

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Prestations de restauration pour le Centre INRAE Nouvelle-Aquitaine-Poitiers

La procédure de consultation est un marché à procédure adaptée selon les articles L 2123-1 du Code de la Commande publique (de l'ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018) et R. 2123-1 à R. 2123-8 (du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018) et un accord cadre à bons de commandes selon les articles en application des articles R.2162-1 et suivants (du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018).

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE - DISPOSITIONS GENERALES.....	5
ARTICLE 2 : CONTEXTE REGLEMENTAIRE	5
ARTICLE 3 : DESCRIPTION DE LA PRESTATION ATTENDUE	6
3.1 - Prestation principale.....	6
3.2 - Les ventes à emporter	7
3.3 - Obligations particulières	7
3.4 - Les prestations complémentaires	7
ARTICLE 4 : LE CONTENU DES PRESTATIONS.....	8
4.1 - Approvisionnement durable	9
4.2 - Cuisiné maison.....	9
4.3 - Variété et diversité des plats proposés au quotidien	9
4.4 - Boisson de table	11
4.5 - Boissons chaudes	11
Le Titulaire mettra à disposition dans chacune des salles de restaurant une machine distribuant des boissons chaudes (café, thé, tisane, issus du commerce équitable).	11
4.6 - Prestations complémentaires.....	11
ARTICLE 5 : ELABORATION DES MENUS	12
5.1 - Réglementation	12
5.1.1 - Traçabilité.....	13
5.1.2- Salubrité.....	13
5.1.3 - Démarche HACCP.....	14
5.2 - Spécifications quantitatives	14
5.3 - Niveaux de prix.....	14
5.5 - Transmission des menus.....	14
ARTICLE 6 : ANIMATIONS.....	15
6.1 - Animations	15
6.2 - Repas de fin d'année.....	15
ARTICLE 7 : AMBIANCE DU RESTAURANT ET COMMUNICATION AUPRES DES CONVIVES.....	15
7.1 - Ambiance du restaurant.....	15
7.2 - Communication auprès des convives	16
ARTICLE 8 : VERIFICATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS	16
8.1 - Indicateurs de gestion	16
8.2 - Suivi de la prestation	17
ARTICLE 9 : RESPONSABILITE DES CONTRACTANTS	18
9.1 - Responsabilité d'INRAE.....	18
9.2 - Responsabilité du titulaire.....	19
ARTICLE 10 : PERSONNEL	19
10.1 - Dispositions générales.....	19
10.2 - Obligations du titulaire	19

10.3 - Prophylaxie.....	20
10.4 - Vêtements de travail.....	20
10.5 - Comportement et discipline du personnel.....	20
10.6 - Congés et absences.....	20
10.7 - Formation du personnel.....	21
ARTICLE 11 : LOCAUX.....	21
11.1 - Etat des lieux contradictoire - Conformité des installations.....	22
11.2 - Entretien des locaux.....	22
11.2.1 - Obligation d'entretien et de nettoyage des locaux.....	22
11.2.2 - Vérification.....	23
ARTICLE 12 : EQUIPEMENTS ET MATERIELS	23
12.1 - Caisse enregistreuse	23
12.1.1 Paramétrage de la caisse	23
12.1.2 Le fichier convives.....	24
12.1.3 Les badges.....	24
12.1.4 Données de fréquentation.....	24
12.2 - Table de tri avec système de pesée.....	25
12.3 - L'équipement des salles de restauration.....	25
12.4 - Matériel.....	25
12.5 - Maintenance préventive et curative.....	26
12.6 - Renouvellement du matériel	26
12.7 - Remise en état des installations en fin de marché.....	26
ARTICLE 13 - GESTION DES DECHETS.....	27
ARTICLE 14 : FLUIDES, ENERGIE, DEPENSES DIVERSES.....	28
ARTICLE 15 - SECURITE - ACCES.....	29
ARTICLE 16 : MESURES D'URGENCE.....	29
ARTICLE 17 : SECRET PROFESSIONNEL	29
ANNEXE 1 - FREQUENTATION DES RESTAURANTS	30
ANNEXE 2 - PLANS DES CUISINES ET DES SALLES DE RESTAURANT	34
ANNEXE 3 - LISTE DU GROS MATERIEL MIS À DISPOSITION	35
ANNEXE 4 - REPARTITION DES CHARGES	37
ANNEXE 5 - MASSE SALARIALE	38

Préambule :

Depuis de nombreuses années, le centre INRAE de Nouvelle-Aquitaine Poitiers confie à un prestataire extérieur la gestion de ses espaces restauration l'un basé à Lusignan (86) et l'autre à Saint Pierre d'Amilly (17).

La restauration est organisée autour de 6 axes majeurs :

1. La qualité des produits, leur approvisionnement (circuit court) et leur transformation pour proposer aux convives des repas sains, équilibrés et respectueux de l'environnement. (Loi Egalim, développement durable)
2. La minimisation du gaspillage alimentaire (réduction des déchets), l'objectif zéro plastique
3. Le respect des contraintes budgétaires
4. La qualité des conditions de travail de l'équipe cuisine
5. La communication auprès des convives sur la qualité et provenance des produits servis
6. La satisfaction des convives

Les restaurants du centre ont pour vocation d'offrir aux agents INRAE et non-INRAE travaillant sur ce site un service de déjeuner ainsi que des prestations annexes de pause-café et de type « traiteur ».

La notion de restaurant d'entreprise inclut d'une part, l'idée de pouvoir bénéficier chaque jour d'un repas complet diététiquement équilibré et d'autre part, de bénéficier d'un repas de qualité et bon pour la santé.

Le centre INRAE est également très attaché au respect de la réglementation en vigueur et notamment des prescriptions des récentes lois « Egalim » et « Climat et résilience » entre autres.

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE - DISPOSITIONS GENERALES

Le titulaire s'engage à exécuter les prestations nécessaires à la confection des repas et au bon fonctionnement des services de restauration du Centre INRAE de Nouvelle-Aquitaine-Poitiers situés sur le site de Lusignan (le Chêne -RD 150 - 86600) et sur le site du Magneraud (17700 SAINT PIERRE D'AMILLY).

Dans le respect de la réglementation en vigueur, le titulaire assurera en prestation principale les tâches suivantes :

- L'approvisionnement en denrées et leur entreposage,
- L'élaboration des menus de l'ensemble des convives, en lien avec l'administration et les représentants des convives,
- La gestion et l'organisation de la production des repas,
- La préparation et l'animation de repas à thème,
- La distribution des repas aux convives,
- La communication souhaitée par INRAE en amont de ligne de self et à proximité immédiate des plats présentés, ainsi que la communication réglementaire,
- Le nettoyage des installations mises à disposition, du quai et des abords de l'accès à la cuisine,
- La maintenance des équipements de cuisine qui lui sont confiés,
- Le tri et l'évacuation des déchets dans le respect des normes environnementales et des dispositions prises par INRAE sur le Centre,
- La facturation et le recouvrement des tarifs de restauration fixés par INRAE auprès des convives, la production des statistiques trimestrielles et annuelles demandées,
- La gestion de la caisse enregistreuse avec un rechargement des comptes en ligne,
- Les réunions de fonctionnement régulières avec INRAE.

En prestation complémentaire, il assurera également une mission de type traiteur (pause, repas spéciaux, prestations événementielles) qui sont détaillées à l'article 3.4.

ARTICLE 2 : CONTEXTE REGLEMENTAIRE

Le titulaire s'engage à respecter la réglementation en vigueur, avec une attention toute particulière aux Lois Egalim et "Climat et résilience".

Ci-après sont mentionnés quelques rappels, non exhaustifs mais primordiaux pour INRAE à la date de publication du présent marché :

- Les restaurants collectifs gérés par acteurs publics doivent proposer **50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits bio** (ou en conversion de plus d'un an) sur la part d'achat des denrées

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

- Le label rouge
- L'appellation d'origine (AOC/AOP)
- L'Indication Géographique Protégée (IGP)
- La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)
- La mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE)
- L'écolabel pêche durable
- Les produits bénéficiant du logo Région Ultrapériphérique (RUP)
- Les « produits fermiers » ou « de la ferme »

- Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie
- Les produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs
- Les produits issus du commerce équitable

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

- **Les viandes et poissons : 100% en produits durables et de qualité.**

- Obligation de proposer une option végétarienne **quotidienne**.

- Pour les services de vente à emporter obligation de proposer au consommateur d'être servi dans un contenant réutilisable.

- Renforcement de l'information des convives avec l'obligation d'afficher en permanence dans le restaurant la part des produits durables et de qualité et de produits issus de projets alimentaires territoriaux servis

- Obligation de prendre en compte les conditions de fraîcheur, la saisonnalité et le niveau de transformation des produits

- Obligation de déclaration des 14 allergènes en fonction de leur présence dans les plats servis selon le Règlement CE 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit Règlement INCO et au code de la consommation notamment articles R412-12, R412-14 et R412-16.

A minima, le titulaire s'engage à respecter les objectifs de la réglementation en vigueur :

- **Viandes et poissons : 100% des produits servis seront labellisés**
- Autres produits : l'atteinte des objectifs se mesurera en fin de chaque année. Une tolérance maximale de 10% en deçà est acceptée par trimestre la première année et 5% les trimestres des années suivantes.

ARTICLE 3 : DESCRIPTION DE LA PRESTATION ATTENDUE

Sur chacun des sites, les prestations sont organisées autour de trois secteurs d'activité :

- Le libre-service des entrées, desserts et boissons, le service du plat principal par l'équipe de restauration.
- Les ventes à emporter :
 - ✓ Paniers repas sur commande préalable
- Les prestations complémentaires.

Le nombre moyen de repas journaliers se situe entre 59 et 65 repas jours sur chacun des sites selon la période **(Cf. annexe 1 des fréquentations des restaurants sur année 2024 et 1^{er} semestre 2025)**.

3.1 – Prestation principale

Les déjeuners seront servis du lundi au vendredi pendant les 12 mois de l'année civile, samedis, dimanches et jours fériés exclus, de 11h45 à 13h00. La salle de restaurant reste accessible jusqu'à 14h.

Les repas sont confectionnés sur place au moyen du matériel mis à disposition par INRAE.

La distribution des repas s'effectue à partir d'une ligne de self comprenant des meubles de distribution réfrigérés pour les préparations froides et un service de plats chauds.

Les moyens en personnel mis à disposition par le titulaire pour assurer le fonctionnement des cuisines et du libre-service sont donnés en annexe 1 à l'acte d'engagement. La liste nominative du personnel sera fournie par le titulaire au début de la prestation et à chaque changement de fonction de même qu'en cas d'absence de personnel supérieure à trois journées consécutives.

En cas d'absence importante de convives (repas d'unités, etc.) ou de présence exceptionnelle (séminaires, formation...), INRAE s'engage à prévenir le titulaire au plus tôt.

INRAE se réserve la possibilité de fermer le restaurant :

* Certains jours où la fréquentation se révélerait très limités (ponts, veille de fêtes importantes, ...). Cela concerne 2 à 5 jours par an décidés par les instances du Centre. Le prestataire en sera informé au moins 10 jours à l'avance.

* En cas de situation exceptionnelle et selon les circonstances, INRAE négociera avec le titulaire de rajouter des jours de fermeture complémentaire (nombre d'inscrits inférieure à 10 convives par jour).

* Pour le cas où des travaux sur les installations devraient être réalisés. Au-delà de trois semaines consécutives de fermeture, une négociation sera engagée avec le titulaire pour définir la continuité ou non de la prestation principale.

3.2 - Les ventes à emporter

Chaque jour, une offre de panier repas froid à emporter sera également être proposée avec l'aide de contenants réutilisables (pas de sacs plastiques, pas de bouteilles plastiques).

Ce panier sera l'équivalent d'un repas payé par le convive. Il devra être commandé par ce dernier à minima la veille.

Le panier sera composé de :

- 1 sandwich ou salade composée (dont une option végétarienne)
- Fromage ou yaourt
- Pain
- Dessert ou fruit
- Serviette en matière 100% recyclée et encre végétale.

Les propositions devront être différentes chaque jour.

3.3 - Obligations particulières

Le titulaire s'engage à assurer la **présence obligatoire quotidienne dans le restaurant d'un gérant (chef ou remplaçant)** durant les heures de fréquentation du libre-service dont les missions sont notamment :

- De veiller à la qualité de la prestation (accueil des convives, propreté des tables et du sol...),
- De coordonner l'action du personnel,
- De communiquer avec les convives par tout moyen que le titulaire jugera pertinent.

3.4 - Les prestations complémentaires

Ces prestations font l'objet de bons de commande, établis en fonction des indications tarifaires du titulaire dans ou hors acte d'engagement selon besoin.

Le contenu de ces prestations est fourni à l'article 4.6.

Elles seront chiffrées avec les frais de déplacement et le coût horaire du personnel supplémentaire dans l'acte d'engagement.

Le titulaire peut ainsi être chargé de délivrer des repas et d'organiser éventuellement des manifestations diverses telles que menus spéciaux, buffets ou cocktails, dans les locaux du restaurant ou autres locaux sur les sites.

Les prestations de la restauration collective ne peuvent pas subir de dégradations sous le motif de prestations annexes.

Le coût des personnels complémentaires (serveurs) éventuellement nécessaires doit être donné par le titulaire. Nous considérons que le personnel complémentaire est nécessaire pour toute prestation servie à plus de 20 personnes.

Pauses : le titulaire doit préparer les pauses et fournir tout le nécessaire pour le service lors de chaque commande au départ du bâtiment restauration. Aucun personnel n'est nécessaire pour livrer et faire le service. La vaisselle doit être réutilisable (aucune vaisselle en plastique ni jetable).

- Repas avec invités (hors INRAE) - menu habituel

Ces repas seront signalés minimum 72 heures à l'avance. Les convives seront conviés à 12 h 45. Le titulaire respectera les règles de choix à proposer aux convives.

Repas invités - menus spécial hors forfait :

Il s'agit de repas améliorés servis à table dans la salle de restaurant. Le service de ces repas se fera à partir de 12h45 pour ne pas retarder le service habituel.

La demande en sera faite au moins une semaine à l'avance pour permettre l'approvisionnement nécessaire.

Il est demandé au titulaire de présenter 3 catégories de menus spéciaux accompagnés d'exemples en annexe 4 à l'Acte d'Engagement ainsi que le prix de ces repas en annexe 5 à l'Acte d'Engagement.

- Prestations exceptionnelles

Il pourra être fait appel au titulaire lors de certaines manifestations : vin d'honneur, repas, lunch, petit déjeuner, etc...

Des manifestations pourront être organisées dans la salle de restaurant en dehors des horaires de service habituel.

Le coût de ces prestations fera l'objet d'un chiffrage au cas par cas avec le gérant du restaurant, sur présentation d'un devis établi sur la base de l'extrait de catalogue/tarif fourni en annexe 6 à l'Acte d'Engagement.

Des spécialités régionales (telles que Broyé du Poitou, fromage de chèvre...) devront figurer au catalogue/tarif fourni en annexe 6 à l'Acte d'Engagement. Ces spécialités pourront être rajoutées aux « repas avec invités-menu habituel ».

ARTICLE 4 : LE CONTENU DES PRESTATIONS

L'objectif est de proposer aux convives une restauration lors de leur pause méridienne d'une durée moyenne de 45 minutes. Cette pause méridienne doit leur permettre de se retrouver et d'échanger en toute convivialité.

L'environnement des repas doit donc être agréable, que ce soit au niveau visuel (décoration, propreté des lieux), phonique (peu bruyant) et olfactif (pas d'odeurs désagréables).

Le titulaire doit donc veiller à la mise en place de décorations et au maintien impératif de la propreté des mobiliers et des salles de restauration.

Dans le cas de projet de réaménagement des restaurants ou ligne de self, le titulaire sera associé aux discussions en temps voulu.

4.1 – Approvisionnement durable

Il est souhaité de travailler principalement des produits de saison (référence : France métropolitaine). Le recours aux fruits et légumes frais est à prioriser. Ne seront acceptés en surgelé et/ou en conserves que les matières premières non transformées (base 10 % pour conserves et surgelés)

Il est souhaité de travailler en priorité en circuit court (un intermédiaire maximum), tout en privilégiant un approvisionnement local.

Local = produit issu d'une production dans l'ancienne région Poitou-Charentes ou départements limitrophes (départements 24, 33, 36, 37, 49, 85 et 87)

La part financière d'approvisionnement en produits durables et issus de l'agriculture biologique devra respecter la réglementation en vigueur.

4.2 – Cuisiné maison

Dans un objectif de santé publique, le titulaire doit privilégier une offre hebdomadaire variée et de qualité. La qualité peut notamment se définir comme étant ce qui se rapproche le plus près du « cuisiné maison »

Définition du « cuisiné maison » : un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné ou transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires (excepté le sel). Articles L.122-19 à L.122-21 et D.122-1 à D.122-3 du code de la consommation.

4.3 – Variété et diversité des plats proposés au quotidien

Les repas sont pris en libre-service avec libre choix.

- Pain

Le titulaire devra mettre le pain à disposition à volonté. Celui-ci sera tranché et obligatoirement de fabrication artisanale.

Les sauces, condiments et assaisonnement seront à disposition sans limitation dans des contenants collectifs (et non individuel).

Le choix des usagers s'établira quotidiennement parmi :

Récapitulatif des propositions :

	<u>Dans la formule du jour</u>	<u>Précisions sur la diversité et la fréquence</u>
<u>Entrée</u>	5 choix (non répétitif sur 10 jours)	.Soupe chaude de novembre à mars au minimum .Un poisson gras toutes les semaines
<u>Plat principal</u>	<u>3 plats chauds répartis sur la semaine comme suit :</u> . 2 viande/et ou poisson . 1 plat végétarien + un accompagnement féculent, et un légume/ ou légumineuse	.Le plat pourra remplacé par steak, jambon ou œuf .Varier les viandes, poissons et plats végétariens et les modes de préparation .1 viande de boucherie de 1 ^{ère} catégorie par semaine . 1 volaille rôtie toutes les 2 semaines . des abats 1 fois par trimestre . 1 poisson frais par semaine . 1 poisson gras toutes les 6 semaines Faire attention à ce qu'un même allergène ne soit pas proposé dans tous les plats un jour donné De juin à septembre, une assiette froide composée en remplacement d'un plat Les pommes de terre et les pâtes ne sont pas servis plus de 2 fois sur 10 jours Les accompagnements sont servis : *avec les 3 plats, *non redondants avec le plat végétarien *ou seuls sur demande *quantité adaptée à la demande du convive
<u>Yaourts/ laitage et Fromage</u>	5 dont 3 fromages	Varier les propositions : fromages fermentés, à pâte molle ou à pâte pressée, fromages fondus...
<u>Salade verte</u>	1	Varier les propositions de salade
<u>Dessert</u>	5 dont * minimum 2 fruits de saison différents	

4.4 – Boisson de table

Une fontaine à eau raccordée au réseau est mise à disposition des convives afin de s'approvisionner en eau plate. Son contrat de maintenance est pris en charge par le Titulaire. Toutes les bouteilles en plastique sont proscrites.

4.5 – Boissons chaudes

Le Titulaire mettra à disposition dans chacune des salles de restaurant une machine distribuant des boissons chaudes (café, thé, tisane, issus du commerce équitable).

4.6 – Prestations complémentaires

Le contenu des prestations annexes est le suivant :

Les pauses :

Pause simple :	boisson chaude (thé ou café équitable) + carafe d'eau + gâteaux + serviette en matière 100% recyclée et encre végétale
Pause gourmande :	boisson chaude (thé ou café équitable) + carafe d'eau + jus de fruit + viennoiseries + serviette en matière 100% recyclée et encre végétale

Autres prestations

Le titulaire devra transmettre des fiches illustrées détaillées pour chaque prestation proposée. Il pourra être demandé au titulaire des prestations supplémentaires spécifiques qui feront alors l'objet d'un devis spécifique si ces prestations n'ont pas été proposées par le titulaire lors de la remise de son offre.

L'ensemble de ces prestations respecte les principes de base de qualité et de durabilité, absence de plastique et réduction des dispositifs jetables.

Figurent en annexes 3 à l'acte d'engagement le prix forfaitaire ttc du repas mais aussi les coûts des prestations annexes et complémentaires décrites ci-dessus

ARTICLE 5 : ELABORATION DES MENUS

5.1 - Réglementation

Le titulaire doit se conformer à la réglementation en vigueur, respecter les règles d'hygiène dans l'élaboration des menus et assurer la traçabilité des denrées alimentaires.

Notamment :

- Règlement européen n°178/2002 du 28 janvier 2002 sur les prescriptions de la législation alimentaire, l'Autorité européenne de sécurité des aliments, les procédures de sécurité des denrées
- Règlement européen du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Code de la consommation : article L412-1
Règles applicables aux marchandises
- Code rural et de la pêche maritime : article L233-4
Formation hygiène alimentaire obligatoire
- Code rural et de la pêche maritime : articles D233-11 à D233-13
Formation hygiène alimentaire dans la restauration commerciale
- Arrêté du 21 décembre 2009 sur les règles sanitaires dans le commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et d'aliments en contenant
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires
- Décret n°2016-1331 du 6 octobre 2016 relatif aux obligations des entreprises en matière de vestiaires et de restauration sur les lieux de travail
- Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
- Décret n° 2024-33 du 24 janvier 2024 relatif aux eaux réutilisées dans les entreprises du secteur alimentaire et portant diverses dispositions relatives à la sécurité sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine

- ✚ En aucun cas, le calibrage des portions unitaires ne peut être inférieur à celui qui figure dans la catégorie "adolescents-adultes" de la recommandation nutrition du groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN), disponible sur le lien ci-après : https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf majoré de 10%.

Les quantités attendues sont résumées dans le tableau ci-dessous :

	Grammage
Assiettes de crudités	120 à 150 g
Charcuteries	50 à 80 g
Entrées Chaudes	100 à 120 g
Soupes/Potages	25 cl
Viandes en sauces	100 à 120 g
Viandes rôties non farcies	100 à 120 g
Viandes rôties farcies	120 à 140 g
Viandes pièces sans os (escalopes)	100 à 120 g
Viandes pièces avec os (C. de porc, cuisse poulet)	120 à 150 g
Saucisses	120 à 150 g
Poissons en filet ou darne	120 à 150 g
Plats garnis « Spécialités du chef »	200 à 250 g
Plats végétariens	70 à 90g
En accompagnement : (Légumes et féculents ou légumineuses)	120 à 150 g
Fromages en parts	40 à 50 g
Fromage blanc et laitage	100 g
Pâtisserie	100 à 120 g
Fruits frais (catégorie 1)	Pièce suivant fruit

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

5.1.1 - Traçabilité

Le titulaire met en place des procédures permettant d'assurer la traçabilité de tout produit ou denrée entrant dans la composition des repas conformément aux attendus de la réglementation en vigueur.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur.

Elles doivent être en outre conformes :

- Aux normes homologuées et enregistrées de l'A.F.N.O.R.
- Aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe permanent des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M./D.A.) éditée par la Direction des Journaux Officiels

Le titulaire s'engage à mettre en application toute nouvelle disposition de la réglementation

5.1.2- Salubrité

Le titulaire s'engage à respecter les dispositions des textes légaux et réglementaires en vigueur.

5.1.3 - Démarche HACCP

Conformément à la réglementation HACCP en vigueur, le titulaire met en place et assure le suivi de la démarche HACCP pour chaque étape de la prestation.

Le titulaire a la charge des frais de contrôles bactériologiques des aliments et des repas servis en application de la réglementation en vigueur, ainsi que des contrôles de surface.

Les contrôles et analyses sont assurés par un laboratoire indépendant, dûment agréé. Une copie des résultats devra être communiquée par le laboratoire directement, après chaque contrôle trimestriel, à INRAE.

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

Il fera également réaliser à ses frais une analyse d'eau annuelle au point de prélèvement le plus adapté pour la préparation des repas et en communiquera systématiquement les résultats.

Comme le prévoit l'arrêté du 21 décembre 2009 (voir lien à l'article 5.1) modifié par arrêté le 7 mai 2020, le titulaire conserve des plats témoins, échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs et clairement identifiés.

Les plats témoins sont conservés pendant au moins cinq jours en froid positif (entre 0 et + 3° C) après leur présentation au consommateur.

5.2 - Spécifications quantitatives

Les quantités des portions servies doivent respecter les fourchettes indiquées dans le tableau à l'article 5.1.

Le titulaire veillera à demander à chaque convive la quantité souhaitée pour les légumes/féculents en accompagnement du plat principal. Ceux-ci seront servis en fonction de l'appétit du convive, à raison de 1.5 fois maximum la moyenne haute du tableau de l'article 5.1.

5.3 - Niveaux de prix

Le présent marché est un accord-cadre à bons de commandes. Il est passé pour un montant minimum de 210 000 € HT annuel.

Ce montant comprend une partie forfaitaire correspondant aux charges de structure du titulaire, comprises dans la partie principale et une partie variable correspondant aux prestations complémentaires.

Dans les annexes à l'acte d'engagement (3 à 6), le candidat devra compléter le tableau avec les tarifs proposés pour les différentes prestations.

5.5 - Transmission des menus

Une commission « menus » est constituée pour examiner, discuter et décider des menus qui seront proposés dans les restaurants pour une durée de 6/8 semaines.

Elle est composée des deux chefs gérants, d'un représentant du Titulaire et de sa diététicienne et de représentants de l'administration et des convives.

A l'issue de ces réunions, le Titulaire transmettra les propositions de menus par mail au moins deux semaines avant le 1^{er} jour de la semaine 1 dont une version en anglais à destination des personnels étrangers travaillant à INRAE.

Dans la mise en œuvre, il sera accepté, pour répondre à une opportunité ou une rupture d'approvisionnement de modifier le plat principal annoncé tout en restant dans le respect du cahier des charges (diversité et fréquence). Le chef devra donc communiquer la veille au plus tard à la personne en charge du suivi d'exécution des changements opérés.

ARTICLE 6 : ANIMATIONS

6.1 – Animations

Le titulaire s'engage à assurer au moins six animations sur l'année sur le menu du jour (dont le repas de fin d'année). Le planning de ces animations sera intégré dans l'élaboration des menus avec la commission.

Ces prestations ne doivent pas occasionner de surcoût pour les convives et INRAE.

Pour chaque animation et le jour J, le titulaire devra assurer en amont une communication sur l'animation proposée ainsi qu'une décoration dans la salle de restaurant.

La commission « menus » pourra proposer des animations / expérimentations complémentaires sur le thème de l'alimentation durable qui seront discutées puis conduites en partenariat avec le titulaire sachant que ses personnels ne seront pas mobilisés au-delà de leurs missions habituelles.

6.2 – Repas de fin d'année

Pour le repas de fin d'année, le titulaire proposera un repas amélioré en lien avec INRAE pour lequel un surcoût pourra être pris en charge par INRAE.

Pour ce repas de fin d'année, le titulaire devra proposer un choix de :

- Apéritif avec et sans alcool
- 3 entrées dont 1 végétarienne
- 3 plats : 1 viande / 1 poisson / 1 plat végétarien
- 1 féculent, 1 légume ou légumineuse
- Du fromage
- 2 desserts

Le choix du menu, son coût par convive et la date du repas du mois de décembre seront communiqués 6 semaines à l'avance aux convives pour qu'ils expriment leur choix.

ARTICLE 7 : AMBIANCE DU RESTAURANT ET COMMUNICATION AUPRES DES CONVIVES

7.1 – Ambiance du restaurant

Le titulaire est autorisé et même incité à s'approprier les locaux mis à disposition en proposant une décoration personnalisée qui devra varier en fonction des animations proposées afin de rendre le cadre de déjeuner convivial.

La décoration devra être validée au préalable par INRAE avant toute mise en place.

Le titulaire s'engage à maintenir la décoration en bon état et à rendre les locaux dans leur état initial.

7.2 – Communication auprès des convives

- Recueil des suggestions par les convives

Les suggestions des convives sur les améliorations du service de restauration devront être analysées et suivies de propositions puis transmises à la personne en charge du suivi d'exécution du marché pour être débattues lors des commissions « menus ».

- Communication par le titulaire

Le titulaire devra afficher **quotidiennement** par tout moyen qu'il juge adapté les informations suivantes :

- La liste des entrées/ plats/ fromages/ desserts
- L'identification de chaque préparation
- Les allergènes présents dans chaque préparation selon les exigences réglementaires
- La provenance de toutes les viandes et poissons servis selon les exigences réglementaires
- Toutes les autres informations réglementaires obligatoires
- La qualité (BIO - local - cuisiné maison)

Local = produit issu d'une production dans l'ancienne région Poitou-Charentes ou départements limitrophes (départements 24, 33, 36, 37, 49, 85 et 87)

Cuisiné maison = les plats qui pourront bénéficier de la mention « cuisiné maison » devront être des plats cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain...). Ils doivent respecter la définition de la loi relative à la Consommation du 17 mars 2014 et le décret du 11 juillet 2014 modifié le 7 mai 2015.

Le titulaire met en place les supports qui lui semblent les mieux adaptés pour assurer une bonne communication au sein du restaurant (porte-menus, fléchage, informations diverses, petits éléments de décoration).

Pour les prestations annexes, l'exigence est identique (en dehors des coûts).

ARTICLE 8 : VERIFICATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

8.1 – Indicateurs de gestion

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

Cette relation repose sur les points suivants :

- Qualité des prestations,
- Qualité du suivi du marché par les responsables commercial et technique dédiés à la gestion du marché,
- Réactivité aux demandes du pouvoir adjudicateur des responsables dédiés à la gestion du marché dès que nécessaire,
- Fluidité du fonctionnement administratif,
- Respect des locaux et matériels mis à disposition,
- Propreté de l'ensemble des locaux et matériels,
- Présence en nombre conforme aux engagements contractuels du personnel du titulaire,
- Respect des normes d'hygiène et des règles de sécurité au travail.

Des indicateurs de gestion devront être mis en place par le titulaire au démarrage du marché afin de pouvoir répondre aux attendus suivants pour chacun des sites :

▪ **Données Services Publics Eco-responsable (fréquence annuelle) :**

- Montant total des achats liés aux services de restauration collective, dont frais de bouche (€ HT)
- Montant des achats des produits issus de l'agriculture biologique liés aux services de restauration collective, dont frais de bouche (€ HT)
- Montant des achats des produits de qualité durable (hors bio) dans les achats liés aux services de restauration collective, dont frais de bouche (€ HT)
- Quantité de déchets alimentaires produits dans l'année
- Respect d'une offre végétarienne hebdomadaire

Dans le cas où le titulaire déclare déjà ces données dans le cadre de l'application ma cantine (ma-cantine.agriculture.gouv.fr), il pourra transmettre une extraction ou un visuel des déclarations.

▪ **Suivi réglementaire (trimestriel et annuel) :**

- Pourcentage du montant des achats des produits issus de l'agriculture biologique par rapport au montant total des achats (€ HT)
- Pourcentage du montant des achats des produits durables par rapport au montant total des achats (€ HT)
- Pourcentage du montant des achats des viandes et poissons durables par rapport au montant total des achats des viandes et poissons (€ HT)

▪ **Indicateur de performance du marché (trimestriel et annuel) :**

- Pourcentage du montant des achats des produits locaux par rapport au montant total des achats (€ HT)
- Poids des déchets quotidiens produits en cuisine ou issus des invendus
- Poids des déchets quotidiens issus des plateaux des convives
- Pourcentage de produits frais, conserves et surgelés

▪ **Indicateur de fréquentation de chacun des restaurants (mensuel et annuel) :**

- Le décompte journalier du nombre de repas servis,
- La répartition de la fréquentation du restaurant par catégories de convives (cf. article 12.1.4)
- Le nombre, le type et le chiffre d'affaires des prestations annexes

▪ **Indicateur de consommation de chacun des restaurants (mensuel et annuel) :**

- Le nombre de repas pris sur place et le nombre de repas à emporter
- Chaque catégorie de plats pris par jour que cela soit sur place ou à emporter

▪ **Indicateur de consommation des prestations complémentaires (mensuel et annuel) :**

- Le nombre de pauses -cafés et leur montant
- Le nombre de prestations exceptionnelles et leur montant

8.2 – Suivi de la prestation

Une dynamique d'amélioration continue fédérant l'ensemble des acteurs doit se mettre en place rapidement.

Pour ce faire, des réunions a minima semestrielles de suivi des prestations se tiendront pour vérifier l'atteinte des objectifs fixés par le marché. Elles devront d'être un lieu d'échange, de construction et de mise en place d'avancées afin d'améliorer la qualité des prestations.

Les modalités d'organisation de ces réunions seront précisées lors des rencontres de mise en place du marché. Ces réunions réuniront le/s responsable/s commercial et/ou technique du titulaire dédié à la gestion du marché, les personnes en charge du suivi de l'exécution du marché.

Par ailleurs, INRAE s'autorise à effectuer :

- Un contrôle des factures 2 fois dans l'année (que le titulaire mettra à disposition) ;
- Un ou plusieurs audits annuels des prestations réalisées (vérification grammages, diversité des plats, affichage et communication, etc.).

Les résultats des indicateurs de fréquentation et de consommation seront transmis mensuellement ainsi que la copie des éventuels compte-rendu d'intervention de maintenance curatives réalisée sur les matériels mis à disposition.

Les données pour les services publics éco-responsables devront pouvoir être fournies sur demande.

Une fois par an, le titulaire fournira un **rapport d'activité sur la base de l'année civile écoulée**. Ce compte rendu comportera trois volets : quantitatif, social et qualité. Il présentera son plan de progrès.

Le volet social mentionnera :

- Les éventuelles mutations de personnel,
- Les éventuelles modifications de postes,
- Les actions de formation réalisées et programmées.

Le volet qualité détaillera :

- Les changements opérés dans les approvisionnements,
- Les modifications de pratiques de production,
- Les différentes démarches hygiène et sécurité mises en place,
- Les enquêtes qualité réalisées,
- L'ensemble des résultats des différentes analyses bactériologiques,
- L'analyse et les commentaires des résultats obtenus,
- La présentation des éventuels plans d'actions qui en résultent,
- La fourniture des contrats pour les prestations à la charge du titulaire et les fiches d'intervention (date, contrôle effectués, résultats)
- Les propositions de renouvellement des matériels en fonction du vieillissement des équipements et des interventions de maintenance curatives effectuées

Le volet quantité détaillera l'ensemble des statistiques des indicateurs suivis sur l'année avec une analyse et des propositions d'amélioration.

Au cours de ces rencontres le titulaire présentera notamment les statistiques des indicateurs ci-après :

- Statistiques réglementaires (bio/durable/viande-poisson) du trimestre écoulé
- Statistiques de performance du marché (produits locaux) du trimestre écoulé
- Statistiques de fréquentation et de consommation du trimestre écoulé

ARTICLE 9 : RESPONSABILITE DES CONTRACTANTS

9.1 – Responsabilité d'INRAE

INRAE assure au titulaire la mise à disposition de locaux affectés et réservés au service de la restauration. Il en assure le couvert, la salubrité et la conformité à l'activité spécifique de la restauration, conformément à la législation en vigueur. Sauf cas de force majeure, il assure au titulaire la fourniture de l'ensemble des fluides nécessaires à la mise en œuvre de la restauration.

Il assure également l'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité.

9.2 – Responsabilité du titulaire

Dans le cadre de l'exécution de la prestation, le titulaire est responsable des matériels et de la bonne exécution des opérations de nettoyage et d'entretien des locaux mis à sa disposition par l'administration.

Il veille au respect des dispositions réglementaires en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité relatives à l'activité de restauration et au code du travail.

ARTICLE 10 : PERSONNEL

10.1 – Dispositions générales

INRAE se réserve le droit de s'assurer à tout moment et par tout moyen, que les prescriptions du présent chapitre sont strictement respectées. En cas de défaillance du titulaire, elle peut prendre les mesures adéquates pour assurer les prestations. Ce surcoût sera alors facturé. Des pénalités sont prévues à l'article 11 du CCAP.

10.2 – Obligations du titulaire

Dans le cadre du présent marché, le titulaire entre dans le champ d'application de la convention collective n°3225 du 20 juin 1983 et de ses avenants. Il doit donc reprendre le personnel en place (hors cadre de direction) détaillé en **Annexe 5 - masse salariale**

Dans le cadre du marché, le titulaire s'engage à mettre en place, en tenant compte de ce qui est établi ci-dessus, une équipe de restauration adaptée à la fréquentation du site et par conséquent, à la bonne réalisation des prestations.

Il précisera à l'annexe 2 de l'Acte d'engagement, quelle équipe il envisage de mettre en place au démarrage du marché. Cette équipe doit impérativement comprendre un(e) gérant(e) et 1 Equivalent Temps Plein (E.T.P.).

Comme évoqué au paragraphe 3.1, en cas de situation exceptionnelle (crise sanitaire, ...), le nombre de salariés mis à disposition pourra être adapté si la fréquentation au restaurant est inférieure à 10 couverts par jour.

Le gérant doit, bien entendu, être responsable de la bonne exécution des prestations objet du marché sur le site concerné en gérant les aspects administratifs, logistiques et financiers de cette tâche (processus de production des repas, établissement des menus, encadrement et formation du personnel, organisation et coordination de son travail, gestion des approvisionnements et de la bonne conservation des denrées alimentaires, mise en œuvre et respect des processus d'hygiène et de qualité, atteinte des objectifs budgétaires et réglementaires, etc.)

Cependant, cette gestion administrative et technique ne doit pas faire ombre à sa nécessaire mission de mettre en place la relation de partenariat confiante et constructive selon les modalités décrites dans le présent document. A ce titre, il doit être le relais entre les convives, les différents titulaires pouvant être présents sur le site pour l'entretien des locaux et matériels et INRAE. Il doit être force de proposition en ce qui concerne la gestion du restaurant et l'amélioration de la qualité des prestations.

Par ailleurs, le Titulaire précisera les actions qu'il met en place afin de :

- Favoriser l'insertion et lutter contre le chômage,
- Promouvoir l'emploi des personnes en situation de handicap,
- Promouvoir l'égalité hommes/femmes et lutter contre les discriminations.

Avant tout changement définitif de gérant et/ou de chef cuisinier, le titulaire devra en avertir INRAE un mois à l'avance ; il lui transmettra les qualifications et références similaires du nouveau gérant et/ou chef cuisinier avec les coordonnées de la personne à contacter chez leurs deux derniers clients.

INRAE se réserve le droit de demander le remplacement du gérant pour motifs dûment justifiés.

Le titulaire s'engage à informer INRAE de tout changement survenu au sein de l'équipe et de toute modification d'organigramme fonctionnel en transmettant la liste nominative du personnel.

10.3 - Prophylaxie

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le titulaire doit mettre en application toutes les mesures réglementaires.

Un plan de nettoyage des locaux doit être affiché en permanence, il indique la nature des opérations, le temps consacré à chacune, et leur périodicité.

Le titulaire met en œuvre toutes mesures pour assurer la prévention en matière d'hygiène et de sécurité suivant les recommandations des normes HACCP.

10.4 - Vêtements de travail

La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail du personnel sont à la charge du titulaire.

Aucun agent ne sera admis s'il n'est pas revêtu de son vêtement de travail ou s'il se présente en tenue négligée.

Le titulaire est tenu de fournir des chaussures de sécurité à l'ensemble du personnel.

10.5 - Comportement et discipline du personnel

Le personnel du titulaire doit faire preuve d'un comportement exempt de tout reproche vis-à-vis des tiers.

Le titulaire veille à ce qu'un accueil courtois et prévenant soit réservé aux convives.

Dans les conditions définies par le présent contrat et la réglementation en vigueur, l'organisation du travail du personnel affecté au fonctionnement du service de la restauration incombe au titulaire. Il assure l'encadrement du personnel. Dans le cadre des procédures imposées par le Code du travail et la convention collective, INRAE peut demander le déplacement du personnel qui se serait rendu coupable de fautes graves dans l'exécution du service.

10.6 - Congés et absences

Le titulaire organise les congés du personnel de restauration de telle façon qu'ils n'aient aucune incidence sur le fonctionnement du restaurant dans le cadre du marché.

Le planning des congés (supérieur à une semaine) sera systématiquement adressé par le titulaire à la personne en charge du suivi d'exécution du marché.

En cas d'absence d'un personnel, supérieure à cinq journées consécutives, le titulaire devra prévenir par mail la personne en charge du suivi d'exécution du marché.

En cas d'arrêt de travail pour fait de grève du personnel affecté au fonctionnement du service, le titulaire est tenu d'assurer la continuité du service. Dans ce cas, INRAE est informé par le titulaire des moyens d'exécution mis en place.

10.7 - Formation du personnel

Un plan de formation doit permettre la mise à niveau des compétences des agents repris afin de respecter le niveau d'exigence requis dans le présent document.

Formations au démarrage de la prestation

- Formation générale sécurité :

A l'issue du premier semestre d'activité, l'ensemble du personnel du titulaire doit avoir suivi une formation permettant de prévenir les divers risques liés à l'activité du restaurant :

- Formation aux risques sanitaires (Bonnes Pratiques d'Hygiène et démarche de type HACCP intégrées au Plan de Maîtrise Sanitaire),
- Formation aux risques liés à la sécurité au travail (brûlures, chocs, glissades, postures),
- Formation au risque incendie (manipulation des extincteurs).
- A l'issue de la première année d'activité, au moins deux agents parmi l'équipe mise en place doivent avoir suivi une formation de Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

- Formation spécifique technique :

Chaque candidat s'engage à faire suivre une formation spécifique à son chef si celui-ci n'en a pas déjà suivi par ailleurs (preuve à l'appui) :

- À la cuisine végétarienne dans les plats principaux avant la fin du deuxième trimestre 2026 de façon à lui permettre de pouvoir répondre aux attendus du présent cahier des charges.
- A l'introduction des légumineuses dans les entrées et les desserts avant la fin du troisième trimestre 2026 de façon à lui permettre de pouvoir répondre aux attendus du présent cahier des charges.
- **L'attestation de formation sur la cuisine végétarienne devra être transmise avant la fin du 1^{er} semestre 2026 à la personne en charge de l'exécution du marché**
- **L'attestation de formation sur l'introduction des légumineuses devra être transmise avant la fin de l'année 2026 à la personne en charge de l'exécution du marché**

Plan de formation continue

Ce plan doit garantir aux agents du titulaire :

- * le maintien à niveau de leurs compétences
- * être au fait des nouvelles pratiques et tendances de cuisine,
- * leur évolution professionnelle.

Ce plan sera transmis à la personne en charge de l'exécution du marché dans les 6 mois qui suivent le démarrage du marché.

ARTICLE 11 : LOCAUX

L'utilisation des locaux est réservée exclusivement à la préparation des prestations destinées aux personnels d'INRAE et pendant les horaires et jours d'ouverture du restaurant.

Toute utilisation pour d'autres prestations que celle définie comme principale doit recueillir au préalable l'accord d'INRAE.

Les surfaces concernées sont estimées à :

- Pour le site de Lusignan : 90 m² pour les locaux techniques et 170 m² pour les espaces de restauration.
- Pour le site du Magneraud : 140 m² pour les locaux techniques et 190 m² pour les espaces de restauration.

Cf. Annexe 2 - Plans des cuisines et des salles de restaurant

Le titulaire dispose desdits locaux à titre précaire et gratuit, sans occupation privative ; il ne peut établir d'autres installations fixes, ni modifier celles existantes.

En dehors des heures de services prévues à l'article 3.1, INRAE se réserve le droit d'utiliser les salles de restaurant et de direction. Dans ce cas, INRAE a la charge du nettoyage des locaux après leur utilisation.

11.1 - Etat des lieux contradictoire - Conformité des installations

Préalablement à la prise en charge des locaux, installations et matériels par le titulaire, un état des lieux est établi entre les deux parties.

L'état des lieux précise si l'installation est conforme à la législation en vigueur.

Si l'installation n'est pas conforme, INRAE est tenue de remédier à cette situation aussi rapidement que possible.

Si au cours de la période d'exécution du marché, l'installation ou le matériel mis à disposition présente des signes défectueux, le titulaire doit en aviser aussitôt INRAE qui doit remédier de même à cette situation aussi rapidement que possible.

Au début et à l'expiration du marché, un état des lieux est établi entre les deux parties.

11.2 - Entretien des locaux

11.2.1 - Obligation d'entretien et de nettoyage des locaux

Le titulaire s'engage à fournir à INRAE et à afficher dans le bureau du chef gérant, un planning concernant le nettoyage des locaux faisant apparaître la périodicité de chaque tâche.

Le titulaire assure, selon les règles de l'art, le maintien en parfait état de propreté et l'entretien courant de tous les locaux ainsi que les abords extérieurs utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets ou des emballages vides (quai, zone déchets et 2 mètres du chemin piéton)

Le nettoyage concerne :

- Les locaux techniques et les annexes (bureau, cuisine, stockage, sanitaires, vestiaires et circulation...)
- Les sols, tables et chaises des espaces de restauration.

Il s'engage à effectuer deux fois par an le nettoyage en profondeur des revêtements de sol des locaux cités dans ce même paragraphe.

Le titulaire est tenu de maintenir les lieux dans un état permettant l'installation des convives dans de bonnes conditions et garantissant à chaque convive un espace de restauration propre et plaisant. A cet effet, pendant le service, le titulaire est seul responsable des opérations ponctuelles de nettoyage (dus par exemple au renversement d'aliments ou de liquides).

Dès qu'il en a connaissance, le titulaire informe par écrit la direction d'INRAE de tout problème concernant l'état des locaux confiés à sa garde.

Le titulaire fournit le linge nécessaire au nettoyage des locaux et au service et en assure le blanchissage.

11.2.2 - Vérification

Des contrôles afin de vérifier l'état général de propreté des locaux peuvent être effectués par INRAE en présence d'un représentant du titulaire. Si ces contrôles ne donnent pas satisfaction, le titulaire doit immédiatement remédier à cette situation, faute de quoi INRAE procèdera à la remise en état des lieux aux frais et torts exclusifs du titulaire.

ARTICLE 12 : EQUIPEMENTS ET MATERIELS

Préalablement au démarrage du marché, un inventaire contradictoire des équipements et du petit matériel mis à disposition est établi entre les parties.

Un inventaire de contrôle est ensuite dressé un fois par an au minimum par le titulaire. INRAE se réserve la possibilité d'y participer.

Cet inventaire sera transmis au référent INRAE sous format papier daté et signé et par mail.

12.1 - Caisse enregistreuse

INRAE fournit un système de réservation et d'encaissement électronique pour la gestion des consommations par badges individuels.

Cette caisse est située dans chaque restaurant.

En cas de nécessité d'évolution de ces solutions logicielles et matérielles, INRAE entamera une concertation avec le Titulaire en place pour le choix de la solution.

Le titulaire a la charge et la responsabilité de former son personnel au matériel d'encaissement, éventuellement auprès de la société fournissant ce matériel.

Par ailleurs, le titulaire doit équiper le système d'encaissement d'un TPE et du module de rechargement permettant aux convives de créditer leurs badges sur application Web ou à la caisse. Le coût de fonctionnement et les frais de maintenance de ce matériel incombent au titulaire.

12.1.1 Paramétrage de la caisse

Information sur le ticket :

Le ticket ne sera délivré au convive que sur sa demande expresse. Un paramétrage de cette édition devra être accessible depuis le compte de chaque convive sur l'application web proposée.

Le ticket consultable sur l'application proposée, mentionnera obligatoirement les renseignements suivants :

- Numéro du badge,
- Date et heure du passage,
- Prix total du repas,
- Montant du droit d'admission
- Montant de l'admission URSSAF (voir article 8.2 du CCAP)
- Subvention administrative éventuelle,
- Prix payé par le convive,
- Solde du compte avant et après le repas,

Actuellement, il y a la possibilité d'insérer des messages, comme par exemple la nécessité de recharger prochainement le badge quand le solde est inférieur à 10€.

L'application web permettra également le paramétrage du seuil d'alerte et le rechargement automatique ou sur demande.

12.1.2 Le fichier convives

Le nombre de comptes à prévoir : 1000 minimum

Cette estimation inclut les créations de comptes sans réutilisation des comptes éventuellement annulés sur la période du marché.

La création des comptes des convives est à la charge du Titulaire. A chaque arrivée de nouveaux convives ou modification sur compte existant, les informations de paramétrage seront transmises par INRAE par mail.

La mise à jour devra être immédiate.

Les convives se répartissent en catégories, chaque catégorie correspondant à un critère spécifique de tarification.

Les catégories suivantes sont d'ores et déjà existantes :

- INRAE subventionné
- INRAE non subventionné
- Stagiaires
- Extérieur
- Organismes hébergés : liste non exhaustive

Cette liste est susceptible d'évoluer au cours du marché.

L'établissement du fichier d'origine est sous la responsabilité de INRAE.

Le titulaire est responsable de la sauvegarde de l'ensemble des comptes et des informations concernant les convives. Ces données ne devront en aucun cas être communiquées (cf. annexe du CCAP sur la protection des données personnelles ou RGPD).

12.1.3 Les badges

Chaque convive dispose d'un badge nominatif paramétré fourni par INRAE. Ce badge ne peut pas être prêté.

Un seul repas par jour et par convive est autorisé ; exception faite pour un complément de repas (pause-café), ou box du projet BRISGA.

Le titulaire doit veiller à ce que le compte soit toujours créditeur.

Le titulaire est responsable des sommes versées par les convives au titre de l'approvisionnement des comptes. Il convient de prévoir la gestion de comptes en post - paiement (cartes invités) via la facturation mensuelle.

Le titulaire garantit à chaque convive et à tout moment le remboursement de son encours.

Prix : le système devra prendre en compte les prix HT tels que contractualisés à l'acte d'engagement et ses annexes ; c'est à partir de ces prix que la TVA sera calculée par le système.

12.1.4 Données de fréquentation

Le système devra permettre de communiquer à INRAE au minimum les informations suivantes :

- Récapitulatif journalier et mensuel des ventes par produit et par catégorie
- Récapitulatif mensuel par catégorie de convives et pour chaque convive :
 - o Nombre de repas, montant des repas,
 - o Nombre d'admission URSSAF et montant,
 - o Nombre droit d'admission (PPC) et montant,
 - o Nombre de subvention et montant
- Récapitulatif mensuel des post-paiements par carte invité par jour : nombre de repas, montant total

Le titulaire fournira mensuellement à l'établissement, en version informatique et modifiable, les états relatifs au mois écoulé et provenant du système d'encaissement.

12.2 - Table de tri avec système de pesée

Une table de tri des déchets et une balance sont mises à disposition par INRAE sur chaque site.

La table de tri du site de Lusignan permet 4 tris :

- Biodéchets : restes alimentaires (surplus de nourriture) et déchets végétaux (épluchures de fruits, coquilles d'œufs, agrumes...)
- Pain
- Ordures ménagères : serviettes papier usagées, mouchoirs papier, piques en bois (brochettes), film alimentaire, déchets ultimes d'origine animale (os, arêtes...), tickets de caisse
- Recyclage : pots de yaourt et opercules, bouteilles plastiques, aluminium, sachets papier, ...

La table de tri du site du Magneraud permet 2 tris :

- Biodéchets : restes alimentaires (surplus de nourriture), déchets végétaux (épluchures de fruits, coquilles d'œufs, agrumes), déchets ultimes d'origine animale (os, arêtes, restes de crustacés...), pain, serviettes et mouchoirs en papier
- Recyclage : pots de yaourt et opercules, bouteilles plastiques, aluminium, sachets papier, ...

Le titulaire **assure l'enregistrement des données de pesée quotidiennes** des déchets suivants : biodéchets, ordures ménagères et recyclage. Les informations sont à renseigner dans un fichier de suivi des déchets dédié fourni par INRAE. Les statistiques seront à transmettre lors des réunions de suivi avec INRAE.

Le vidage des poubelles sera assuré à la fin de chaque service par le titulaire, dans les bacs de tri dédiés, en respectant le mode opératoire indiqué.

12.3 - L'équipement des salles de restauration

Sur le site le Lusignan, la salle de restaurant est équipée de :

- 24 tables rectangulaires
- 96 chaises
- Fontaine à eau
- Chariots de desserte, meubles de rangement

Sur le site du Magneraud, la salle de restaurant est équipée de :

- 27 tables carrées + 3 rondes
- 112 chaises
- Fontaine à eau
- Chariots de desserte, meubles de rangement

12.4 - Matériel

INRAE met à disposition du gros matériel selon la liste jointe en **Annexe 3 - Gros matériel**.

INRAE met à la disposition du titulaire le petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts, ustensiles, etc.). Le titulaire a le loisir de compléter celui-ci par un équipement adapté au type de prestations qu'il souhaite voir mises en œuvre. Il pourra formuler à ce sujet d'autres propositions qui seront étudiées avec soin.

Pour la vente à emporter, le titulaire devra fournir tous les contenants réutilisables (plastique proscrit) avec couvercles.

Il devra s'assurer du retour des contenants et prendre en charge le lavage, le réassort si besoin et le suivi statistique.

Le nettoyage et l'entretien courant du gros et du petit matériel sont assumés par le titulaire qui s'engage à fournir à INRAE et à afficher dans le bureau du chef cuisinier un planning concernant le nettoyage du matériel faisant apparaître la périodicité de chaque tâche.

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. INRAE en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevable des frais correspondants. Une pénalité sera appliquée en sus.

La liste des travaux d'entretien à charge du titulaire est fournie en **Annexe 4 - Répartition des charges**.

12.5 - Maintenance préventive et curative

La maintenance préventive et curative du matériel de cuisine et des installations frigorifiques sont à la charge du titulaire, sauf pour l'adoucisseur CTA se trouvant en cuisine qui est sous contrat via un marché public.

A cet effet, celui-ci souscrit les contrats de maintenance nécessaires dont il communiquera systématiquement une copie à l'établissement ainsi qu'une copie des bulletins d'intervention pour maintenance ou pour réparation.

Le contrat de maintenance souscrit devra couvrir les réparations jusqu'à 10% du coût de l'équipement (comparé à un neuf).

Au-delà, le titulaire transmettra au moins deux devis à INRAE pour décider ensemble de la suite à donner. INRAE prendra à sa charge la réparation ou le remplacement de l'équipement.

Dans le cadre de cette responsabilité, le titulaire s'engage à ce que l'ensemble des matériels et équipements soit en permanence en état de fonctionnement normal. Il ne sera pas accepté de défaillance ou de réduction prolongée du service pour un motif lié à un mauvais fonctionnement des matériels.

12.6 - Renouvellement du matériel

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

INRAE assure le renouvellement du petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts...) sous réserve que le montant ne dépasse pas 0.5% du chiffre d'affaires du titulaire sur les denrées sur l'année glissante. Au-delà de ce pourcentage, le renouvellement doit être assuré par le titulaire et à ses frais.

12.7 - Remise en état des installations en fin de marché

Le titulaire doit, en fin de marché :

- Remettre sans délai à l'administration les locaux et les installations dans la situation où ils lui ont été confiés, définie par l'état des lieux contradictoire, et le plus récent inventaire de contrôle.

- Laisser dans ces locaux un matériel identique à celui qui lui a été confié, c'est-à-dire correspondant à l'inventaire contradictoire ou au plus récent inventaire
- Toute remise en état des locaux et installations est à la charge du titulaire, ainsi que les manquants éventuels de matériel ; ces manquants sont évalués à leur prix de remplacement à neuf.

ARTICLE 13 – GESTION DES DECHETS

INRAE met en œuvre une démarche de réduction des déchets.

A ce titre, dans le cadre du projet BRISGA (Box Réfrigérés pour lutter contre l'Isolément Social et le Gaspillage Alimentaire), des box réfrigérés sont mis à disposition des agents dans les SAS d'entrée des sites de restauration. Ces derniers proposent, en priorité aux stagiaires de 14h à 15h30 puis à l'ensemble des agents, des entrées, plats et/ou desserts restants des repas journaliers à un tarif attractif (0,50€ pour les entrées/desserts et 2€ pour les plats). Il est demandé au titulaire d'alimenter les box en fonction des restes du jour et de veiller à respecter la DLC J+4. Les modes opératoires administrateur-riche et utilisateur-riche seront mis à disposition du titulaire.

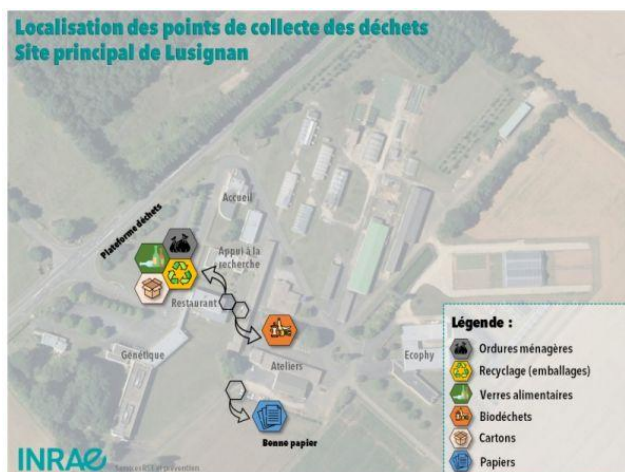
Concernant les déchets restants, un tri sélectif est réalisé sur le Centre dont le titulaire s'engage à respecter les consignes.

Des containers sont ainsi mis à disposition :

Sur le site de Lusignan :

Derrière le restaurant :

- Containers à biodéchets
- Containers à ordures ménagères
- Containers à déchets recyclables (bac jaune)
- Containers à cartons
- Caissette à verre alimentaire



Sur le site du Magneraud :

Derrière le restaurant :

- Containers à biodéchets
- Containers à ordures ménagères
- Containers à déchets recyclables (bac jaune)

Zone de tri dédiée

- Benne à carton
- Caissette à verre alimentaire
- Dépôt pour le polystyrène
- Containers à déchets recyclables (bac jaune)
- Compacteur (ordures ménagères)
- Benne tout venant

1. Les cartons

Le titulaire assure l'évacuation des déchets en carton dans la benne prévue à cet effet (sur la zone de tri dédiée du site). Les cartons doivent au préalable avoir été vidés de leurs déchets et impérativement pliés.

2. Les ordures ménagères, les déchets recyclables (bac jaune) et les biodéchets

Le titulaire assure l'évacuation des ordures ménagères, des déchets recyclables et des biodéchets dans les containers prévus à cet effet (derrière les restaurants des sites) en veillant à respecter les consignes de tri suivantes :

Site de Lusignan



Site du Magneraud



Les déchets produits en cuisine ou issus des invendus sont considérés comme des biodéchets et déposés dans les containers dédiés à l'arrière du restaurant. Sur le site du Magneraud, les biodéchets sont à déposer dans des sacs biodégradables fournis sur demande à Cyclad (biodechets@cyclad.org).

3. Les palettes et cagettes en bois

Le titulaire assurera, en liaison avec ses fournisseurs l'évacuation immédiate des palettes de bois utilisées à l'occasion des livraisons de produits ou marchandises.

Le titulaire peut mettre à disposition des agents INRAE sur le quai de chargement les cagettes en bois ou les déposera dans la benne à déchets résiduels.

ARTICLE 14 : FLUIDES, ENERGIE, DEPENSES DIVERSES

Sauf cas de force majeure INRAE assure la fourniture du gaz, de l'électricité, du chauffage, de l'eau et les prend à sa charge. Le titulaire s'efforcera de veiller à limiter ses consommations en eau.

INRAE assure la fourniture des produits de traitement de l'eau nécessaire au fonctionnement du restaurant (sel régénérant pour adoucisseur etc....).

Le titulaire devra contracter un abonnement internet avec le WiFi pour le bon fonctionnement de sa caisse enregistreuse et des affichages éventuels de communication.

A ce titre, l'affichage quotidien ne devra pas être perturbé plus de deux jours consécutifs. En cas de problème récurrent, il devra proposer une alternative de communication.

ARTICLE 15 - SECURITE - ACCES

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

Pour la mise en place du marché, le titulaire transmettra la liste de toutes les personnes ayant besoin d'un badge et ou clé en distinguant les droits d'accès de chacun avec les horaires.

En cas de non restitution suite à un changement de situation d'un des détenteurs de badges/ et ou clé ou à la fin du marché, INRAE facturera au Titulaire les montants suivants, (sans que celui-ci puisse émettre la moindre contestation) :

- Perte ou détérioration du badge : 50 euros par badge
- Remplacement de la ou des serrures correspondant à chaque clé perdue
- Remplacement de toutes les serrures existantes dans le cas de la perte d'un « passe »

Les livraisons de denrées et de tout matériel nécessaire au bon fonctionnement de la prestation doivent être adressées à l'attention du gérant et effectuées pendant les heures de travail du personnel du restaurant.

Les livraisons devront s'effectuer directement aux restaurants.

INRAE établira un plan de prévention par site, conformément au décret n°92-158 du 20 février 1992 fixant les prescriptions particulières d'hygiène et de sécurité applicables aux travaux effectués dans un établissement par une entreprise extérieure. Il sera rempli et signé en deux exemplaires.

Ce plan de prévention a une durée de validité d'un an et sera refait à date anniversaire, chaque nouvelle année du marché.

ARTICLE 16 : MESURES D'URGENCE

INRAE peut prendre, en cas de carence grave du Titulaire, notamment en matière d'hygiène et de sécurité, toute mesure d'urgence qui s'impose. Sauf cas de force majeure, les conséquences financières de ces mesures sont à la charge exclusive du Titulaire, qui ne pourra revendiquer aucun préjudice du fait de la mesure d'urgence prise par INRAE.

ARTICLE 17 : SECRET PROFESSIONNEL

Le Titulaire est tenu au secret professionnel et à l'obligation de discrétion pour tout ce qui concerne les informations, documents ou décisions dont il aura connaissance durant l'exécution du marché. Il s'interdit toute communication écrite ou verbale sur ces sujets et toute remise de documents à des tiers sans l'accord préalable d'INRAE.

Fait à Lusignan, le 4 septembre 2025

ANNEXE 1 - Fréquentation des restaurants

TABLEAU DE FREQUENTATIONS MENSUELLES DE L'ANNEE 2024
INRAE Lusignan

Mois	Nombre total repas consommés	Nombre de jours ouvrables	Nombre moyen de repas consommés/jour
Janvier	1290	22	58,64
Février	1304	21	62,10
Mars	1347	21	64,14
Avril	1341	21	63,86
Mai	1219	18	67,72
Juin	1295	20	64,75
Juillet	1325	22	60,23
Août	866	19	45,58
Septembre	1255	21	59,76
Octobre	1322	23	57,48
Novembre	1076	19	56,63
Décembre	864	17	50,82
	14504	244	59,44

<p align="center">TABLEAU DE FREQUENTATIONS MENSUELLES DE L'ANNEE 2024 INRAE Magneraud</p>

Mois	Nombre total repas consommés	Nombre de jours ouvrables	Nombre moyen de repas consommés/jour
Janvier	1241	22	56,41
Février	1195	21	56,90
Mars	1294	21	61,62
Avril	1299	21	61,86
Mai	1073	18	59,61
Juin	1225	19	64,47
Juillet	1221	22	55,50
Août	857	19	45,11
Septembre	1274	21	60,67
Octobre	1411	23	61,35
Novembre	1104	19	58,11
Décembre	793	16	49,56
	13987	242	57,80

<p align="center">LEAU DE FREQUENTATIONS MENSUELLES DE JANVIER A JUIN 2025</p> <p align="center">INRAE Lusignan</p>

Mois	Nombre total repas consommés	Nombre de jours ouvrables	Nombre moyen de repas consommés/jour
Janvier	1270	22	57,73
Février	1230	20	61,50
Mars	1340	21	63,81
Avril	1336	21	63,62
Mai	1118	16	69,88
Juin	1521	20	76,05
	7815	120	65,13

<p align="center">TABLEAU DE FREQUENTATIONS MENSUELLES DE JANVIER A JUIN 2025 INRAE Magneraud</p>
--

Mois	Nombre total repas consommés	Nombre de jours ouvrables	Nombre moyen de repas consommés/jour
Janvier	1167	22	53,05
Février	1140	20	57,00
Mars	1324	21	63,05
Avril	1258	21	59,90
Mai	992	16	62,00
Juin	1248	20	62,40
	7129	120	59,41

Voir les plans joints :

44 01 006 - RDC Restaurant Lusignan

44 08 005 - Restaurant Magneraud

ANNEXE 3 - LISTE DU GROS MATERIEL MIS À DISPOSITION

Site de Lusignan

MATERIEL	MARQUE, TYPE	DATE ACHAT
PETIT FRIGO JOUR	LIEBHERR	01-janv.-91
FRITEUSE 1	THIRODE	14-déc.-99
MIXEUR PLONGEUR	BERMIXER	01-janv.-00
CHAMBRE FROIDE	DAGARD	26-juil.-01
CHAMBRE FROIDE	DAGARD	26-juil.-01
CHAMBRES FROIDES	DAGARD	26-juil.-01
MEUBLE ETUVE	TOURNUS	30-juil.-07
LAVE VAISSELLE	WINTERHALTER	30-nov.-07
PIANO	ANGELOPO	30-nov.-07
SAUTEUSE	ANGELOPO SAUTEL INV	30-nov.-07
Vitrine desserte froide	NOVATEC	13-juin-08
COUPE PAIN	SAMMIC	13-août-08
GRAND BAIN MARIE	GROSSERON /ED19A	10-avr.-09
EPLUCHEUR ESSOREUSE	DITO SOMA/T10	01-mars-11
CELLULE	SAGI	30-nov.-12
FRIGO DOUBLE PORTE (salle de restaurant)	SAGI	17-déc.-13
PETIT BAIN MARIE	CASSELIN	18-déc.-13
UN FRIGO MEUBLE 4 portes	SAGI	20-déc.-14
MACHINE CAFE	NECTA KORO	02-févr.-15
FONTAINE EAU	COSMETAL	09-mars-15
LAVE VAISSELLE A CAPOT AVEC CONDENSEUR DE BUEE	Fagor	19-févr.-18
LAVE VAISSELLE A CAPOT	Fagor	19-févr.-18
TABLE DE DE TRI SELECTIF	REALIX	07-déc.-22
PERCOLATEUR 6 LITRES 40 TASSES	H PRO II	16-déc.-24
2 ARMOIRES COUTEAUX	L2G	09-janv.-25
COUPE-LEGUMES ET EQUIPEMENT	ROBOT-COUPÉ	13-janv.-25
VITRINE 3 NIVEAUX DESSERT	TOURNUS	07-avr.-25
CHAUFFE ASSIETTE	BLANCO	
FOUR AIR PULSE	EMERAUDE	
TABLE FROIDE ENTREE	THIRODE	

MATERIEL	Référence	Date achat
CHAMBRE FROIDE	ISOCAB	11-juin-01
CHAMBRE FROIDE	ISOCAB	11-juin-01
CHAMBRE FROIDE	ISOCAB	11-juin-01
MACHINE A TRANCHER	SAMMIC	22-juin-04
CHARIOT PLASTIQUE	Sans Marque	10-mai-07
MEUBLE CHAUFFANT	URNUS	13-juin-08
DESSERTERTE DESSERT RONDE	SCAIOLA	13-juin-08
DESSERTERTE DESSERT RONDE	TECHFRIGO/Isola 6	13-juin-08
ARMOIRE haute Inox 2 portes	Sans Marque	13-août-08
Meuble Inox 2 portes coulissante	Sans Marque	13-août-08
ROBOT COUPE LEGUMES	SAMMIC	9-févr.-09
CHARIOT ASSIETTES	Sans Marque	9-févr.-09
BATTEUR MELANGEUR	Electrolux / BE5	30-mars-10
CELLULE REFROIDISSEMENT	SAGI / IR51A	29-févr.-12
ROBOT COUPE	ROBOTCOUP	22-août-13
GIRAFE (Robot coupe)	GIRAFE	23-févr.-15
ARMOIRE COUTEAUX	Tournus	13-mars-15
FONTAINE EAU	COSMETAL / COPPER	13-mars-15
CHARIOT INOX	Sans Marque	10-mai-15
FOURNEAU 4 FEUX	FAGOR	18-déc.-15
ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE	Tournus	23-nov.-17
BUFFET CHAUD ENCASTRE	Codigel	18-déc.-17
EPLUCHEUSE A LEGUMES	Dito Sama	12-mars-19
TABLE FILTRE POUR EPLUCHEUSE	Dito Sama	12-mars-19
FOUR ELECTRIQUE MIXTE	Fagor	31-janv.-22
COMBI MIXER FOUET MP450	Robot-Coupe	18-nov.-22
TABLE DE DE TRI SELECTIF	REALIX	7-déc.-22
FOUR 10 NIVEAUX CCOK MASTER	Mychef	18-janv.-23
SAUTEUSE BASCULANTE GAZ	Capic	18-janv.-23
ARMOIRE DOUBLE POSITIVE	ADVANCE	16-janv.-24
FRITEUSE ELECTRIQUE 15 LITRES	Capric	20-févr.-25
BATTEUR 8 LITRES	Robot-Coupe	20-févr.-25

ANNEXE 4 – REPARTITION DES CHARGES

- Il est confié à l’exploitant une responsabilité élargie pour tout ce qui touche au déroulement de l’activité de restauration et à ce qui est directement rattachable à l’activité.
- Un état des lieux contradictoire (locaux et matériel) est dressé tous les ans.

Obligations du TITULAIRE	Obligations d’INRAE
<ul style="list-style-type: none"> - Maintenance préventive et curative des installations et du matériel - Nettoyage des filtres des hottes et des conduits d’extraction associés - Entretien et remplacement des éclairages des meubles de distribution (si existants) - Recyclage des déchets dans les dispositifs mis en place par INRAE - Occupation des locaux à titre précaire et gratuite, sans occupation privative - Pas de modification des installations fixes - Signaler à INRAE les éventuelles non-conformités des installations - Signaler à INRAE les réparations attendues - Fournir les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et désinfection à sa charge - Fournir les consommables pour les imprimantes (logiciel de caisse ou ordinateur) - Fournir les reporting demandés - Nettoyage des lieux de distribution : <p>➤ <u>Nettoyage quotidien :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> . nettoyage des tables, des chaises de la salle de restauration, de la table de tri . nettoyage des meubles de distribution . aspiration et lavage des sols de la salle de restauration . nettoyage et entretien des fontaines à eau, des machines à café et des micro-ondes. <p>➤ <u>Nettoyage régulier :</u></p> <p><i>(Les fréquences indiquées ci-dessous sont des minima requis pour ces opérations. Le Titulaire doit fournir un planning prévisionnel à INRAE).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> . abords de proximité : entrées et sortie du personnel et des marchandises (bi hebdomadaire) . des sols à la monobrosse avec déplacement des appareils mobiles (bi annuel) . des murs de la salle de restauration (mensuel) 	<ul style="list-style-type: none"> - Entretien et remplacements des éclairages (hors meubles de distribution) - Maintenance curative et préventive du bâtiment - Nettoyage régulier des containers à déchets - Désinsectisation - Dératisation - Remédier aux non conformités dans les meilleurs délais possibles - Agréer les appareils, matériels et produits destinés aux opérations de nettoyage et désinfection - Maintien en bon état du système de ventilation et du bac à graisse - Renouvellement du matériel sauf négligence ou faute du titulaire - Renouvellement du petit matériel dans la limite de 20% des quantités recensées à l’inventaire précédent

ANNEXE 5 - MASSE SALARIALE

INRAE LUSIGNAN au 01 09 2025														
Fonction	Type de contrat (1)	Statut (2)	Niveau	Ancienneté totale	mandat électif (CE, DP, D syndical, ...)	Horaire contractuel hebdo.	Salaire base mensuel	Horaire contractuel mensuel	Droit annuel RTT	Av Nature	PAC	PSM	% ancienneté	13 ème mois ou PFA mensuelle
Employé.e Polycompétent.e de restauration	CDI	Employé	II	01/09/2023	Non	35	1 813,97 €	151,67	-	Oui	Non	Non	-	Oui
Employé.e technique de restauration	CDI	Employé	III	15/05/2017	Non	30	1 573,00 €	130	-	Oui	Non	Non	1,00%	Oui
Chef.fe Gérant.e	CDI	Agent de Maîtrise	VII	01/07/2017	Non	35	2 182,53	151,67		Oui	Non	Non	1,00%	Oui
INRAE MAGNERAUD au 01 09 2025														
Fonction	Type de contrat (1)	Statut (2)	Niveau	Ancienneté totale	mandat électif (CE, DP, D syndical, ...)	Horaire contractuel hebdo.	Salaire base mensuel	Horaire contractuel mensuel	Droit annuel RTT	Av Nature	PAC	PSM	% ancienneté	13 ème mois ou PFA mensuelle
Chef.fe cuisine	CDI	Agent de Maîtrise	VI	09/03/2015	Non	35	2 083,95 €	151,67	-	Oui	Non	Non	2%	Oui
Employé.e de restauration	CDI	Employé	I	02/01/2023	Non	25	1 290,21 €	108,33	-	Oui	Non	Non	-	Oui
Employé.e de restauration	CDI	Employé	I	02/06/2025	Non	30	1 544,40 €	130	-	Oui	Non	Non	-	Après carence conventionnelle

(1) CDI, CDD, etc....

(2) cadre, agent de maîtrise, employé