



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE

Consultation n° 2025-EPA-051

Marché Public de Services

**PRESTATIONS DE RESTAURATION VIA UNE CAFETERIA
ET FRIGOS CONNECTES
POUR LE SITE DE JOUHAUX-TOUDIC DU GROUPE CCIR PARIS-IDF
ET PRESTATIONS ANNEXES**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
(C.C.T.P.)**

SOMMAIRE

Préambule	3
1 - CARACTERISTIQUES PRINCIPALES DU MARCHE	5
1.1 Contexte de réalisation du marché	5
1.2 Objet	6
2 - CADRE GENERAL D'INTERVENTION	7
2.1 Le site	7
2.2 Horaires d'ouverture	7
2.3 Horaires d'accès	8
2.4 Effectifs	8
2.5 Exclusivité du service	8
2.6 Espaces et équipements mis à disposition du Titulaire	9
2.6.1 Espaces	9
2.6.2 Equipements	9
2.6.3 Connectivité	10
2.7 Adjonction d'aménagements et équipements par le Titulaire	10
2.8 Lancement de la prestation	11
3 - PRESTATIONS ATTENDUES	13
3.1 PRESTATIONS PRINCIPALES	13
3.1.1 Composition et variété de l'offre	13
3.1.3 Qualité de l'offre	18
3.1.4 Sécurité des produits / Informations des utilisateurs	19
3.1.5 Frigos connectés	21
3.1.6 Animations	21
3.2 PRESTATIONS ANNEXES	22
3.2.1 Prestation « cristal »	22
3.2.2 Prestations « pauses gourmandes »	22
3.2.3 Prestation de pré-commande « click and collect » pour les repas	23
3.3 PRESTATIONS ASSOCIEES	24
3.3.1 Nettoyage des locaux	24
3.3.2 Nettoyage des équipements et petits équipements de restauration sur site	24
3.3.3 Maintenance Préventive	27
3.3.4 Maintenance Corrective	28
4 - SECURITE – PREVENTION DU PERSONNEL	29
4.1 Règlement de sécurité	29
4.2 Protocole de sécurité chargement-déchargement	29
4.3 Plan de prévention	29

4.4	Vacuité des dégagements	30
4.5	Hygiène	30
4.6	Equipements et tenue vestimentaire	30
4.7	Comportement du personnel	30
5	- APPLICATION MOBILE ET/OU SITE WEB	31
5.1	Fonctionnalités	31
5.2	Prise en main	31
5.3	Assistance Technique	31
5.4	Maintenance de l'outil	32
6	- MODE DE PAIEMENT	32
6.1	Encaissements et matériels	32
6.2	Modalités d'approvisionnement des comptes	32
6.3	Modalités d'encaissement des convives occasionnels	33
6.4	Modalités de remboursement des montants créditeurs	33
7	- PROMOTION DES PRODUITS	33
8	- GESTION DES DECHETS ET NUISIBLES	33
8.1	Gestion des déchets	33
8.2	Gestion des nuisibles	34
9	- RESPONSABILITES SOCIETALE ET ENVIRONNEMENTALE	34
9.1	Approvisionnement alimentaire	34
9.2	Conditionnement et ustensiles pour la consommation des repas	34
9.3	Limitation du gaspillage alimentaire	35
9.4	Limitation de la production de déchets	35
9.5	Sobriété énergétique	35
9.6	Emission de gaz à effet de serre / Limitation empreinte carbone	35
9.7	Suivi du développement durable	36
9.8	Conditions d'exécution sociétales	36
9.9	Clause de résilience	36
10	- SUIVI D'EXECUTION	36
10.1	Reporting	36
10.2	Réunions de suivis d'exécution	37
11	- REGLEMENTATION	38
11.1	Règlementation communautaire	38
11.2	Règlementation nationale et autres texte nationaux	38

Annexes

- Annexe 1 :« CCTP_Annexe1_Plan_RDC »
- Annexe 2a :« CCTP_Annexe2a_Equipements »
- Annexe 2b :« CCTP_Annexe2b_Emplacements »
- Annexe 3a :« CCTP_Annexe3a_Dimensions_Bibliotheque »
- Annexe 3b :« CCTP_Annexe3b_Dimensions_Comptoir »
- Annexe 4 :« CCTP_Annexe4_Fluides »
- Annexe 5 :« CCTP_Annexe4_Repartition-Effectifs »

1 - CARACTERISTIQUES PRINCIPALES DU MARCHÉ

1.1 Contexte de réalisation du marché

En 2025 la CCIR Paris-IDF engage une réorganisation majeure de certaines de ses implantations en un nouveau site. Après plus de 200 ans dans le quartier des Champs Elysées, son siège installé dans le 8^{ème} et l'ensemble des services situés dans les 2^{ème} et 17^{ème} arrondissement de Paris, sont regroupés sur un nouveau site emblématique baptisé « **Jouhaux-Toudic** ».

Situé dans le 10^e arrondissement de Paris, entre la place de la République et le canal Saint Martin, le site répond à un projet décliné autour d'objectifs prioritaires :

- Faire de ce site la maison de l'entreprise en renforçant la proximité avec les entrepreneurs parisiens dans un quartier attractif, dynamique et facile d'accès ;
- Augmenter l'efficacité et la transversalité en regroupant ses services sur un seul site ;
- Optimiser la gestion immobilière en intégrant l'impact du télétravail et les évolutions numériques ;
- Intégrer la dimension RSE dans son fonctionnement quotidien.

L'arrivée sur le site de Jouhaux-Toudic est l'opportunité de proposer **une offre de restauration centralisée, visible et qualitative** : il est ainsi prévu la mise à disposition des utilisateurs d'une **offre hybride composée d'un service comptoir intégré à l'espace de coworking**, de **frigos connectés** implantés en libre-service, et des **prestations annexes**.

Le bâtiment présente une **capacité d'accueil quotidienne et maximale de 600 personnes pouvant accéder à la cafeteria** qui tient compte de la généralisation du télétravail à raison de deux jours par semaine (taux de 0,7).

L'accès à l'espace cafétéria sera réservé aux seuls utilisateurs de l'immeuble.

La nouveauté que constitue cette offre unique de restauration d'entreprise n'offre aucun historique qui permettrait d'établir une fréquentation prévisionnelle.

Par ailleurs, le bâtiment est situé dans un quartier particulièrement dynamique ou l'offre de restauration est particulièrement riche (traiteurs, brasseries, fast-food de renommée, boulangeries) et à des prix attractifs.

Les **titres-restaurant sont généralisés à l'ensemble des utilisateurs de Jouhaux-Toudic**, afin de leur garantir un accès quotidien à un repas équilibré.

A titre indicatif, la valeur faciale du Ticket-Restaurant est à date de 11,00 € à date.

Ce double dispositif présente une configuration singulière pour le futur Titulaire. Si une partie des collaborateurs choisit de se restaurer en dehors du site, ils constituent une cible potentielle d'utilisateurs fidèles, à condition de leur proposer une offre alimentaire différenciante, qualitative et économiquement attractive. La qualité et les tarifs des plats doivent intégrer ces données particulières afin d'attirer et fidéliser l'ensemble des collaborateurs.

Le succès de la prestation dépendra donc largement de la capacité du Titulaire à **créer l'adhésion volontaire autour de son offre**.

Le Titulaire est ainsi invité à penser non seulement comme un service logistique, mais aussi comme un **vecteur d'attractivité, de qualité de vie au travail et de cohésion interne**.

Le défi est de taille : convaincre par la qualité, fidéliser par l'expérience, et construire un lien durable entre le convive et son espace de restauration.

1.2 Objet

Le présent marché a pour objet l'exécution de **prestations de restauration via une cafétéria et des frigos connectés pour le site de Jouhaux-Toudic du groupe CCIR Paris-IDF et prestations annexes.**

Les prestations attendues dans le cadre du marché sont désignées comme suit :

- **Prestations Principales :**

La prestation principale porte sur l'exploitation d'une Cafétéria qui comprend :

- Un service de cafétéria au comptoir incluant une offre alimentaire,
- La mise à disposition de repas conditionnés froids via des frigos connectés, à réchauffer à la minute par les utilisateurs.

- **Prestations Annexes :**

- Prestation « cristal » : gestion des verres et carafes à bouchons dans l'espace cafétéria, espaces café et salles de réunion,
- Room services : livraison de « pauses gourmandes » sur commande,
- Service de précommande de repas (click & collect).

- **Prestations Associées :**

Les prestations comprennent également :

- L'entretien des équipements de restauration sur site,
- Le nettoyage des locaux (entretien quotidien), précisés au § 3.3 du présent CCTP,
- La gestion des déchets relatifs au conditionnement et livraison des denrées (cartons, emballages, etc..) et consommation (repas et « pause-café »),
- L'entretien des frigos connectés (maintenance préventive et corrective) destinés à la distribution des repas.

Le détail de chaque prestation est précisé aux § 3.1, 3.2 et 3.3 du présent CCTP

L'ensemble des prestations du marché fait l'objet d'une obligation de résultat.

2 - CADRE GENERAL D'INTERVENTION

2.1 Le site

Le site, lieu d'exécution de la prestation, est situé : **11, rue Léon Jouhaux – 75010 PARIS**

D'une surface de 17 400 m², il se compose de 2 bâtiments formant 1 seul et même établissement.

- Un bâtiment principal (bâtiment Jouhaux) constitué d'un total de 7 niveaux, 6 niveaux (sous-sol compris) et d'un septième niveau que constitue la terrasse, accessible aux utilisateurs.
- Un second bâtiment (bâtiment Toudic) constitué de 7 niveaux (sous-sol compris).

Les 2 bâtiments communiquent du sous-sol jusqu'au 3eme étage.

Le site comprend 56 salles de réunion. Il est équipé de 3 ascenseurs qui desservent l'ensemble des étages et 9 appareils desservant partiellement les niveaux. L'immeuble est totalement aux normes PMR.

L'espace dédié à la prestation de cafétéria et l'office attenant sont situés au RDC de l'immeuble. L'accès à la cafétéria se fait de l'intérieur.

2.2 Horaires d'ouverture

Les horaires d'accueil des utilisateurs du site s'étendent :

Du lundi au vendredi de 07h30 à 19h30.

Le site reste ouvert sans interruption au cours de l'année à l'exception des jours suivants :

- Fêtes légales,
- Jours de fermeture imposés par la CCIR Paris-IDF.

Le calendrier des jours de fermeture est communiqué au Titulaire lors de la réunion de lancement puis, au début de chaque année civile afin d'adapter l'exécution des prestations qui lui sont confiées.

Les horaires d'ouverture de la cafétéria sont du **lundi au vendredi de 08h00 à 15h00.**

Les horaires du Room service s'étendent du **lundi au vendredi de 08h00 à 15h00.**

L'espace Cafétéria (coworking) peut être exceptionnellement fermé pour des occasions internes (ex : Assemblée Générale, manifestations, temps forts de l'année).

La mise à jour du calendrier des événements sera partagée avec le Titulaire mensuellement avec un délai de prévenance d'un (1) mois.

Le Titulaire a l'obligation d'assurer les prestations pendant les périodes d'ouverture du site et même en cas d'effectif réduit (ex : périodes de vacances scolaires), durant l'amplitude définie.

2.3 Horaires d'accès

Les horaires d'accès au site, pour la réalisation de la prestation, sont :

Du lundi au vendredi de 07h30 à 18h00.

2.4 Effectifs

A fin avril 2026, le site Jouhaux-Toudic accueillera un effectif total de 840 personnes.

L'arrivée des collaborateurs est cadencée en 4 temps avec un présentiel quotidien estimé comme suit :

Mois	2025		2026			
	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril
Volume par transfert	250			200	250	140
Volume présentiel / jour	175			140	175	98
Cumul Transfert	250			450	700	840
Cumul Présentiel	175			315	490	588

Un détail de la répartition des effectifs figure à l'annexe 5 du présent CCTP.

2.5 Exclusivité du service

Pendant la durée du présent marché, pour les prestations décrites ci-dessus, le Titulaire détient l'exclusivité de la mission qui lui est confiée à l'exception des prestations suivantes :

➤ **Prestations de buffets (avec ou sans personnel de service) lors d'évènements**

Ces prestations sont commandées par la CCIR Paris-IDF au(x) Titulaire(s) de son accord-cadre « traiteurs ».

La CCIR Paris-IDF communiquera à l'avance à l'exploitant un calendrier de ces opérations.

➤ **Prestations de distribution de boissons chaudes (café, thé, chocolat, etc..) dans les espaces convivialités des niveaux 1 à 5**

Ces prestations sont assurées dans les étages concernés par un distributeur (table top), confiées à une entreprise prestataire.

Le Titulaire bénéficie de l'exclusivité d'une offre alimentaire en continue sur le site (repas, collations, boissons fraîches, etc..). Son offre devra être relayée par l'offre des frigos connectés afin de permettre aux utilisateurs un accès à toute heure.

2.6 Espaces et équipements mis à disposition du Titulaire

La CCIR Paris-IDF met gratuitement à disposition du Titulaire des espaces et des équipements nécessaires à la bonne exécution des prestations objet du marché, pendant toute sa période d'exécution.

2.6.1 Espaces

- Espace cafétéria d'une surface de 442,10 m² avec une capacité d'accueil de 150 places assises. Cet espace constitue également un espace de coworking durant les horaires d'accès aux utilisateurs ;
- Office attenant à usage exclusif auquel sont annexés, entre autres, une chambre froide, une laverie plonge et deux réserves ;
- Aire de livraison ;
- Quai de déchargement (accès par le 10 rue Léon Jouhaux),
- Vestiaire avec casiers individuels sécurisés,
- Local déchets.

Les différents espaces sont signalés par un code couleur dans [l'Annexe 1 du présent CCTP](#) :

- Contour Vert : Espace cafétéria (espace coworking),
- Contour Bleu : Office attenant et ses annexes réservées à la prestation de Cafétéria,
- Contour Rose : Offices réservés à la prestation du/des Traiteur(s),
- Contour Orange : Espaces communs (vestiaire, circulation, local poubelle, aire de livraison et quai de déchargement).

2.6.2 Equipements

➤ Mobilier, équipements électriques, accessoires, fontaines à eau

L'espace cafétéria est doté de :

- Mobilier (tables, chaises, mange-debout, canapés) ;
- 1 comptoir central menuisé en forme d'îlot ;
- 6 micro-ondes à disposition des utilisateurs pour la réchauffe minute ;
- Meuble bibliothèque menuisée pouvant accueillir jusqu'à 3 frigos connectés selon les dimensions des équipements proposés.
Le nombre indiqué sur le plan d'aménagement de l'espace cafétéria correspond à une projection graphique des espaces dans lesquels ils peuvent être installés.
Les dimensions à disposition sont précisées dans [l'Annexe 4a](#) du présent CCTP ;
- Matériels spécifiques à la restauration. Ces équipements sont installés au sein du comptoir menuisé et office attenants :
 - [L'Annexe 2a](#) du présent CCTP liste **les équipements** mis à disposition du Titulaire par la CCIR Paris-IDF ;
 - [L'Annexe 2b](#) du présent CCTP précise **l'emplacement** des équipements fournis grâce aux codes articles correspondants à la liste fournie en [Annexe 2a](#) du présent CCTP.
- 1 fontaine à eau ;
- 1 bac de collecte et de tri des déchets.

➤ Fluides

La CCIR Paris-IDF assure, sauf cas de force majeure, la mise à disposition de l'eau, de l'électricité et du chauffage. Ces dépenses sont à sa charge.

Le comptoir, l'office attenant, ainsi que le meuble bibliothèque destinée à l'accueil des frigos connectés sont dotés de prises électriques.

L'**Annexe 3 du présent CCTP** détaille l'installation des fluides au sein des locaux pour l'adjonction d'équipements complémentaires au choix du Titulaire tel que mentionné dans le § 2.7 ci-après.

Le Titulaire respecte impérativement les contraintes techniques de l'espace cafétéria, utilise les locaux et les équipements mis à sa disposition avec le même soin que s'ils étaient sa propriété.

La prestation exécutée doit être entièrement adaptée à l'implantation générale de l'espace de restauration et à sa dotation en mobilier et matériel.

Le Titulaire ne peut établir d'autres installations fixes, ni modifier celles existantes sans l'autorisation de la CCIR Paris-IDF.

Le Titulaire assure le maintien en parfait état de propreté des abords (quai de déchargement et espaces communs) utilisés pour la livraison des repas : il veille à ne laisser aucun déchet d'emballage ni salissure résultant de la livraison.

2.6.3 Connectivité

Le Titulaire devra prévoir un accès internet (Accès Fibre, box..) pour l'usage des applications et équipements qu'il met à disposition et qui nécessitent une connexion à distance (TPE, Caisse enregistreuse, frigos connectés, etc..).

Une baie 19 pouce murale de 10 U est prévue dans le bureau de la partie restauration pour que le Titulaire puisse installer son accès internet.

S'il est nécessaire de raccorder les équipements mis à disposition par le Titulaire en WIFI (frigos connectés, ...), la CCIR Paris-IDF pourra diffuser le signal du Titulaire (SSID du Titulaire) sur les bornes WIFI aux normes 6 et 7 de l'espace restauration.

2.7 Adjonction d'aménagements et équipements par le Titulaire

Petits équipements

Le Titulaire prévoit, **a minima**, les petits équipements suivants :

- Service au comptoir :
 - Machine à café barista,
 - Vaisselle en dur pour la pause café (tasses),
 - Terminal de paiement,
 - Caisse enregistreuse ou équivalent.

- Espace cafétéria et Service « cristal » en étage :
 - Verres à eau,
 - Carafes à bouchon,
 - Vaisselle en dur (tasse ou verre pour le café).

Aménagement et équipements complémentaires

- De tout aménagement complémentaire :

Avant tout commencement d'exécution, les projets correspondants doivent recevoir l'accord écrit de la CCIR Paris-IDF sur la base d'un descriptif des aménagements que le Titulaire aura préalablement transmis à la CCIR Paris-IDF;

- Equipements complémentaires :

Le Titulaire peut joindre tout matériel et/ou accessoire jugé nécessaire à l'exécution du présent marché (ex : presse agrumes, platerie de cuisine, etc..).

Les matériels et équipements complémentaires apportés par le Titulaire sont à inventorier dans l'[Annexe 1 au CRT](#).

2.8 Lancement de la prestation

Une réunion de lancement est organisée entre la CCIR Paris-IDF et le Titulaire au plus tôt après la notification du présent marché.

Cette réunion peut se dérouler en présentiel dans les locaux de la CCIR Paris-IDF ou en distanciel. Elle ne donne lieu à aucune facturation de la part du Titulaire.

Lors de cette réunion, les parties valident d'un commun accord (le cas échéant, après ajustement) le planning d'installation de l'offre comptoir et des frigos connectés et leur mise en état de marche (c'est-à-dire, le premier jour dans lequel des repas y sont commercialisés). En tout état de cause, le démarrage de l'exécution des prestations (installation du service comptoir, livraison-location des frigos connectés) se fait dans un délai maximum tel que mentionné dans son offre et sur ordre de service.

Lors de la réunion de lancement, il sera défini le planning relatif à la réalisation des **opérations préalables et impératives** avant le démarrage des prestations :

- Visite accompagnée des lieux où seront réalisées les prestations,
- La présentation des consignes d'accès et de sécurité du site,
- La visite d'inspection commune avec le référent sécurité (RISC Coordinateur) de l'établissement afin d'établir le plan de prévention, conformément au décret n° 92-158 du 20 février 1992.

Les coordonnées des interlocuteurs du Titulaire sont communiquées à la CCIR Paris-IDF lors de la réunion de lancement. De même, les coordonnées des utilisateurs de la CCIR Paris-IDF pour l'accès au site lors des livraisons et également de ceux en charge du suivi de l'exécution du marché sont communiquées au Titulaire lors de cette même réunion.

L'offre technique du Titulaire décrit la période de « démarrage » des prestations objet du marché, durant laquelle il se familiarise avec l'espace de restauration mis à sa disposition par la

CCIR Paris-IDF, et pendant laquelle il ajuste, au besoin, son organisation **en début de la prestation** puis **à chaque vague d'arrivée sur site de nouveaux utilisateurs**.

Démarrage des prestations

Les **dates de début prévisionnelles** d'exécution des prestations qui composent la prestation objet du marché, sont cadencées comme suit :

	2025		2026	
<i>Prestations</i>	<i>Date déploiement</i>	<i>Niveau</i>	<i>Date déploiement</i>	<i>Niveau</i>
"Cristal" et Room Service	Sem 49 Décembre	Sous sol	Sem 1 - Janvier	2ème étage
		RDC		
		3ème		
		4ème		
			Sem 5 - Janvier	1er étage
Cafétéria			Mi - janvier	RDC
Frigos connectés			Mi - janvier	RDC
Click and Collect			à définir	

Le démarrage effectif des prestations sera déclenché :

- Par Ordre de Service pour les prestations « Cristal », Room Service, Cafétéria et Frigos connectés ;
- Par émission d'un Bon de Commande pour la prestation Click and Collect,

Facturation des prestations

La facturation débute :

- Aux dates mentionnées dans l'ordre de service pour les prestations « cristal », room service cafétéria et click and collect ;
- A compter de la mise à disposition effective des frigos connectés, c'est-à-dire, lors du premier jour où des denrées alimentaires y sont commercialisées.

3 - PRESTATIONS ATTENDUES

Le périmètre des prestations attendues comprend les **prestations principales**, les **prestations associées** et les **prestations annexes** détaillées ci-dessous.

3.1 PRESTATIONS PRINCIPALES

Les prestations principales regroupent :

- Un service cafétéria au comptoir incluant une offre alimentaire, accessible entre 08H00 et 15h00 ;
- La mise à disposition 24h/24h de repas conditionnés froids, via des frigos connectés, à réchauffer à la minute et au micro-ondes par les utilisateurs.

Le Titulaire organise la répartition et complémentarité de son offre alimentaire au regard des équipements à disposition afin de promouvoir les ventes tout en absorbant le flux des utilisateurs par l'optimisation du délai d'attente en caisse.

L'offre cafétéria devra privilégier, **a minima**, une proposition de sandwiches frais, salades et snack.

Qu'ils soient distribués au service comptoir ou en équipement connecté, les repas proposés (entrées, plats, desserts, boissons, collations) doivent être :

- **Proposés, à la vente, froids ;**
- **Conditionnés en portions individuelles dans un contenant adapté à l'alimentaire : bocal ou barquette exclusivement (le service à l'assiette est exclu) ;**
- **Fournis en nombre suffisant :**
Au regard des 4 vagues de transfert du personnel de la CCIR Paris-IDF, le Titulaire adapte les approvisionnements en conséquence afin d'assurer la continuité de son offre pour l'ensemble des utilisateurs sur site.

Le conditionnement des préparations culinaires doit être parfaitement adapté :

- Tant en termes d'usage (facilité d'ouverture, adaptation à la réchauffe en four à micro-ondes, ...) ;
- Que de valorisation des offres (possibilité pour les utilisateurs de visualiser les mets proposés au travers de leur emballage) ;
- Ou de sécurité sanitaire.

3.1.1 Composition et variété de l'offre

L'offre de cafétéria au comptoir s'étend de 8h00 à 15h00.

La distribution de repas au comptoir débute à compter de 11h30.

Les produits proposés à la vente doivent comporter, **a minima**, les catégories suivantes, préparées et prêtes à la consommation :

- Viennoiseries,
- Entrées,
- Salades composées,
- Sandwichs variés (ex : jambon beurre, etc.),
- Plats avec garniture,
- Desserts : ex : produits laitiers, fruits et/ou salade de fruits, préparations sucrées (compotes, biscuits, pâtisseries, etc...),
- Boissons chaudes ou fraîches **non alcoolisées** (café, chocolat, thé, jus de fruits),
- Snacks sucrés et salés.

Le Titulaire propose quotidiennement différentes formules comprenant **par exemple** :

Au petit déjeuner : Boisson chaude + viennoiserie + jus de fruit

Pause repas : Entrée + Plat/Salade composée/Sandwich/Snack + Boisson
OU
Plat/Salade composée/Sandwich/Snack + boisson + dessert,
etc.

- **Petits déjeuners - boissons & collations**

L'espace cafétéria constitue également un espace de coworking. A toute heure de la journée, tout convive est susceptible d'y prendre place à toute occasion : **petit déjeuner ou pause-café.**

Le Titulaire doit proposer **a minima** :

- Une offre café barista à base de grains de cafés arabica ;
- Un chocolat au goût riche avec 22 g de cacao minimum ;
- Une offre Thé ;
- Un/des jus de fruit goûteux, à teneur réduite en sucre, exempt(s) d'additifs et d'édulcorants. Le jus de fruit pressé à froid est bienvenu ;
- Viennoiseries au petit déjeuner et tout autre suggestion du Titulaire en journée.

- **Pauses repas** :

L'offre repas quotidienne doit proposer **a minima**, les choix de recettes suivantes :

Entrées **3 recettes au choix dont une recette végétarienne**
Entrées « classiques » et/ou « soupe chaude/froide »

Plats **Plat « traiteur » avec garniture :**

3 recettes au choix (si pas de viande porcine) comprenant :
1 viande (non porcine) + 1 poisson + 1 plat végétarien

4 recettes au choix (si viande porcine) comprenant :
1 viande (porcine) + 1 viande (non porcine) + 1 poisson + 1 plat végétarien

En tout état de cause, l'offre du Titulaire devra proposer aux utilisateurs non-consommateurs de viande porcine une alternative protéinée.

Sandwichs 3 recettes au choix dont une recette végétarienne

Salades 3 recettes au choix dont 1 recette végétarienne

Desserts 3 recettes au choix :
Entremet, pâtisserie, dessert lactés divers, fruits, etc.

Boissons 4 recettes au choix comprenant :
Eau plate, eau gazeuse, jus de fruits.

Snacks Sucré ou Salé, sur proposition du Titulaire

Le Titulaire a la possibilité de proposer tout complément de son choix susceptible d'améliorer son offre (ex : offre boulangère, etc..).

3.1.2 Niveaux de prix associés

Le Titulaire s'engage à maintenir sa politique de prix la plus stable possible tout au long du marché. Il informe la CCIR Paris-IDF de toute évolution à venir et impactante.

De manière générale, le Titulaire est tenu de définir deux niveaux de prix correspondant chacun à une gamme d'offre : la gamme standard pour le prix le plus bas et la gamme supérieure pour le prix le plus élevé. Chaque gamme correspond à un certain niveau de qualité. Ces prix figurent dans le cadre de réponse financier – onglet « BPU – Consommations ».

L'offre de restauration quotidienne du Titulaire intègre impérativement au moins une composante des repas (entrée, plat, dessert, sandwich, salade, boisson...) correspondant à l'offre financière pour la gamme standard ET la gamme supérieure, renseignée dans l'onglet « BPU – Consommation » du CDRF.

De la même manière, le titulaire ne présente en aucun cas de composante des repas dont les prix seraient supérieurs à l'offre financière pour la gamme supérieure renseignée par ce dernier dans l'onglet « BPU – Consommation » du CDRF.

Entrées – desserts – boissons

Pour chacune de ces composantes, le Titulaire est tenu de présenter une offre dans les 2 gammes (standard et supérieure) prévue au marché.

Plats – sandwichs – salades composées

Pour chaque gamme et pour chaque catégorie, le Titulaire est tenu de présenter une offre dans les 2 gammes (standard et supérieure) prévue au marché.

Le détail est indiqué comme suit :

Plats avec garniture, avec ou sans apport protidique d'origine animale (viande, poisson et végétarien),

L'écart qualitatif entre chacune des gammes est significatif et est mesurable en termes de choix des ingrédients (finesse des mets) et de niveau de confection des plats.

En aucun cas les plats associés au niveau de prix minimum ne doivent être considérés comme une sous-catégorie. Il s'agit d'une gamme à part entière présentant des plats de qualité tant au niveau nutritionnel, qu'organoleptique.

Sandwich

Pour chaque catégorie de l'offre sandwich, le Titulaire est tenu de présenter une offre dans les 2 gammes (standard et supérieure) prévue au marché :

- Sandwich « classique » (ex : jambon-beurre),
- Sandwich « gourmand » (ex : saumon fumé / crudités),

Salades composées

Pour chaque catégorie de l'offre salade, le Titulaire est tenu de présenter une offre dans les 2 gammes (standard et supérieure) prévue au marché :

- Salade « classique » (ex : poulet-quinoa)
- Salade « gourmande » (ex : saumon-avocat)

Accessoires et consommables

Plateaux et Sachets

Quel que soit le mode de consommation « sur place » ou « à emporter », le Titulaire propose un emballage approprié (ex : sachet) pour le transport des achats.

Les emballages peuvent être soumis à tarification auquel cas, le prix de l'unité doit être renseigné dans l'annexe n° 1 « Cadre de Réponse Financière » / onglet « 3. BPU - Consommations » à l'Acte d'Engagement.

Vaisselle en dur

La vaisselle en dur est exclusivement réservée à la consommation sur place :

- Pour le service comptoir et les pauses-café (tasses, petites cuillères ou touillettes) ;
- Dans l'espace cafétéria pour les pauses déjeuner et dans les espaces café en étage (verres, carafes à bouchon, tasses) associés au service « cristal » (point précisé § 3.2.1 du présent CCTP).

L'utilisation de contenants jetables est proscrite, à l'exception de touillettes (hors plastique).

Le Titulaire intègre dans son offre la fourniture et prix associés à ces accessoires. Les prix sont renseignés dans l'Annexe n° 1 du « Cadre de Réponse Financière » / Onglet 1. DPGF Cafétéria.

Contenants

Tous les contenants des repas (bocaux ou barquettes) sont fournis sans coût distinctif et supplémentaire.

L'utilisation de contenants respectueux de l'environnement (réutilisables, compostables, etc...) est également à privilégier par le Titulaire dans le cadre de la fourniture de repas.

Dans l'hypothèse d'une réutilisation de contenants réutilisables (ex : bocaux), la récupération et le nettoyage des contenants est à la charge du Titulaire.

Le Titulaire précise dans son offre les modalités présentées de collecte et nettoyage.

Couverts

Le Titulaire prévoit la mise à disposition de kits couverts :

- Jetables : en vente à l'unité à la cafétéria,
- Réutilisables : en vente à l'unité à la cafétéria et dans les frigos connectés.

En tout état de cause, le choix des couverts fournis par le Titulaire dans le cadre de l'exécution des prestations, s'effectue dans le respect des conditions réglementaires concernant la réduction d'usage du plastique. Ce dernier favorise des couverts respectueux de l'environnement (ex : couverts jetables compostables, etc...).

Le prix des kits doit être renseigné dans l'Annexe n° 1 « Cadre de Réponse Financière » / onglet « 3. BPU - BPU Consommations ».

Pain

Toute vente de salade composée doit s'accompagner de la fourniture d'un pain sous format individuel et à titre gratuit.

Dans le cas où le Titulaire envisage la fourniture de pains à l'ensemble des utilisateurs, il définit dans son offre technique les modalités de mise à disposition et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le pain peut être soumis à tarification auquel cas, le prix du pain doit être renseigné dans l'Annexe 1 « Cadre de Réponse Financière » / onglet « 3. BPU - BPU Consommations ».

Serviettes en papier - condiments - sucre

Les serviettes en papier, condiments et sucre sont à la charge du Titulaire, qui les met gracieusement à disposition des utilisateurs.

Le Titulaire présente dans son offre technique les modalités de distribution et de lutte contre le gaspillage.

3.1.3 Qualité de l'offre

Les prestations alimentaires proposées doivent permettre aux utilisateurs selon leurs choix, de composer un repas complet, équilibré et varié.

Le Titulaire devra proposer des recettes qualitatives, d'un point de vue tant nutritionnel que gustatif qui répondent aux nouvelles tendances de consommation de « bien-être », de « naturalité » et de « plaisir ».

Le grammage des plats doit répondre aux recommandations PNNS (Programme National Nutrition Santé) et autant que possible aux apports journaliers recommandés, sous peine d'application des pénalités prévues à l'Acte d'Engagement.

La contenance minimale des boissons, à l'exception des eaux plates et minérales, ne peuvent être inférieures à 25cl.

Le pain qui forme les sandwiches et le pain individuel fourni avec les salades doit être de bonne qualité (fabrication du jour, de bonne cuisson). Dans le cas où elle est jugée insuffisante (pain dur, trop ou pas assez cuit, de mauvaise qualité manifeste), le Titulaire encourt les pénalités prévues à l'Acte d'Engagement.

Le Titulaire propose une offre de produits engagée et favorisant une alimentation saine, durable et responsable. Le recours à des produits frais, de saison, de qualité et durables est privilégié.

Le Titulaire doit offrir une large variété de recettes aux utilisateurs, en proposant une large gamme de plats au quotidien et en effectuant une rotation hebdomadaire d'un ensemble de plusieurs produits. Cette variété doit concerner toutes les recettes composant un repas : entrées – plats – desserts. Le Titulaire doit donc proscrire des menus à jour fixe.

Le Titulaire maintient un équilibre entre les différentes typologies de repas qu'il propose, à savoir une cuisine traditionnelle et une cuisine plus moderne et innovante.

Quel que soit le mode de production des repas proposés (réalisation par ses propres moyens ou recours à un tiers dans le cadre d'une sous-traitance ou cotraitance), ce dernier est tenu de respecter un programme alimentaire qui intègre impérativement :

- Des recettes préparées à partir de produits issus de filières courtes d'approvisionnements et/ou de produits labélisés ;
- La présentation régulière d'offres Bio et/ou végétariennes et le respect de la saisonnalité pour les fruits et légumes proposés.

Dans le cadre des repas à base de viande, aucune espèce animale ou végétale menacée ne peut être servie aux utilisateurs. De plus, le Titulaire ne propose en aucun cas de repas composé de viandes exotiques.

Les principaux critères d'exigence de la CCIR Paris IDF relatifs à la prestation exécutée par le Titulaire sont les suivants :

- Une fraîcheur d'offre irréprochable,
- Une présentation régulière de nouveaux produits,

- Une constante disponibilité des produits,
- La traçabilité complète des produits livrés et l'état des stocks en temps réel.

Les préparations culinaires doivent être de qualité, correctement mises en valeur, adaptées au mode de fonctionnement (liaison froide avec remise en température en fours à micro-ondes). La qualité des prestations doit être constante sur la durée du marché.

Déclaration DDPP

En tant que professionnel en relation commerciale directe avec la clientèle finale, le Titulaire s'engage à effectuer auprès de la DDPP une déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale.

Le Titulaire se devra d'informer sans délai la CCIR Paris-IDF de toute information ou tout passage de tout organisme officiel, notamment la DDPP, en relation avec la prestation de restauration du site.

Les procès-verbaux de visite seront transmis dès réception à la CCIR Paris-IDF pour étude et mise en place conjointe d'un plan d'action, et des réunions de suivi seront alors mises en place jusqu'à la levée des non-conformités éventuelles. En tout état de cause, le Titulaire mettra tout en œuvre pour lever sans délais les prescriptions qui lui incombent.

3.1.4 Sécurité des produits / Informations des utilisateurs

Conformément à la réglementation sanitaire en vigueur (Règlement CE 852/2004 et arrêté du 8 octobre 2013), les températures doivent être rigoureusement respectées :

- Produits réfrigérés : conservation entre 0 °C et +3 °C
- Plats cuisinés remis en température : température à cœur \geq +63 °C
- Surgelés : conservation à -18 °C ou moins

Ces seuils constituent des normes minimales de sécurité alimentaire.

Le Titulaire met en œuvre une traçabilité et des dispositifs de contrôle permettant d'en attester à tout moment.

Le Titulaire respecte les règles INCO sur l'étiquetage des denrées alimentaires : notamment présence d'allergènes, pays d'origine ou lieu de provenance, ingrédients (quantités et valeurs nutritionnelles), score, produits congelés ou non.

Par ailleurs, le Titulaire a l'obligation de respecter les réglementations en matière d'hygiène et de sécurité afin de parer à tout risque de contamination alimentaire, tel que décrit à l'article L.221-1 du Code de la Consommation.

La technologie et l'organisation mises en place doivent permettre de garantir la sécurité sanitaire des prestations alimentaires proposées notamment par un parfait maintien de la chaîne du froid tout au long du cycle logistique jusqu'à la distribution auprès du convive.

A cette fin, le Titulaire est responsable de la livraison et des contrôles à réception de tous ses produits. Il ne pourra déléguer cette responsabilité.

Le Titulaire tiendra à disposition de la CCIR Paris-IDF son Plan de Maîtrise Sanitaire et pourra être audité par les services de la CCIR Paris-IDF ou toute personne mandatée par elle afin de vérifier la bonne mise en œuvre de ce Plan de Maitrise Sanitaire.

En cas de suspicion d'intoxication alimentaire, le Titulaire a l'obligation de :

- Informer sans délai la CCIR Paris-IDF,
- Mettre à disposition des services compétents de la CCIR Paris IDF tous documents utiles notamment les résultats des analyses réalisées dans ce cadre.

En cas de découverte d'une contamination alimentaire à travers ses analyses (salmonelle, listeria, Bacillus...) le Titulaire est tenu d'alerter la CCIR Paris-IDF, voire d'effectuer une déclaration à la DDPP selon le type de contamination (article 19.3 du règlement (CE) N°178/2002).

Deux fois par an, des audits et analyses bactériologiques (aliments et surface) devront être effectuées par un laboratoire indépendant. Ces prestations seront à la charge du Titulaire et les résultats des analyses seront communiquées par mail au Service de Prévention des Risques (SPR) de la CCIR Paris-IDF.

spr@cci-paris-idf.fr

Le Titulaire propose une offre d'une fraîcheur irréprochable avec un temps limité entre la date de fabrication et la date limite de consommation. L'affichage de la Date Limite de Consommation est une obligation.

Enfin, il est attendu la mise en place d'un affichage et une signalétique clairs, appropriés, en couleur et dans un format adapté permettant non seulement au convive de choisir correctement la composition de son menu mais permettant également au prestataire de vendre mieux ses préparations culinaires. Cet affichage répond également aux obligations relatives à l'information de présence d'allergènes mais également d'origine des viandes.

3.1.5 Frigos connectés

L'objectif de cette solution combinée au service cafétéria est de proposer une offre de repas disponible à toute heure de la journée.

Evolution du volume de frigos

L'emplacement des frigos connectés est prévu dans la bibliothèque menuisée de l'espace cafétéria. Le meuble peut accueillir jusqu'à 3 équipements. Les dimensions à disposition sont indiquées dans l'Annexe 3b du présent CCTP.

Le Titulaire prévoit dans son offre, la mise à disposition au sein du meuble :

- a minima, de 2 frigos connectés pour l'offre repas,
- et idéalement, 1 distributeur automatique de gourmandises.

Dans le cas où les dimensions du meuble ne permettent pas l'accueil du distributeur automatique de gourmandises, le Titulaire propose dans son offre un équipement aux dimensions les plus réduites au sol.

Au fil de l'exécution du marché, et en cas de besoin de frigos complémentaires, le Titulaire alerte la CCIR Paris-IDF et formule ses préconisations.

Après avoir préalablement apprécié et validé le besoin, la CCIR Paris-IDF pourvoit à sa dotation.

Le Titulaire intègre un délai de prévenance suffisant afin de permettre la mise à disposition du complément nécessaire (émission du bon de commande, délai de livraison).

Gestion des approvisionnements

Le réassort des préparations culinaires et tout autre élément (ex : kit couverts) dans les frigos connectés et la livraison des commandes sont effectués dans les équipements frigorifiques pour garantir leur disponibilité pendant les heures de repas et toute heure de la journée. Le Titulaire doit suivre en temps réel les stocks disponibles, et d'assurer une gestion optimale des approvisionnements sans rupture.

Le Titulaire présente dans son offre, la tranche horaire prévue quotidiennement pour la livraison, au regard des horaires d'ouverture et fermeture du site.

3.1.6 Animations

Le Titulaire décrit dans son offre technique les animations qu'il met en œuvre dans le cadre de l'exécution du marché pour dynamiser son offre au cours de l'année.

Les animations sont proposées sans surfacturation de la part du Titulaire.

3.2 PRESTATIONS ANNEXES

Les prestations annexes regroupent :

- La prestation « cristal »,
- La prestation « pause-gourmande »,
- Le service de pré-commande « click and collect ».

3.2.1 **Prestation « cristal »**

La prestation « cristal » porte sur la gestion de verres, carafes à bouchon et tasses au sein de l'espace cafétéria du rez-de-chaussée, des espaces-café et salles de réunion situés dans les différents niveaux avec des volumes d'accueil comme suit :

- Espace cafétéria : 150 places assises
- Espaces Café : 1 espace café par niveau (hors rez-de-chaussée et sous-sol)
1 niveau = 200 personnes

La prestation « cristal » consiste à mettre à disposition un volume suffisant de verres, carafes à bouchon et tasses dans les espaces concernés, d'en assurer une présence sans rupture et de procéder à leur nettoyage.

Le Titulaire décrit dans son offre l'organisation qu'il met en place pour assurer la fourniture et prestation au regard de l'évolution du nombre d'utilisateurs.

3.2.2 **Prestations « pauses gourmandes »**

Le Titulaire met à disposition de la CCIR Paris-IDF, un service de réservation de « pauses gourmandes » (ex : café, thé, boissons fraîches, viennoiseries, biscuiterie emballée, etc..) pour ses occasions internes sur site et en journée (réunion, formation, etc..).

Le Titulaire propose dans son offre, qui doit être simple et réduite, quelques formules ainsi que les modalités de commande et livraison en salle de réunion. L'offre doit proposer *a minima* les formules suivantes :

- Boisson chaude (thé ou café) sans biscuiterie emballée
- Boisson chaude (thé ou café) avec biscuiterie emballée
- Boisson chaude (thé ou café) sans viennoiserie
- Boisson chaude (thé ou café) avec viennoiserie

L'offre doit tenir compte des particularités suivantes :

- **Livraison des commandes**

Durant les horaires d'ouverture du room service, la livraison se réalise directement dans la salle de réunion et avant l'horaire renseigné dans la commande par le service demandeur.

La commande est déposée directement sur table.

Pour toute commande à livrer au-delà des horaires d'ouverture de la cafétéria, le Titulaire prévoit les conditions de conservation des boissons chaudes (ex : thermos) et propose les différentes modalités de récupération pour son bénéficiaire.

- **Reprise des équipements**

Durant les horaires d'ouverture du room service :

La reprise s'effectue par le Titulaire en fin d'évènement afin de libérer la salle pour les réservations suivantes. A ce titre, le Titulaire doit prévoir, dans sa prise de commande, l'heure de fin de l'évènement.

Pour les pauses réalisées après fermeture du room service :

Le Titulaire organise la reprise avant 08h00 le lendemain matin.

Le Titulaire veille à remettre au propre toute surface de mobilier salie par les denrées alimentaires (ex : table, buffet bas). Il sollicite l'intervention du Facility Management lorsque le lieu nécessite une remise au propre (ex : miettes au sol, poubelle pleine).

3.2.3 Prestation de pré-commande « click and collect » pour les repas

Le Titulaire prévoit dans son offre une prestation de précommande des repas « click and collect ». Cette prestation sera déclenchée par l'émission d'un bon de commande en cours d'exécution du marché.

Modalités de commande

Il s'agit de proposer une solution dématérialisée (application mobile et/ou site internet) afin d'émettre et suivre des commandes de repas.

En « Click & Collect », l'utilisateur effectue sa commande et son paiement depuis son compte client via cette solution, la veille de la livraison. Le Titulaire indique dans son offre les modalités de commande (ex : plage horaire...).

L'offre de Click & Collect du Titulaire n'occasionne aucun surcoût financier à l'utilisateur par rapport à une prestation alimentaire équivalente proposée dans le frigo connecté.

La carte des denrées alimentaires, délais et les modalités de la prestation sont décrites dans l'offre technique du Titulaire.

Chaque commande comprend par défaut et a minima une serviette par repas ou collation.

Modalités de retrait

Le Titulaire présente dans son offre les modalités de retrait, en mentionnant **a minima** :

- La tranche horaire prévue quotidiennement pour la livraison des commandes attendues et comprise dans les horaires d'ouverture du site ;
- Stockage et modalités de collecte par l'utilisateur ;
- Le mode de confirmation de mise à disposition sur site ;

- La solution d'identification de chaque commande pour une distribution sans erreur.

3.3 PRESTATIONS ASSOCIEES

Le Titulaire a l'obligation de pourvoir à l'entretien des espaces, équipements mis à sa disposition par la CCIR Paris-IDF avec le même soin que s'il en était propriétaire. Il veille à un usage normal des espaces et équipements. Des états des lieux de contrôle pourront être dressés durant toute la période d'exécution du marché.

Le nettoyage doit être réalisé tous les jours ouvrés de l'année.

En cas de réglementation spécifique due au contexte sanitaire, le Titulaire devra assurer la désinfection selon les règles en vigueur. A ce titre, le Titulaire fournit des produits lessiviels, d'entretien, le linge, les uniformes.

3.3.1 Nettoyage des locaux

Le Titulaire a la charge du nettoyage des espaces mis à sa disposition :

- Comptoir menuisé : nettoyage du sol,
- Office dédiée : l'intégralité des espaces, mobilier, équipements.

Le nettoyage du sol de la cafétéria (excepté celui du comptoir menuisé), des locaux communs (local déchets, etc..), de la vitrerie ainsi que les prestations de maintenance des différentes installations techniques du site et les services immobiliers (sécurité, nettoyage, accueil) sont confiés à plusieurs Titulaires de marchés de la CCIR Paris-IDF.

3.3.2 Nettoyage des équipements et petits équipements de restauration sur site

Le Titulaire prend en charge le nettoyage des équipements de restauration sur site comme suit :

- Mis à sa disposition du Titulaire par la CCIR Paris-IDF (Cf. § 2.5.2 du présent CCTP et Annexe 2 du présent CCTP) ;
- Qu'il adjoint dans le cadre de l'exécution de marché (Cf. § 2.6 du présent CCTP et Annexe 1 du Cadre de Réponse Technique) ;
- Mis à disposition de la CCIR Paris-IDF par le Titulaire dans le cadre de l'exécution du présent marché.
Cf. Cadre de Réponse Financier.

Le nettoyage des équipements mis à disposition au sein de la zone de distribution ainsi que le mobilier de la cafétéria (tables, assises, fontaine à eau, meuble bibliothèque, micro-ondes) ne sont pas à la charge du Titulaire et font l'objet d'un marché spécifique.

Etat de lieux d'entrée

Le Titulaire est réputé :

- Avoir pris connaissance, lors de la visite obligatoire organisée lors de la phase d'appel d'offres, du lieu d'exécution des prestations (salle de restauration et zone réservée aux frigos connectés, office, espaces communs, installations et matériels, des accès et abords ;
- Avoir apprécié exactement toutes les conditions d'exécution des prestations et s'être parfaitement et totalement rendu compte de leur nature, de leur importance et de leurs particularités ;
- Avoir procédé après la notification du marché et avant l'installation de ses équipements, à une visite détaillée des lieux d'exécution des prestations, aux accès et abords, des issues de secours et du plan et modalité d'évacuation du bâtiment en cas d'alerte.

Avant le début d'exécution du marché, un état des lieux relatif à l'utilisation des locaux et équipements mis à la disposition du personnel du Titulaire, conformément à la réglementation du travail en vigueur, est établi entre la CCIR Paris-IDF et le Titulaire. Cet état des lieux d'entrée est signé entre la CCIR Paris-IDF et le Titulaire et fait foi en cas de litige.

Certains locaux sont partagés avec un/plusieurs prestataire(s) et non réservés à l'usage exclusif du personnel du Titulaire. La CCIR Paris-IDF fait appel à un ou plusieurs prestataire(s) Traiteur(s) dans le cadre d'événements ponctuels. Au regard de la configuration contrainte du lieu, les espaces ci-dessous sont communs avec le/les prestataire(s) :

- Espaces communs de l'office,
- Vestiaire,
- Espace cafétéria (espace coworking) : le(s) Traiteur(s) nécessitera/ont d'emprunter cet espace pour rallier les différents offices nécessaires à l'exécution de leur prestation.
- Local déchets,
- Quai de déchargement,
- Espace de livraison.

Après la notification de leur marché respectif et avant le démarrage des prestations respectives, les Titulaires des prestations Traiteur et Service Cafétéria doivent définir conjointement le protocole de coactivité sanitaire, notamment en ce qui concerne la marche en avant.

Ce protocole fera l'objet d'une validation par la CCIR Paris-IDF. En cas de désaccord entre les Titulaires sur tout ou partie du protocole, un arbitrage sera opéré par la CCIR Paris-IDF sans que cette décision ne puisse être contestée.

Le protocole, standard d'HACCP et principe-clé dans la mise aux normes, mentionnera les horaires et modalités de circulation à respecter par le Traiteur dans l'espace cafétéria durant l'amplitude d'ouverture du service cafétéria.

Ces locaux sont mis à la disposition du Titulaire qui en assure la surveillance et la maintenance en bon état de propreté. Ces locaux ne peuvent être utilisés que pour l'exécution de ce marché.

La CCIR Paris-IDF se réserve :

- Le droit d'accès à ces locaux.
- La possibilité de les échanger contre d'autres locaux sous réserve de proposer d'autres locaux satisfaisant aux exigences réglementaires.

Le Titulaire prend les locaux dans l'état où ils lui sont remis par la CCIR Paris-IDF, sans pouvoir exercer aucun recours contre celui-ci, ni faire aucune réclamation pour quelque cause que ce soit.

Les parties procèdent également à un contrôle de l'état des frigos connectés du Titulaire avant et après leur installation dans l'espace de restauration.

Le Titulaire a l'obligation de pourvoir à l'entretien des espaces et équipements mis à sa disposition avec le même soin que s'il en était propriétaire. Il veille à un usage normal des équipements. Des états des lieux de contrôle pourront être dressés durant toute la période d'exécution du marché.

Le Titulaire s'engage à informer la CCIR Paris-IDF sans délai de tout dysfonctionnement, panne ou incident de ces matériels.

Sécurité – Formation

Les équipements mis à disposition par la CCIR Paris-IDF sont fournis installés, en ordre de marche, raccordements effectués dans les espaces (électricité, eau, évacuation, prises électriques, etc..) et répondent aux normes et règlements divers en vigueur.

Les matériels électriques sont isolés et mis obligatoirement à terre et munis de lampe-témoins par élément chauffant.

Pour la chambre froide négative, un dispositif sonore simple et robuste permet à toute personne se trouvant accidentellement enfermée à l'intérieur de donner l'alarme à l'extérieur.

Une formation du personnel du Titulaire dédié à la prestation sera dispensée par les fabricants respectifs.

Etat de lieux de sortie

A l'expiration du marché, un état des lieux sera obligatoirement établi et signé entre la CCIR Paris-IDF et le Titulaire.

S'il est constaté des dégradations des locaux ou des équipements par les intervenants du Titulaire, la CCIR Paris-IDF se réserve le droit de facturer le prix des interventions de réparation au Titulaire sans préjudice de l'application de la pénalité pour dégradation des locaux prévue à l'Acte d'Engagement.

Le Titulaire est réputé :

- Avoir pris connaissance, lors de la visite obligatoire organisée lors de la phase d'appel d'offres, du lieu d'exécution des prestations (salle de restauration et zone réservée aux frigos connectés, office, espaces communs, installations et matériels, des accès et abords ;
- Avoir apprécié exactement toutes les conditions d'exécution des prestations et s'être parfaitement et totalement rendu compte de leur nature, de leur importance et de leurs particularités ;
- Avoir procédé après la notification du marché et avant l'installation de ses équipements, à une visite détaillée des lieux d'exécution des prestations, aux accès et abords, des issues de secours et du plan et modalité d'évacuation du bâtiment en cas d'alerte.

3.3.3 Maintenance Préventive

Equipements propriété de la CCIR Paris-IDF

La maintenance préventive des équipements de la CCIR Paris-IDF est du ressort du prestataire. Cette maintenance s'appuie sur le nettoyage et le bon usage des équipements.

Le Titulaire veille à entretenir les matériels et équipements qui lui sont confiés tel que stipulé précédemment.

En cas de dégradation par défaut de nettoyage et/ou d'usage anormal, la responsabilité du Titulaire est engagée pour la remise en état, à défaut son remplacement.

Equipements installés par le Titulaire

Le Titulaire est responsable des équipements qu'il installe dans le cadre de l'exécution des prestations y compris pour les frigos connectés. Outre le nettoyage, il en assure l'entretien régulier, afin que les prestations soient exécutées dans les meilleures conditions et lors de chaque réalimentation des frigos connectés en denrées alimentaires (selon les normes en vigueur).

Le matériel doit être conforme aux normes françaises en vigueur.

Le Titulaire est également responsable de la présentation des produits exposés sur le comptoir et à l'intérieur des frigos connectés. Il veille donc, lors de l'entretien, à ranger les produits de manière harmonieuse en fonction des dates de péremption.

Pendant toute la durée du marché, le Titulaire met en œuvre les mises à jour logicielles ainsi que les correctifs techniques nécessaires au bon fonctionnement des frigos connectés.

Le Titulaire prend en charge et planifie l'ensemble des maintenances préventives, correctives et évolutives des frigos connectés nécessaires à leur bon fonctionnement et visant à limiter les consommations d'énergie (type dégivrage ...).

Toute opération de maintenance préventive ayant pour conséquence une indisponibilité totale ou partielle d'un ou plusieurs équipements doit donner lieu à une information préalable afin de convenir d'un commun accord, du ou des jours d'intervention ainsi que des horaires d'intervention. Le délai de prévenance ne peut être inférieur à 1 jours ouvrés.

En cas d'indisponibilité des équipements ayant pour but d'assurer leur maintenance préventive, le prestataire déploie les mesures nécessaires afin de limiter au maximum la prestation.

Pour les frigos connectés : le nombre de jour d'indisponibilité est décompté, au prorata, du forfait mensuel de location sauf à ce que le Titulaire propose une solution de remplacement validée par La CCIR Paris-IDF.

Le Titulaire présente dans son offre les mesures qu'il met en place pour limiter l'impact d'une indisponibilité des matériels.

3.3.4 Maintenance Corrective

Equipements propriété de la CCIR Paris-IDF

Les opérations de maintenance des équipements propriété de la CCIR Paris-IDF relèvent de sa responsabilité.

Equipements installés par le Titulaire

Le prestataire détaille dans son offre les modalités d'intervention afin d'assurer la continuité des prestations pour tout équipement installé (frigos connectés, machine à café Barista, etc.) et la solution de contournement immédiate.

Le Titulaire prend à sa charge tous frais de réparation ou d'échange de matériel consécutifs à un incident survenu sur son matériel.

De même, il assure également la maintenance corrective de la solution dématérialisée liée à l'ensemble des équipements.

Frigos connectés

En cas de constat d'anomalie (panne bloquante ou dysfonctionnement) sur l'un des équipements ou sur la solution logicielle, la CCIR Paris IDF doit pouvoir le notifier au Titulaire via :

- Une interface mise à disposition par le Titulaire qui permettra une traçabilité (date et heure) de la demande d'intervention,
- ou
- Un service d'assistance technique du Titulaire joignable a minima par téléphone ou par mail du lundi au vendredi hors jours fériés de 9h00 à 17h00.
À la suite de sa saisine, le Titulaire fournit une confirmation écrite de la déclaration d'incident précisant date et heure de la demande d'intervention sous un délai de 1 heure ouvrée.
Les numéros surtaxés et les boîtes vocales préenregistrées sont explicitement interdits dans le cadre de l'exécution du support technique, commercial et opérationnel. Le recours à l'une ou les deux de ces pratiques est considéré comme une indisponibilité du support pouvant entraîner l'application de pénalités.

Le Titulaire intervient au plus tôt et dans le délai défini dans son offre technique, et **a minima dans les 24 h**, à compter de la date et de l'heure de la notification du dysfonctionnement. Le décompte du délai imparti au Titulaire pour répondre à une demande d'intervention et résoudre une anomalie ne court que pendant la période de disponibilité du service d'assistance technique attendu.

Le technicien devra laisser sur le site une fiche de passage avec le compte rendu de l'intervention.

En cas d'indisponibilité bloquante d'un équipement, le Titulaire met en œuvre, dans les délais prévus dans son offre, la solution de contournement également détaillée dans l'offre.

Dans le cas d'une mise à disposition d'un équipement de substitution équivalent durant la durée d'indisponibilité, celle-ci ne générera pas de coût supplémentaire.

En cas d'indisponibilité des équipements consécutivement à un incident survenu lors d'une utilisation normale du matériel et de l'incapacité du Titulaire d'apporter une solution de contournement, le nombre de jour d'indisponibilité est décompté, au prorata, du forfait mensuel de location.

Le Titulaire présente dans son offre les modalités et les délais de prise en charge des incidents.

4 - SECURITE – PREVENTION DU PERSONNEL

Le Titulaire prendra toutes les dispositions pour assurer la sécurité de son personnel et de ses sous-traitants le cas échéant.

Il ne prendra aucun risque pouvant créer dommage à toute personne présente sur le site.

4.1 Règlement de sécurité

Le Titulaire prend en compte le règlement de sécurité du site où il intervient ainsi que les consignes de sécurité, qu'il s'engagera de respecter et à transmettre à son personnel pour mise en œuvre. Toutes les mesures seront notamment mises en œuvre pour que son personnel ne soit pas en situation de travailleur isolé.

4.2 Protocole de sécurité chargement-déchargement

Le marché comprenant de la livraison de produits/matériels, un protocole de sécurité de chargement/déchargement sera réalisé pour le site, avec le référent sécurité du site (RISC coordinateur) au plus tôt suivant la notification du présent marché ou a minima avant les premières interventions.

Le protocole de sécurité sera mis à jour et signé a minima annuellement, et à chaque fois que nécessaire.

En termes de livraison, le Titulaire reste responsable des contrôles à livraison des produits, notamment en ce qui concerne les produits frais (relevés de température par exemple, conformément à l'arrêté du 8 octobre 2013) et des matériels et équipements qu'il met à disposition sur site.

4.3 Plan de prévention

Conformément au décret n° 92-158 du 20 février 1992, un plan de prévention sera établi conjointement entre le responsable de site et le titulaire, dès la notification du marché.

Pour cela, une visite d'inspection commune préalable sera organisée par le référent sécurité (RISC Coordinateur) de l'établissement.

Le plan de prévention sera rédigé numériquement, via la solution de pilotage du système de management 3S du groupe CCIR Paris-IDF, VIGI3S, sur la base du document élaboré par la CCIR Paris-IDF.

Il sera modifié chaque fois que cela sera nécessaire et a minima révisé annuellement, à la suite de la visite d'inspection préalable annuelle, (vérification de l'efficacité des mesures de sécurité préconisées) et reconduit par une nouvelle signature des deux parties.

En cas de situation particulière avec présence de risques spécifiques (animation culinaire spécifique par exemple), non prévu au plan de prévention annuel, une fiche analyse de risque ponctuelle sera mise en place.

4.4 Vacuité des dégagements

L'ensemble de l'activité ne devra pas interférer à la bonne évacuation des occupants. Toute modification d'implantation devra être validée par le référent sécurité du site (RISC coordinateur).

4.5 Hygiène

Le personnel devra être apte à manipuler les denrées alimentaires.

Il sera réputé avoir reçu une formation à la sécurité alimentaire et notamment connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène de la restauration.

Les personnes susceptibles de contaminer les préparations du fait de leur état de santé (exemple : rhume, forte toux, ...) doivent être écartées temporairement de la prestation.

4.6 Equipements et tenue vestimentaire

Le titulaire du marché devra doter le personnel de service de la tenue vestimentaire appropriée et des équipements de protection individuels (chaussures de sécurité notamment) adaptés le cas échéant.

4.7 Comportement du personnel

Dans le cadre des services, le personnel devra faire preuve de ponctualité, de la plus grande correction, de discrétion, de confidentialité et de réserves.

Le personnel devra suivre les consignes données par le représentant de la CCIR Paris Ile-de-France.

La CCIR Paris IDF se réserve le droit de refuser le personnel qui ne satisfait pas à ces exigences."

5 - APPLICATION MOBILE ET/OU SITE WEB

5.1 Fonctionnalités

Dans le cadre de l'exécution des prestations relatives aux frigos connectés et « click and collect », le Titulaire met à disposition une solution digitalisée accessible via internet et/ou application mobile, compatible tous navigateurs et smartphones.

Le cas échéant, chaque utilisateur est Titulaire d'un compte personnel utilisateur et sécurisé.

Le Titulaire décrit dans son offre, les fonctionnalités de l'outil mis à disposition.

L'outil doit, **a minima**, présenter les fonctionnalités suivantes :

- Une fonction informative concernant l'offre en frigos connectés et click & collect (ex : menus du jour, de la semaine, allergènes, etc.). L'indication du stock restant au moment de la consultation est un plus ;
- Une fonction de précommande pour le « Click & collect » ;
- Une fonction de paramétrage du mode de règlement des repas :
Le choix, pour chaque convive, de sélectionner un moyen de paiement pour le règlement d'un ou l'ensemble de ses repas (carte bleue, titre restaurant, etc..) dans l'hypothèse où les modalités de règlement des repas décrites par le Titulaire repose sur ce principe dans son offre ;
- Une fonction de paramétrage et de visualisation du compte utilisateur :
Un accès permettant à chaque convive de paramétrer un compte utilisateur et d'y enregistrer à minima les informations personnelles suivantes : nom, prénom, adresse mail professionnelle, et mot de passe.

5.2 Prise en main

Le Titulaire mentionne dans son offre les modalités de prise en main permettant aux utilisateurs de prendre connaissance des fonctionnalités de l'outil proposé et de poser toutes les questions utiles quant à leurs modalités d'utilisation.

5.3 Assistance Technique

Le Titulaire s'engage à prendre en charge l'assistance technique des utilisateurs de l'outil dans l'hypothèse d'anomalies affectant son bon fonctionnement. Le service d'assistance enregistre notamment les tickets d'incidents et mobilise, le cas échéant, les compétences de nature à remédier aux anomalies constatées.

Une assistance à l'utilisation de l'outil est également exigée, le Titulaire devant être en mesure de répondre aux interrogations des utilisateurs s'agissant des fonctionnalités offertes par l'outil relatif aux prestations objet du marché.

A ce titre, les utilisateurs doivent être en mesure de contacter un service d'assistance téléphonique du lundi au vendredi (hors jours fériés), de **09h00 à 17h00**. L'assistance technique peut être réalisée par tout autre moyen.

5.4 Maintenance de l'outil

Le Titulaire prend en charge les maintenances préventives, correctives et évolutives de l'outil proposé. Les prestations contractualisées comprennent ainsi, pendant toute la durée du marché, l'application des mises à jour qui sont apportées à l'outil, ainsi que la mise à disposition de nouvelles versions.

Toute opération de maintenance préventive ou évolutive altérant le bon fonctionnement de l'outil, ou ayant pour conséquence une indisponibilité totale ou partielle de ce dernier, doit donner lieu à une notification à la CCIR Paris-IDF, le délai de prévenance ne pouvant être inférieur à deux (2) jours ouvrés.

6 - MODE DE PAIEMENT

6.1 Encaissements et matériels

Encaissement

Le Titulaire privilégie les moyens de paiements dématérialisés, les titres restaurants et cartes bancaires, à titre d'encaissement pour l'ensemble des offres à disposition des utilisateurs.

Dans le cas où le service comptoir prévoit un encaissement matérialisé (monnaie, billets, titres restaurants papier, chèques, etc..), il assume la gestion des risques de sureté.

A titre d'information, l'offre de titre restaurant actuellement en place à La CCIR Paris-IDF est celle de Edenred sous forme dématérialisée. Le Titulaire est tenu d'accepter ce moyen de paiement comme il est tenu d'accepter toute autre offre de titre restaurant que la CCIR Paris-IDF pourrait retenir à l'avenir.

Le Titulaire liste dans son offre tous les moyens de paiement qu'il met à disposition des utilisateurs.

La solution d'un paiement par le biais du badge collaborateur ou fourni par le Titulaire est exclue.

Matériels

Le Titulaire indique dans son offre l'outil adapté à son système d'encaissement.

Le Titulaire prévoit les matériels et quantités nécessaires aux transactions : caisse enregistreuse, Terminal de paiement et tout consommable inhérent à leur utilisation (ticket de caisse, encre, etc..).

6.2 Modalités d'approvisionnement des comptes

Dans l'hypothèse où une des solutions d'encaissement du Titulaire repose sur un système d'approvisionnement préalable du compte (**à l'exclusion de la solution par badge**) des personnels de la CCIR Paris-IDF, il met en œuvre tous les moyens nécessaires afin qu'en cas de solde négatif, les utilisateurs ne puissent pas utiliser les équipements connectés, et que les soldes débiteurs ne soient pas autorisés.

6.3 Modalités d'encaissement des convives occasionnels

Le système d'encaissement du Titulaire doit permettre de répondre efficacement aux attentes de la CCIR Paris-IDF. L'encaissement de cette catégorie d'utilisateurs se fait conformément aux modalités indiquées par le Titulaire dans son offre. L'encaissement des personnes extérieures autorisées par la CCIR Paris-IDF à déjeuner dans l'espace de restauration s'effectue conformément aux modalités et aux tarifs décrits par le Titulaire dans son offre.

6.4 Modalités de remboursement des montants créditeurs

Le Titulaire prévoit et décrit dans son offre les modalités de remboursement :

- En cas de dysfonctionnement de son système de paiement, par exemple : un repas comptabilisé plusieurs fois ou une absence de déduction du montant de la participation de la CCIR Paris-IDF.
- En cas de départ définitif du convive dont le compte présente un solde créditeur.

7 - PROMOTION DES PRODUITS

Tout évènement impliquant un affichage promotionnel, la distribution de prospectus ou bien la présence de personnels du Titulaire n'entrant pas dans le cadre des livraisons, fait l'objet d'une demande au préalable du Titulaire et est soumis à la validation de La CCIR Paris-IDF.

8 - GESTION DES DECHETS ET NUISIBLES

8.1 Gestion des déchets

L'évacuation des déchets résultant du transport et de la livraison des repas est à la charge du Titulaire notamment :

- Les **déchets d'emballage liés au transport** des repas (cartons, films plastiques, cagettes, etc.) ;
- Les **résidus générés lors de la maintenance et du nettoyage de ses équipements** (ex. chiffons, contenants usagés).

Il lui revient de **maintenir les zones d'intervention propres**, de déposer ses déchets professionnels dans les bacs de collecte appropriés situés dans le local déchets.

La gestion des différents déchets issus de la consommation des produits (emballages alimentaires, restes alimentaires etc...) demeure toutefois à la charge de la CCIR Paris-IDF, qui fournit par conséquent les sacs poubelles, les bacs de collecte nécessaire au conditionnement des déchets.

Le remplacement des sacs poubelles, le nettoyage régulier des bacs de collecte utilisés, l'évacuation et l'enlèvement des déchets sont réalisés par la CCIR Paris-IDF.

En cas d'anomalie, la CCIR Paris-IDF se réserve le droit d'exiger une remise en état immédiate par le Titulaire.

8.2 Gestion des nuisibles

La CCIR Paris-IDF fait appel à un ou plusieurs prestataire(s) dans le cadre de la gestion sanitaire des nuisibles.

Cependant, le Titulaire s'engage à tout mettre en œuvre pour éviter toute multiplication d'indésirables, notamment en ce qui concerne le nettoyage, le débarrassage et la mise à la poubelle, et à informer la CCIR Paris-IDF de toute infestation constatée.

Il s'engage également à protéger le matériel qu'il utilise si une opération de désinsectisation s'avérait nécessaire.

9 - RESPONSABILITES SOCIETALE ET ENVIRONNEMENTALE

9.1 Approvisionnement alimentaire

Comme indiqué précédemment, il est souhaité que les prestations alimentaires intègrent au maximum des produits locaux, durables et de qualité, issus de circuit court, respectueux du bien-être animal en s'inspirant notamment des dispositions de la loi 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dite « Loi EGAlim » complétée par la loi 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets dite « Loi Climat et Résilience ».

Ces lois prévoient pour la restauration collective que les approvisionnements comprennent au moins 50% de produits durables et de qualité au sens de l'article L.230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime dont 20% de produits biologiques et 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons.

Le Titulaire veille également à favoriser un approvisionnement en produits de saison.

Le Titulaire présentera dans son offre :

- Les taux moyens en produits durables et de qualité qu'il compte atteindre et les modalités d'information des utilisateurs en la matière ;
- Le taux moyen de produits de saison qu'il compte atteindre.

Un suivi de la mise en œuvre des engagements pris en la matière fait partie intégrante du reporting attendu, comme précisé ci-après au présent CCTP.

9.2 Conditionnement et ustensiles pour la consommation des repas

Comme précisé ci-dessus au présent CCTP, si le Titulaire propose des contenants jetables, ceux-ci doivent être conformes à la réglementation (notamment à la loi dite « AGEc ») et s'inscrire dans une démarche de développement durable en étant biosourcés, recyclables ou compostables. Le Titulaire présente dans son offre technique les contenants et, le cas échéant, les couverts proposés pendant l'exécution du marché.

9.3 Limitation du gaspillage alimentaire

Le Titulaire limite le gaspillage alimentaire en adaptant la quantité et le type de produits proposés dans ses équipements frigorifiques, ceci grâce à une analyse continue de la typologie des consommations du site.

Le Titulaire est libre de proposer, aux utilisateurs de La CCIR Paris-IDF, les produits invendus et proches de la date de péremption à tarifs préférentiels ou de réaliser des dons à des associations.

Tous les produits impropres à la consommation sont à la charge du Titulaire y compris leur retrait. Leur gestion doit prendre en compte les lois et normes en vigueur sur le tri sélectif.

Le Titulaire présente dans son offre, les moyens et les modalités mis en œuvre pour limiter le gaspillage alimentaire pendant l'exécution du marché.

Le suivi du gaspillage alimentaire fait partie intégrante du reporting attendu, comme précisé ci-après § 10 du présent CCTP.

9.4 Limitation de la production de déchets

Les conditions de la gestion des déchets issus de la prestation et le rôle de chaque partie sont précisés § 7 du présent CCTP.

Le Titulaire présente dans son offre, les moyens et les modalités qui seront mis en œuvre pour limiter la production de déchets (alimentaires, emballages, etc...) pendant l'exécution du marché.

9.5 Sobriété énergétique

Les équipements mis en œuvre par le Titulaire doivent contribuer à une maîtrise des consommations énergétiques.

Le Titulaire indique dans son offre, les caractéristiques et la classe énergétique des équipements déployés sur le site, et leur réparabilité.

9.6 Emission de gaz à effet de serre / Limitation empreinte carbone

Il est attendu du Titulaire qu'il veille à réduire au maximum son empreinte carbone, dès le début du marché et tout au long de celui-ci, pour l'ensemble de la chaîne de production et livraison de repas.

Le Titulaire présentera dans son offre technique les moyens qu'il met en œuvre pour limiter son empreinte carbone dans le cadre de l'exécution du marché et par ses fournisseurs pour le transport des denrées.

Le Titulaire peut continuellement améliorer ses circuits de livraison en recalculant le trajet de la tournée après chaque ajout d'un nouveau site de livraison, ceci afin de réduire l'empreinte carbone du processus.

Ces améliorations ne peuvent cependant avoir pour conséquence d'impacter négativement la qualité du service rendu et d'occasionner un quelconque retard.

9.7 Suivi du développement durable

Le Titulaire doit présenter, au début et à la fin de chaque année, un rapport sur les actions mises en place pour réduire l'empreinte carbone de la prestation, notamment en termes de transport, d'emballages, et de gestion des invendus.

9.8 Conditions d'exécution sociétales

Le cas échéant, le Titulaire décrira dans son offre, ce qu'il s'engage à mettre œuvre dans le cadre du marché, pour favoriser l'emploi de personnes répondant à des critères d'éloignement du marché du travail.

Le suivi de l'engagement annoncé par le Titulaire pour favoriser l'emploi de personnes répondant à des critères d'éloignement du marché du travail fait partie intégrante du reporting attendu, comme précisé au § 9.1 du présent CCTP.

9.9 Clause de résilience

En cas de crise majeure (ex : pandémie, catastrophe naturelle) impactant l'exécution du marché, le Titulaire s'engage à adapter son offre pour garantir, dans la mesure du possible, la continuité du service (par exemple, augmentation des précommandes en click & collect).

10 - SUIVI D'EXECUTION

10.1 Reporting

Le Titulaire met à disposition de la CCIR Paris-IDF :

➤ MENSUEL

Le suivi des consommations mensuelles est présenté sous format Excel ou tout autre format permettant un reporting exploitable par la CCIR Paris-IDF et transmis sous un délai de 5 jours ouvré à fin de mois.

Le reporting présente, **a minima**, les informations suivantes :

- Evolution mensuelle du nombre de comptes utilisateurs ;
- Evolution mensuelle du nombre de transactions ;
- Evolution mensuelle du prix du panier moyen ;
- Le cas échéant, la proportion de transactions en Click & Collect ;
- CA global et Répartition des transactions en fonction du jour de la semaine ;
- CA global et Répartition des transactions en fonction de l'heure de la journée ;
- CA global et Répartition quotidienne des produits achetés par catégorie (plat, dessert etc...) ;
- Données sur l'état des frigos connectés (température, fonctionnement) ;
- Taux de satisfaction des utilisateurs pour les frigos connectés et cafétéria ;
- Taux d'incidents remontés ;
- Délai de résolution des incidents ;

➤ 2 FOIS PAR AN

Le Titulaire précise et s'engage dans son offre à transmettre les résultats du suivi à une période de l'année pour les sujets :

Audits et Analyses bactériologiques

Conformément au § 3.1 du présent CCTP, le Titulaire s'engage à fournir 2 fois par an le résultat des audits et analyses bactériologiques.

RSE

- Suivi de la mise en œuvre des engagements pris en la matière d'approvisionnement alimentaire ;
- Suivi du gaspillage alimentaire, emballages, empreinte carbone,
- Suivi de l'engagement annoncé par le Titulaire pour favoriser l'emploi de personnes répondant à des critères d'éloignement du marché du travail.

La liste des éléments attendus dans le reporting peut faire l'objet d'ajustements au cours de la durée d'exécution du marché sur demande de La CCIR Paris-IDF.

10.2 Réunions de suivis d'exécution

Une réunion de suivi d'exécution de la prestation peut être planifiée, à l'initiative des parties, trimestriellement ou annuellement.

La réunion de suivi a lieu, au choix de La CCIR Paris-IDF, en présentiel sur le site concerné ou en distanciel.

Objet : Suivi du marché en cours d'exécution.

Acteurs : Un représentant du Titulaire,
Un représentant de la Direction des Achats de la CCIR Paris-IDF,
Le Responsable du suivi opérationnel du marché de la CCIR Paris-IDF,
Toutes personnes jugées nécessaires des deux parties.

Lieu : Site Jouhaux-Toudic

Ordre du Jour : Proposé par le Titulaire, complété si nécessaire et validé par le Représentant du suivi opérationnel du marché, transmis a minima 5 jours ouvrés avant la réunion.

Livrables rédigés par le Titulaire :

Sujets marquants et autres points d'attentions liés à l'actualité et relevé de décisions le cas échéant, transmis sous 5 jours ouvrés et validés sous 15 jours ouvrés suivant la réunion par la CCIR Paris-IDF ;

11 - REGLEMENTATION

11.1 Règlementation communautaire

Il est attendu que le Titulaire puisse mettre à disposition, à tout moment et sur demande de la CCIR Paris-IDF, la preuve de ses engagements et actions mises en œuvre :

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement CEE n° 2092/91 ;
- Le règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

11.2 Règlementation nationale et autres texte nationaux

Concernant l'hygiène

- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- Décret n° 2009-1121 du 16 septembre 2009 portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant ;
- Norme NF V01-006 « Hygiène des aliments-Système HACCP : principes, notions de base, commentaires ».

Concernant la qualité des produits

- Loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des PME notamment son article 60 relatif au « commerce équitable » ;
- Recommandation relative à la nutrition n° J5-07 du 4 mai 2007 du GEMRCN ;

- Programme National Nutrition Santé 2011-2015 ainsi que les PNNS futurs.

Les denrées servies doivent répondre aux dispositions des réglementations concernant les denrées alimentaires. Elles doivent en outre être conformes aux normes homologuées et enregistrées à l'AFNOR.

Concernant le transport des denrées

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, modifié par l'arrêté du 07 mai 2020.

Concernant les toxi-infections alimentaires collectives

- Article D.3113-6 du code de la santé publique ;
- Décret n° 2005-840 du 20 juillet 2005 relatif à la sixième partie (Dispositions réglementaires) du code de la santé publique et modifiant certaines dispositions de ce code ;
- Circulaire des ministères de la santé, de l'agriculture et de l'économie sur la déclaration, l'investigation et la conduite à tenir en cas de toxi-infections alimentaires collectives du 19 avril 1988 (éditée au JORF sous le n° 1487) modifiée.

Concernant l'information du consommateur

- Décret n°2025-141 du 13 février 2025, modifiant le décret 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration ;
- Décret n°2015-447 du 17 avril 2015, relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.