

**MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES ET SERVICES**

**CAHIER DES CLAUSES  
TECHNIQUES PARTICULIÈRES**

*La présente consultation est passée sous la forme d'une procédure adaptée en application des articles L2123-1, R2123-1-3°, R2123-4 à 7, R2162-1 à R2162-6 et R2162-13 à R2162-14 du Code de la commande publique (CCP)*

**Administration contractante:**

**INSTITUT NATIONAL DE RECHERCHE POUR L'AGRICULTURE,  
L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT**

**Etablissement public de l'Etat à caractère  
Scientifique et Technologique**

**OBJET**

**EXPLOITATION ET GESTION DES RESTAURANTS  
SOCIAUX DU CENTRE INRAE CLERMONT-AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES**

**Site de Theix (63122 Saint-Genès-Champanelle)  
Site de Crouel (63000 Clermont-Ferrand)**

**INRAE Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes**

**Centre de Recherches Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes  
63122 Saint-Genès-Champanelle**

Version	Indice	Date d'émission	Document rédigé par	Relu et corrigé par	Validé par	Modifications
BETA	0	04/06/2025	F DELOSIERE	GT	F DELOSIERE	
FINALE	1	20/06/2025	F DELOSIERE	L. SIERRA	F DELOSIERE	
REVISÉ	1					

## SOMMAIRE

### Table des matières

Préambule.....	4
ARTICLE 1: OBJET DU MARCHE ET GENERALITES.....	4
1.1      Objet du marché.....	4
1.2      Prestations principales du Titulaire.....	5
1.3      Caractère social de la prestation .....	7
1.4      Utilisation de produits frais et de saison.....	7
1.5      Tableau récapitulatif des missions et responsabilités .....	7
ARTICLE 2 – DEFINITION DE LA PRESTATION ET DU SERVICE.....	7
2.1      Périodes de fonctionnement.....	7
2.2      Horaires de service.....	8
2.3      Nombre de repas à fournir .....	8
2.4      Structure et composition des repas et autres prestations .....	10
2.5      Prestations non alimentaires .....	14
2.6      Fabrication – Présentation des repas.....	14
2.8      Service des repas .....	15
2.8      Commandes des repas.....	15
2.9      Tarification et facturation aux usagers.....	16
2.10     Affichage du restaurant .....	Erreur ! Signet non défini.
2.11     Stockages.....	18
ARTICLE 3 – ELABORATION DES MENUS .....	18
3.1      Proposition des menus .....	18
3.2      Repas à thème et animations.....	18
3.3      Validations.....	19
3.4      Modifications .....	19
ARTICLE 4 – SPECIFICATIONS QUALITATIVES.....	19
4.1      Qualités des produits utilisés .....	19
4.2      Spécifications organoleptiques et gastronomiques.....	21
4.3      Grammages.....	25
ARTICLE 5 – DEVELOPPEMENT DURABLE .....	26
ARTICLE 6 – PERSONNEL .....	28
6.1      Généralités.....	28
6.2      Quantitatif, organisation et agrément du personel.....	28
6.3      Reprise du personnel et dispositions générales .....	29
6.4      Personnel INRAE Centre Clermont Auvergne Rhône Alpes mis à disposition.....	30
6.5      Formation du personnel.....	30
6.6      Tenues du personnel .....	30
6.7      Continuité des prestations .....	31
6.8      Législation du travail .....	31

6.9	Hygiène et Prophylaxie .....	31
6.10	Respect des règles INRAE .....	32
ARTICLE 7 – LOCAUX, EQUIPEMENT ET GESTION DES DONNEES INFORMATIQUES.....		32
7.1	Matériels mis en place par le Titulaire .....	32
7.2	Moyens mis à disposition par INRAE.....	32
7.3	Traitement des données des agents INRAE .....	36
7.4	Service transverse d'accès et d'authentification .....	37
ARTICLE 8 – CONTROLE ET SUIVI DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS .....		38
8.1	Contrôle permanent.....	38
8.2	Contrôles par l'intermédiaire d'agents spécialisés .....	38
8.3	Contrôles bactériologiques des denrées.....	38
8.4	Commission restauration.....	38
8.5	Suivi permanent de la qualité et mesure de la satisfaction des convives .....	39
8.6	Suivi d'activité mensuel .....	39
8.7	Rapport d'activité annuel.....	41
8.8	Réunions de suivi.....	41
8.9	Modes « visualisation » .....	41
ARTICLE 9 – ANNEXES.....		42

## Préambule

Le marché concerné intègre les recommandations du **Programme National Nutrition Santé (PNNS) 2019-2023**, visant à utiliser la nutrition comme levier de prévention contre des maladies répandues en France (cancer, maladies cardiovasculaires, obésité, ostéoporose, diabète de type 2). Il prend également en compte les objectifs du **Plan National pour l'Alimentation (PNA) 2019-2023** et les dispositions des lois **Egalim** et **Climat et résilience**.

Ce cadre impose des exigences minimales en matière de durabilité, que ce soit sur les plans **environnemental, nutritionnel et gustatif**. Toutefois, le **Centre INRAE Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes** ambitionne d'aller au-delà de ces standards en améliorant en continu l'offre de ses **Restaurants Administratifs**.

L'offre du prestataire devra respecter ces impératifs en intégrant des **clauses environnementales et sociales**, garantissant des produits de qualité et des processus rigoureux. Le prestataire devra détailler sa **politique de développement durable** dans son mémoire technique et mettre en œuvre un **plan d'amélioration continue**.

Les attentes principales portent sur :

- Des **produits durables**, issus de pratiques respectueuses des ressources naturelles ;
- Des **produits conformes aux critères de la loi Egalim** (bio, labels de qualité, haute valeur environnementale, pêche durable, fermiers) ;
- Des **produits de saison** et provenant de **circuits courts**.

Enfin, le document « **Projet Alimentaire de Référence** », annexé au **CCTP (Annexe 1)**, précise l'esprit des prestations de restauration attendues.

## ARTICLE 1: OBJET DU MARCHE ET GENERALITES

### 1.1 Objet du marché

Le présent marché vise à assurer la **préparation, la fourniture et le service** de repas élaborés à partir de **denrées alimentaires brutes et de qualité**, en conformité avec les **exigences environnementales**. La production des repas sera réalisée **sur place**, en **liaison chaude directe**, garantissant ainsi fraîcheur et qualité.

Ces repas sont destinés aux **usagers du Centre INRAE Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes**, ainsi qu'aux **personnes autorisées**. La prestation sera exécutée dans des **conditions identiques pour les deux restaurants administratifs** :

- **Restaurant du site de Crouel** – 5 chemin de Beaulieu, 63000 Clermont-Ferrand
- **Restaurant du site de Theix** – 63122 Saint-Genès-Champanelle

### **Cadre et périmètre du marché**

Le **Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)** définit les modalités de préparation et de distribution des repas dans le cadre du **restaurant administratif**. Il comprend :

- Les **prestations servies au self**
- La **vente à emporter**
- Les **prestations connexes**, telles que les services de type **traiteur**

## Engagements et responsabilités du titulaire

Le titulaire atteste d'une parfaite **maîtrise des locaux** mis à sa disposition et s'engage à assurer **l'ensemble des prestations** nécessaires au bon fonctionnement du restaurant, dans le strict respect des obligations définies.

Toute sous-traitance, qu'elle soit **totale ou partielle**, devra être conforme aux conditions établies par **l'ordonnance** et le **décret régissant les marchés publics**.

Le titulaire assume **l'entière responsabilité de la gestion financière**, notamment envers ses fournisseurs et le personnel dont il est l'employeur.

## Exigences et possibilités d'amélioration

Les prestations définies dans le **CCTP** constituent un **socle minimal**. Toutefois, sauf indication contraire, le titulaire peut proposer, **en annexe de son offre**, des solutions visant à **mieux répondre aux attentes des usagers** du restaurant administratif.

### 1.2 Prestations principales du Titulaire

Le Titulaire assurera la gestion et l'exploitation du service sur place avec les installations de restauration existantes mises à disposition par INRAE : locaux et matériels (réserves, cuisines et salles de restaurants existantes, plonges,...).

Le titulaire aura à sa charge :

#### 1.2.1 Repas :

1. L'achat, la gestion et l'approvisionnement des denrées ainsi que leur stockage dans les installations mises à disposition dans les locaux des restaurants (Les menus sont transmis au pouvoir adjudicateur par cycle de quatre semaines. Ceux-ci devront avoir été validés par un(e) nutritionniste/diététicien(ne) afin d'en garantir l'équilibre nutritionnel) ;
2. La préparation des repas sur place, leur mise en service en self-service, ainsi que la mise à disposition en réfrigérateur pour la VAE, accompagnées de la distribution des repas chauds et du contrôle des titres d'accès.;

#### 1.2.2 Nettoyage quotidien:

1. des zones techniques propres à la réalisation de sa prestation (zone de circulation fournisseurs, cuisine, chaîne de distribution) ;
2. de la cuisine, et de ses annexes et des locaux de stockage mis à sa disposition ;
3. des circulations et cheminement des denrées en maintenant celles-ci libres de toutes entraves, pour la sécurité des personnes et des biens ;
4. des circulations des déchets alimentaires ;
5. du matériel ;

- 6.de la vaisselle et des carafes d'eau (y/c vidage) ;
- 7.des micro-ondes en place, ainsi que les couvercles ;
- 8.des couverts, verres et plateaux aux usagers via les installations (y/c mises à sa disposition) ;
- 9.des ustensiles (au sens large) de cuisines mise à dispositions.

Le nettoyage de la salle des restaurants, incluant les tables, chaises, sols et vitres, reste sous la responsabilité d'INRAE. Ces prestations s'inscrivent dans le cadre du marché d'entretien des locaux d'INRAE.

#### 1.2.3 Fourniture :

- 1.des produits d'entretien et des produits lessiviels ;
- 2.les tenues des personnels (y/c blanchissage) ;
- 3.d'une armoire forte ;
- 4.des fournitures diverses nécessaires au fonctionnement administratif, telles que les fournitures de bureau, les bandes de caisses enregistreuses, les bandes TPE (cartes de crédit) ;
- 5.des serviettes en papier ou équivalent ;
- 6.du linge propre pour son personnel (tenues de service et de préparation) ;
- 7.de la dotation initiale et le renouvellement de l'ensemble du matériel jetable (emballages permettant l'évacuation des déchets, contenants, accessoires et autres) ;
- 8.le renouvellement de l'ensemble de la dotation initiale du matériel non jetable (plateaux, assiettes, couverts, verrerie, autre matériels de service) dès que le stock est inférieur à la capacité du service de :
  - 280 couverts pour le site de Theix
  - 160 couverts pour le site de Crouel;
- 9.le nappage et les tenues pour le personnel de service dans le cadre de prestations associées.

#### 1.2.4 Personnel :

- 1.sous sa seule responsabilité, le recrutement, la rémunération et la gestion du personnel nécessaire au bon fonctionnement du restaurant dans le cadre des textes légaux et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale, législation du travail et de législation fiscale (le titulaire fournira l'ensemble des attestations conformément au code des marchés publics et au code du travail dans le cadre de la sécurisation du recours à la sous-traitance) ;
- 2.les visites médicales de son personnel ;
- 3.les protections individuelles pour chaque employé et responsable du site (chaussures, toques, masques, gants anti-coupures, gants anti-brûlure, bouchons anti-bruits,...) ainsi que pour les personnes extérieures intervenant dans la cuisine ;

#### 1.2.5 Exploitation du restaurant :

- 1.la fourniture et la maintenance du système de gestion de la caisse des restaurants (inclus TPE)
- 2.le système de gestion informatisé (transactions clients, modifications des paramètres des règles de gestion, création des comptes,...) et sa mise à jour ;
- 3.la gestion administrative du restaurant et la facturation aux différentes administrations des usagers conventionnés, ... ;
- 4.l'abonnement et les communications Internet et téléphoniques ;
- 5.les frais de photocopie des menus, affichages et signalétique ;
- 6.Les frais d'affranchissement ;

- 7.les frais de contrôle bactériologique et vétérinaire ;
- 8.la remise en état d'un matériel ou d'une installation consécutive à une mauvaise utilisation ou à un mauvais entretien qui soit imputable au titulaire ;
- 9.les primes des polices d'assurance lui incombant (responsabilité civile d'exploitation) ;
- 10.l'encaissement des contre-valeurs des prestations réglées par les usagers par débit de leur carte et l'encaissement des provisions versées sur leur carte ;
- 11.le paiement de la contribution économique territoriale.

#### 1.2.6 Entretien/Déchets :

1. La mise en place des outils nécessaires au tri des déchets issus de la préparation des repas (aussi bien en cuisine qu'en plonge), ainsi que des actions de sensibilisation des convives sur le gaspillage alimentaire
- 2.l'entretien des réseaux d'évacuations ;
- 3.les emballages permettant l'évacuation des déchets ;
- 4.l'évacuation des déchets et emballages jusqu'aux locaux dédiés sur sites.

Les prestations listées de façon non exhaustive ci-dessus sont détaillées dans le présent CCTP.

### **1.3 Caractère social de la prestation**

Le marché se distingue par sa dimension sociale. Il vise à offrir aux agents INRAE un repas de midi diversifié, équilibré et accessible financièrement. Une importance particulière est accordée à la qualité nutritionnelle et gustative des repas, afin de garantir une expérience agréable et satisfaisante.

### **1.4 Utilisation de produits frais et de saison**

INRAE exprime le souhait d'utiliser, dans la préparation de ses repas, une majorité de **produits frais, bruts et de saison**, privilégiant une fabrication sur place. Ces produits, idéalement issus de **circuits d'approvisionnement courts et locaux**, reflètent l'engagement du Centre en faveur d'une alimentation responsable et durable. Le « Projet alimentaire de référence », annexé en section 1 du présent CCTP, précise également l'importance d'un choix maîtrisé au quotidien, permettant de favoriser à la fois le renouvellement des options proposées et la diversité jusqu'à la fin du service.

### **1.5 Tableau récapitulatif des missions et responsabilités**

Les charges et obligations réciproques du centre INRAE Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes et du Titulaire du marché sont précisées en **annexe 4 du présent CCTP**

## **ARTICLE 2 – DEFINITION DE LA PRESTATION ET DU SERVICE**

### **2.1 Périodes de fonctionnement**

Le Titulaire s'engage à assurer la fourniture de repas chaque jour, du lundi au vendredi, pour le service du midi.

Le service de restauration restera opérationnel tout au long de l'année, à l'exception des jours fériés. Toutefois, INRAE se réserve la possibilité d'adopter un mode de fonctionnement adapté lors des périodes

de faible fréquentation, estimées à un maximum de deux semaines par an et par site (notamment autour des fêtes de fin d'année et au mois d'août).

Le mode « adapté » comprend les modalités suivantes :

- Un fonctionnement avec un effectif réduit,
- La préparation et la distribution de repas type snacking (froid et chaud) au sein des restaurants,
- Une inscription/réservation préalable des convives.

La mise en œuvre du mode « adapté » pour les restaurants des sites de Theix et de Crouel entraînera une réduction de la redevance mensuelle, dont les modalités financières seront définies dans l'offre du candidat.

Par ailleurs, INRAE se réserve le droit de fermer temporairement ses restaurants, par exemple pour des travaux ou lors de ponts. Ces fermetures occasionneront également une diminution de la redevance mensuelle, que le candidat devra préciser dans son offre

## **2.2 Horaires de service**

### **2.2.1 Restaurants**

Les horaires d'ouverture du service de restauration sont identiques pour les deux sites :

- Site de Theix : restaurant en libre-service, ouvert de 11h45 à 13h30 (dernière admission).
- Site de Crouel : restaurant en libre-service, ouvert de 11h45 à 13h30 (dernière admission).

En cas de retard à l'ouverture, qui doit rester exceptionnel et dûment justifié, celui-ci devra être signalé immédiatement au représentant désigné par INRAE.

### **2.2.2 Service de Cafétéria (exclusivement pour le site de Crouel)**

Le café est pris dans la salle du restaurant.

## **2.3 Nombre de repas à fournir**

La fréquentation des restaurants est variable. Elle peut connaître une baisse significative en cas de déclenchement du plan de continuité d'activité de INRAE (par exemple, en situation de pandémie). À titre indicatif, les données de fréquentation des restaurants pour l'année 2024 sont fournies ci-dessous.



### 2.3.1 Site de Theix

#### Site de Theix 2024

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
1 L <b>féried</b>	1 J 177	1 V 149	1 L	1 M <b>féried</b>	1 S	1 L 223	1 J 149	1 D	1 M 238	1 V <b>féried</b>	1 D
2 M 75	2 V 181	2 S	2 M 241	2 J 230	2 D	2 M 260	2 V 116	2 L 168	2 M 164	2 S	2 L 230
3 M 91	3 S	3 D	3 M 185	3 V 192	3 L 254	3 M 189	3 S	3 M 220	3 J 193	3 D	3 M 234
4 J 124	4 D	4 L 231	4 J 228	4 S	4 M 290	4 J 257	4 D	4 M 153	4 V 169	4 L 236	4 M 152
5 V 106	5 L 234	5 M 295	5 V 209	5 D	5 M 184	5 V 163	5 L 116	5 J 218	5 S	5 M 225	5 J 162
6 S	6 M 266	6 M 210	6 S	6 L 220	6 J 232	6 S	6 M 153	6 V 185	6 D	6 M 160	6 V 174
7 D	7 M 179	7 J 148	7 D	7 M 220	7 V 204	7 D	7 M 110	7 S	7 L 239	7 J 194	7 S
8 L 205	8 J 215	8 V 200	8 L 254	8 M <b>féried</b>	8 S	8 L 218	8 J 130	8 D	8 M 258	8 V 190	8 D
9 M 261	9 V 172	9 S	9 M 289	9 J <b>féried</b>	9 D	9 M 241	9 V 100	9 L 208	9 M 201	9 S	9 L 230
10 M 174	10 S	10 D	10 M 184	10 V <b>meture cent</b>	10 L 253	10 M 195	10 S	10 M 270	10 J 239	10 D	10 M 303
11 J 229	11 D	11 L 262	11 J 268	11 S	11 M 313	11 J 220	11 D	11 M 179	11 V 186	11 L <b>féried</b>	11 M 178
12 V 183	12 L 231	12 M 251	12 V 222	12 D	12 M 218	12 V 194	12 L 89	12 J 222	12 S	12 M 252	12 J 245
13 S	13 M 287	13 M 165	13 S	13 L 254	13 J 290	13 S	13 M 107	13 V 204	13 D	13 M 190	13 V 190
14 D	14 M 181	14 J 265	14 D	14 M 277	14 V 196	14 D	14 M 69	14 S	14 L 225	14 J 190	14 S
15 L 224	15 J 227	15 V 204	15 L 215	15 M 219	15 S	15 L 200	15 J <b>féried</b>	15 D	15 M 250	15 V 177	15 D
16 M 268	16 V 187	16 S	16 M 236	16 J 256	16 D	16 M 223	16 V <b>meture cent</b>	16 L 252	16 M 163	16 S	16 L 223
17 M 174	17 S	17 D	17 M 193	17 V 218	17 L 296	17 M 169	17 S	17 M 207	17 J 214	17 D	17 M 208
18 J 257	18 D	18 L 230	18 J 214	18 S	18 M 336	18 J 193	18 D	18 M 160	18 V 197	18 L 234	18 M 171
19 V 189	19 L 200	19 M 259	19 V 168	19 D	19 M 228	19 V 131	19 L 98	19 J 228	19 S	19 M 263	19 J 219
20 S	20 M 214	20 M 179	20 S	20 L	20 J 258	20 S	20 M 86	20 V 183	20 D	20 M 156	20 V 217
21 D	21 M 154	21 J 259	21 D	21 M 276	21 V 215	21 D	21 M 75	21 S	21 L 188	21 J 200	21 S
22 L 229	22 J 197	22 V 193	22 L 199	22 M 222	22 S	22 L 162	22 J 75	22 D	22 M 207	22 V 200	22 D
23 M 280	23 V 153	23 S	23 M 223	23 J <b>féried</b>	23 D	23 M 201	23 V 75	23 L 216	23 M 152	23 S	23 L 35
24 M 169	24 S	24 D	24 M 169	24 V 246	24 L 272	24 M 150	24 S	24 M 300	24 J 175	24 D	24 M 22
25 J 208	25 D	25 L 242	25 J 198	25 S	25 M 269	25 J 160	25 D	25 M 177	25 V 138	25 L 242	25 M <b>féried</b>
26 V 181	26 L 170	26 M 272	26 V 151	26 D	26 M 223	26 V 128	26 L 165	26 J 204	26 S	26 M 260	26 J 8
27 S	27 M 222	27 M 183	27 S	27 L 248	27 J 221	27 S	27 M 177	27 V 180	27 D	27 M 204	27 V 13
28 D	28 M 154	28 J 239	28 D	28 M 243	28 V 197	28 D	28 M 149	28 S	28 L 172	28 J 231	28 S
29 L 207	29 J 168	29 V 185	29 L 220	29 M 195	29 S	29 L 148	29 J 173	29 D	29 M 182	29 V 197	29 D
30 M 258	30 S	30 M 276	30 J 253	30 D	30 M 165	30 V 129	30 L 244	30 M 134	30 S	30 L 18	30 M 177
31 M		31 D		31 V 212	31 M 133	31 S		31 J 128		31 M	15

Week-end
Féried
Fermeture Centre

2024	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Total repas	4269	4169	4621	4542	3981	4949	4323	2341	4378	4412	4001	3247
Moy / jour	194	199	220	216	234	247	188	117	208	192	211	155

### 2.3.2 Site de Crouel

#### Site de Crouel 2024

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
1 L <b>féried</b>	1 J 126	1 V 91	1 L	1 M <b>féried</b>	1 S	1 L 127	1 J 108	1 D	1 M 119	1 V <b>féried</b>	1 D
2 M 24	2 V 56	2 S	2 M 147	2 J 127	2 D	2 M 124	2 V 95	2 L 94	2 M 88	2 S	2 L 144
3 M 36	3 S	3 D	3 M 101	3 V 96	3 L 141	3 M 107	3 S	3 M 107	3 J 136	3 D	3 M 136
4 J 58	4 D	4 L 144	4 J 135	4 S	4 M 109	4 J 137	4 D	4 M 102	4 V 67	4 L 145	4 M 85
5 V 47	5 L 132	5 M 136	5 V 118	5 D	5 M 122	5 V 91	5 L 68	5 J 130	5 S	5 M 119	5 J 116
6 S	6 M 149	6 M 111	6 S	6 L 91	6 J 125	6 S	6 M 73	6 V 85	6 D	6 M 95	6 V 93
7 D	7 M 113	7 J 149	7 D	7 M 98	7 V 115	7 D	7 M 64	7 S	7 L 118	7 J 144	7 S
8 L 115	8 J 143	8 V 115	8 L 146	8 M <b>féried</b>	8 S	8 L 118	8 J 71	8 D	8 M 117	8 V 110	8 D
9 M 138	9 V 130	9 S	9 M 146	9 J <b>féried</b>	9 D	9 M 124	9 V 60	9 L 135	9 M 83	9 S	9 L 128
10 M 95	10 S	10 D	10 M 115	10 V <b>meture cen</b>	10 L 123	10 M 95	10 S	10 M 123	10 J 138	10 D	10 M 139
11 J 126	11 D	11 L 154	11 J 143	11 S	11 M 124	11 J 111	11 D	11 M 95	11 V 83	11 L <b>féried</b>	11 M 92
12 V 95	12 L 125	12 M 156	12 V 129	12 D	12 M 95	12 V 84	12 L 44	12 J 134	12 S	12 M 137	12 J 143
13 S	13 M 103	13 M 110	13 S	13 L 138	13 J 133	13 S	13 M 57	13 V 116	13 D	13 M 87	13 V 82
14 D	14 M 105	14 J 134	14 D	14 M 140	14 V 104	14 D	14 M 35	14 S	14 L 115	14 J 135	14 S
15 L 26	15 J 139	15 V 104	15 L 118	15 M 168	15 S	15 L 114	15 J <b>féried</b>	15 D	15 M 90	15 V 90	15 D
16 M 118	16 V 98	16 S	16 M 118	16 J 163	16 D	16 M 134	16 V <b>meture cen</b>	16 L 115	16 M 80	16 S	16 L 149
17 M 98	17 S	17 D	17 M 106	17 V 119	17 L 130	17 M 103	17 S	17 M 103	17 J 142	17 D	17 M 121
18 J 117	18 D	18 L 136	18 J 136	18 S	18 M 120	18 J 135	18 D	18 M 84	18 V 97	18 L 12	18 M 90
19 V 98	19 L 111	19 M 116	19 V 99	19 D	19 M 116	19 V 140	19 L 67	19 J 107	19 S	19 M 108	19 J 120
20 S	20 M 97	20 M 116	20 S	20 L <b>féried</b>	20 J 159	20 S	20 M 98	20 V 100	20 D	20 M 115	20 V 68
21 D	21 M 85	21 J 136	21 D	21 M 134	21 V 120	21 D	21 M 78	21 S	21 L 111	21 J 93	21 S
22 L 138	22 J 119	22 V 104	22 L 107	22 M 113	22 S	22 L 114	22 J 75	22 D	22 M 111	22 V	22 D
23 M 126	23 V 79	23 S	23 M 104	23 J <b>féried</b>	23 D	23 M 124	23 V 105	23 L 84	23 M 87	23 S	23 L 12
24 M 100	24 S	24 D	24 M 89	24 V 111	24 L 134	24 M 97	24 S	24 M 124	24 J 108	24 D	24 M 7
25 J 130	25 D	25 L 131	25 J 101	25 S	25 M 90	25 J 153	25 D	25 M 90	25 V 82	25 L 154	25 M <b>féried</b>
26 V 90	26 L 102	26 M 145	26 V 68	26 D	26 M 119	26 V 92	26 L 113	26 J 131	26 S	26 M 135	26 J 0
27 S	27 M 103	27 M 108	27 S	27 L 141	27 J 110	27 S	27 M 94	27 V 106	27 D	27 M 78	27 V 0
28 D	28 M 78	28 J 152	28 D	28 M 131	28 V 129	28 D	28 M 72	28 S	28 L 100	28 J 143	28 S
29 L 120	29 J 101	29 V 107	29 L 127	29 M 105	29 S	29 L 119	29 J 89	29 D	29 M 102	29 V 98	29 D
30 M 124	30 S	30 M 119	30 J 147	30 D	30 M 114	30 V 73	30 L 121	30 M 89	30 S	30 L 0	30 M 100
31 M		31 D		31 V 115	31 M 90	31 S		31 J 84		31 M	0

Week-end
Féried
Fermeture Centre

2024	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Total repas	2119	2294	2655	2472	2137	2418	2647	1539	2286	2347	1998	1725
Moy / jour	96	109	126	118	126	121	115	77	109	102	111	82

### 2.3.3 Prix du marché

Les prix établis dans le cadre de réponse et de décomposition des prix sont basés sur le nombre de repas servis en moyenne quotidiennement, selon les 3 tranches ci-dessous :

	<b>Tranche 1 Theix</b>	<b>Tranche 1 Crouel</b>	<b>Tranche 2 Theix</b>	<b>Tranche 2 Crouel</b>	<b>Tranche 3 Theix</b>	<b>Tranche 3 Crouel</b>
<b>Minimum de tranche</b>	150	90	200	120	250	150
<b>Médian</b>	175	105	225	135	275	165
<b>Maximum de tranche</b>	200	120	250	150	300	180

Le diviseur servant de base à la détermination des prix sur le cadre de réponse et de décomposition des prix sera le milieu de tranche.

L'appréciation de la tranche de facturation à appliquer pour chaque année de marché est déterminée séparément pour chaque site de restauration. Elle est décidée d'un commun accord entre INRAE et le Titulaire, courant mars, au regard du nombre de repas servis durant les douze derniers mois connus et corrigé des évolutions futures ou intervenues en cours d'année. En cas de désaccord, la décision finale appartiendra à INRAE sur la base d'éléments motivés (nombre de repas réellement servis et/ou prévisionnels). La tranche de fréquentation de la deuxième année de marché sera calculée exceptionnellement sur les 11 premiers mois de marché

N.B. la première année du marché se fera sur la base de la Tranche n°1 pour le site de Crouel et la base de la Tranche n°2 pour le site de Theix.

### Structure et composition des repas et autres prestations

La structure et la composition des repas doivent impérativement être conformes à l'Annexe 1 « Projet Alimentaire de Référence » du Centre INRAE. Le titulaire est également tenu d'assurer une harmonisation des prestations entre les deux restaurants administratifs, garantissant ainsi une qualité uniforme des services proposés

#### 2.4.1 – Structure des repas

Le prix du repas sera fixé sous forme de forfait. Trois options de composition de plateau seront proposées aux usagers :

- Formule P1 : un plat principal accompagné d'un périphérique au choix
- Formule P2 : un plat principal accompagné de deux périphériques au choix
- Formule P3 : un plat principal accompagné de trois périphériques au choix

Chaque convive pourra librement composer la formule de son choix (P1, P2 ou P3) chaque jour, parmi l'offre proposée par le titulaire, qui doit répondre, au minimum, aux critères suivants :

#### **Hors d'œuvre :**

- Une offre de buffet varié sous forme de « Salad'Bar », avec au minimum deux choix différents dont au moins une crudité.

- Une offre d'assiettes dressées, proposant au moins deux types distincts.
- En automne et en hiver, une entrée chaude ou un potage.

#### **Plat principal :**

- Un plat contenant du poisson.
- Un plat contenant de la viande.
- Un plat végétarien.
- Un accompagnement de légumes.
- Un accompagnement de féculents.

#### **Produits laitiers :**

- Une sélection de fromages avec au minimum trois variétés différentes (portions pré-coupés en libre service).
- Une offre de yaourts nature.
- Deux offres de desserts lactés ou crèmes (par exemple, yaourts aux fruits, creme dessert, etc.).

#### **Desserts :**

- 1 offre de pâtisseries préparée sur place ou d'entremets laitiers (mouse...)
- 1 offre de fruits mûrs et de saison,
- 1 offre de fruits préparés (compote, salade de fruits...).

#### **Salade verte :**

Le titulaire devra fournir de la salade verte aux convives, sans supplément de prix. Cette salade ne sera pas considérée comme un périphérique dans la composition du plateau

#### **Pain, sauces et condiments:**

Le titulaire devra mettre à disposition, en libre-service et sans supplément de prix, plusieurs variétés de pain, ainsi que des sauces et assaisonnements préparés sur place, disponibles à volonté sur un comptoir en salle pour les sauces et condiments et en sortie de ligne de self pour le pain. Cette disposition pourrait être ajustée en cas de contexte particulier, tel qu'une pandémie. Le pain proposé devra être frais, préparé avec une fermentation au levain, de fabrication artisanale, et proposé selon une rotation\* variée incluant différents types de pains tels que pain blanc, pain semi-complet, pain complet, pain de campagne, etc. Les pains à mie dense devront être privilégiés.

\*Cela indique que les types de pain changent régulièrement pour apporter de la diversité.

**Le candidat devra énumérer dans son offre la liste des sauces et condiments proposées. La présentation des sauces et condiments devra être effectués dans des contenants adaptés.**

#### **2.4.2 – Variété des options proposées dans les selfs**

La préparation des repas doit impérativement privilégier des productions « maison », réalisées à partir de produits frais, bruts, de saison, et entièrement cuisinées sur place. Cette exigence constitue une obligation contractuelle, garantissant des mets de haute qualité culinaire et répondant aux attentes en termes de durabilité et de diversité.

En limitant volontairement le nombre de choix proposés quotidiennement, INRAE vise à encourager cette approche du fait maison. Toute dérogation ou recours à des plats préparés à l'extérieur devra faire l'objet d'une autorisation exceptionnelle et justifiée, en conformité avec les termes du marché.

Les convives pourront, par ailleurs, personnaliser leurs plats grâce à des accompagnements, tels que des sauces (elles-mêmes préparés sur place, dans le respect de cette logique de production artisanale) ou du fromage râpé.

Dans son offre technique, le titulaire présentera son offre de restauration avec notamment la liste des produits et la structure de l'offre alimentaire.

#### **2.4.3 – Spécifications pour le self**

En complément du plat mentionné à l'article 2.4.1, une assiette « fraîcheur » sera proposée en été. Elle comprendra une grande salade variée et équilibrée. Le titulaire veillera à la diversité des ingrédients pour assurer un bon équilibre nutritionnel et une expérience agréable.

Dans son offre technique, le titulaire présentera le catalogue des assiettes fraîcheur.

#### **2.4.4 – Cafétérias en libre-service (ne concerne que le site de Crouel)**

Actuellement, la prestation "cafeteria" est assurée sur le site de Crouel par la mise en place d'une machine à café en libre service de marque NESPRESSO (matériel propriété INRAE).

Le titulaire proposera à la vente au self des capsules de café compatible avec le matériel en place.

Dans son offre technique, le titulaire présentera son offre "cafeteria" pour le site de CROUEL

#### **2.4.5 – Autres services et prestations**

##### **2.4.5.1 Prestations complémentaires sur bon de commandes**

Les unités du centre INRAE Clermont Auvergne Rhône-Alpes, ainsi que les structures agréées par INRAE, pourront passer commande auprès du Titulaire pour diverses prestations complémentaires, notamment :

- Pauses café
- Petits déjeuners
- Plateaux-repas
- Cocktails
- Repas servis à table
- Autres prestations adaptées

##### **Exigences de qualité**

Les attentes en matière de qualité pour ces prestations complémentaires sont rigoureusement alignées sur les exigences définies pour la structure des repas. Chaque prestation devra garantir le respect des critères de fraîcheur, traçabilité et équilibre nutritionnel, assurant ainsi une continuité dans l'offre proposée par INRAE.

##### **Préparations maison privilégiées**

Une attention particulière sera portée aux préparations maison, qui seront à privilégier pour garantir qualité gustative et apport nutritionnel optimal. Par exemple pour les pauses, des cakes, des pâtisseries artisanales ou des viennoiseries faites sur place seront favorisés par rapport aux produits industriels.

##### **Matériel et organisation**

Le Titulaire s'engage à utiliser autant que possible la vaisselle mise à disposition par INRAE pour les

prestations complémentaires. L'usage de vaisselle jetable recyclable devra rester exceptionnel et nécessitera une validation préalable de la part d'INRAE.

Le restaurant INRAE du site de Theix met à disposition une salle privative, attenante à la salle principale, idéale pour les réceptions spéciales.

Les prestations associées, proposées sur devis complémentaire, incluent :

- La livraison
- Le dressage
- Le service

#### Frais supplémentaires et facturation

Selon la prestation demandée et pour en garantir la bonne exécution, des frais supplémentaires peuvent s'appliquer, tels que la location de vaisselle spécifique ou de matériel, comme un barbecue ou une plancha.

La facturation des prestations complémentaires sera réalisée mensuellement, permettant un regroupement par service et par commanditaire afin de simplifier la gestion administrative.

Le Titulaire est informé qu'il ne bénéficie pas de l'exclusivité pour les prestations de traiteur.

**Dans son offre technique, le titulaire proposera son offre pour les pauses, pour les plateaux repas et formules repas et pour les cocktails et autres prestations.**

#### **2.4.5.2 Prestation de vente à emporter**

Le titulaire proposera une prestation de vente à emporter tous les jours sur commande auprès des restaurants. Deux formules seront proposées (P2 et P3) :

- Formule P2 (un plat principal accompagné de deux périphériques au choix)
- Formule P3 (un plat principal accompagné de trois périphériques au choix)

La prestation vente à emporter (VAE) devra comprendre :

> Plat principal : sandwich ou salade complète\*

> Périphériques au choix

- produit laitier
- pâtisserie
- dessert maison
- fruit de saison

\*une portion de pain accompagnera les salades

Les paniers "Vente à emporter" seront facturés au tarif correspondant à la catégorie des convives (plateaux repas P2 ou P3). Les contenants, conçus pour être durables, répondent aux standards environnementaux. Un système de consigne pourra également être mis en place pour favoriser une démarche écoresponsable.

Le choix proposé comprendra quotidiennement deux sandwiches et deux salades, renouvelés toutes les deux semaines pour garantir une variété.

**Dans son offre technique, le Titulaire présentera une solution complète dédiée à la vente à emporter,**

accompagnée d'une méthodologie détaillée garantissant le retour efficace des contenants

## **2.5 Prestations non alimentaires**

En sus des prestations alimentaires définies précédemment, le Titulaire du marché assurera la fourniture :

- ✓ des serviettes jetables en fibres recyclées et biodégradable pour l'ensemble des clientèles de tous les sites à chaque repas.
- ✓ des éléments de signalétique alimentaire pour tous les sites

Dans son offre technique, le titulaire présentera la signalétique mise en place pour les deux sites.

## **2.6 Fabrication – Présentation des repas**

### **2.6.1 – Fabrication**

Les repas seront préparés en liaison chaude directe traditionnelle au sein des cuisines des restaurants, par le personnel du Titulaire, dans le strict respect des normes d'hygiène et de sécurité applicables à la restauration collective.

Conformément au Projet Alimentaire de Référence, INRAE impose des exigences spécifiques pour la production des repas destinés à ses besoins, notamment :

- La liaison chaude (et/ou froide selon les besoins),
- Une production au plus proche de la consommation,
- Des préparations et cuissons réalisées sur place,
- Des approvisionnements de qualité privilégiant des produits frais, de saison et locaux,
- La traçabilité des ingrédients,
- Le respect du GEMRCN et des spécifications du présent cahier des charges,
- Limiter strictement l'utilisation des préparations industrielles en privilégiant les réalisations sur place, afin de garantir une cuisine saine avec des ingrédients frais.

### **2.6.2 – Présentation**

**Une attention particulière sera apportée à la présentation des plats**

Les hors d'œuvre seront présentés individuellement et en buffet (salad'bar),

Les fromages seront présentés individuellement, sur plateau ou en buffet,

Les desserts seront présentés individuellement,

Les plats garnis et les légumes seront servis en portions individuelles.

Les yahourt et desserts lactés seront présentés en « Condibox » dans des bacs GN 1/9



## **2.7 Service des repas**

### **2.7.1 – Organisation générale**

Le personnel du Titulaire assurera intégralement le dressage des préparations froides, les finitions, la cuisson et la distribution des repas dans les deux restaurants. Une attention particulière sera portée au contrôle de la température des plats servis afin de garantir leur qualité et leur sécurité alimentaire.

### **2.7.2 – Maintien du choix**

Un choix suffisant doit être maintenu tout au long du service.

Dans son offre technique, le titulaire détaillera ses engagements pour garantir le maintien des choix tout au long du service, tout en mettant en place des mesures visant à réduire le gaspillage alimentaire.

### **2.7.3 – Gestion des files d'attente**

Le Titulaire devra gérer et optimiser le flux des usagers afin d'assurer une circulation fluide et efficace. Des solutions adaptées devront être mises en place pour faciliter le passage en caisse, telles que le paiement sans contact, des bornes de rechargement physiques ou en ligne, ainsi que toute autre mesure permettant de réduire l'attente et d'améliorer l'expérience des usagers.

Dans son offre technique, le titulaire présente la liste ses engagements sur la gestion des flux.

### **2.7.4 – Température des plats**

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse des plats chauds ou de préparations froides.

Les plats chauds ne doivent jamais être servis refroidis en-dessous de + 65 °C. En ce qui concerne les viandes rôties ou grillées, toutes précautions doivent être prises afin que les procédés de maintien en température n'entraînent aucun dessèchement ni racornissement (cuisson au dernier moment...). En aucun cas, le plat principal ne fait l'objet d'une présentation d'assiettes préparées à l'avance sur la rampe.

De même, les aliments présentés en scrambles réfrigérés doivent, à tout moment de leur conservation, être maintenus en situation de froid positif (+ 3° C maximum).

INRAE se réserve le droit de procéder ou faire procéder à des contrôles inopinés de température qui donneront lieu à établissement d'un procès-verbal.

## **2.8 Commandes des repas**

Pour les autres services et prestations, les commandes seront réalisées auprès du Titulaire selon les délais suivants :

- Cocktails, buffets, repas servis à table : à commander 1 semaine à l'avance, avec possibilité d'annulation jusqu'à 72 heures avant.
- Pauses : à commander 48 heures à l'avance, avec possibilité d'annulation jusqu'à 24 heures avant.
- Vente à emporter : commande le jour même avant 9h30, avec possibilité d'annulation jusqu'à 1 heure avant.

## **2.9 Tarification et facturation aux usagers**

Le Titulaire a un mandat pour encaisser les prix des produits et des prestations directement auprès des convives.

Toutes les prestations y **compris les prestations complémentaires** seront enregistrées dans le système d'encaissement du Titulaire.

### **2.9.1 – Facturation des consommations aux usagers**

Pour les deux restaurants administratifs, le prix du repas sera un prix unique forfaitaire établi selon les formules disponibles (P1, P2 ou P3).

Le prix du repas tiendra compte du coût du repas de fin d'année, repas dit "repas de Noël", qui ne devra donc pas entraîner de surcoût.

Le montant de la part alimentaire pour une formule P1 ne pourra pas excéder 4.60 € TTC.

Le montant de la part alimentaire pour une formule P2 ne pourra pas excéder 5.10 € TTC.

Le montant de la part alimentaire pour une formule P3 ne pourra pas excéder 5.60 € TTC.

Le montant de la part alimentaire en formule P1, après déduction de la prestation interministérielle et intégration des frais d'admission, ne pourra être inférieur au seuil URSSAF définissant l'avantage en nature.

### **2.9.2 – Admission, subvention et frais fixes**

#### **Admission, Subvention**

En complément du montant de la part alimentaire, chaque convive s'acquittera de frais d'admission établis par INRAE. Le montant de ces frais, assumés par les usagers, sera communiqué au titulaire lors de la mise en place du marché.

Ces frais d'admission, pris en charge directement par l'utilisateur, devront obligatoirement figurer sur son ticket de caisse.

En déduction du coût du repas (part alimentaire + admission), l'utilisateur peut bénéficier d'une subvention :

- « prestation interministérielle d'action sociale à réglementation commune » : correspondant à un subventionnement ministériel, lorsque celle-ci est applicable, elle devra être mentionnée sur le ticket de caisse. Ce montant pourra être révisé chaque année.
- "Subvention spécifique : subvention accordée par INRAE aux agents 'étudiants'. Lorsqu'elle est appliquée, elle doit apparaître sur le ticket de caisse. Son montant peut également être révisé chaque année.

Lorsque ces subventions s'appliquent, elles sont prises en charge par le titulaire, puis refacturées mensuellement à INRAE. La facture devra clairement différencier les types de subventions facturées, en indiquant les catégories tarifaires et le nombre de repas correspondants.



## Frais fixes

La rémunération du présent marché s'effectue selon deux modalités :

Une redevance mensuelle couvrant les prestations détaillées à l'article 1.2 du présent CCTP.

Des prix unitaires, précisés en annexe 1 de l'acte d'engagement, appliqués aux prestations complémentaires décrites à l'article 2.4.6.1 du CCTP, en fonction des services effectivement commandés et réalisés."

### 2.9.3 – Percu pour compte

L'admission facturée par le titulaire aux usagers pour le compte d'INRAE sera reversée mensuellement à INRAE par virement bancaire, après émission d'un avoir. La facture d'avoir devra clairement distinguer les types d'admissions reversés, en précisant les catégories tarifaires ainsi que le nombre d'admissions correspondant.

## 2.10 Information aux usagers / affichage

### 2.10.1– Prix

Les prix doivent être affichés de manière claire et sans ambiguïté pour l'ensemble de la prestation. L'affichage doit être visible à l'entrée des restaurants, en caisse, ainsi que sur tout support jugé pertinent par le titulaire.

### 2.10.2– Menus

Les menus hebdomadaires doivent être affichés par le titulaire de façon claire et accessible, à l'entrée de la salle des restaurants ainsi que sur le support numérique (application mobile et web) qu'il déploie.

Toute modification exceptionnelle du menu prévisionnel, liée aux contraintes d'approvisionnement, doit être communiquée à INRAE dans les meilleurs délais. Ces ajustements ne doivent en aucun cas altérer les valeurs nutritionnelles, les qualités hygiéniques ou les qualités gastronomiques des repas.

### 2.10.3– Information des usagers du restaurant

Un affichage permanent généralisé des origines potentielles est à éviter. L'affichage doit être mis à jour quotidiennement afin de refléter les informations les plus récentes.

Il est impératif que l'affichage respecte l'ensemble des dispositions réglementaires en vigueur, notamment celles du règlement 1169/2011, dit INCO (Information du Consommateur), concernant l'origine des viandes et les mentions spécifiques telles que « produit décongelé ». Par ailleurs, les produits concernés doivent être accompagnés de la mention « fait-maison », conformément au décret n° 2015-505 du 6 mai 2015, qui modifie la réglementation liée à l'indication « fait maison » dans les établissements de restauration (décret du 11 juillet 2014).

Les certificats de traçabilité des viandes, volailles et poissons doivent être affichés quotidiennement à l'entrée du restaurant, ainsi que les informations sur la zone de production des fruits et légumes.

La provenance des produits issus du commerce équitable doit également être communiquée clairement aux usagers du restaurant.

Pour les produits issus de l'agriculture biologique, un affichage distinctif est requis, incluant :

- L'écolabel français AB ou son équivalent européen.
- Ou un étiquetage mentionnant explicitement « agriculture biologique », « produit de l'agriculture biologique » ou « produit issu de l'agriculture biologique », accompagné de l'indication de l'organisme certificateur.

Les produits bénéficiant d'un SIQO (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine) doivent être mis en avant à l'aide d'un affichage adapté.

Les plats (entrées, plats, desserts, pauses, VAE,...) contenant des ingrédients ou produits ultra-transformés devront être clairement identifiés comme tels sur la ligne de self et sur les supports de communication numériques).

Enfin, tous les supports d'affichage doivent être validés par le représentant désigné par INRAE.

## **2.11 Stockages**

Le Titulaire prendra en charge l'approvisionnement de toutes les denrées nécessaires ainsi que leur stockage dans les locaux des restaurants, sous sa responsabilité exclusive et à ses propres risques.

Le centre INRAE ne pourra être tenu pour responsable d'une panne des installations frigorifiques qui ne proviendrait pas de son fait ou de ses préposés.

## **ARTICLE 3 – ELABORATION DES MENUS**

### **3.1 Proposition des menus**

Les menus seront conçus par le Titulaire et validés par un(e) diététicien(ne) désigné(e) par le titulaire, en suivant des cycles d'une durée minimale de quatre semaines. Une fois par semaine, une des protéines animales (poisson ou viande) devra être remplacée par un plat à base de protéines végétales, afin de favoriser la diversité alimentaire et répondre aux engagements d'INRAE. Le jour de substitution devra être variable d'une semaine à l'autre, garantissant une répartition équilibrée sur l'ensemble du cycle.

Les menus devront être transmis au représentant désigné par INRAE au moins quatre semaines avant leur mise en application, sous un format informatique modifiable.

INRAE se réserve le droit de demander des ajustements si nécessaires, afin de garantir la conformité aux exigences nutritionnelles et aux attentes des usagers.

INRAE se réserve le droit de demander des ajustements si nécessaires, afin de garantir la conformité aux exigences nutritionnelles et aux attentes des usagers.

**Dans son offre technique, le titulaire présentera un exemple de Quatre semaines de Menus par saison.**

### **3.2 Repas à thème et animations**

Le Titulaire proposera des menus thématiques et des animations.

Les animations, dont le repas de Noël, devront s'inscrire dans le cadre du Projet Alimentaire de Référence, tout en mettant en avant des actions responsables et solidaires en lien avec la politique RSE. Le coût de ces animations est inclus dans le prix normal des prestations

**Dans son offre technique, le titulaire présentera ses engagements sur les animations et son offre de prestation pour le repas de Noël.**

### **3.3 Validations**

Les menus proposés pourront faire l'objet de remarques et de demandes de modifications par INRAE. Le Titulaire devra alors proposer des menus modifiés tenant compte de ces remarques.

Le programme annuel des animations sera validé en début d'année.

Les menus de Noël seront sélectionnés par INRAE à partir des propositions soumises par le Titulaire.

### **3.4 Modifications**

Ces menus devront être respectés impérativement sauf en cas de contraintes majeures reconnues (grèves EDF, pannes techniques importantes, etc.), où dans ce cas, le Titulaire pourra modifier les menus après en avoir informé INRAE obtenu son accord.

Ces modifications ne devront pas nuire à l'équilibre nutritionnel et calorique, ainsi qu'à la qualité organoleptique des menus.

## **ARTICLE 4 – SPECIFICATIONS QUALITATIVES**

### **4.1 Qualités des produits utilisés**

**Conformément au Projet Alimentaire de Référence, INRAE souhaite mettre l'accent sur la qualité et la sécurité des produits utilisés pour la fabrication des repas, ainsi que sur l'utilisation la plus large possible de produits bruts, frais, de saison, et locaux.**

Dans une logique impérative de développement durable ainsi que de respect des critères de qualité nutritionnelle et gustative, l'approvisionnement en denrées alimentaires sous forme de produits frais portant des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) est strictement requis. Par ailleurs, l'utilisation de produits OGM est formellement interdite.

L'utilisation d'ingrédients et de produits ultra-transformés devra être limitée afin de garantir une approche saine et naturelle.

**Dans son offre technique, le titulaire détaillera la liste des produits ultra-transformés qu'il prévoit d'utiliser dans le cadre du marché.**

#### **4.1.1– Définition des produits SIQO :**

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) comprennent:

- La mention Agriculture Biologique ;
- Les Appellations d'Origine Protégées (AOP) ;

- Les Appellations d'Origine Contrôlées (AOC) ;
- Les Indications Géographiques Protégées (IGP) ;
- La spécialité traditionnelle garantie ;
- La mention Label Rouge ;
- La mention fermier ou produit de la ferme, ou produit à la ferme pour les produits pour les quels existe une définition réglementaire des conditions de production

## **Produits BIO :**

L'offre de produits biologiques a pour objectif de promouvoir la consommation de denrées issues de l'agriculture biologique auprès de l'ensemble des usagers du restaurant.

Les produits biologiques proposés devront être certifiés AB, porteurs de l'écolabel européen ou d'un équivalent reconnu, ou bien étiquetés « en conversion » (en conversion depuis plus d'un an).

Si le Titulaire met à disposition des produits certifiés bio-équitable, ceux-ci seront considérés comme conformes aux principes de l'agriculture biologique et du commerce équitable.

Dans le cas de la mise en place d'une centrifugeuse, l'ensemble des fruits et légumes proposés à la la centrifugation devront être issus de l'agriculture biologique.

Le titulaire s'engage à :

- Éviter toute mise en concurrence entre les produits biologiques et conventionnels : un plat populaire conventionnel (non bio) ne doit pas être opposé à un plat biologique afin de préserver l'équilibre des choix proposés.
- Garantir une équité entre les plats : assurer une qualité homogène entre les alternatives, notamment en veillant à une labellisation équivalente des produits utilisés.
- Mettre en avant des recettes appréciées, telles que les lasagnes au bœuf biologique ou un curry de légumes bio et lentilles, pour favoriser leur adoption par les convives.
- Déployer des outils de communication dédiés au BIO : informer les usagers sur la démarche engagée en valorisant les bénéfices d'une alimentation de qualité et de proximité. Cela inclut des supports sur l'origine des produits, les circuits courts, et l'étiquetage des aliments biologiques.
- Organiser des animations avec les acteurs de la filière bio régionale : proposer des dégustations de produits biologiques en présence des producteurs, ou encore des quiz avec des récompenses telles que des paniers garnis de produits locaux bio.

### **4.1.2– Autres (circuits courts, la saisonnalité, produits frais, produits de la mer) :**

La cuisine est réalisée sur place, en privilégiant l'utilisation de produits bruts afin de réduire l'impact environnemental lié aux produits agroalimentaires. Cela inclut la limitation des emballages, la réduction des transports multiples, ainsi que la diminution de l'énergie nécessaire à la transformation industrielle des aliments.

L'usage de conserves, telles que la macédoine de légumes, la macédoine de fruits ou la ratatouille, est

strictement interdit afin de garantir une cuisine fraîche et respectueuse des principes de durabilité.

Le titulaire est tenu de présenter une offre de restauration prenant en compte les points suivants :

- Les produits hors saisons sous serre chauffée et/ou produits hors sols sont proscrits ;
- L'ensemble des produits SIQO ou conventionnels respecteront la saisonnalité du lieu de consommation ;
- La saisonnalité des produits frais conventionnels est celle de la Région Auvergne Rhône-Alpes
- La saisonnalité des produits frais SIQO est fixée de la manière suivante :
  1. priorité 1 : Région Auvergne Rhône-Alpes ;
  2. priorité 2 : France métropolitaine ;
  3. priorité 3 : DOM TOM pour les produits exotiques.

Pour être qualifié de « frais », un produit alimentaire doit satisfaire la double condition :

1. Posséder au moment de la vente, les caractéristiques essentielles, notamment organoleptiques et hygiéniques, qu'il présenterait lors de la production ou de la préparation ;
  2. Ne pas avoir été conservé grâce à l'emploi de tout traitement ou de l'addition de toute substance destinée à stopper l'activité des enzymes et de la microflore, exception faite de la réfrigération et dans certains cas de la pasteurisation ;
- Tout poisson pêché hors des zones FAO27 et FAO37 est proscrit. Seuls les poissons dont la production ou la pêche est respectueuse de l'environnement sont proposés ; doivent être favorisés : les poissons sauvages hors quota, d'élevage ou de saison, la pêche hors période de reproduction ;
  - L'écolabel français « Pêche durable » (<http://www.franceagrimer.fr/filiere-peche-et-aquaculture>) dont la certification garantit « le respect » des critères de la pêche durable relatifs à la préservation de la ressource et de l'écosystème marin, aux conditions de travail et de vie à bord des marins, à la traçabilité et à la qualité des produits » ;
  - Ou de labels équivalents en apportant la preuve (le label MSC est considéré comme équivalent par INRAE - le titulaire est cependant fortement encouragé à privilégier des poissons labellisés « Pêche durable »).
  - Les produits issus de la pêche par chalutage et drague seront proscrits.

Les titulaires sont fortement encouragés à privilégier des poissons labellisés « Pêche durable ».

Au nom du principe de précaution (article 5 de la Charte de l'Environnement), il est interdit d'utiliser des OGM et des produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM.

Dans son offre technique, le titulaire devra détailler la qualité et la provenance des produits proposés, en précisant notamment le pourcentage de poissons certifiés sous le label « Pêche durable » et sous le label MSC."

## **4.2 Spécifications organoleptiques et gastronomiques**

### **4.2.1 – Spécifications générales**

Les plats proposés à l'ensemble des usagers doivent impérativement garantir un équilibre nutritionnel et calorique, quelle que soit la source protéique retenue.

Ils répondront aux normes minimales recommandées par le GEMRCN.

Un plan alimentaire d'une durée minimale de quatre semaines devra être. Ce plan devra garantir la diversité

alimentaire en évitant toute monotonie, avec une proposition variée de plats et de recettes.

Dans ce cadre, l'attribution de menus à jour fixe est interdite au sein d'un cycle de quatre semaines.

La présentation de l'ensemble des plats (plats protidiques et périphériques) sera toujours très soignée.

#### **4.2.2 – Exigences particulières**

##### **Viandes :**

Dans le cadre de ce marché, le Titulaire est tenu de proposer des viandes répondant aux critères suivants :

Une traçabilité complète attestant de l'origine française des viandes.

Une conformité aux normes sanitaires et environnementales applicables en France, assurant un haut niveau de qualité et de sécurité alimentaire.

La mise en avant d'une production locale et durable afin de limiter l'impact environnemental (réduction des émissions liées au transport, soutien aux circuits courts).

Cette exigence s'inscrit dans une démarche de développement durable et de soutien à l'économie locale, conformément aux dispositions prévues par le droit européen.

De plus le Titulaire devra respecter les dispositions suivantes:

- ✓ Les viandes hachées et reconstituées (hors steaks hachés) seront limitées au maximum à 1 fois par semaine,
- ✓ Les produits panés seront servis au maximum 1 fois par mois,
- ✓ L'utilisation de minerais de viande est proscrite,

Dans un souci de bien-être animal le prestataire choisira des fournisseurs limitant le transport entre le lieu d'élevage et le lieu d'abattage.

**Dans son offre technique, le titulaire présentera les origines des viandes et les fréquences des viandes...**

##### **Poissons :**

Tous les poissons proposés devront impérativement correspondre à la « liste verte Mer et Océans ». Le poisson proposé devra être prioritairement frais, garantissant ainsi une qualité optimale tant sur le plan gustatif que nutritionnel.

**Dans son offre technique, le titulaire présentera l'origine, la variété, la fréquence la qualité des poissons proposés ainsi que les engagements sur la pêche durable.**

##### **Plat végétarien :**

Ce plat exclut la viande, le poisson, les crustacés et les fruits de mer, tout en permettant l'intégration de protéines animales telles que les œufs et les produits laitiers. Les sources alternatives de protéines comprennent essentiellement (minimum 100g (sec) pour les plats à bases de protéines végétales) les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), accompagnées éventuellement de céréales semi-complètes ou complètes (blé, riz, boulgour...), ainsi que des graines oléagineuses en complément des légumineuses.

L'accent est mis sur la création de plats élaborés et attractifs, favorisant la richesse gustative et la qualité nutritionnelle. On veillera en particulier à garder un niveau de protéines suffisant, avec un rapport protéines/lipides  $\geq 1$ . Les plats à base de fromages, particulièrement riches en acides gras saturés seront limités ainsi que les plats à base d'œufs afin d'assurer la diversité des plats présentés. Par principe de précaution les plats et composantes à base de soja seront interdits <https://www.anses.fr/fr/content/eviter-les-isoflavones-dans-les-menus-des-restaurations-collectives>.

Les plats à bases de légumineuses tels le curry de butternut et lentilles (<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/116169>) constitueront la majeure partie des plats végétariens.

**Dans son offre technique, le titulaire présentera l'origine, la variété, et la qualité des plats végétariens proposés.**

### **Légumes :**

Les légumes utilisés devront être essentiellement frais, garantissant ainsi une qualité optimale. Ils devront impérativement respecter la saisonnalité de leur lieu de production, favorisant ainsi une approche durable et responsable. Les légumes frais issus de la région Auvergne Rhône-Alpes seront privilégiés, garantissant une offre variée et parfaitement adaptée à la saison. Ils devront être sélectionnés à maturité optimale pour assurer une qualité et une saveur idéales au moment de leur consommation.

**Dans son offre technique, le titulaire présentera le tableau de fréquences des légumes frais respectant la saisonnalité.**

### **Légumineuse :**

Les légumineuses joueront un rôle essentiel dans l'offre alimentaire. Riches en protéines végétales, en fibres et en micronutriments, elles contribuent à un équilibre nutritionnel optimal et favorisent une diversification alimentaire bénéfique pour la santé. Leur sélection devra répondre à des exigences de qualité, de traçabilité et de saisonnalité, en privilégiant les productions locales. Afin de garantir une alimentation variée et équilibrée, une offre de légumineuses devra être intégrée au moins deux fois par semaine.

**Le titulaire intégrera dans son offre un tableau de fréquences des légumineuses disponibles selon la saison, garantissant une cohérence avec l'approvisionnement en légumes frais.**

### **Céréales :**

Afin d'assurer une alimentation équilibrée et diversifiée, il conviendra d'intégrer en rotation des céréales complètes et semi-complètes. Cette approche permettra de maximiser l'apport en nutriments essentiels tout en garantissant une meilleure digestibilité. Le choix des céréales devra respecter des critères de qualité, de traçabilité et de saisonnalité, avec une préférence pour les productions locales et durables.

**Dans son offre technique, le titulaire présentera un tableau de fréquences et l'origine des céréales proposées.**

### **Salade :**

De la salade verte sera systématiquement proposée chaque jour et pourra, si nécessaire, remplacer les légumes d'accompagnement (ex : en accompagnement d'une truffade)

### **Potage :**

Du potage sera proposé aux usagers en automne et en hiver. Il sera obligatoirement préparé sur place à partir de produits bruts, en privilégiant des ingrédients essentiellement frais. L'utilisation de briques ou de préparations instantanées industrielles est strictement interdite.

**Dans son offre technique, le titulaire présentera le catalogue des potages (avec composition).**

### **Pain :**

Le pain proposé devra être frais, préparé avec une fermentation au levain, de fabrication artisanale, et proposé selon une rotation\* variée incluant différents types de pains tels que pain blanc, pain semi-complet biologique, pain complet biologique, pain de campagne, etc.

Les pains à mie dense sont à privilégier pour leur texture et leur qualité nutritionnelle.

\*Cela indique que les types de pain changent régulièrement pour apporter de la diversité.

Le pain proposé devra être de qualité artisanale, disponible sous forme de pains individuels, baguettes ou pains tranchés, en libre-service dans les salles de restauration. Le Titulaire est tenu de s'approvisionner exclusivement auprès d'artisans boulangers locaux pour tous les sites de restauration.

INRAE portera une attention particulière à la fourniture de pain frais, produit par des boulangers artisans (et non issu de procédés industriels), avec une livraison quotidienne garantie du lundi au vendredi inclus.

Afin de respecter les normes d'hygiène, les paniers seront obligatoirement équipés de pinces.

**Pour rappel: le pain devra être compris dans le prix du repas**

**Dans son offre technique, le titulaire présentera l'origine et la qualité du pain.**

### **Fromages :**

La sélection de fromages proposés, exclusivement servis à la coupe, devra être aussi étendue que possible, tant en diversité d'origines (brebis, vache, chèvre, etc.) qu'en variété de types et de saveurs.

**Dans son offre technique, le titulaire présentera le catalogue des fromages.**

### **Fruits :**

Les fruits exotiques et non régionaux seront proposés en tenant compte de la saisonnalité de leurs pays ou régions d'origine. Les autres fruits seront servis conformément à leur saison locale.

Les produits frais issus de la région Auvergne Rhône-Alpes seront privilégiés, garantissant une offre variée et parfaitement adaptée à la saison. Ils devront être sélectionnés à maturité optimale pour assurer une qualité et une saveur idéales au moment de leur consommation.

**Dans son offre technique, le titulaire présentera le tableau de fréquences des fruits respectant la saisonnalité et son engagement sur la maturation des fruits**

### **Pâtisseries & entremets laitiers :**



Les pâtisseries et entremets laitiers seront exclusivement confectionnées sur place, à partir de matières premières brutes et fraîches, sans recours à des procédés d'assemblage. L'utilisation de poudres industrielles ou de « préparations instantanées » est strictement interdite afin de garantir une qualité artisanale et authentique.

Tout au long de l'année, des tartes **maison** seront préparées avec des fruits frais de saison, valorisant la qualité et la saveur des ingrédients sélectionnés. De plus, le sucre et la farine utilisés seront non raffinés, offrant une approche plus naturelle et respectueuse des arômes et des qualités nutritionnelles des produits.

Enfin, les pâtisseries et entremets devront respecter les recommandations du **GEM-RCN**, à savoir contenir **au maximum 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides**, afin d'assurer une qualité nutritionnelle optimale.

Dans son offre technique, le titulaire présentera le catalogue et la qualité des pâtisseries.

### **Produits Bio / Labels :**

Dans le cadre de l'alimentation durable, le Titulaire s'engage à proposer des produits issus de l'agriculture biologique ainsi que des produits labellisés. Dès la première année du marché, il devra garantir qu'au moins 50 % des produits soient biologiques et/ou labellisés, dont un minimum de 20 % en produits bio.

Pour les années suivantes, le Titulaire devra maintenir ces engagements et, le cas échéant, respecter les dépassements des exigences réglementaires minimales établies pour la première année, conformément aux objectifs définis dans son offre.

Dans son offre technique, le titulaire présente la qualité et l'origine des produits Bio et des produits labélisés pour chaque année de marché.

### **Fiches techniques des produits :**

Le Titulaire doit fournir sur demande d'INRAE les fiches techniques de chaque denrée et (ou) recette, ainsi que les références et le cahier des charges des fournisseurs sélectionnés (Normes, HACCP, Traçabilité, Agréments, etc.).

### **Restrictions sur les OGM et les huiles :**

Les produits OGM et les huiles d'arachide et de palme sont proscrits pour la préparation des repas.

## **4.3 Grammages**

Concernant les grammages, le titulaire respectera les tableaux de grammages du GEMRCN. En cas de « fourchette basse et haute », **le grammage le moyen sera retenu.**

**Les grammages sont indiqués en poids net dans l'assiette sans jus et sans sauce.**

Les éléments de décoration et ingrédients divers seront également fournis en quantités suffisantes (salade, persil, cornichons, olives, etc.). Ils ne doivent pas être pris en compte dans le calcul du « poids net dans l'assiette ».

En fonction du gaspillage et des retours des usagers, les grammages pourront être ajustés. Chaque convive pourra adapter sa portion à sa faim et aura la possibilité de se resservir en légumes et féculents afin de

favoriser une alimentation équilibrée et limiter le gaspillage alimentaire.

## **ARTICLE 5 – DEVELOPPEMENT DURABLE**

Conscient des enjeux environnementaux, économiques et sociaux, INRAE développe une politique en phase avec les principes du Développement Durable.

Soucieux de jouer un rôle exemplaire, en tant qu'éco-acteur, INRAE entend notamment inscrire ses achats dans une consommation responsable.

Le titulaire devra se conformer aux dispositions des Loi EGALIM et Loi Climat et résilience ainsi qu'aux dispositions suivantes :

### **Approvisionnements en circuits courts :**

Le Titulaire s'engagera à favoriser l'intégration de produits issus des circuits courts, en privilégiant un approvisionnement direct auprès des producteurs ou via des plateformes regroupant des producteurs locaux. Un niveau d'engagement minimal de 20 % de l'approvisionnement en produits de circuits courts est strictement requis par année de marché.

**Dans son offre technique, le titulaire présente la liste des producteurs locaux identifiés pour le marché avec les produits proposés.**

### **Produits issus de l'agriculture biologique et ou labélisés :**

Dans le cadre de l'alimentation durable, le Titulaire s'engage à proposer des produits issus de l'agriculture biologique ainsi que des produits labélisés. Dès la première année du marché, il devra garantir qu'au moins 50 % des produits soient biologiques et/ou labélisés, dont un minimum de 20 % en produits bio.

Pour les années suivantes, le Titulaire devra maintenir ces engagements et, le cas échéant, respecter les dépassements des exigences réglementaires minimales établies pour la première année, conformément aux objectifs définis dans son offre.

100 % des viandes et poissons servis devront être issus de produits durables et de qualité sous SIQO ou label.

**Dans son offre technique, le titulaire présente la qualité et l'origine des produits Bio et des produits labélisés pour chaque année de marché.**

### **Lutte contre le gaspillage alimentaire :**

La loi n° 2015-992 du 17 août 2015 (article 102) relative à la transition énergétique pour la croissance verte a posé les bases de la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective. Depuis, plusieurs textes ont renforcé ces obligations, notamment la loi EGAlim (2018) et la loi Climat et Résilience (2021), qui imposent des mesures plus strictes et des objectifs chiffrés.

### **Actions à mettre en place**

Le titulaire devra proposer un **plan d'action structuré**, basé sur les guides pratiques de l'**ADEME** et les obligations légales. Ce plan devra inclure :

- **Un diagnostic initial à 3 mois**, puis un suivi annuel du gaspillage alimentaire, distinguant le gaspillage en cuisine (nourriture préparée mais non servie) et le gaspillage en consommation (nourriture servie mais non consommée).
- **L'identification des causes du gaspillage** pour définir des actions correctives adaptées.
- **Des objectifs précis** pour chaque action mise en place.
- **Un plan d'actions efficace**, intégrant des mesures de sensibilisation et de formation du personnel et des convives.

### **Pérennisation des actions**

Pour garantir l'efficacité du plan, les actions devront être suivies et ajustées régulièrement :

- **Fixer des objectifs clairs et partagés** avec l'ensemble des acteurs.
- **Mettre en place des actions structurelles**, incluant la formation du personnel et la sensibilisation des convives.
- **Expérimenter des dispositifs de gestion des dons des invendus**, en lien avec des associations.
- **Suivre quotidiennement le gaspillage alimentaire**, avec des mesures précises des quantités gaspillées via une table de tri et un peson.
- **Organiser des actions de mobilisation régulières**, comme des campagnes de sensibilisation et des événements autour de la lutte contre le gaspillage.

### **Suivi et communication**

Une information régulière devra être partagée avec l'administration sur les résultats obtenus :

- **Poids du pain gaspillé.**
- **Pesée des déchets alimentaires en fin de service.**
  - **Déchets de self**
  - **Déchets de plonge**
- **Pesée de production**
- **Évolution des indicateurs de gaspillage** et ajustements des actions.

Le plan d'action fera l'objet d'un suivi attentif par l'administration, qui pourra le modifier ou le compléter si nécessaire. Les actions de communication seront coordonnées avec l'administration pour assurer une sensibilisation efficace.

Enfin, INRAE communiquera au titulaire les prévisions de fréquentation liées aux événements internes (réunions, assemblées générales) afin d'adapter les quantités produites et limiter le gaspillage.

### **Nettoyage des locaux :**

Les produits d'entretien et lessiviels devront être écolabélisés, ils seront respectueux de l'environnement et de la santé des personnels.

### **Tri et valorisation des déchets :**

Le Titulaire s'engage à développer le tri sélectif et le traitement des déchets et à mener des réflexions sur le recyclage notamment (cartons, déchets alimentaires, huiles usagées, biodéchets, ...).

Le Titulaire veille à réduire la volumétrie des déchets.

### **Vaisselle jetable :**

Le Titulaire s'engage à respecter la réglementation sur l'interdiction de la vaisselle jetable.

### **Les déplacements : livraisons fournisseurs :**

Les livraisons devront être rationalisées autant que possible, en privilégiant le regroupement des expéditions et l'optimisation des plans de livraison. Elles devront impérativement respecter les obligations de sécurité propres aux différents sites d'INRAE. Dans la mesure du possible, les véhicules ou tout autre moyen de transport utilisés devront être écologiques et afficher de faibles émissions de CO<sub>2</sub>.

### **Insertion des personnes en difficulté ou en situation d'handicap :**

Le Titulaire se conformera aux dispositions prévues dans le CCAP, il devra communiquer sur sa politique RSE.

### **Consommations des fluides :**

Le Titulaire s'engage à œuvrer au quotidien pour la réduction des consommations des fluides.

Dans son offre technique, le titulaire présente les actions de Développement Durable mise en place, et/ou qu'il proposerait de mettre en place sur la base d'une politique commune avec INRAE.  
INRAE insiste sur la nécessité d'accompagner ses actions d'une communication adaptée.

## **ARTICLE 6 – PERSONNEL**

### **6.1 Généralités**

Le Titulaire s'engage à respecter, pour ses personnels, les textes légaux présents et à venir en matière de sécurité sociale, législation du travail, législation fiscale, ainsi qu'en matière d'hygiène et notamment de prophylaxie.

Les certificats d'aptitudes délivrés après les visites médicales et analyses obligatoires seront systématiquement conservés et pourront être consultés sur demande par le représentant d'INRAE.

### **6.2 Quantitatif, organisation et agrément du personnel**

Le titulaire s'engage à affecter à la réalisation des prestations une équipe comprenant un responsable gérant cuisinant sur chacun des deux sites et des collaborateurs dont le nombre et la qualification lui permettent d'accomplir ces prestations.

Le responsable du restaurant est l'interlocuteur permanent dans les locaux de restauration comme représentant du titulaire et est responsable du personnel employé par le titulaire.

Le Titulaire assure avec ses propres personnels l'ensemble des tâches nécessaires au bon fonctionnement du service :

- ✓ Approvisionnements,
- ✓ Fabrication des repas,
- ✓ Distribution et service des repas avec comptage et contrôle de l'accès des convives,
- ✓ Entretien et nettoyage des locaux et matériels mis à disposition,

- ✓ Encaissement auprès des usagers.
- ✓ ...

Il s'engage à ce que ses personnels soient en nombre suffisant pour assurer le bon fonctionnement du service, notamment au moment des heures d'ouverture des restaurants, et assure les remplacements nécessaires en cas d'absences.

Le Titulaire devra communiquer à INRAE s'il le demande, tous les renseignements administratifs relatifs à l'état civil du personnel : nom, prénoms, date et lieu de naissance, domicile, situation de famille, formation et expérience professionnelle...

L'ensemble des frais de personnel (salaires, charges etc.) liés à l'organisation proposée est à la charge du Titulaire et devra être inclus dans les frais fixes proposés par le Titulaire.

L'emploi de salariés titulaires d'un contrat à durée indéterminée est la règle.

L'usage de tout autre type de contrat de travail doit être dûment justifié auprès d'INRAE.

Les apprentis et stagiaires que le titulaire formerait dans les locaux du client ne peuvent, en aucun cas, remplacer l'un des collaborateurs visés au plan de postage. Leur présence en surnuméraire y sera portée sur le reporting remis mensuellement à INRAE.

L'utilisation de personnel intérimaire ne peut répondre qu'à une nécessité absolue qui sera dûment justifiée et portée à connaissance par le titulaire sur le plan de postage remis mensuellement à INRAE. Le recours à des prestataires ayant une visée sociale (Centres d'aide par le travail, entreprises d'insertion par l'économique, etc.) est favorisé et mis en valeur.

Le titulaire doit communiquer à INRAE avant la prise de fonction des agents qu'il envisage d'employer, tous renseignements relatifs à leur état civil : nom, prénoms, date et lieu de naissance, domicile, situation de famille, nationalité, qualifications professionnelles et justificatifs d'aptitudes médicales au métier de la restauration de tous les agents.

Dans son offre technique, le titulaire présente l'organigramme mis en place.

Dans son offre technique, le titulaire présente les plannings journaliers détaillés.

Dans son offre technique, le titulaire présente les CV et les fiches de poste de l'équipe d'encadrement.

### **6.3 Reprise du personnel et dispositions générales**

La liste du personnel à reprendre est présentée en **annexe 3** du présent CCTP. Les conditions de reprises seront conformes aux textes réglementaires et conventionnels en vigueur.

Le titulaire assure la continuité des contrats de travail pour chacun des employés avec le détail chiffré des avantages sociaux de branche et d'entreprises dont ils bénéficiaient. Le titulaire précisera la nature des avantages sociaux dont chacun des salariés repris bénéficiera et il justifiera en quoi ils sont au moins équivalents à ceux dont ils bénéficiaient auparavant ou, à défaut, la contrepartie indemnitaire qu'il mettra en place dès l'entrée en vigueur du contrat et durant toute sa durée.

A l'expiration du présent contrat, pour quelle que cause que ce soit et à quel que titre que ce soit, les parties conviennent expressément de faire application des dispositions légales et conventionnelles en vigueur en ce qui concerne le personnel affecté à sa réalisation.

En tout état de cause, INRAE exigera de faire reprendre par le successeur le personnel concerné.

Dans le cas où le successeur serait soumis à la Convention Collective Nationale de la Restauration Collective et 25 jours au moins avant l'expiration du présent contrat, intervenant pour quelque cause que

ce soit, INRAE s'engage à fournir par écrit au titulaire les coordonnées du successeur de façon à lui permettre de respecter son obligation de communication des éléments des contrats de travail, prévue par la Convention Collective citée ci-dessus.

**Dans son offre technique, le titulaire présente les modalités de reprise.**

#### **6.4 Personnel INRAE mis à disposition**

Le titulaire s'engage à travailler avec les agents INRAE mis à disposition

- Site de Theix :

- 1 second de cuisine – 80% temps plein.

- Site de Crouel :

- 1 Commis-se de cuisine – temps plein (actuellement en arrêt maladie).

#### **6.5 Formation du personnel**

**Le titulaire est responsable de la formation des personnels qu'il emploie. En ce qui concerne les équipes de restauration, il doit mettre en place des formations adaptées visant à :**

- Identifier précisément les produits ;
- Comprendre les filières de production et les technologies culinaires, notamment pour les produits issus de l'agriculture biologique ou équivalent ;
- Acquérir des connaissances fondamentales sur les besoins nutritionnels d'une population active ;
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Appliquer les bonnes pratiques liées au déplacement et au stockage des denrées, conformément à la méthode HACCP ;
- Assurer l'entretien des locaux et des matériels ;
- Sensibiliser les agents aux gestes et postures de travail en restauration collective ;
- Prévenir les risques professionnels et garantir la sécurité au travail ;
- Organiser efficacement le travail ;
- Gérer la réception des denrées ;
- Développer une bonne relation avec les clients ;
- ...

Le Titulaire s'engage à assurer la formation de l'intégralité du personnel, incluant non seulement les nouveaux entrants, mais également le personnel mis à disposition par INRAE.

Le titulaire formera dans le mois qui suit la mise en place du marché, ses agents sur la connaissance des produits bio et SIQO. Cette formation pourra être répétée après la première année.

**Dans son offre technique, le titulaire présente le plan de formation et le nombre minimum de jours de formation par personne et par an.**

#### **6.6 Tenues du personnel**

Le Titulaire s'engage à doter l'ensemble du personnel de tenues de travail et d'équipements de sécurité adaptées et en nombre suffisant afin de garantir une hygiène parfaite et une propreté visuellement

irréprochable.

Le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail de tout le personnel employé dans le restaurant sont à la charge du titulaire (hormis celui des agents INRAE).

Le titulaire devra également fournir des « kits visiteurs » , notamment en cas de, contrôle, visites etc...

**Dans son offre technique, le titulaire présente les visuels des tenues et les dotations.**

### **6.7 Continuité des prestations**

Le titulaire organise les congés de son personnel de manière à assurer la continuité de la prestation. En période de faible activité, le titulaire peut déroger au plan de postage normalement applicable dès lors qu'il justifie à INRAE qu'il pourra néanmoins assurer pleinement sa prestation et que ce postage dérogatoire fait l'objet d'une juste compensation financière.

Le titulaire s'engage à tout mettre en oeuvre pour surmonter au plus vite un arrêt de travail de son personnel sans remettre en cause la souveraineté du droit de grève ainsi que tout événement indépendant de sa volonté empêchant l'exécution du contrat dans des conditions normales. Le titulaire assurera alors un service minimum de prestations.

### **6.8 Législation du travail**

Le titulaire s'engage à appliquer l'ensemble des dispositions légales et réglementaires en matière de droit du travail, de législation sanitaire et sociale y compris les droits syndicaux.

INRAE se réserve le droit de s'assurer à l'intérieur du restaurant du respect par le titulaire des lois et règlements en vigueur.

Le titulaire s'engage à appliquer la réglementation en vigueur en matière de sécurité sociale et de législation du travail.

Les visites médicales prévues par la loi pour le personnel seront assurées par les employeurs respectifs.

Le titulaire doit signaler à INRAE tout changement de personnel et lui présenter la fiche signalétique des embauches opérées afin de permettre à INRAE de contrôler la qualification du personnel affecté dans son restaurant. Pendant la période d'essai d'un nouvel employé, INRAE peut demander au titulaire, pour des motifs dûment justifiés, de ne pas le garder dans le personnel permanent employé sur place.

Le changement de gérant du restaurant en cours de contrat est subordonné à l'information préalable de INRAE trois mois au moins avant la date effective et sera précédé d'un tuilage, à la charge du titulaire, dont la durée ne pourra être inférieure.

### **6.9 Hygiène et Prophylaxie**

Le titulaire assure sous sa propre responsabilité la surveillance médicale de son personnel.

Les certificats d'aptitudes délivrés après les visites médicales et analyses obligatoires seront systématiquement conservés et pourront être consultés sur demande par le représentant d'INRAE.

En cas de défaillance titulaire, INRAE peut faire exécuter les prestations aux frais et risques de celui-ci après injonction transmise par lettre recommandée non suivie d'effet.

En cas de défaillance du titulaire, INRAE prendra les mesures nécessaires à la charge du titulaire.

## **6.10 Respect des règles INRAE**

Le titulaire est tenu de respecter les règles de fonctionnement d'INRAE. Tout personnel employé par le titulaire qui aurait contrevenu à la réglementation pourrait s'en voir refuser l'accès. INRAE peut demander le remplacement de toute personne ne respectant pas ces règles.

## **ARTICLE 7 – LOCAUX, EQUIPEMENT ET GESTION DES DONNEES INFORMATIQUES**

L'annexe 4 du présent CCTP précise la répartition des charges entre le Titulaire et le centre INRAE Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes.

De manière générale le Titulaire est soumis à la réglementation du site d'accueil.

### **7.1 Matériels mis en place par le Titulaire**

Le Titulaire s'engage à fournir :

- ✓ Les caisses, matériels informatiques et logiciels nécessaires à l'exécution de sa mission, et notamment ceux pour le comptage et contrôle de l'accès des convives et les encaissements
- ✓ La signalétique alimentaire pour les 2 sites

Pour les caisses, les lecteurs de badges devront être compatibles avec les badges actuels des agents INRAE. Les spécifications techniques et informatiques à prendre en compte sont présentées en **annexe 2.2 du présent CCTP**.

Le Titulaire s'engage à effectuer toute démarche utile auprès du précédent titulaire afin de reprendre les soldes des badges de chacun des usagers ainsi que la base convives.

**Le système d'encaissement du Titulaire sera interconnecté en réseau, permettant aux usagers de disposer d'un badge nominatif unique utilisable sur les deux sites. Les rechargements effectués, que ce soit sur l'un des sites ou via l'application mobile et web, seront instantanément synchronisés, garantissant une utilisation fluide et flexible sur les deux sites.**

Par ailleurs, le système informatique du Titulaire devra comporter une sécurité interdisant un deuxième passage aux caisses des usagers sur la même journée qui serait facturé au à un tarif suventionné. Le deuxième passage sur un badge sera automatiquement facturé au tarif « Extérieurs ».

**Le Titulaire devra donner à INRAE un accès en mode « consultation / visualisation » à son système de caisse.** Le Titulaire formera les personnels INRAE en charge du suivi de la restauration.

Le Titulaire tiendra compte des difficultés de passage en caisse des groupes d'extérieurs.

### **7.2 Moyens mis à disposition par INRAE**

#### **7.2.1– Etat des lieux**

Un état des locaux, agencements, matériels et mobiliers affectés au fonctionnement du restaurant est établi contradictoirement au maximum dans le mois qui suit l'entrée en vigueur du contrat et est annexé à celui-ci par ordre de service pour en être partie intégrante. Il doit notamment mentionner l'état de vétusté des différents biens immobiliers et mobiliers.



A la demande de l'une ou de l'autre des parties, il est établi un nouvel état dans les huit jours suivant l'expiration de chaque année contractuelle.

Le Titulaire prend en charge les locaux dans l'état où ils se trouvent sans pouvoir exprimer aucune réserve sauf s'ils ne sont pas conformes à leur usage. Il indique à INRAE, dans un délai de trois mois à compter de cette prise en charge et par écrit, ceux d'entre eux qui nécessitent une mise en conformité.

Un état des lieux avec inventaire contradictoire sera réalisé à la clôture du marché.

Les descriptifs des installations et des biens mis à disposition des trois sites sont présentés en annexe 2.1 du présent CCTP.

### 7.2.2- Locaux

#### ✓ Utilisation des locaux

INRAE garantit au titulaire une mise à disposition des locaux et agencements dont le titulaire use avec le même soin que s'ils étaient sa propriété. Ce dernier les utilise à titre gratuit et précaire.

Les plans des locaux techniques et de restauration mis à disposition du titulaire figurent en annexe 7 du présent CCTP.

INRAE se réserve, par ailleurs, le droit de disposer des locaux en tout ou partie, en dehors des heures de service avec la contribution ou non du gérant à l'occasion de réceptions officielles ou prestations particulières à caractère social.

#### ✓ Entretien des locaux

Le titulaire assurera, selon les règles de l'art, le nettoyage quotidien des cuisines et de leurs annexes (réserves, etc....) ainsi que l'évacuation des déchets en fonction du tri sélectif mis en place par INRAE.

Les produits lessiviels ainsi que les détergents sont respectueux de l'environnement et bénéficient d'éco-labels dès lors qu'ils sont présents sur le marché.

Le titulaire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition, aux règles concernant l'hygiène des locaux.

Le titulaire fournira les produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien dont il a la charge. Ceux-ci doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés. Il est interdit dans le cadre de l'entretien des locaux d'utiliser des produits chlorés ou abrasifs.

Le titulaire doit soumettre pour approbation la liste des produits de nettoyage qu'il souhaite utiliser. INRAE se réserve le droit de faire interdire l'utilisation de tout produit qu'il juge inadapté, remplaçable par un produit plus écoresponsable.

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

Les travaux correspondants sont facturés au titulaire, le montant venant en déduction des versements dus au titulaire.

Le nettoyage des vestiaires et sanitaires réservés au personnel du titulaire et aux agents INRAE de restauration est assuré par le prestataire d'entretien des locaux d'INRAE.

#### ✓ Réparations

Le Titulaire est tenu de signaler sans délai au représentant désigné par INRAE toute défectuosité nécessitant des réparations. Cette notification devra être réalisée via un fichier de suivi, accessible sur un espace partagé (de type SharePoint), mis à disposition par INRAE.

Les frais de maintenance autres que ceux de l'entretien courant, c'est-à-dire les frais de réparation ou de modification des installations sur le bâtiment sont pris en charge par INRAE dans les seuls cas où ils sont dus :

- à la vétusté ;
- à une utilisation normale ;
- non reconnus imputables à la négligence ou à la faute du titulaire.

En cas de négligence ou faute du titulaire, le montant vient en déduction des versements qui lui sont dus par INRAE qui se réserve la faculté d'effectuer tous les travaux qu'elle juge nécessaires.

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. Le titulaire doit supporter, sans indemnité, les troubles qui pourraient en résulter, dans la mesure où ces travaux ne l'obligent pas à modifier le service de façon importante, ni à augmenter son effectif en personnel.

#### ✓ Clauses particulières

Le titulaire est tenu de signaler, à INRAE dès qu'il en a connaissance, tout événement qui risque d'entraîner des dégradations aux locaux. Cette notification devra être réalisée via un fichier de suivi, accessible sur un espace partagé (de type SharePoint), mis à disposition par INRAE.

A défaut, il devient lui-même responsable de ces dégradations.

Toute dégradation causée aux locaux et qui résulte de fautes ou négligences du personnel du titulaire doit être réparée sans délai à ses frais.

#### ✓ Modification des locaux

Le titulaire ne peut établir d'installation fixe ni modification sans l'accord préalable de INRAE.

Il est précisé que tout changement ou embellissement effectué par le titulaire même avec cette autorisation, reste acquis au propriétaire des locaux sans indemnité aux termes du contrat.

Toute modification doit respecter la norme de protection incendie minima M2.

#### ✓ Continuité du service

En cas de survenance dans les locaux INRAE d'une interruption dans la fourniture d'une source d'énergie, d'un dysfonctionnement des agencements et des matériels, en cas de vol par effraction ou de détérioration des installations (eau, feu, etc.), ainsi qu'en cas d'un arrêt de travail du personnel admis à fréquenter le restaurant, empêchant l'accès normal à l'établissement des fournisseurs, du personnel du titulaire ou des usagers, et dès lors que ces événements (hors événements liés aux conditions climatiques) empêchent en tout ou partie le titulaire d'effectuer ses prestations dans les conditions normales, le titulaire s'engage à assurer un service minimum.

Si un quelconque de ces événements (lié à la maintenance) vient à causer des dommages aux denrées du titulaire au titre des prestations objet des présentes, INRAE dédommage le titulaire des pertes et dommages dûment justifiés qu'il a subi à hauteur du montant de la franchise (cf article 9.3 du CCAP).

Pour la bonne exécution du marché, INRAE mettra en œuvre les moyens suivants :

### 7.2.3– Matériels et mobiliers

Une liste (non exhaustive) des matériels mis par l'Administration à la disposition du titulaire est fourni en **annexe 2.1 du présent CCTP**.

Le titulaire doit prendre soin du matériel qui lui est confié, suivant l'inventaire qui est réalisé.

Il assure le nettoyage quotidien des matériels de la cuisine du self et de ses annexes. Il prend également en charge le nettoyage quotidien du matériel et du mobilier des espaces de distribution.

Le titulaire s'engage, dès qu'il en a connaissance, à informer l'Administration de tout incident, défaut, détérioration, perte ou casse. Au cas où ces derniers seraient directement imputables à la faute du titulaire, la remise en service ou le renouvellement du matériel nécessaire est imputée au titulaire.

Des inventaires contradictoires de contrôle sont dressés aussi souvent que cela paraît nécessaire.

### 7.2.4– Renouvellement et entretien des installations

Le Titulaire assurera l'entretien courant, la maintenance (préventive et curative), les réparations et le renouvellement des matériels et équipements dans la limite des spécifications prévues dans le tableau de répartition des tâches.

S'agissant du renouvellement des matériels et équipements de cuisine, le Titulaire prend en charge les matériels dont le prix unitaire n'excède pas 3 000 € HT.

Il est entendu que ce renouvellement est conditionné à un usage normal des équipements. En cas de dégradations résultant d'une mauvaise utilisation du matériel par le Titulaire, celui-ci sera tenu de le remplacer à ses frais et en dehors du plan de renouvellement prévu.

INRAE prend en charge les gros matériels et équipements dont la valeur d'acquisition est supérieure à 3 000 € HT.

Le Titulaire devra obtenir l'accord d'INRAE avant tout renouvellement et justifiera l'ensemble des dépenses impactant ces postes.

Concernant la verrerie-vaisselle et le petit matériel d'exploitation (louches, couteaux, etc.), le Titulaire est responsable de leur renouvellement sous réserve que les pourcentages de casse et de vols ne dépassent pas 15% en quantité et par catégories. Au delà de ce pourcentage, les frais du renouvellement sont partagés entre INRAE et le titulaire. Néanmoins, INRAE restera propriétaire de ces matériels quelque soit le cas.

**Dans son offre technique, le titulaire présente les fréquences d'entretien courant mis en œuvre.**

#### 7.2.3.1 - Dotations aux provisions

Afin d'assurer un suivi efficace et juste des éléments de renouvellement et de maintenance, un système de provision est mis en place sur la durée du marché.

Les "dotations" annuelles correspondant à ces postes de dépenses (renouvellement et maintenance) sont intégrées aux prix contractuels de la prestation de restauration tels qu'ils figurent aux Bordereaux des prix.

Le Titulaire doit produire chaque année à la date de reconduction du marché les éléments suivants :

- Un compte-rendu détaillé de l'utilisation de l'enveloppe financière correspondant à la provision

- faisant apparaître notamment la nature des dépenses réalisées et leur montant
- Un état du compte des provisions faisant apparaître :
    - leur montant initial,
    - l'historique des dotations constituées depuis l'origine du marché,
    - l'historique des emplois des provisions depuis l'origine du marché,
    - le solde des provisions.

#### 7.2.3.2 - Utilisation des provisions au terme du marché

A l'échéance du marché, dans l'hypothèse où l'enveloppe financière globale n'aurait pas été utilisée dans sa totalité par le Titulaire, les sommes non utilisées seront versées au centre INRAE Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes.

Ce versement intervient dans le délai de 3 mois à compter de la fin du marché.

En cas d'insuffisance de cette provision au regard des dépenses supportées par le Titulaire au titre de ses obligations, les parties se rencontreront afin de déterminer les nouvelles conditions d'exécution du marché le cas échéant.

#### 7.2.3.3 - Contrôle exercé par INRAE

Dans le cadre de son pouvoir de contrôle, INRAE se réserve le droit de solliciter à tout moment, la communication de tout document nécessaire à la vérification des dépenses affectant ces provisions.

#### 7.2.4 – Conformité des sites

INRAE assurera l'entretien et la maintenance du bâtiment (gros œuvre et second œuvre) et des installations techniques générales (chauffage, ventilation, plomberie, électricité) pour les 2 sites.

#### 7.2.5 – Signalétique

Le Titulaire s'engage à fournir la signalétique complète et les supports de communication (affichage, information, communication, possible affichage dynamique si issu de l'économie circulaire) du service de restauration.

#### 7.2.6 – Frais d'exploitation et de gestion

INRAE prend en charge les fluides (eau, gaz et électricité). Les consommations feront l'objet d'un contrôle par INRAE, l'information sera partagée avec le Titulaire. Un objectif d'optimisation des consommations en fluide sera demandé en cours de marché au Titulaire. En cas de hausse des consommations, le dépassement pourra être imputé à la charge du Titulaire.

Le Titulaire disposera d'une ligne téléphonique interne sur chacun des deux sites. En revanche, il sera responsable de la mise en place et de la gestion des lignes externes ainsi que de l'accès à Internet.

Le Titulaire prend à sa charge l'ensemble des frais d'exploitation et de gestion du service : produits lessiviels, tenues de personnels, vaisselle et petits matériels, du matériel à usage unique et des serviettes jetables fournies, etc.

### 7.3 Traitement des données des agents INRAE

La transmission des données agents permettant le bon fonctionnement du système de caisse et de facturation distinctes aux deux sites devra pouvoir en cours de marché être interfacée avec le système d'information INRAE de manière sécurisée et automatisée.

Le titulaire s'engage à respecter les engagements de l'article 12 du CCAP.

Ce point fera l'objet d'une clarification avec le Titulaire, en présence des experts métier d'INRAE, lors de la réunion de déploiement ou, le cas échéant, au cours d'une réunion intermédiaire en phase d'exécution.

#### **7.4 Service transverse d'accès et d'authentification**

##### **Existant**

Afin de simplifier l'usage des utilisateurs lors de la navigation sur des sites et applications Web de l'institut, INRAE s'est doté d'un service d'authentification centralisé Web SSO. Ce service peut être utilisé par des applications externes non INRAE.

Cette délégation de l'authentification est réalisée au niveau de l'institut via un service d'authentification centralisé CAS (développé par JA-SIG et disponible à l'URL <http://www.jasig.org/>). L'authentification unique peut être couplée avec un système de fédération d'identités (Shibboleth) avec des partenaires de recherches. Les communications avec ce service d'authentification centralisé sont systématiquement chiffrées (HTTPS, protocole autorisé sur les firewalls des établissements hébergeant les utilisateurs et partenaires qui souhaitent accéder aux applications de INRAE).

Les annuaires LDAP et AD INRAE contiennent les données d'authentification d'une personne (titulaire ou non) [Login/Mot de passe] permettant de gérer l'authentification et les accès à de nombreuses applications INRAE. Le Web-SSO s'appuie actuellement sur les données d'authentification du LDAP. Un annuaire LDAP de test permet pour les tests de prendre l'identité de n'importe quelle personne.

##### **Besoins**

#### **Authentification unique Web-SSO :**

Pour les accès Web, la solution devra pouvoir utiliser le système d'authentification unique de INRAE présenté en **Annexe 2.3** La phase d'identification/authentification devra respecter le protocole SAML V2 selon ce qui est décrit dans cette annexe.

Le soumissionnaire devra expliciter par quels mécanismes il permet l'accès aux services via ce service d'authentification.

L'annuaire LDAP de INRAE contient les données d'authentification d'une personne (titulaire ou non) [Login/Mot de passe] permettant de gérer l'authentification et les accès à de nombreuses applications INRAE. Le Web-SSO s'appuie actuellement sur les données d'authentification de l'annuaire LDAP.

#### **Déconnexion automatique :**

Le système proposé par le soumissionnaire devra prévoir un dispositif paramétrable de déconnexion automatique des utilisateurs authentifiés, entièrement compatible avec la solution de Web-SSO déployée au sein de INRAE.

#### **Gestion des autorisations à l'application :**

La phase d'authentification est déléguée au service d'authentification Web-SSO. La gestion des droits et des rôles applicatifs reste à la charge de l'applicatif.

## **ARTICLE 8 – CONTROLE ET SUIVI DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS**

### **8.1 Contrôle permanent**

INRAE peut, à tout moment et sans en référer préalablement au Titulaire, procéder à tous contrôles qu'il jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (denrées, matériels, locaux, moyens de livraison),
- nutritionnelles (composition des menus et nature des denrées),
- quantitatives (grammages),
- qualitatives (aspect, goût, etc.)
- ...

Les contrôles seront effectués par un agent INRAE mandaté pour le suivi du contrat, et qui pourra, outre le contrôle sur les sites INRAE, se rendre en cuisine et se faire communiquer toute information relative aux spécifications contractuelles de la fourniture (fiches techniques, produits et recettes, etc.).

### **8.2 Contrôles par l'intermédiaire d'agents spécialisés**

INRAE peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au Titulaire, notamment :

- Direction Départementale de la Protection des Populations
- Agence Régionale de Santé.

Ces interventions ne font pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leur fonction.

### **8.3 Contrôles bactériologiques des denrées**

Ils seront pris en charge par le Titulaire et réalisés dans le respect des réglementations en vigueur.

Les résultats seront transmis systématiquement à INRAE dès réception. Cette notification devra être réalisée via un fichier de suivi, accessible sur un espace partagé (de type SharePoint), mis à disposition par INRAE

INRAE pourra, par ailleurs, exécuter à sa charge des contrôles bactériologiques à sa convenance.

### **8.4 Commission restauration**

INRAE est dotée d'une commission restauration constituée de représentants de l'Administration et du personnel élus issu du conseil de Centre.

Cette commission se réunit au minimum deux fois par an et peut réaliser des audits et vérifications au même titre que l'administration.

Le Titulaire participera sans frais supplémentaire aux différentes commissions restauration.

Au cours de cette réunion le titulaire fait notamment :

- le bilan de la prestation effectuée (fréquentation du restaurant, résultats des analyses, résultats des enquêtes, traitement des dysfonctionnements...)
- présente les prévisions de menus (conventionnels et à thème) ;

- le bilan de ses menus avec traçabilité, saisonnalité des fruits et légumes et origine des produits ;
- présentation de sa politique d'achats, sous forme d'une liste de ses approvisionnements avec la famille de produits (faisant référence à des labels, écolabels et (ou) respectant les notions de développement durable (respectueux de l'environnement)) et par fournisseur (article 3.1 du présent CCTP), notamment dans le cadre du suivi des approvisionnements pour la loi Egalim.
- apporte les réponses aux questions qui peuvent lui être posées et recueille, analyse et prend en compte les remarques qui lui sont faites.

### **8.5 Suivi permanent de la qualité et mesure de la satisfaction des convives**

Le Titulaire mettra en œuvre un système de suivi permanent et journalier de la qualité des repas et du degré de satisfaction des différents convives.

Ce système devra être simple, efficace et systématiquement exploité en retour par le Titulaire avec un degré de réactivité rapide.

Par ailleurs, une enquête de satisfaction annuelle sera systématiquement menée auprès de l'ensemble des agents de INRAE du Centre. Cette enquête devra être réalisée par un organisme indépendant du Titulaire, et s'appuiera sur un questionnaire préalablement accepté et validé par INRAE.

INRAE se réserve le droit de modifier librement le questionnaire, en ajoutant ou supprimant des questions selon ses besoins, sans que cela entraîne d'impact financier.

Cette enquête fera l'objet d'une information préalable et d'une restitution des résultats auprès d'INRAE.

Les résultats devront être présentés aux représentants de INRAE, accompagnés, le cas échéant, d'un plan d'action proposé par le Titulaire. Cette présentation devra avoir lieu dans un délai maximal de 1,5 mois suivant la réalisation de l'enquête.

**Le nom de l'organisme devra obligatoirement apparaître sur les questionnaires et le compte-rendu des résultats de l'enquête.**

Le coût de l'enquête sera pris en charge par le Titulaire.

**Dans son offre technique, le Titulaire détaillera la méthodologie proposée pour recueillir les avis des usagers, en précisant les outils et processus envisagés. Il devra également inclure un exemple concret d'enquête, illustrant l'approche et les modalités mises en œuvre.**

### **8.6 Suivi d'activité mensuel**

Le Titulaire sera tenu de produire, chaque mois, un compte-rendu d'activité pour chacun des sites, ainsi qu'une synthèse regroupant les données des deux sites. Ce document devra être soumis au plus tard dans les dix jours suivant la fin du mois (J+10).

Le compte-rendu d'activité devra inclure quatre volets distincts :

- Quantitatif : Analyse des chiffres clés et des données opérationnelles (mensuel et annuel)
- Social : Informations relatives aux aspects humains et sociaux.
- Qualité : Évaluation des performances en termes de qualité (mensuel et annuel)



- Technique : Compte-rendu sur les aspects techniques et opérationnels.

**Le volet quantitatif** précise:

- Le décompte journalier des repas servis (Self + VAE)
- La fréquentation du restaurant par catégories selon la typologie fournie par INRAE,
- Le nombre de formules P2 ou P3,
- Le nombre et le type de prestations complémentaires fournies par unité (pause café, repas, buffet, etc.).
- Le taux de prise
  - par type de formule (P1 ; P2 ; P3 )
  - et par type de plat (plats carnés, plats viande ou plat végétarien)
- Le volume de gaspillage alimentaire (en distinguant le gaspillage usager du gaspillage cuisine)

**Le volet social** mentionne:

- Les éventuelles mutations de personnel,
- Les éventuelles modifications de postes,
- Les actions de formation réalisées et programmées,
- Le nombre d'heures d'intérim,
- Le nombre d'accidents du travail.
- L'organigramme à jour

**Le volet qualité** détaille:

- La communication de la grille des menus prévisionnels sur 4 semaines,
- Les changements opérés dans les approvisionnements,
- Les modifications des pratiques de production,
- Les différentes démarches hygiène et sécurité mises en place,
- Les audits qualité réalisés,
- L'ensemble des résultats des différentes analyses bactériologiques,
- L'analyse et les commentaires des résultats obtenus,
- La présentation des éventuels plans d'actions qui en résultent,
- Le suivi des engagements qualitatif : qualité des produits, alimentation durable,
- Le volume de biodéchets collectés,
- Le volume d'achat total (toutes denrées confondues) en € HT incluant le détail du volume d'achat de viandes et de poissons,
- Le volume d'achat local, bio et SIQO en € HT, en distinguant clairement la part viandes, poissons et autres achats pour la partie SIQO

**Le volet technique** précise:

- Les renouvellements effectués,
- Le montant de la provision,
- La provision,
- Les prévisions de renouvellement actualisées.

**N.B. Les tableaux seront au format Excel. A titre indicatif, un modèle de reporting attendu est joint en annexe 6 du présent CCTP.**

**Dans son offre technique, le titulaire présentera le modèle de rapport pour le suivi mensuel d'activité.**



## **8.7 Rapport d'activité annuel**

Le Titulaire produira chaque année écoulée, au plus tard le 31 janvier, le rapport d'activité annuel portant sur la période du 1er janvier N-1 au 31 décembre de l'année en cours pour l'ensemble des 2 sites.

Ce rapport comprend notamment:

- ✓ Les volumes d'achats en quantité et en valeur (en euros) par produit et fournisseur permettant de suivre les engagements contractuels sur le % frais, % local, % bio, % labellisé,
- ✓ Le nombre total de repas commandés et facturés suivant les catégories (y compris les prestations annexes) (tableau à 12 colonnes),
- ✓ Les prix pratiqués, leur mode de détermination et leur évolution (historique des révisions),
- ✓ Le compte d'exploitation de l'année (et de l'année précédente),
- ✓ Les redevances versées sur les prestations annexes et cafétéria,
- ✓ Les recommandations pour des adaptations ou travaux à envisager (notamment en cas de progrès technologiques et/ou réglementaires),
- ✓ Le suivi des renouvellements et l'actualisation des prévisions de renouvellement,
- ✓ Le suivi des actions de Développement Durable,
- ✓ Les statistiques de variétés des plats,
- ✓ Le suivi des animations,
- ✓ Le suivi des formations,
- ✓ Tout élément permettant d'apprécier la qualité du service rendu et les mesures proposées par le Titulaire,
- ✓ Des propositions de plan de progrès pour améliorer et optimiser le service.

Ce bilan annuel fera l'objet d'une présentation. Un représentant régional du Titulaire sera nécessairement présent.

**Dans son offre technique, le titulaire présentera le modèle de rapport annuel proposé**

## **8.8 Réunions de suivi**

Des rencontres régulières seront planifiées tout au long de l'année entre le représentant de l'INRAE et le Titulaire (chargé de comptes et chefs/cheffes gérant), afin d'assurer un suivi rigoureux de l'exécution du marché.

Une fréquence mensuelle de ces réunions sera exigée au cours des six premiers mois du marché, afin de garantir un bon démarrage de l'activité et le respect des engagements pris. Par la suite, un rythme trimestriel pourra être considéré comme suffisant.

Des points informels pourront également être organisés, si nécessaire, entre le représentant de INRAE et les chefs/cheffes gérant.

## **8.9 Modes « visualisation »**

Le Titulaire devra donner à INRAE un accès (en mode « consultation / visualisation ») au système d'encaissement et au système de GMAO.

Le Titulaire mettra par ailleurs en place, un **système « extranet »** reprenant l'ensemble des éléments permettant de suivre l'exécution du marché.

## **ARTICLE 9 – ANNEXES**

Liste des annexes : **Annexes techniques (comprise dans le CCTP)**

Annexe 1 : Projet Alimentaire de Référence

Annexe 2.1 : Inventaire des matériels

Annexe 2.2 : Spécifications techniques et informatiques pour les badges des agents de INRAE

Annexe 2.3 : Système d'authentification unique de INRAE

Annexe 3 : Liste des personnels à reprendre

Annexe 4 : Tableau de répartition des charges

Annexe 5 : Tableau de correspondance CCTP / offre du soumissionnaire

Annexe 6 : Exemple reporting restauration site de Theix et Crouel

Annexe 7 : Plan restaurants Theix et Crouel

***CCAP établi à Theix, le 20 juin 2025***