



DELEGATION PROVENCE ET CORSE

**PRESTATIONS DE SERVICES DE RESTAURATION SOCIALE ET DE PRESTATIONS ANNEXES
SUR LE SITE DU CAMPUS JOSEPH AIGUIER (CJA) DE LA DELEGATION PROVENCE ET
CORSE DU CNRS**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
CCTP N° CNRS/2025/024**



.....	1
ARTICLE 1 : Objet de l'accord-cadre.....	3
ARTICLE 2 : Etendue des prestations.....	3
ARTICLE 3 : Nature des prestations.....	3
3.1 - Nature de la prestation de restauration sociale.....	4
3.1.1. Description des prestations de restauration sociale.....	4
3.1.2 Structure du repas au restaurant administratif.....	5
3.1.3 Boissons de table.....	8
3.1.4. Définitions des modalités de fractionnement du repas en restauration sociale.....	8
3.1.5. Prestations de cafétéria.....	9
3.1.6. Démarche anti-gaspillage.....	9
3.1.7. Matériel et système d'encaissement.....	10
3.1.8. Evaluation annuelle du marché.....	10
3.2. PRESTATIONS DE RESTAURATION ANNEXE DE RECEPTION PONCTUELLE.....	10
3.2.1. Fonctionnement général « ordinaire ».....	10
3.2.2. Fonctionnement dans le contexte de la crise sanitaire.....	11
3.2.3. Messagerie et Portail en ligne des commandes.....	11
3.2.4. Estimation du chiffre d'affaires.....	11
ARTICLE 4 : Technique de l'élaboration des prestations.....	11
4.1. Principes généraux.....	11
4.2. Principe d'élaboration de la prestation de restauration sociale.....	12
4.2.1. Principes de fonctionnement général.....	12
4.2.2. Principe d'élaboration des menus.....	12
4.2.3. Repas d'animation.....	13
4.2.4. Contrôle exercé par le comité des usagers de la restauration.....	13
4.3. Principes de la restauration annexe de réception ponctuelle.....	14
ARTICLE 5 : Spécifications qualitatives.....	14
5.1. Références générales.....	14
5.2. Spécifications de salubrité.....	15
5.3. Spécifications de qualité durable.....	16
5.4. Spécifications nutritionnelles et quantitatives.....	18
5.5. Spécifications organoleptiques et gastronomiques.....	18
5.5.1. La préparation des aliments.....	18
5.5.2. La présentation des plats.....	18
ARTICLE 6 : Effectif du personnel mis en place par le Titulaire.....	19
6.1. Effectifs sur site.....	19
6.2. Clause sociale :.....	19
ARTICLE 7 : Installations, équipements et matériels.....	20
7.1. Installations.....	20
7.2. Gros matériel.....	20
7.2.1. Mise à disposition :.....	20
7.2.2. Inventaire.....	20
7.2.3. Renouvellement et besoins supplémentaires.....	21
7.3. Petit matériel.....	21
7.3.1. Mise à disposition.....	21
7.3.2. Renouvellement.....	21
7.3.3. Inventaire.....	21
7.4. Matériel de gestion et de messagerie.....	21
ARTICLE 8 : Répartition des charges de personnels, d'équipements et d'entretien.....	22
8.1 - Installations, équipements et matériels.....	22
8.2 - Répartition des dépenses d'entretien, fluides, nettoyage et réparations.....	22
8.2.1- Dépenses prises en charge par l'Etablissement.....	22
8.2.2. Dépenses prises en charge par le Titulaire.....	23

ARTICLE 1 : Objet de l'accord-cadre

Le présent accord-cadre a pour objet l'exécution des prestations de services de restauration sociale et de prestations annexes pour le campus Joseph Aiguier de la Délégation Provence et Corse du CNRS.

Le Restaurant « propre » du CNRS est ouvert d'une part à ses partenaires sous convention et d'autre part aux établissements pouvant être accueillis sur le campus Joseph Aiguier.
Actuellement, il existe plusieurs organismes partenaires conventionnés

Les dispositions du présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) ont pour objet de préciser les spécifications techniques pour l'exécution, de prestations de services de restauration sociale, et de prestations annexes de type réceptions ponctuelles liées à l'activité professionnelle de la Délégation Provence et Corse située sur le Campus Joseph Aiguier du CNRS.

Les annexes au CCTP sont détaillées ci-dessous :

- Annexe N°I au CCTP - Spécifications générales concernant les denrées
- Annexe N°II au CCTP - Liste des viandes ;
- Annexe N°III au CCTP - Cahier des grammages ;
- Annexe N°IV au CCTP - Prestations annexes
- Annexe N°V au CCTP - Inventaire des matériels ;
- Annexe N°VI au CCTP - Répartition des charges.
- Annexe N°VII au CCTP - Tableau de reprise du personnel
- Annexe N°VIII au CCTP - Plan des locaux
- Annexe N°IX au CCTP - Modèle de demande particulière prestations annexes
- Annexe X au CCTP - Fiche de suivi - Nombre de repas et formules
- Annexe XI au CCTP - Fiche de suivi – Personnels
- Annexe XII au CCTP - Fiche de suivi – Taux de prise « plats principaux »
- Annexe XIII au CCTP - Fiche de suivi – Etat récapitulatif annuel d'exécution du marché
- Annexe XIV au CCTP - Fiche de suivi – Prestations annexes
- Annexe XV au CCTP - Fiche de suivi – Développement durable
- Annexe XVI au CCTP – Mesures de sécurité particulières

ARTICLE 2 : Etendue des prestations

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

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

Les prestations s'exécutent dans les salles situées sur le Campus Joseph Aiguier de la Délégation Provence et Corse.

Ces prestations sont exclusivement liées à l'activité professionnelle du Campus Joseph Aiguier Marseille du CNRS. Ainsi, tous les partenaires du CNRS qui organisent un événement sur le site de l'Etablissement sont bénéficiaires dudit accord-cadre.

ARTICLE 3 : Nature des prestations

3.1 - Nature de la prestation de restauration sociale

3.1.1. Description des prestations de restauration sociale

3.1.1.1 Exécution dans le cadre d'une exécution « ordinaire »

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

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

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

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

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

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

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

3.1.1.2 Exécution dans le contexte de crise sanitaire

Si en cours d'exécution du présent accord-cadre, une crise sanitaire est déclarée, le Titulaire doit mettre en place les protocoles sanitaires nécessaires à la continuité des prestations et veiller à ce que toutes les consignes sanitaires soient respectées par les convives (utilisation du gel hydroalcoolique tc...).

Les coûts induits par cette mise en place sont répercutés dans les frais de gestion dédiés conformément à l'annexe financière. Ce surcoût inclus notamment le gel hydroalcoolique, les masques de protection, les produits virucides adaptés, le film alimentaire et les consommables jetables. Le titulaire prend en charge et s'assure de la disponibilité du gel hydroalcoolique et le met à disposition à côté des machines à café et fontaines à eau.

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

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

3.1.1.3 Nombre estimatif et non contractuel de convives au restaurant administratif

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

A titre indicatif, vu les dispositions de l'article 1.4 du CCAP, la moyenne du nombre de repas est établie sur la base du service réalisé en 2024 et qui tient compte d'une fréquentation réduite pendant les congés scolaires, notamment pour les vacances de fin d'année et celles du mois d'août. Sont également comprises les journées télétravaillées, qui en 2024 étaient en moyenne de 2 jours par semaine et par agent. Il est à noter que, réglementairement, les agents ont la possibilité de prendre jusqu'à 3 jours de télétravail par semaine.

Type de prestations de restauration	Nombre moyen année 2024
-------------------------------------	-------------------------

Repas de midi	70 990 repas annuels soit environ 289 repas/jour
Cafés	3 496 cafés annuels soit 14 / jour

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

3.1.1.4 Heures et durée du service au restaurant administratif

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

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

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

Le service est assuré de 11h30 à 13h45.

La cafétéria est ouverte de 7H30 à 10h30

Dans le cadre de colloques, séminaires ou formations permanentes, les agents seront accueillis à partir de 13 heures avec possibilité de réserver la salle dédiée à cet effet au premier étage du restaurant - Le CNRS informera le titulaire 3 jours avant au minimum

3.1.2 Structure du repas au restaurant administratif

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

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

➤ Le choix minimum offert quotidiennement (du lundi au jeudi) aux usagers comprend :

- 4 hors d'œuvres ou entrées dont :
 - 1 crudités simples ou « cuites » ou légumineuses
 - 1 préparation de crudités composées
 - 1 salade composée
 - 1 hors d'œuvre de nature protéique (œuf, poisson, jambon ou charcuterie ...)

2 de ces hors d'œuvres sont proposés en salad'bar, 2 autres sont dressés en contenant individuel. Les hors d'œuvres proposés en salad'bar doivent tous être différents de ceux proposés en contenant individuel. Ils pourront être considérés comme garniture des plats chauds et assiettes froides.

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

- 3 plats protéiques :
 - 1 plat végétarien
 - 1 plat de viande en sauce ou équivalent
 - 1 plat poisson ou produit de la mer

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

- Une carte permanente comprenant :

- Par semaine :

- 1 pizza ou tarte salée

- Par jour :

- 1 plancha viande (grillade de bœuf, prise dans l'entrecôte, faux-filet, onglet, bavette d'ailou steak haché ou rumsteck, ou autre viande que boeuf).
- 1 omelette à la demande

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

- Les accompagnements des plats protidiqes

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

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

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

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

Les frites sont servies tous les jours.

- 4 fromages dont 3 AOC/AOP

- 4 yaourts dont au moins 1 au lait de vache « fait maison » ou dressé en coupelle nature ou agrémentés, 1 au lait de brebis et 1 au lait végétal.

- 1 corbeille de 3 fruits frais comprenant au moins 2 fruits de saison (veiller à limiter les fruits exotiques).

- 5 desserts dont :

- 2 pâtisseries « fait maison »
- 2 desserts bar, avec au minimum les éléments suivants : « fruits frais coupés », compote, fromage blanc, topping.
- 1 smoothie

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

- 2 hors d'œuvres ou entrées
- 2 plats principaux plus la carte permanente complète
- 2 légumes en garniture dont 1 légume vert
- 2 fromages
- 2 yaourts ou fromage blanc
- 2 desserts dont 1 pâtisserie et au minimum 2 fruits crus.

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

➤ **Service réduit du vendredi**

Le titulaire propose un service « réduit » sur le repas du vendredi qui comprend :

- 3 hors d'œuvres ou entrées dont :
 - 1 préparation de crudités composées
 - 1 salade composée
 - 1 hors d'œuvre de nature protidique (œuf, poisson, jambon...)

- 3 plats protidiques :
 - 1 plat végétarien
 - 1 plat de viande ou poisson ou produit de la mer en sauce ou équivalent
 - 1 plancha poisson ou viande (grillade de bœuf, prise dans l'entrecôte, faux-filet, onglet, bavette d'ailloy steak haché ou rumsteck, ou autre viande que boeuf). Lorsqu'un plat de viande est proposé en plat protidique, la plancha propose du poisson et inversement. L'offre prévoit ainsi systématiquement une proposition de viande et de poisson, soit sous forme de plat, soit sous forme de plancha.
 - 2 légumes cuits à la vapeur, sans sel et sans matière grasse

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

- Les accompagnements des plats protidiques

Seront mis à disposition des convives 2 plats de légumes dont au moins 1 plat de légumes dits « verts » et 1 féculent ou légumineuse.

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

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

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

Les frites sont servies tous les jours.

- 4 fromages dont 3 AOC/AOP

- 3 yaourts dont au moins 1 au lait de vache « fait maison » ou dressé en coupelle nature ou agrémentés, 1 au lait de brebis et 1 au lait végétal.

- 1 corbeille de fruits frais avec au moins 2 fruits de saison (veiller à limiter les fruits exotiques).

- 3 desserts dont :
 - 2 pâtisseries « fait maison »
 - 1 smoothie

➤ **Les prestations gratuites**

- Le pain, de 1ère fraîcheur, craquant et non décongelé, est proposé en portion individuelle (un choix par jour). Un choix de pains spéciaux (campagne, seigle...) est également proposé en veillant particulièrement aux dates limites de consommation.
- Ces pains peuvent être servis dans la limite de 1 pain « boule » ou de 4 tranches, au-delà le pain est facturé aux convives conformément aux prix prévus dans le BPU du présent accord cadre.
- La salade verte fraîche et préalablement découpée, servie en grand saladier (au moins deux variétés

de salades /semaine.

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

➤ **Ventes à emporter :**

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

- 1 formule chaude (pizza, tarte, panini ou croque monsieur ..) + 1 dessert + laitage + 1 paquet de chips (petit format)
- 1 formule salade préparée + 1 dessert + laitage + 1 pain + 1 paquet de chips (petit format)
- 1 formule sandwich + 1 dessert + 1 laitage + 1 paquet de chips (petit format)

Au moins 2 choix de sandwiches et de salades doivent être proposés
Le pain des sandwiches doit être frais et crouillant

Les produits « faits maison » sont privilégiés.

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

Les ventes à emporter peuvent être commandées avant l'ouverture du restaurant et distribuées durant les heures d'ouvertures du restaurant et de la cafétéria par tous moyens proposés par le prestataire (application mobile...).

Le prestataire fournit les emballages individuels, les couverts, la serviette et le sac pour le transport. Ces derniers doivent être recyclables et d'une qualité suffisamment solide pour un transport confortable du repas à emporter (ex : sac type papier ou kraft). Ils peuvent aussi être sous forme de contenants en verre consignés.

3.1.3 Boissons de table

A minima, les boissons suivantes sont présentées :

- jus de fruit 0,25 l ou 0,33l
- eaux minérales plates ou gazeuses 0,33 et 0,50 l
- sodas 0,33 l ou 0,50l
- Les cafés, thés et infusions bio et de qualité sont mis à disposition des convives en caisse et facturé à ces derniers en même temps que les repas. Ces cafés, thés et infusions seront proposés aux convives accompagnés d'un carré de chocolat, d'une chatine, ou d'un biscuit emballé, sans que son prix en soit impacté.

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

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

3.1.4. Définitions des modalités de fractionnement du repas en restauration sociale

La structure du repas type (100 % du coût denrées) est la suivante :

- 1 entrée,
- 1 plat chaud garni,
- 1 fromage ou laitage,
- 1 dessert.

A titre indicatif, la moyenne constatée en 2024 des taux de prise est de 80 %. environ.

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

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

Le principe du repas fractionné est mis en place selon les grammages de l'annexe III du présent CCTP et les modalités de pondérations en % ci-dessous :

- Les entrées sont pondérées soit à 7.5 %, ou 15 % du coût denrée du repas. Certaines entrées peuvent être facturées 20 % sur proposition de fiches recettes par le Titulaire dans le cadre de réponse technique.
- Les plats sont pondérés à 55 % sauf pour certains plats. Il est, en effet, possible pour le Titulaire de proposer une facturation à 70 % pour certains plats garnis nécessitant soit une technicité particulière et/ou un coût des matières premières plus élevé. Il s'agit des plats « concepts » dont la composition, la fiche recette et les fréquences d'apparition sont proposées par le Titulaire (cadre de réponse technique).
- Les fromages sont pondérés soit à 7.5 %, ou 15 % du coût denrée du repas. Certains fromages peuvent être facturés 20 % sur proposition par le Titulaire dans le cadre de réponse technique.
- Les laitages sont pondérés soit à 7.5 %, ou 15 % du coût denrée du repas. Certains laitages peuvent être facturés 20 % sur proposition par le Titulaire dans le cadre de réponse technique.
- Les desserts sont pondérés soit à 7.5 %, ou 15 % du coût denrée du repas. Certains desserts peuvent être facturés 20 % sur proposition de fiches recettes par le Titulaire dans le cadre de réponse technique.

3.1.5. Prestations de cafétéria

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

Une offre petit déjeuner café/thé viennoiserie peut être proposée en caisse du restaurant.

Le service est assuré de 7h30 à 10H30.

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

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

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

3.1.6. Démarche anti-gaspillage

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

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

pourront être demandées par le CNRS.

3.1.7. Matériel et système d'encaissement

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

2 points de passage en caisse sont prévus au niveau de la restauration sociale. Ces deux points de passage doivent être fonctionnels pendant les heures d'ouverture du restaurant.

Le matériel d'encaissement et sa maintenance sont fournis et assurés par l'Etablissement.

Le Titulaire doit assurer la gestion des caisses.

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

Des applications numériques permettant notamment de recharger son badge et de consulter les informations relatives au fonctionnement du restaurant et de ses prestations doivent figurer en annexe du mémoire technique.

Avant le démarrage des prestations, le personnel du titulaire doit être formé à l'utilisation du logiciel de caisse Pi électronique. Le titulaire fournit la liste du personnel devant être formé dans la semaine qui suit la notification du marché. Cette formation est à la charge du titulaire.

3.1.8. Evaluation annuelle du marché

Cette réunion permettra dans un premier temps de faire état de l'exécution du marché sur l'année écoulée. Ainsi le CNRS et le titulaire pourront émettre des observations en vue d'améliorer l'exécution des prestations.

3.2. PRESTATIONS DE RESTAURATION ANNEXE DE RECEPTION PONCTUELLE

3.2.1. Fonctionnement général « ordinaire »

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

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

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

Le recours aux prestations annexes doit faire l'objet d'une demande écrite adressée sept (7) jours à minima avant la date prévue au Titulaire.

La réservation des salles est gérée par le CNRS.

3.2.2. Fonctionnement dans le contexte de la crise sanitaire

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

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

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

3.2.3. Messagerie et Portail en ligne des commandes

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

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

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

3.2.4. Estimation du chiffre d'affaires

Type de prestations de restauration	CA annuel 2024
Prestations annexes	50 k€ HT

ARTICLE 4 : Technique de l'élaboration des prestations

4.1.Principes généraux

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

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

Editions du GEM-RCN :

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

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

Le Titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire. Dans le cas de spécifications

particulières de la part de l'Etablissement, il doit se conformer à celles-ci.

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

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

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

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

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

4.2.1. Principes de fonctionnement général

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

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

Les boissons sont réglées directement au Titulaire soit par prélèvement sur le badge du convive soit directement en caisse par espèces ou carte bancaire. Elles doivent être consommées en accompagnement d'un repas.

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

Les files d'attente ne doivent pas excéder 5 minutes en caisse après le service du plat chaud. Le Titulaire doit déployer ses équipes notamment en caisses pour ne pas dépasser cette limite. Le menu du jour devra être affiché clairement à l'entrée du restaurant. Cet affichage peut se faire de manière dynamique sur un écran prévu à cet effet.

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

4.2.2. Principe d'élaboration des menus

Les projets de menus sont établis, pour une période de 5 semaines minimum, par le Titulaire et remis par envoi électronique pour approbation à l'Etablissement au plus tard 15 jours ouvrés avant leur

réalisation. La non-réponse de l'Etablissement sous 5 jours ouvrés à compter de la date de réception par l'Etablissement des projets de menu vaut approbation.

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

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

Sur demande de l'Etablissement, le Titulaire doit mettre à la disposition les fiches techniques d'élaboration de l'ensemble des prestations qu'il propose, indiquant précisément la catégorie et l'origine de tous les produits constituant les recettes.

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

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

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

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

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

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

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

Un affichage dynamique sur écran est mis à sa disposition par l'Etablissement.

Dans le cadre du présent marché, le Titulaire doit fournir les écrans dynamiques nécessaires à l'exercice de son activité.

4.2.3. Repas d'animation

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

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

4.2.4. Contrôle exercé par le comité des usagers de la restauration

Le comité des usagers de la restauration est une instance locale représentative de l'ensemble des usagers. Il étudie et donne son avis sur le bilan de l'activité de restauration, sur les conditions d'exécution du marché et toute question relative au fonctionnement du restaurant. Son rôle peut évoluer en fonction des orientations retenues dans le cadre de la politique du CNRS.

Le gérant des restaurants et le responsable de secteur peuvent participer aux réunions du comité des usagers de la restauration.

4.3.Principes de la restauration annexe de réception ponctuelle

Les propositions de menus selon les formules choisies sont établis par le Titulaire et disponibles en ligne à travers un catalogue électronique élaboré par le Titulaire.

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

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

ARTICLE 5 : Spécifications qualitatives

5.1. Références générales

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

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

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

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

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

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

Origine de la viande bovine :

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

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

Information sur les allergènes :

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

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

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

5.2. Spécifications de salubrité

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

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

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

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

- **les dispositions des Règlements européens « Paquet hygiène », tels que :**
 - Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 modifié établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire
 - Règlement (CE) n° 219/2009 du Parlement européen et du Conseil du 11 mars 2009 portant modification du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOUE du 25 juin 2004) ;
 - Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JOUE du 25 juin 2004) ;
- **les dispositions nationales, quand les règlements le permettent, tels que :**
 - Arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005 ;
 - Arrêté du 6 décembre 2018 portant abrogation de l'arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale ;
 - Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de

commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;

- Décret 95-680 du 9 mai 1995 modifiant le décret 82-453 du 28 mai 1982 relatif à l'hygiène et la sécurité du travail ainsi qu'à la prévention médicale dans la fonction publique ;
- Décret 92-158 du 20 février 1992 relatif aux prescriptions particulières d'hygiène et de sécurité applicables aux travaux effectués dans un Etablissement par une entreprise extérieure ;
- Les dispositions de l'Instruction n° INS122942DAJ relative à la santé et à la sécurité au travail au Centre national de la recherche scientifique.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.3. Spécifications de qualité durable

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

- Sur la qualité des produits

Conformément à la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dite loi

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

Conformément à la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et Résilience », les repas doivent comporter 100% de produits de qualité et durable sur la famille de denrées « viandes et poissons ».

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

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

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

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

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

○ Sur le gaspillage alimentaire

Conformément à la loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte et de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dite loi « EGALIM », le Titulaire doit s'inscrire dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dès la prise d'effet du marché.

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

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

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

o Dispositions générales

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

5.4. Spécifications nutritionnelles et quantitatives

Le Titulaire doit appliquer les principes et les spécifications nutritionnels indiqués au présent CCTP et en l'absence de toute autre précision observer les normes nutritionnelles indiquées à l'article 5, ainsi que toutes nouvelles normes qui rentreraient en vigueur durant l'exécution de l'accord-cadre.

Les propositions végétariennes doivent garantir une qualité optimale et être conçues de manière à assurer un apport quotidien en protéines végétales, que ce soit dans le plat principal, en entrée ou en salade, en complément du plat végétarien si celui-ci ne contient pas suffisamment de protéines végétales.

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

5.5. Spécifications organoleptiques et gastronomiques

5.5.1. La préparation des aliments

Toutes les préparations culinaires doivent impérativement être effectuées sur place.

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

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

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

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

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

5.5.2. La présentation des plats

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

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

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

6.1. Effectifs sur site

Le Titulaire s'engage à maintenir un effectif constant à niveau de compétence équivalente posté sur le site de Campus Joseph Aiguier soit un agent à temps plein pour 40 rationnaires (ce ratio s'apprécie au jour le jour et est lissé sur le mois). Cet effectif est précisé dans le cadre de réponse technique et ne comprend pas le personnel lié au nettoyage dans le cadre des crises sanitaires. Le personnel doit être en sus de l'effectif dédié aux prestations de restauration.

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

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

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

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

6.2. Clause sociale :

- **Apprentissage**

Dans le cadre de l'exécution du présent accord-cadre, le Titulaire s'engage à atteindre au minimum l'objectif de **10 %** de travailleurs en contrat d'apprentissage. Ce pourcentage est calculé sur la base des effectifs mis à disposition sur le site en équivalent temps plein.

Conformément à l'article L. 1111-3 du code du travail, les contrats d'apprentissage ne sont pas comptabilisés dans les effectifs de l'entreprise, et donc sur le site.

A chaque nouveau contrat d'apprentissage, le Titulaire fera part à l'Etablissement des informations suivantes :

- L'identité de l'apprenti.e ;
- La période et la fréquence de la présence l'apprenti.e sur site ;
- Le maître d'apprentissage ;
- Les tâches confiées.

A la demande du pouvoir adjudicateur, le titulaire fournit, à date fixe (31 mars, 30 juin, 30 septembre et 31 décembre) et avant le 15 du mois suivant, tous les renseignements qui permettent le contrôle de l'exécution et l'évaluation des actions réalisées au cours du trimestre conformément à la liste qui lui a été fournie.

En tout état de cause, le prestataire doit informer le pouvoir adjudicateur, par courrier recommandé avec AR, s'il rencontre des difficultés pour faire face à son engagement. Dans ce cas, le CNRS étudiera avec le titulaire les moyens à mettre en œuvre pour parvenir aux objectifs d'insertion auxquels il s'est engagé.

- **Travailleurs en situation de handicap**

Le titulaire doit atteindre dès la 1^{ère} année du marché une obligation d'emploi de 3% de travailleurs en situation de handicap. Le titulaire devra transmettre dans son offre et chaque année sa déclaration

ARTICLE 7 : Installations, équipements et matériels

7.1. Installations

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

7.2. Gros matériel

7.2.1. Mise à disposition :

L'Etablissement met à la disposition du Titulaire du gros matériel (installations frigorifiques de cuisine, meubles, batteries de cuisine, matériel de cuisson, matériel de salle à manger, ...) en bon état de fonctionnement. Cette mise à disposition est faite à titre précaire pour la durée de l'accord cadre. La liste du gros matériel est définie en annexe V du présent CCTP.

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

La mise à disposition du matériel de cafétéria (machine à cafés, thés et infusions) sur le site est à la charge du titulaire.

7.2.2. Inventaire

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

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

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

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

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

Au cours du marché et à la demande du CNRS, il peut être demandé de réaliser des inventaires complémentaires. Pour chacun des inventaires, le titulaire doit mettre à disposition du CNRS une équipe dédiée. Un délai de prévenance de 1 mois devra être respecté par le CNRS.

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

7.2.3. Renouvellement et besoins supplémentaires

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

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

7.3. Petit matériel

7.3.1 Mise à disposition

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

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

7.3.2 Renouvellement

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

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

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

7.3.3 Inventaire

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

Au cours du marché et à la demande du CNRS, il peut être demandé de réaliser des inventaires complémentaires. Pour chacun des inventaires, le titulaire doit mettre à disposition du CNRS une équipe dédiée. Un délai de prévenance de 1 mois devra être respecté par le CNRS.

En fin d'accord-cadre, un inventaire contradictoire est réalisé au plus tard la dernière semaine de validité de ce dernier. En cas d'écart entre l'état des lieux d'entrée, les inventaires complémentaires et l'état des lieux de sortie, le titulaire remplace à ses frais le petit matériel dans un délai de 2 semaines après chaque inventaire dont celui réalisé lors de l'état des lieux de sortie.

7.4. Matériel de gestion et de messagerie

Le Titulaire doit se doter d'un matériel permettant la gestion détaillée des achats, des stocks alimentaires sur place et de sa messagerie électronique, ainsi que la mise à jour de toute information

utile à la bonne marche du restaurant. Il en assure la maintenance.

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

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

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

8.1 - Installations, équipements et matériels

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

La maintenance et l'entretien technique des matériels sont **à la charge du Titulaire**.

Cette maintenance sera confiée à une société spécialisée par le biais d'un contrat comprenant des visites annuelles préventives pour les équipements. La date d'effet de ce contrat ne pourra excéder 2 mois à compter de la date d'effet du présent marché.

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

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

L'Etablissement pourra prendre à sa charge et après étude de plusieurs devis le remplacement du matériel défectueux dont le montant dépasserait 1600€ HT. En-dessous, la prise en charge se fera par le titulaire.

L'Etablissement se réserve la possibilité de faire établir un nouveau devis comparatif avant de prendre sa décision.

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

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

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

8.2.1- Dépenses prises en charge par l'Etablissement

- Les frais d'entretien (dont peinture) autres que ceux de l'entretien prévus à l'article 8.1, les frais de réparations ou de modification des installations immobilières dus à l'usure par une utilisation normale.
- L'Etablissement assure, sauf cas de force majeure, l'arrivée sur place de l'eau, de l'électricité. Il prend à sa charge les dépenses de consommation correspondantes. L'Etablissement assure un contrôle de ces dépenses.
- Le chauffage et la climatisation éventuelle des locaux.

- L'Etablissement met à disposition une ligne téléphonique permettant les communications internes.
- L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité. Pour ce faire, l'Etablissement doit posséder un double de l'ensemble des clés des différents locaux, meubles et placards.
- Dans tous les cas, si le Titulaire n'effectue pas les travaux de nettoyage ou d'entretien normalement à sa charge, l'Etablissement en assure l'exécution dans les délais les plus rapides aux frais du Titulaire.
- La fourniture, la fabrication et la distribution des badges.
- Les nettoyages spécifiques (hottes et réseaux d'extraction - gaines de ventilation et climatisation, dômes) sont également effectués par le CNRS.

8.2.2 Dépenses prises en charge par le Titulaire

- L'entretien et le nettoyage de tous les locaux (toutes zones mises à disposition sur le restaurant, dont salle à manger du restaurant, l'entrée des locaux, la file d'attente, les cuisines, les dépendances, les zones de stockage et de rangement, le local poubelles, les sanitaires et douches pour le personnel de restauration) selon les règles relatives à la sécurité et à l'hygiène alimentaire du sol au plafond.
- En plus de l'entretien quotidien, un nettoyage spécifique du sol sera effectué par une société spécialisée une fois par mois.
- Le Titulaire signale à l'Etablissement toute difficulté rencontrée dans l'exécution des prestations prévues.
- Tout dommage causé aux locaux ou aux matériels par un fournisseur au titre de ces dispositions engage la responsabilité totale du Titulaire et non de l'Etablissement.
- La récupération des huiles et graisses alimentaires usagées.
- Le maintien en parfait état de propreté des abords utilisés pour la livraison ainsi que de tous les locaux et surfaces utilisés pour le stockage des déchets, y compris les emballages vides.
- La fourniture des appareils, matériels, produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge. Ces appareils, matériels et produits doivent répondre à la réglementation en vigueur et être techniquement adaptés à leur usage.
- La fourniture du linge de service et du linge nécessaire au nettoyage des locaux (chaussures de sécurité, tabliers, pantalons, blouses, toques, torchons, uniformes, etc....) ainsi que son entretien (blanchissage). Les uniformes sont à la charge du Titulaire.
- Le nettoyage, le maintien en parfait état de propreté et l'entretien courant du gros et du petit matériel (dont tables et chaises en salle de restauration ainsi que le mobilier extérieur, mobilier urbain et mobilier de la terrasse de la salle de réception) mis à sa disposition. Les matériels et produits employés doivent être adaptés à leur usage, être agréés par l'Etablissement et être autorisés par le Service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité. Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires et la détérioration du matériel. Ces matériels et produits doivent être entreposés dans un local fermé à clef, réservé à cet entreposage et disposant notamment de bacs de rétention. Le nettoyage, le maintien en parfait état de propreté des clostras et plantes artificielles. Le Titulaire est chargé du maintien en bon état d'utilisation des conteneurs-poubelles mis à sa disposition pour la récupération des ordures

ménagères. Le Titulaire devra utiliser un matériel adapté à leur nettoyage afin d'assurer une hygiène parfaite et devra par ailleurs veiller à la fermeture après chaque utilisation et à leur rangement. Si le Titulaire n'effectue pas les travaux de nettoyage et d'entretien normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, l'Etablissement en assure l'exécution dans les délais les plus rapides aux frais du Titulaire.

- Les nettoyages spécifiques vitres intérieures et extérieures du restaurant (y compris la salle de l'étage) et de la salle de réception devront être réalisés 1 fois par trimestre par une société spécialisée.
- La fourniture des équipements de protection individuelle pour l'ensemble du personnel travaillant dans le restaurant administratif et la salle à manger.
- La fourniture des serviettes en papier pour les usagers (Serviettes en papier certifié (PESC, FSC) et imitation des serviettes par convives) et des serviettes en papier de qualité supérieure pour les repas de réception.
- La fourniture des sacs à usage unique (sacs poubelles et élastiques de mise en place) ainsi que l'acheminement des ordures jusqu'aux poubelles et jusqu'au lieu d'enlèvement.
- Les contrôles bactériologiques mensuels (4 par mois et plus en cas d'analyses négatives) sont la charge du Titulaire qui veillera à introduire une clause dans son offre prévoyant l'envoi des résultats directement à l'Etablissement.
- Les prélèvements sont obligatoirement effectués en cours de service. Le choix de l'organisme agréé devra faire l'objet d'un accord préalable de l'Etablissement. Afin de garantir la sécurité alimentaire des usagers, ces contrôles devront être étendus par l'application de la méthode HACCP et intégrer une démarche de recherche des causes et des moyens pour y pallier jusqu'à résolution de la situation en cas d'analyse négative.
- Le renouvellement du petit matériel
- La mise en place d'un système de rechargement des badges en ligne.
- Les dépenses de télécommunications du restaurant et du bureau du gérant (abonnement et communications).
- Les assurances responsabilité civile et intoxication alimentaire, ainsi que toutes assurances liées à l'exploitation du restaurant. Le Titulaire n'étant pas locataire, mais uniquement utilisateur à titre gratuit des locaux, l'Etablissement prendra à sa charge les risques locatifs.
- La formation de ses personnels.
- Les visites médicales de ses personnels.
- L'approvisionnement des denrées et leur stockage.
- La fourniture des consommables pour les caisses.
- L'Evacuation et la valorisation des biodéchets sont à la charge du titulaire
- Tous les contrats de maintenance et d'entretiens à la charge du Titulaire devront débiter à la date d'effet du marché ou, au plus tard, dans un délai de 2 mois après la date de prise d'effet du marché. Une copie de ces contrats sera adressée au bureau de l'action sociale.