **des cantines**, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que les déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires. »

Les huiles alimentaires usagées devront être collectées et stockées dans un fût isolé placé sur rétention, et identifié au niveau du local déchets. Les huiles alimentaires usagées ne devront pas être souillées ou diluées par d'autres produits. L'évacuation des huiles alimentaires usagées devra être assurée par une entreprise spécialisée pour le traitement de ce type de déchets, et est prise en charge par le Titulaire. L'élimination de ces huiles alimentaires fera l'objet d'une traçabilité par le biais de bordereaux d'enlèvement que fournira l'entreprise spécialisée lors de la collecte.

Le Titulaire assurera le tri sélectif de ses emballages mais ne prendra pas en charge l'évacuation de ces déchets.

Des bacs dédiés sont mis à la disposition du Titulaire pour collecter ses déchets d'emballages métalliques, plastiques et cartons. Ces bacs dédiés sont situés à proximité du lieu d'exploitation du restaurant. Les déchets d'emballages de la restauration devront y être déposés préalablement vidés de leurs contenus.

Concernant les déchets d'emballages en verre, ceux-ci seront à déposer dans la borne d'apport volontaire située à proximité du lieu de la restauration.

Le Titulaire prend en charge l'ensemble des opérations suivantes permettant l'enlèvement des déchets :

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

Consultez le nouvel annuaire des acteurs de la filière biodéchets en Guadeloupe en [Cliquant ICI](#)

8.5 – Proposition d'amélioration

Les installations et agencements peuvent faire l'objet d'amélioration ou de perfectionnement sur le plan de la conformité, de la fonctionnalité, etc... Toute proposition formulée par le Titulaire sera étudiée.

Article 9 : Matériel

9.1- Fourniture du matériel : dotation initiale

9.1.1 - Gros matériel

INRAE met à la disposition du Titulaire le gros matériel listé en annexe 4 (installations frigorifiques de cuisine, meubles, batterie de cuisine, matériel de salle à manger, automates cafétéria etc.). Cette mise à disposition est faite à titre précaire.

Comme pour les locaux, un inventaire contradictoire entre les parties est établi préalablement à la prise en charge du gros matériel par le Titulaire. Un inventaire de contrôle est ensuite dressé en fin de marché.

9.1.2 - Petit matériel

INRAE met à la disposition du Titulaire le petit matériel de restaurant et de la cafétéria (vaisselle, verrerie, couverts, etc.) ainsi que le petit matériel de cuisine. Ce matériel fait également l'objet d'un inventaire contradictoire initial, puis en fin de marché. Le Titulaire a la charge du nettoyage et de l'entretien dudit matériel.

9.2 - Renouvellement du matériel

INRAE assure le renouvellement du gros matériel, et en supporte la charge, sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence ou à la faute du Titulaire.

INRAE assure également le renouvellement du petit matériel sous réserve que les pourcentages de casse et de perte ne dépassent pas 10 % par an en quantité et par catégorie telles que classifiées à l'inventaire. Au-delà de ce pourcentage, le renouvellement doit être assuré par le Titulaire, et à ses frais.

9.3 - Entretien du matériel

9.3.1 - Entretien technique

L'entretien du matériel (cuisine, installations frigorifiques, salle à manger) se fera sur demande du Titulaire à INRAE pour une prise en charge sous réserve du respect des prescriptions formulées au 9.3.2 ci-après.

NB : Si une panne sur un équipement est conséquente à un mauvais entretien courant (produits corrosifs ou graisse de cuisson sur les accessoires de commande ou utilisation non rationnelle, hottes d'extraction en fonctionnement toute la nuit, idem pour la banque froide des entrées), les frais de réparation seront à la charge du Titulaire du marché.

Les moyens d'alertes du dysfonctionnement de la chambre froide négative (message sur téléphone portable du Titulaire) ont été mis en place. En cas de dysfonctionnement, dès l'alerte, le Titulaire est tenu de déplacer les denrées alimentaires vers les congélateurs de secours fournis par INRAE.

En cas de non transfert, INRAE ne sera pas tenue responsable de la perte d'exploitation correspondant à la valeur des denrées perdues.

9.3.2 - Nettoyage et entretien courant du gros et du petit matériel, produits d'entretien

Le nettoyage et l'entretien courant du gros et du petit matériel du restaurant et de la cafétéria sont assumés par le Titulaire.

Les matériels et produits employés doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés, être agréés par INRAE, et être autorisés par la Direction des Services Vétérinaires. Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation, et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Ces matériels et produits doivent être entreposés dans un local fermé à clef uniquement réservé à cet entreposage.

Si le Titulaire n'effectue pas les travaux de nettoyage et d'entretien normalement à sa charge, et dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, INRAE en assure l'exécution dans les délais les plus rapides ; le Titulaire lui étant redevable des frais correspondants.

Article 10 : Fluides - Energie

INRAE assure, sauf cas de force majeure, la fourniture de l'eau, de l'électricité et du gaz. Ces prestations sont à sa charge. Les dépenses de téléphone sont également à la charge de INRAE.

Le Titulaire devra prendre, en liaison avec la personne responsable des installations, toutes les dispositions pour rationaliser les consommations en fluide.

INRAE procédera à des contrôles qui pourront, en cas de constat de consommation excessive, faire l'objet de facturation au Titulaire.

Article 11 : Sécurité

L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité est à la charge d'INRAE.

Pour ce faire, INRAE doit posséder un double de l'ensemble des clefs des différents locaux, chambres froides, meubles, placards.

Le nom du détenteur de ce double des clefs sera précisé au Titulaire. INRAE devra informer, par avance, le Titulaire, de son utilisation lors de son absence, sauf cas de force majeure.

Article 12 : Durée du marché – Remise des installations en fin de marché

12.1 - Durée

Le marché sera conclu pour une durée de 1 an à compter de la date inscrite sur l'acte notificatif remis au Titulaire du marché. Il sera ensuite renouvelable par tacite reconduction d'année en année sans que sa durée totale ne puisse excéder 4 ans.

Le Titulaire ne peut refuser la reconduction du marché.

En cas de non reconduction de la volonté de INRAE, INRAE devra informer le Titulaire du marché par lettre recommandée avec accusé réception, trois (3) mois avant la fin de l'annuité en cours.

12.2 - Remise des installations en fin de marché

Le Titulaire doit, en fin de marché :

- Remettre, sans délai, à INRAE les locaux et les installations dans la situation où ils lui ont été confiés, qui est définie par l'état des lieux contradictoire ;
- Laisser dans ces locaux un matériel identique à celui qui lui a été confié, c'est-à-dire correspondant à l'inventaire contradictoire.

Toute remise des locaux et installations en l'état est à la charge du Titulaire, ainsi que les manquants éventuels de matériels. Ces manquants sont évalués à leur prix de remplacement.

En cas de contestation, un expert est nommé d'un commun accord. A défaut d'accord, l'affaire est soumise au Tribunal Administratif de Basse-Terre.

Article 13 : Sanctions en cas de discontinuité du service

Se référer à la partie 7, article 19 du CCAP.

Article 14 : Prix

14.1 - Montant du marché

Le marché est un appel d'offre ouvert qui s'exécute partiellement par l'émission de bons de commande.

Le montant maximum estimé annuel sur la première année du marché est de 220 000,00 € HT.

Ce montant comprend une partie correspondante à la partie principale forfaitaire décrite à l'article 3.1, une partie complémentaire décrite à l'article 3.2 et 3.6, et la partie de 8.4 se référant à l'élimination des biodéchets et des huiles alimentaires du présent Cahier des Clauses Techniques et Particulières.

Concernant la partie principale forfaitaire, le prix est déterminé mensuellement, quel que soit le nombre de jours dans le mois. A ce titre, la notification du présent marché et de la décision de reconduction au Titulaire valent bon de commande pour l'année en cours.

Le forfait est décomposé comme indiqué en annexe 1 à l'acte d'engagement.

En cas de fermeture d'un commun accord du restaurant, INRAE déduira du forfait mensuel le montant correspondant au nombre de jours ouverts de fermeture.

En cas de travaux à réaliser, INRAE s'engage à prévenir le Titulaire un mois avant la fermeture. Dans ce cas, il y a une suspension du marché pendant la fermeture ; la date de fin de marché étant reportée d'autant. Ces dispositions s'appliqueront également en cas de fermeture sans préavis préalable possible suite à des circonstances imprévues.

14.2 - Prix des repas et des boissons

Les tarifs sont fixés forfaitairement pour les différents éléments suivants :

- D'une part, le repas complet comprenant un hors d'œuvre, un plat protidique, légumes à volonté, un laitage ou un dessert (menu à prix fixe 3 unités) ;
- D'autre part, le repas simple comprenant un plat protidique, légumes à volonté, un hors d'œuvre ou un laitage ou un dessert (menu à prix fixe 2 unités) ;
- Un repas complet à emporter (voir composition ci-dessus) ;
- Un repas simple à emporter (voir composition ci-dessus) ;
- Le café et les boissons chaudes consommés à table ;
- Enfin, les diverses boissons proposées en conditionnements tels que prévus à l'article 3.8.

Le Titulaire indiquera les prix proposés à l'annexe 2 de l'acte d'engagement.

Ces prix pourront être augmentés forfaitairement et annuellement d'un droit d'admission qui sera reversé à INRAE. Ce droit pourra varier en fonction de la catégorie de l'usager, et des conventions signées par INRAE avec ses partenaires.

Pour INRAE :

INRAE détermine et communique au Titulaire les différentes catégories d'usagers selon leur échelonnement indiciaire, et selon les organismes d'appartenance. Il peut fixer des droits d'admission différenciés pour les visiteurs.

Article 15 : Révision du prix global forfaitaire

Les prix indiqués dans le cadre de réponse de la DPGF (prix global forfaitaire mensuel) sont réputés fermes pendant la première année. Ils pourront, ensuite, être révisés annuellement à la demande du Titulaire, par référence à l'indice publié au bulletin mensuel de statistiques édités par l'INSEE « Indices des prix de production des services français aux entreprises françaises (BtoB) – CPF 56.29.1 – Services de restauration collective sous contrat » au moyen de la formule suivante :

$$PF_m = PF_{mo} \times S/S_o$$

dans laquelle :

PF_m = Prix Forfaitaire mensuel

PF_{mo} = Prix Forfaitaire mensuel initial ou à la révision précédente

S_o = indice du coût horaire du travail initial (à la date de notification) ou à la révision précédente

S = dernière valeur connue de cet indice

La révision du prix global forfaitaire mensuel résultant de l'application de la formule spécifiée ci-dessus est plafonnée à une hausse annuelle de 2 %.

Article 16 : Révision du prix de vente des repas

Les prix de vente des repas aux usagers, indiqués dans le cadre de réponse de la DPGF sont réputés fermes pendant la première année. Ils seront ensuite ajustés annuellement par référence à l'indice publié au bulletin mensuel de statistique édité par l'INSEE « Indice des prix à la consommation (mensuel, ensemble des ménages, France, base 2015) - Nomenclature Coicop : 11.1 - Services de restauration - Identifiant : 001763782 ».

Les prix ajustés seront communiqués par avance à INRAE, au plus tard un mois avant leur application.

La formule de révision retenue est la suivante :

$$P = P_o \times A/A_o$$

dans laquelle :

- P = prix révisé
- P_o = prix initial ou prix à la révision précédente
- A_o = valeur de l'indice initial (à la **date de notification**) ou à la révision précédente.
- A = dernière valeur connue de cet indice

La révision du prix des repas résultant de l'application de la formule spécifiée ci-dessus est plafonnée à une hausse annuelle de 2 %.

Les indices mentionnés ci-dessus peuvent être consultés sur Internet dans la Banque de données macroéconomiques publiée par l'INSEE, la recherche peut être effectuée sur le code d'indice à l'adresse : <http://www.bdm.insee.fr/bdm2/index.action>.

Article 17 : Avance

- Pour la partie forfaitaire :

Le Titulaire peut bénéficier d'une avance, dans les conditions des articles R2191-3 et suivants du Code de la Commande Publique, si le montant initial du marché est supérieur à 50 000.00 € HT, et si le délai d'exécution est supérieur à 2 mois, sauf renonciation expresse du Titulaire. Le montant de l'avance est fixé à 5 % du montant initial HT du marché.

- Pour la partie à bons de commande :

Une avance de 5 % du montant initial HT du marché est accordée au Titulaire, dans les conditions de l'article R2191-16 et suivants du Code de la Commande Publique, pour tout bon de commande d'un montant supérieur à 50 000.00 € HT et d'une durée d'exécution supérieure à deux mois, sauf renonciation expresse du Titulaire.

Le remboursement de l'avance, effectué par précompte sur les sommes dues au Titulaire, commence lorsque le montant des prestations exécutées au titre du marché atteint soixante-cinq pour cent (65 %). Le remboursement doit être terminé lorsque ce pourcentage atteint quatre-vingt pour cent (80 %).

Article 18 : Règlement

18.1 - Modalités

Conformément à la loi n°2014-1 du 3 janvier 2014 sur la simplification de la vie des entreprises et l'ordonnance n°2014-697 du 26 juin 2014 relative au développement de la facturation électronique, le Titulaire, ainsi que, le cas échéant, ses cotraitants et ses sous-traitants concernés, doivent transmettre leurs demandes de paiement sur le portail mutualisé de l'Etat Chorus Pro dès lors que cette obligation leur incombe en application des textes précités.

A l'heure actuelle, la transmission par le créancier de sa demande de paiement ne peut être prise en compte par INRAE que par dépôt au format PDF sur le site <https://chorus-pro.gouv.fr>.

Conformément aux dispositions de l'article 4.1 du décret n°2016-1478 du 2 novembre 2016 relatif au développement de la facturation électronique, l'utilisation du portail de facturation est exclusive de tout autre mode de transmission. L'ordonnateur chargé d'émettre le titre de paiement est le Président du Centre de Recherche des Antilles-Guyane.

18.1.1 – Partie principale forfaitaire

Les factures doivent être établies en application de la réglementation de la comptabilité publique, et devront comporter les renseignements suivants :

- Numéro SIRET du centre INRAE bénéficiaire ;
- Numéro du présent marché ;
- Nom et adresse du Titulaire ;
- Références bancaires ou postales tel qu'il est précisé dans l'acte d'engagement ;
- Prestations exécutées ;
- Montant H.T. de la prestation, éventuellement révisé ;
- Taux et montant des taxes ;
- Montant T.T.C. ;
- Date de la facture.

18.1.2 – Prestations complémentaires

En ce qui concerne les commandes de prestations complémentaires, chacune d'entre elles fera l'objet d'une facture spécifique.

Les factures devront en outre comporter :

- Le numéro de bon de commande ;
- Le nom de l'unité pour qui a été établi le bon de commande.

18.1.3 - Repas des usagers sur place ou à emporter, prestations sociales et droits d'admission

Le Titulaire encaisse directement auprès des usagers le montant des repas précisé dans le cadre de réponse de la DPGF dans la limite d'un repas par jour et par usager.

Nb : Tout repas supplémentaire pris sera facturé au prix visiteur.

INRAE pourra déterminer annuellement et forfaitairement un droit d'admission qui s'ajoutera au prix du repas. Ce droit d'admission pourra être modifié à tout moment sur demande de INRAE.

Le Titulaire reversera à INRAE, à partir du relevé mensuel, le montant cumulé des droits d'admission.

Le prix payé par l'usager varie selon son niveau indiciaire (subvention « fonction publique »).

Les usagers qui bénéficient d'une subvention « fonction publique » au titre des prestations sociales, paieront un prix du repas, diminué du montant de cette subvention ; ou selon son statut (exemple : étudiants gratifiés).

Le Titulaire facturera mensuellement à terme échu à INRAE le montant cumulé des subventions au titre des prestations sociales.

18.1.4- Repas visiteurs

Repas visiteurs invités :

Le Titulaire établira, à INRAE ou à l'entité invitante, une facture correspondant au prix forfaitaire du repas fixé dans le cadre de réponse de la DPGF.

Repas visiteurs payants :

Le Titulaire percevra directement des visiteurs le prix du repas visiteur composé des éléments suivants :

- prix forfaitaire du repas fixé dans le cadre de réponse de la DPGF
- droit d'admission fixé par INRAE.

Le Titulaire reversera à INRAE, à partir du relevé mensuel des visiteurs, le montant cumulé des droits d'admission.

18.1.5 – Repas à emporter

Le Titulaire encaisse directement auprès des usagers le montant des repas précisé dans le cadre de réponse de la DPGF.

Le Titulaire mettra en place une procédure et communiquera une information régulière aux convives sur la possibilité d'utiliser des contenants réutilisables en verres ou en inox pour récupérer un repas à emporter, soit fourni par les agents (obligation de nettoyer les contenant sur le site de restauration), soit un système de consigne mis en place par le Titulaire.

Les agents, malgré la fourniture de leur propre contenant, doivent payer le prix de la prestation à emporter.

INRAE déterminera un droit d'admission qui s'ajoutera au prix du repas. Le droit d'admission peut être modifié à tout moment sur demande de INRAE.

Le Titulaire reversera à INRAE, à partir du relevé mensuel, le montant cumulé des droits d'admission.

Nb : Seul un repas par agent et par jour pourra être délivré.

18.2 - Délais de paiement

Le délai global de paiement est de 30 jours maximum à compter de la réception de la facture dans les formes prescrites.

Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliquée par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement principal la plus récente effectuée avant le premier jour de calendrier du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points. Une indemnité forfaitaire de 40 € correspondant aux frais de recouvrement sera versée.

Article 19 : Confidentialité

Le Titulaire s'engage à conserver confidentielles les informations qui lui sont communiquées à l'occasion de la passation et de l'exécution du marché.

Ces informations ne peuvent faire l'objet d'aucune divulgation à des tiers ou à des membres du personnel du Titulaire non appelés à participer à l'exécution des prestations, sauf si la divulgation est nécessaire en raison d'obligations légales, comptables ou réglementaires échappant au contrôle du Titulaire.

En outre, dès l'échéance ou la résiliation du marché, le Titulaire cessera toute exploitation active des informations de l'établissement. Il s'engage, ainsi, à ne faire aucune rétention des documents ou fichiers de ce dernier, et il s'engage à ne pas divulguer ni transmettre toute information concernant l'établissement.

Par ailleurs, le Titulaire s'engage à conserver confidentielles les informations dont il pourrait avoir connaissance à l'occasion de sa présence dans les locaux de INRAE.

Article 20 : Clause de réexamen

Lors de l'exécution du marché, des circonstances, différentes du contexte connu au moment de la notification du présent marché, peuvent amener les parties à en revoir certaines dispositions.

A ce titre, en cas de situation d'urgence nécessitant l'adaptation des prestations pour une durée à déterminer, les parties mettront en place, d'un commun accord, les mesures nécessaires à la continuité du service de restauration, parmi celles listées ci-dessous (*liste non exhaustive*) :

- Mise en place de règles sanitaires renforcées (désinfection...);
- Redimensionnement de l'équipe de restauration ;
- Adaptation des menus ;
- Adaptation des prestations ;
- Modification des conditions d'accès au restaurant ;
- Mise en adéquation des prix unitaires et forfaitaires aux nouvelles mesures.

Un acte modificatif sera établi et signé de chaque partie pour prise en compte des nouvelles modalités ainsi établies.

En cas d'un éventuel désaccord persistant entre les parties, ne permettant pas la conclusion de l'acte modificatif susmentionné, INRAE se réserve la possibilité de résilier le marché dans les conditions des articles 29, 31 et 33 CCAG-FCS.

En cas de décision de fermeture temporaire du restaurant, seules les prestations réellement exécutées feront l'objet d'un paiement par l'établissement. Cependant, le prestataire pourra faire une demande d'indemnités s'il fournit la preuve, par tout justificatif approprié, qu'il a engagé des dépenses au titre de prestations prévues mais non exécutées (ex : perte alimentaire).

Article 21 : Redressement – Liquidation judiciaire

Conformément à l'article 30.2 du CCAG-FCS, en cas de redressement judiciaire, le marché est résilié, si après mise en demeure de l'administrateur judiciaire, dans les conditions prévues à l'article L. 622-13 du code de commerce, ce dernier indique ne pas reprendre les obligations du Titulaire.

En cas de liquidation judiciaire du Titulaire, le marché est résilié, si, après mise en demeure du liquidateur, dans les conditions prévues à l'article L. 641-10 du code de commerce, ce dernier indique ne pas reprendre les obligations du Titulaire.

La résiliation, si elle est prononcée, prend effet à la date de l'événement. Elle n'ouvre droit, pour le Titulaire, à aucune indemnité.

Article 22 : Résiliation

Tout manquement constaté dans ses obligations telles que décrites au présent marché sera notifié au Titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception.

Si le Titulaire ne les a pas remplies dans les quinze (15) jours suivant la réception de la lettre recommandée, INRAE pourra résilier le marché de plein droit aux torts exclusifs du Titulaire, et sans indemnités.

Dans ce cas, le Titulaire sera rémunéré des prestations terminées et admises au moment de la réception de la lettre et éventuellement des prestations en cours d'exécution dont INRAE accepte l'achèvement.

Article 23 : Litiges

En cas de litige, les parties s'efforceront de trouver une solution amiable à leur différent. A défaut, le Tribunal Administratif de Basse-Terre est le seul compétent.

Fait à Petit-Bourg,

Le Représentant du Pouvoir Adjudicateur

Signature du candidat

(le signataire doit porter la mention

manuscrite "lu et approuvé"

dater et apposer son cachet commercial avec sa fonction)

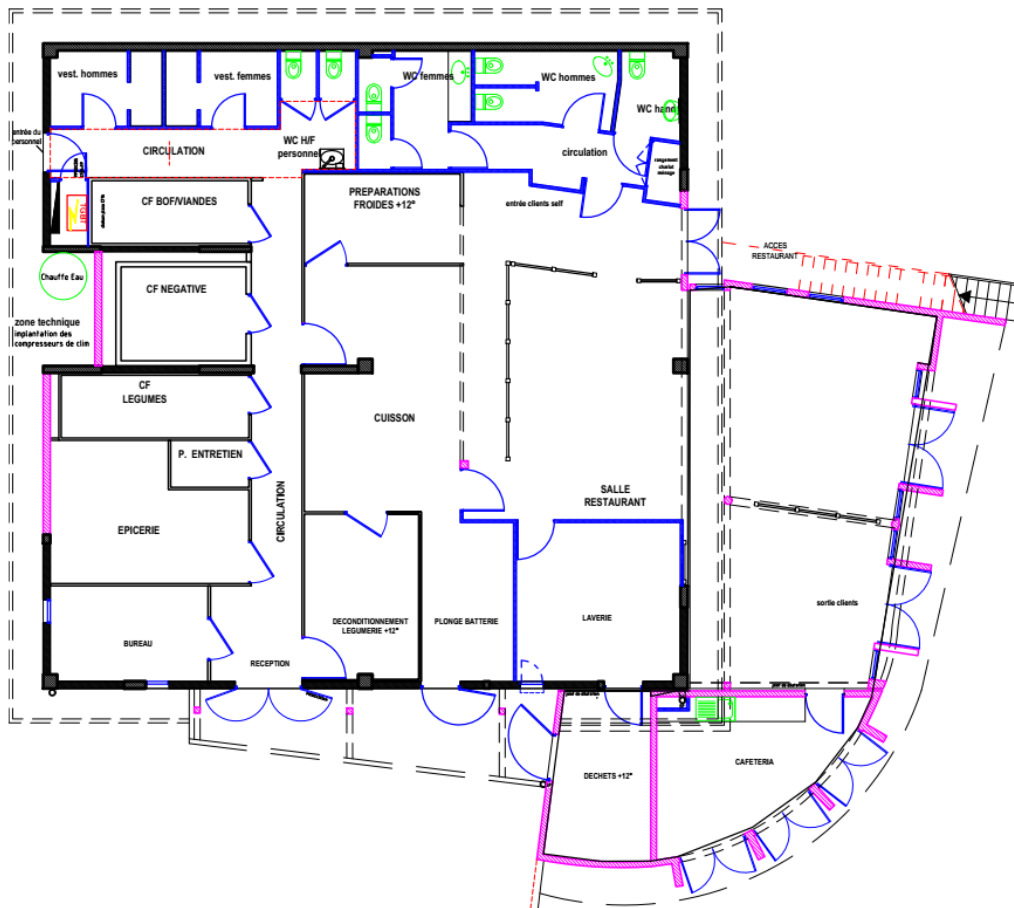
Annexe 1

Fréquentation du restaurant

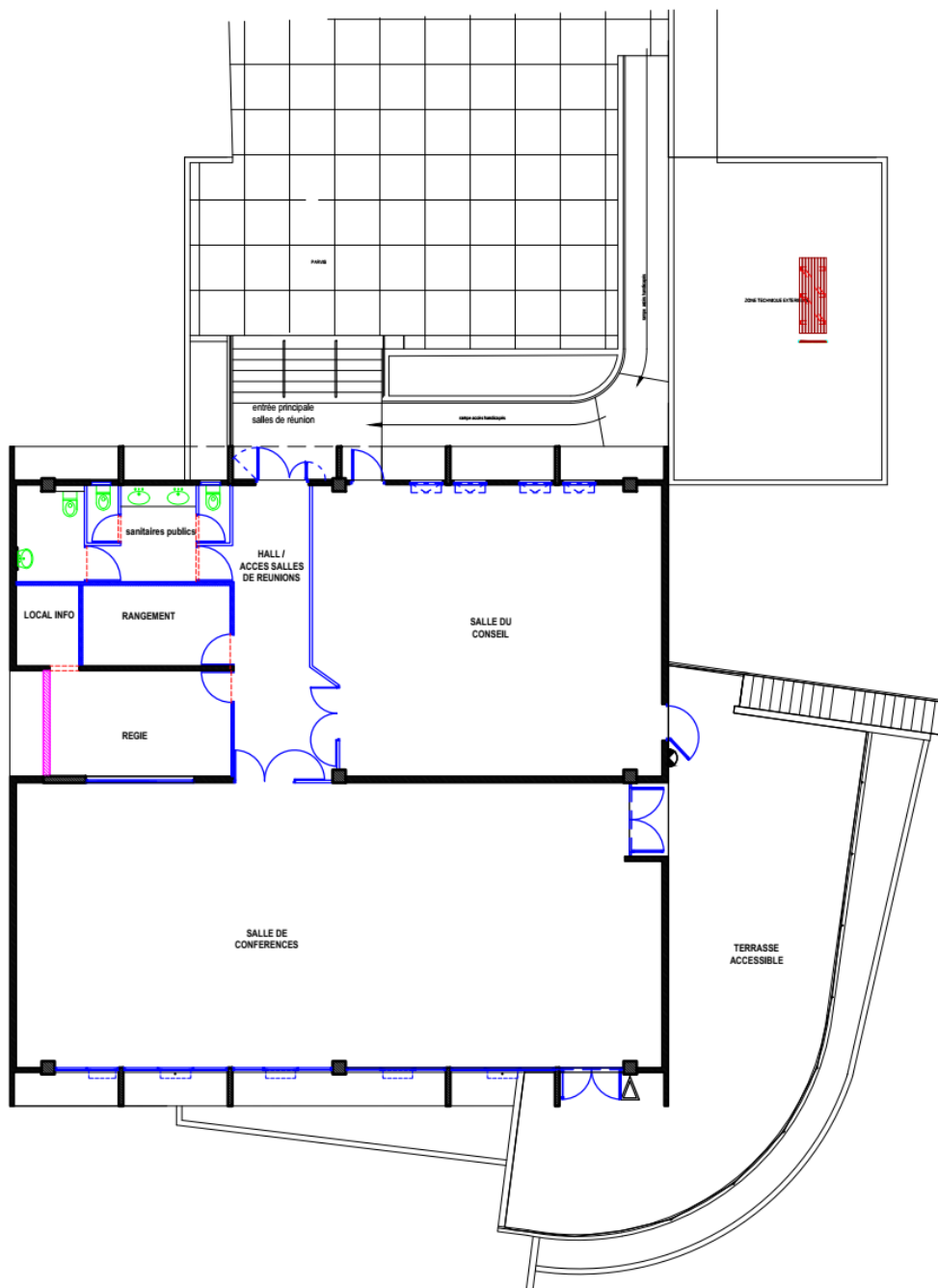
	2 022		2 023		2 024		2025 (1 ^{er} trimestre)	
	REPAS TOTAL	REPAS VISITEURS	REPAS TOTAL	REPAS VISITEURS	REPAS TOTAL	REPAS VISITEURS	REPAS TOTAL	REPAS VISITEURS
TOTAL	13 336	226	13 528	211	13 950	226	3 581	72

Annexe 2

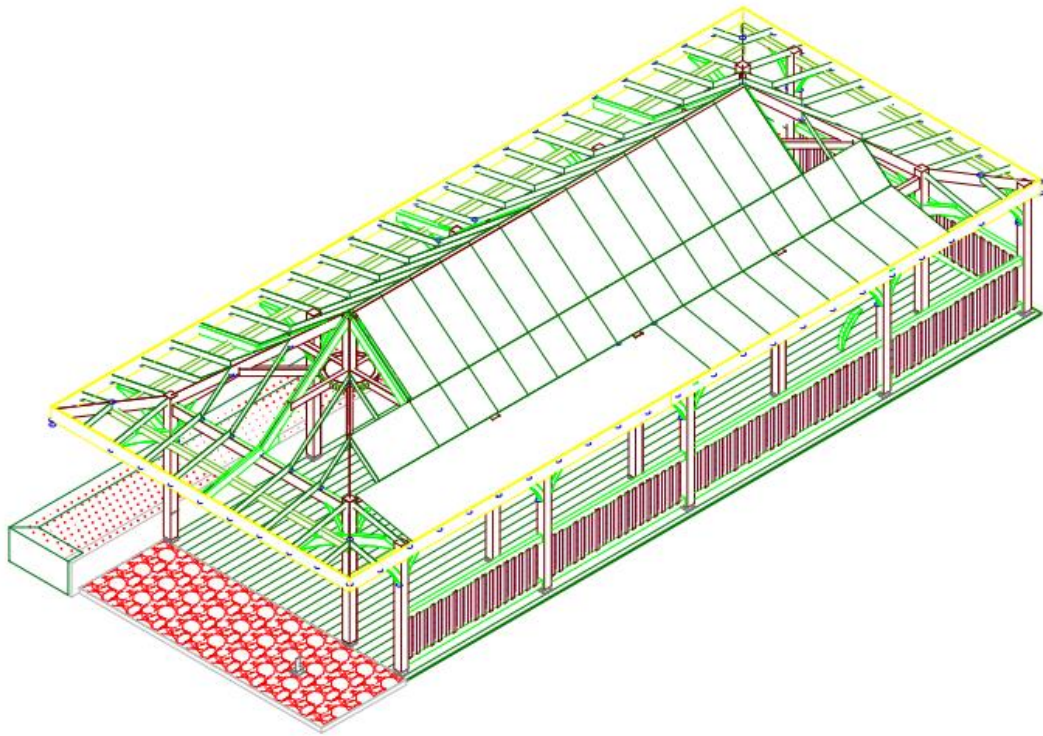
Plans des locaux



PLAN DU NIVEAU BAS



PLAN DU NIVEAU HAUT



CARBET

Annexe 3

Cahier des grammages

- La liste des plats n'est pas exhaustive mais sert de base à toute composition similaire.

Poids net dans l'assiette prêt à consommer (rations pour Adolescents/Adultes) :

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (<i>Majoré de 10 %</i>)	Calibrage
PAIN	50 à 100
CRUDITÉS sans assaisonnement	
Avocat	80 à 100
Carottes, céleri et autres racines râpées	90 à 120
Choux rouges et choux blanc émincé	80 à 100
Concombre	90 à 100
Endive	80 à 100
Melon, Pastèque	150 à 200
Pamplemousse à l'unité (ou segments en grammes)	1/2
Radis	80 à 100
Salade verte	40 à 60
Tomate	100 à 120
Salade composée à base de crudités	80 à 100
Champignons crus	80 à 100
Fenouil	80 à 100
CUIDITES sans assaisonnement	
Potage à base de légumes (en litres)	1/4
Artichaut entier (à l'unité)	1
Fond d'artichaut	80 à 100
Asperges	80 à 100
Betteraves	90 à 120
Céleri	90 à 120
Champignons	100 à 120
Choux-fleurs	90 à 120
Cœurs de palmier	80 à 100
Fenouil	80 à 100
Haricots verts	90 à 120
Poireaux (blancs de poireaux)	90 à 120
Salade composée à base de légumes cuits	90 à 120
Soja (germes de haricots mungo)	90 à 120
Terrine de légumes	30 à 50
ENTRÉES DE FÉCULENTS (Salades composées à base de pommes de terre, blé, riz, semoule ou pâtes)	100 à 150
ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES	
Œuf dur (à l'unité)	1 à 1,5
Hareng	40 à 60
Maquereau	40 à 50
Sardines (à l'unité)	2
Thon au naturel	40 à 50
Surimi	40 à 50

Jambon cru de pays	40 à 50
Jambon blanc	50
Pâté, terrine, mousse	30 à 50
Pâté en croûte	65
Rillettes	30 à 50
Salami – Saucisson – Mortadelle	40 à 50
ENTREES DE PREPARATIONS PATISSIERES SALEES	
Nems	100
Crêpes	100
Friand, feuilleté	80 à 120
Pizza	90
Tarte salée	90
ASSAISONNEMENT HORS D'ŒUVRE (poids de la matière grasse)	8*
VIANDES SANS SAUCE	
BŒUF	
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	100 à 120
Rôti de bœuf, steak	80 à 100
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf	100
Hamburger de bœuf, autre préparation de viande de bœuf hachée	100
Boulettes de bœuf, ou d'autre viande, de 30g pièce crues (à l'unité)	4 à 5
VEAU	
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	100 à 120
Escalope de veau, rôti de veau	80 à 100
Steak haché de veau, viande hachée de veau	80 à 100
Hamburger de veau, Rissole de veau, Préparation de viande de veau hachée	100
Paupiette de veau	100 à 120
AGNEAU-MOUTON	
Gigot	80 à 100
Sauté (sans os)	100 à 120
Côte d'agneau avec os	100 à 120
Boulettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité)	4 à 5
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	2 à 3
PORC	
Rôti de porc, grillade (sans os)	80 à 100
Sauté (sans os)	100 à 120
Côte de porc (avec os)	100 à 120
Jambon DD, palette de porc	80 à 100
Andouillettes	100 à 120
Saucisse de porc de 50 g pièce crue (à l'unité)	2 à 3
VOLAILE-LAPIN	
Rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet	80 à 100
Sauté et émincé de volaille	100 à 120
Jambon de volaille	80 à 100
Cordon bleu ou pané façon cordon bleu	100 à 120
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os)	140 à 180
Brochette	100 à 120

Paupiette de volaille	100 à 120
Fingers, beignets, nuggets de 20 g pièce cuits	5
Escalope panée de volaille ou autre viande	100 à 120
Cuisse ou demi-cuisse de lapin (avec os)	140 à 180
Sauté et émincé de lapin (sans os)	100 à 120
Paupiette de lapin	100 à 120
Saucisse de volaille de 50g pièce crue (à l'unité)	2 à 3
ABATS	
Foie, langue, rognons, boudin	100 à 120
Tripes avec sauce	100 à 200
OEUFS (plat principal)	
Œufs durs (à l'unité)	2 à 3
Omelette	90 à 130
POISSONS (Sans sauce)	
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)	100 à 120
Brochettes de poisson	100 à 120
Darne	120 à 140
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, ...)	100 à 120
Poissons entiers	150 à 170
PLATS COMPOSES	
Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	100 à 120
Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce (hachis parmentier, brandade, raviolis, cannellonis, lasagnes, choucroute, paëlla, légumes farcis, autres plats composés ...)	250 à 300
Préparations pâtisseries (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches, autres préparations pâtisseries) servies en plat principal	200
Quenelle	120 à 160
LEGUMES CUIITS	150
FÉCULENTS CUIITS	
Riz – Pâtes – Pommes de terre	200 à 250
Purée de pomme de terre, fraîche ou reconstituée	250
Frites	200 à 250
Chips	60
Légumes secs	200 à 250
SAUCES POUR PLATS (jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, ...) Poids de la matière grasse	8
FROMAGES	16 à 40*
LAITAGES	
Fromage blanc, fromages frais (autres que le petit suisse et les fromages frais de type suisse)	90 à 120
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	100 à 120
Lait demi-écrémé en ml des menus 4 composantes	250**
DESSERTS	

Desserts lactés	90 à 125
Mousse (en cl)	10 à 12
Fruits crus	100 à 150
Fruits cuits	100 à 150
Fruits secs	30
Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper	40 à 60
Pâtisseries fraîches, surgelées, ou déshydratées, en portions, à découper en portions ou à reconstituer	60 à 80
Pâtisserie sèche emballée (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	30 à 50
Biscuits d'accompagnement	20
Glaces et sorbets (ml)	50 à 120 pour les adolescents 50 à 150 pour les adultes
Desserts contenant plus de 60 % de fruits	80 à 100

Annexe 4

Liste du gros matériel mis à disposition

- La liste communiquée à titre indicatif, le matériel devant faire l'objet d'un état des lieux ultérieur détaillé.

- ☒ 1 machine à trancher
- ☒ 1 batteur mélangeur
- ☒ 1 robot combiné
- ☒ 1 lave-vaisselle
- ☒ 1 ensemble de cuisson 2 feux nus sur placard
- ☒ 2 hottes d'extraction en inox avec capteurs
- ☒ 1 plaque à snacker lisse
- ☒ 1 four mixte à injection de vapeur 10 niveaux
- ☒ 1 sauteuse à basculement motorisé
- ☒ 1 friteuse avec relevage automatique de paniers
- ☒ 1 chambre froide bof et viandes
- ☒ 1 chambre froide fruits et légumes
- ☒ 1 chambre froide surgelés
- ☒ 1 chambre froide déchets putrescibles
- ☒ 1 cellule de refroidissement
- ☒ 1 épicerie équipée
- ☒ 1 armoire vitrée pour boissons
- ☒ 1 meuble froid avec dessous réfrigéré et dessus vitrine réfrigérée avec rampe
- ☒ 1 meuble bain-marie à air pulsé dessous étuve et rampe à plateaux
- ☒ 1 armoire à ultra-violets
- ☒ 3 placards de rangement
- ☒ 1 meuble mobile pour plateaux, pain, couverts
- ☒ 1 chariot chauffe assiettes 2 compartiments
- ☒ 1 guichet de dépose des plateaux souillés en inox
- ☒ 2 chariots à vaisselle
- ☒ 2 chariots table de travail
- ☒ 1 four à micro-ondes de cafétéria
- ☒ 1 fontaine à eau rafraîchie filtrée
- ☒ 1 fontaine à eau minérale en bonbonne
- ☒ 1 distributeur à capsule de boisson chaude
- ☒ 1 système de climatisation
- ☒ 3 lave-mains à commande fémorale
- ☒ 2 tapis de décontamination

Annexe 5

Système de vente des repas et d'enregistrement des données

- Fiche technique du terminal mis à disposition

oxhoo
INFINIMENT POINT DE VENTE

ONIX 200



4:3
ÉCRAN


CAPACITIF
MULTI-TOUCH


INTEL


MICROSOFT


FANLESS


SSD


VESA

CONFIGURATIONS

ONIX 200

Refroidissement	FANLESS
Écran	15" TFT LCD
Dalle tactile	Multi-Touch (PCAP)
Luminosité	300 nits
Résolution	1024 x 768
Hauts parleurs internes	2 x 2W

MODÈLE

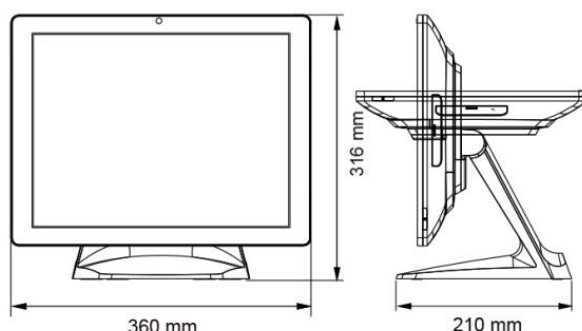
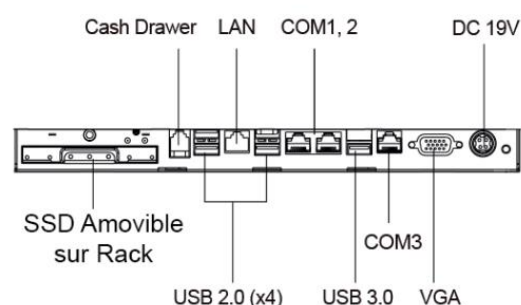
Processeur	Intel Bay Trail Quad Core J1900
Mémoire	1 x 4Go DDR3L SO-DIMM jusqu'à 8Go
Extension	1 x Mini PCI-E Slot
Stockage	SSD 60Go amovible
Coeur Graphique	Intel HD Graphic
Alimentation	65W/19V

ENTRÉES / SORTIES

USB 2.0	4
USB 3.0	1
Port série RS232	3 x COM (default 0V; COM1, COM2 0V/5V, COM3 0V/12V)
LAN	RJ45
Tiroir-caisse	1 x RJ11 (12/24V)
VGA	1x DB15

OS COMPATIBLES

Win 10 ENTRY (32 bit/64 bit), PosReady 7 (32 bit/64 bit), Win 7 Pro (32 bit/64 bit)



ONIX200

DIVERS

Bouton M/A	En façade
Dimensions L x l x H	360 x 210 x 316mm
Poids	5,4kg
Couleur	Noir
Angle d'utilisation de l'écran	Horizontal de 0° à 90°
Certifications	FCC/CE Class A, LVD, CE Mark
Température de fonctionnement	0°C ~ 35°C
Température de stockage	-10°C ~ 50°C
Humidité	20% ~ 85% sans condensation
VESA	100 x 100

CONDITIONNEMENT

Unité	1
Dimensions l x L x H	400 x 500 x 340mm
Poids	8,3kg

OPTIONS

Afficheur client intégré 2 lignes
2 nd écran 10"
3-Track MSR (USB)
iButton (USB)
Lecteur fingerprint (USB)
WLAN + BT : 802.11a/b/g/n/ac WLAN card + BT 4.0



Document non contractuel, susceptible de modifications sans préavis. OXHOO © 2019

OXHOO France
333, avenue Marguerite Perey 77127 LIEUSAIN
T.01 64 43 64 40
contact@oxhoo.com - www.oxhoo.com

