

## **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)**

**GIPAFOC - IA INTELLIGENCE APPRENTIE (IA)**  
3, boulevard du bâtonnier Cholet – 44100 Nantes  
<https://www.intelligence-apprentie.fr/>  
SIRET : 424 175 461 00021– TVA n° FR79424175461

**Marché de prestations de restauration collective et autres prestations pour le  
site de restauration collective de l'IA à Nantes**

**N° marché : 2025 RTPN 4111**

## 1. OBJET DU MARCHÉ

Le marché a pour objet les prestations de restauration collective et autres prestations annexes pour le site de restauration collective du CFA Intelligence Apprentie (IA) situé au 3, boulevard du bâtonnier Cholet, 44100 Nantes.

Le titulaire aura pour mission d'assurer :

- La fabrication et la distribution dans les locaux de l'IA à Nantes ;
- A titre accessoire, le titulaire fournit les plateaux repas, les petits déjeuners, repas servis à tables, fourniture de petits fours.

Quelques éléments de contexte, pour information et non contractuels :

- 1039 apprentis CFA IA + 175 CFA Martello => 1200 apprentis sur site, soit 500 à 600 apprentis par jour du fait des alternances,
- Une centaine de collaborateurs CFA IA et une dizaine du CFA Martello
- Le site est ouvert toute l'année sauf une semaine à Noël mais il y a réellement 42 à 43 semaines d'exploitation (nous n'exigeons pas d'ouverture lorsque les apprentis ne sont pas là – le nombre de repas uniquement pour le personnel serait trop faible).

## 2. RESTAURATION

Le titulaire, qui déclare avoir une parfaite connaissance des locaux et des équipements mis à sa disposition, s'engage d'une manière générale à effectuer toutes les prestations nécessaires à la fourniture de repas de qualité, au bon fonctionnement des cuisines et des annexes, ainsi qu'au bon fonctionnement des restaurants et des cafétérias du site objet du marché.

Les prestations décrites au présent CCTP s'exercent pour les apprentis et stagiaires en formation, le personnel administratif, les enseignants de l'IA.

Le titulaire prendra toutes les dispositions pour que la file d'attente soit la plus fluide possible (en particulier par l'ouverture de la totalité des caisses en période de flux et par une signalétique adaptée). La prestation tiendra compte d'un engagement de temps d'attente maximum aux caisses.

Le site de l'IA dispose actuellement environ de 80 places assises dans la salle principale et environ 25 places dans la salle annexe.

Les horaires d'ouverture, du lundi au vendredi, sont :

- Self : de 11h30 à 13h30
- Kiosque / Snacking :
  - Pause du matin : de 10h à 10h40
  - Déjeuner : de 11h30 à 13h30

### 2.1.1. Type de distribution

Le Self :

- Nombre de convives variable, le prestataire doit pouvoir s'adapter à la demande ; un tableau du nombre estimatif d'apprenants est fourni au self à période régulière (cf annexe CCTP)
- Le titulaire produit sur place et utilise le matériel existant.

La Cafétéria :

- L'IA met à disposition du prestataire des locaux pour la réalisation de prestations de cafétéria ;
- Le titulaire fournira une partie du matériel nécessaire à la prestation ;
- A l'issue du marché, le matériel investi demeure la propriété du financeur, que ce soit l'IA ou le titulaire du marché ;

#### *2.1.2. Moyens de paiement*

Le paiement des repas est à effectuer :

- En caisse par présentation de son badge rechargé
- En espèce pour les personnes autorisées non munies de badge / ou par carte bancaire
- En titres de restauration
- Le rechargement du badge est à effectuer :
- En chèque, en espèce en caisse, carte bancaire ou titres de restauration
- Par le site internet ou l'application mis à disposition par le prestataire, si existant.

#### *2.1.3. Horaires de service*

Les horaires d'ouverture, du lundi au vendredi, sont :

- Self : de 11h30 à 13h30
- Kiosque / Snacking :
  - Pause du matin : de 10h à 10h40
  - Déjeuner : de 11h30 à 13h30

#### *2.1.4. Accès au site pour le personnel*

L'accès au site est possible chaque jour ouvrable à partir de 07h00 du matin pour le personnel de restauration.

## **2.2. Généralités**

#### *2.2.1. Structure des repas*

Le prestataire a le souci d'offrir quotidiennement aux convives trois formules (snacking et self) en y intégrant la diversité dans la nature des produits (y compris pour l'offre de produits d'origine biologique).

Il devra veiller à ce que ce principe soit respecté pour toutes les composantes des menus à savoir les entrées, les plats et les desserts.

Le prestataire établit les menus de façon à tenir compte au mieux des goûts des consommateurs, des usages locaux et des prescriptions faites dans le présent cahier des charges. A ce titre, il est souligné l'importance de proposer un menu économique présentant un rapport qualité/prix attractif.

Les menus sont adaptés aux saisons et tiennent compte des impératifs nutritionnels. L'éventail des choix doit être maintenu du début à la fin du service.

Le convive compose son plateau de la façon dont il le souhaite en fonction des plats et périphériques proposés.

**Le prestataire présente en zone de distribution un nombre suffisant de produits pour que les utilisateurs puissent composer eux-mêmes des assiettes de crudités, salades et desserts en libre-service (buffet).** Ces

produits, élaborés quotidiennement, sont réapprovisionnés régulièrement pendant toute la durée du service afin de garantir une variété de choix et une qualité de fraîcheur permanente. Les produits sont présentés en saladiers. Des coupelles sont mises à disposition des convives qui composent librement leur assiette. Tout au long du service, les convives doivent pouvoir choisir des hors d'œuvre ou des desserts de niveaux d'élaboration variés.

Les différents menus « self » proposés sont :

- Formule F1 : 1 plat principal + pain
- Formule F2 : 1 plat principal + pain + 1 composant (entrée ou dessert, ou produit laitier ou boisson)
- Formule F3 : 1 plat principal + pain + 2 composants (entrée ou dessert, ou produit laitier ou boisson)
- Formule F4 : 1 plat principal + pain + 3 composants (entrée ou dessert, ou produit laitier ou boisson)

Chaque jour, concernant le self, le choix minimum offert aux convives est le suivant (100% jusqu'à 13 heures minimum) :

- Hors d'œuvre :
  - Salad'bar avec 3 choix minimum ;
  - 3 entrées dressées au choix
  - Potage de légumes frais et de saison (entre le 1er novembre et le 31 mars)
- Plats chauds :
  - Tous les jours 2 plats chauds
  - 1 légume et/ou un féculent servis à volonté
- Fromages :
  - 1 fromage ou laitage au choix parmi 3
- Desserts :
  - 1 dessert bar avec compote, fromage blanc et salade de fruits frais de saison tous les jours
  - 1 fruit de saison décliné sous forme de smoothie, à la croque ou compote tous les jours
  - 2 desserts différents chaque jour
  - 1 corbeille de fruit de saison

Le self fonctionnera suivant la formule self linéaire en libre-service.

### ***2.2.2. Cafétéria, sandwichs et restauration rapide - snacking***

La restauration rapide comprend la fourniture de petits déjeuners, sandwichs, produits laitiers, pâtisseries et de produits à emporter de types salades composées.

Les différents menus « snacking » proposés sont :

- Formule « F1 snacking » : 1 sandwich ou 1 salade
- Formule « F2 snacking » : 1 sandwich ou 1 salade + 1 composant (dessert ou 1 fruit ou 1 produit laitier ou 1 boisson)
- Formule « F3 snacking » : 1 sandwich ou 1 salade + 2 composants (dessert ou 1 fruit ou 1 produit laitier ou 1 boisson)
- Formule « F4 snacking » : 1 sandwich ou 1 salade + 3 composants (dessert ou 1 fruit ou 1 produit laitier ou 1 boisson)

Chaque jour, concernant le snacking, le choix minimum offert aux convives est le suivant (100% jusqu'à 13 heures minimum) :

- 1 recette végétarienne par jour
- En alternance :
  - 1 salade de saison
  - 1 pâtisserie salée
  - 1 sandwich chaud
  - 1 sandwich classique
  - 1 sandwich baguette
  - 1 sandwich élaboré
  - 1 quiche
  - 1 pizza
  - 1 wraps
  - 1 bagel
  - 1 laitage
  - 1 fruit de saison
  - 1 pâtisserie
  - Boissons soft divers
- Petits déjeuners :
  - Boissons chaudes
  - Viennoiseries

Le service de kiosque se fera sous forme de distribution au comptoir.

La cafétéria proposera a minima :

- Café (normal, décaféiné...)
- Assortiment de thés et d'infusions
- Chocolat chaud
- Jus de fruits
- Eaux minérales et de sources (plates et gazeuses)

### **2.2.3. Réalimentation des stands**

Le prestataire prendra toutes dispositions utiles pour réalimenter en conséquence les différents stands. En cas d'affluence exceptionnelle dûment justifiée, le prestataire peut substituer à un ou plusieurs plats chauds venant à manquer par un ou des plats de catégorie équivalente.

Les sauces, les condiments et les légumes servis en accompagnement du plat protidique sont à discrétion.

### **2.2.4. Nombre de composantes**

Il est précisé que le nombre indiqué pour chaque composante du menu est un nombre minimum obligatoire. Le prestataire peut élargir ce choix à sa convenance.

### **2.2.5. Pain**

Le pain est servi gratuitement en portion individuelle, dans la limite de 3 rondelles. Le prestataire pourra proposer des pains spéciaux payants et vendu à prix courant.

### **2.2.6. Point eau et table à condiments**

Un point d'eau fraîche avec carafes et une table à condiments sont mis à la disposition des convives. Le prestataire veille à la propreté et à l'approvisionnement permanent de ces points (pendant toute la durée du service).

#### **2.2.7. Boissons alcoolisées**

La vente de boissons alcoolisées n'est autorisée qu'en accompagnement d'un repas servi à table (très occasionnel) et organisé par la direction (hors apprentis). Toutes les boissons hors forfait sont facturées directement aux convives, selon les tarifs prévus au BPU.

#### **2.2.8. Fermeture des restaurants**

Les restaurants ne sont pas ouverts les samedis et dimanches (sauf exception qui seront précisés par l'IA).

Le site est ouvert toute l'année sauf une semaine à Noël mais il y a réellement 42 à 43 semaines d'exploitation (nous n'exigeons pas d'ouverture lorsque les apprentis ne sont pas là – le nombre de repas uniquement pour le personnel serait trop faible).

Pendant la plupart des ponts, les restaurants sont fermés. Ces ponts seront définis en fonction du calendrier annuel.

L'IA peut modifier les jours et les horaires d'ouverture du restaurant et/ou de la cafétéria sous réserve d'un préavis d'un mois, donnant lieu à avenant en cas de modification substantielle de l'organisation mise en place par le titulaire et sa dotation globale en personnel.

L'IA se réserve toutefois le droit de décider la fermeture du restaurant pour des motifs exceptionnels, justifiant de l'impossibilité d'effectuer des prestations de restauration. Dans ce cas, aucune indemnité ne sera due par l'IA au titulaire, sous réserve que le titulaire soit prévenu 15 jours à l'avance par tout moyen.

Une à deux fois dans l'année, les selfs seront ouverts un samedi midi lors de la JOURNEE PORTES OUVERTES (environ 100 couverts). A titre indicatif : la JPO 2026 aura lieu le 7 février.

### **3. RÉFÉRENTS DU MARCHÉ**

L'IA communique au titulaire, dès la notification du marché, les noms et coordonnées des interlocuteurs qui seront ses référents pour l'exécution du contrat.

Symétriquement, le titulaire communique à l'IA, dès la notification du marché le nom de l'interlocuteur attitré qu'il désigne pour l'exécution du contrat. Il communique également le nom de son remplaçant en cas d'absence (congé, maladie, etc.).

L'IA doit disposer de leurs courriels nominatifs et de leurs lignes téléphoniques directes.

Les missions de l'interlocuteur attitré du titulaire sont les suivantes :

- Tenir l'IA informée des évolutions ou problèmes durant l'exécution ;
- Transmettre les résultats des contrôles obligatoires et des baromètres qualité ;
- Alimenter et communiquer les indicateurs quantitatifs et qualitatifs, mensuellement ;
- S'assurer de la bonne prise en compte des remarques de l'IA ; répondre à ses questions.

Plus globalement, il prend toute mesure utile pour garantir la qualité de la prestation au regard des conditions de la présente consultation.

## 4. APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE DES DENRÉES

Le titulaire doit assurer l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les installations prévues à cet effet.

Les livraisons ne pourront pas intervenir les samedis, dimanches, jours fériés et jours de fermeture des restaurant.

Le titulaire établira un protocole de sécurité pour les opérations de livraison avec l'ensemble de ses prestataires habituels.

Les livreurs peuvent accéder directement, en camion, aux zones de réception et de stockage

## 5. EXIGENCES SUR LES REPAS ET LES MENUS

### 5.1 Règlementation

Tel que défini dans son Plan de Maitrise Sanitaire (PMS), le titulaire doit garantir une gestion des aliments et des repas qui respecte la méthode HACCP. Celle-ci se définit comme une approche systématique d'identification, de localisation, d'évaluation et de maîtrise des risques potentiels en matière de salubrité des denrées dans la chaîne alimentaire » (Cf. guide de l'ANESM relative à la sécurité alimentaire, convivialité et qualité de vie dans le cadre de la méthode HACCP de mars 2018).

Elle se compose de 7 principes énoncés dans l'article 5 du Chapitre II du règlement CE numéro 852/2004 :

- a) Identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
- b) Identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable
- c) Établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés
- d) Établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle
- e) Établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ;
- f) Établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e)
- g) Établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f).

Cette démarche permet de satisfaire l'obligation de résultats imposée par l'arrêté 19 numéro 178/2002 CE du 28 janvier 2002 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective.

Cette démarche HACCP implique :

- Une connaissance sur l'hygiène et les températures de conservation et de cuisson afin de prévenir les risques de contamination des aliments par les microbes ;
- La traçabilité de tout ce qui est fait, autrement dit : « On écrit ce que l'on fait et l'on fait ce que l'on écrit et on vérifie que ce que l'on a fait est bien ce qui est écrit » ;
- Une obligation de résultat grâce à une traçabilité pour chaque denrée introduite dans la cuisine (le numéro de lot, la date limite de consommation (DLC), la date de durabilité minimale (DDM), le cas échéant l'emballage de la denrée utilisée, le début et fin d'utilisation, préparation dans laquelle la denrée a été utilisée, assiette témoin, etc.).

Aussi, en application du programme national de prévention des déchets 2021-2027, ainsi que le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire du ministère de l'Agriculture, le prestataire doit détailler dans son cadre de réponse au mémoire technique ses engagements et actions à mettre en place pour sensibiliser les consommateurs contre le gaspillage alimentaire. Dans cette visée, le titulaire met en place une action spécifique en ce sens.

## 5.2 Qualité et variétés attendues

Les préparations culinaires doivent être soignées, variées, et savoureuses. Il ne doit pas être servi de préparation faite sommairement et peu appétissante, et tout doit être fait pour éviter la monotonie.

Les plats doivent être différents chaque jour (hors possibilité de réutilisation des restes). La présentation des plats peut être simple, mais elle ne doit pas être négligée.

La température des plats doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse des plats chauds ou des préparations froides. Le titulaire veille particulièrement à maintenir la chaleur des plats pendant toute la durée du service.

Les sauces lourdes et les condiments trop épicés doivent être évités.  
Les sauces légères et les assaisonnements simples seront privilégiés.

Les produits présentés en zone de distribution sont réapprovisionnés régulièrement pendant toute la durée du service afin de garantir une variété de choix et une qualité de fraîcheur permanente.

### 5.2.1 Grammage

Le titulaire doit garantir des portions suffisantes pour chaque convive, selon les règles de nutrition correspondant à son âge et son activité, sans excès et sans insuffisance.

Les propositions de grammage des denrées entrant dans la composition des repas sont laissées à l'appréciation du titulaire conformément au cahier de grammage remis avec son offre.

Il pourra par ailleurs expliquer et illustrer par tout moyen sa politique en la matière.

En l'absence de précision concernant un produit ou une catégorie de produit, le titulaire devra respecter les recommandations nutritionnelles du G-RCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition).

L'IA se réserve le droit de vérifier les grammages servis.

### 5.2.2 Menus

Les menus à jour fixe sont proscrits.

Les règles suivantes doivent être respectées par le titulaire :

- Hors-d'œuvre ou entrée : sauf impossibilité due à la saison, au moins un des plats de crudités et la salade composée changent à chaque repas, sur une série de deux semaines ;
- Plat protidique principal : sur les plats protidiques principaux servis au cours de trois repas successifs, les préparations à base d'abats ou de charcuterie (excepté le jambon de Paris et l'épaule de porc préparée à la façon du jambon de Paris) et en friture n'apparaissent chacune



qu'une fois maximum. Chaque repas doit comprendre une viande de boucherie de première catégorie, rôtie ou grillée, ou une volaille rôtie ou grillée ;

- Plat d'accompagnement : sur les accompagnements de plats principaux servis au cours de trois repas successifs, les préparations à base de pomme de terre n'apparaissent pas plus de trois fois et doivent être les plus variées possibles ; les préparations à base de pâtes n'apparaissent pas plus d'une fois. Le titulaire devra également proposer des frites ou pommes frites maximum deux fois par semaine ;
- Il est servi des légumes dit "verts" (a minima 50 % frais de saison et pour les 50 % restants appertisés ou surgelés), un féculent (pommes de terre, riz, pâtes, légumes secs) ;
- Fromages et desserts : dans une série de trois repas, quatre variétés au minimum parmi les différentes catégories de fromages et de laitages sont proposées. En raison de leur grande variété, les desserts peuvent appartenir à tous les groupes d'aliments. Il est donc nécessaire d'en tenir compte lors de l'élaboration du menu afin de ne pas rompre l'équilibre alimentaire d'ensemble. Il convient notamment de ne pas abuser des produits sucrés qui ne peuvent remplacer les fruits (vitamine C) et les préparations lactées (calcium, protéine). Les salades de fruits sont composées à partir de fruits frais et de saison (4 au moins).

Les menus prévisionnels sont mis à disposition des convives par le titulaire sur le ou les supports de son choix.

Les menus doivent obligatoirement comporter le nom du composant principal. Les appellations « fleuries » sont à bannir, au profit d'appellations compréhensives par tous.

L'IA se réserve le droit de faire modifier ces menus prévisionnels.

Le titulaire est tenu de procéder aux modifications demandées sauf justifications légitimes apportées par le titulaire et appréciées par l'IA.

Le chef du restaurant peut également procéder de son propre chef à des changements de menu en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnement, ou pour mieux s'adapter à la saisonnalité des produits, à la météo, au goût des clients, etc. Il en informe l'IA dès que possible.

Ces modifications tiennent compte des exigences nutritionnelles et de variété, ne nuisent pas aux qualités d'hygiène et de gastronomie du repas, et s'intègrent dans le cadre des gammes de prix définies dans la proposition financière.

Les menus sont également affichés à l'entrée du restaurant.

## 6. EXIGENCES SUR LES DENRÉES ET PRODUITS

Le titulaire doit être en mesure d'expliquer sa politique d'achat qui doit a minima respecter les valeurs de la loi EGALIM.

Ces engagements pourront être discutés et améliorés dans le cadre d'un plan de progrès.

Le titulaire peut proposer d'autres aspects de la Loi EGALIM non imposés aux établissements publics.

**Important** : au-delà de la seule qualité des aliments, la qualité d'un repas tient à plusieurs facteurs dont l'accueil du personnel de restauration, la propreté des locaux et de la vaisselle, l'organisation et la facilité

d'accès aux diverses composantes du menu, la présentation des plats, la diversité des propositions culinaires d'un jour à l'autre, l'affichage, etc.

Les exigences sur la qualité des aliments ne doivent pas être au détriment des autres composantes du repas. C'est l'ensemble qui fait la « marque » ou la « signature » du titulaire.

## 6.1 Traçabilité

Le titulaire dispose de procédures permettant d'assurer la traçabilité de tout produit ou denrée entrant dans la composition des repas.

Il est en mesure de communiquer sur simple demande toute information sur la traçabilité concernant les produits des différents composants des menus ou denrées fournies, ainsi que toute information relative aux opérations de transformation des denrées utilisées.

Le titulaire dispose d'un système de veille sanitaire permettant de retirer tout produit ou lot de produits faisant l'objet d'une alerte nationale ou européenne qui le déclare impropre à la consommation.

L'IA se réserve le droit de supprimer certains aliments ou catégories d'aliments des menus, en fonction de l'actualité sanitaire ou au nom du principe de précaution.

## 6.2 Saisonnalité

Les pourcentages de produits frais et de saison (définis comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée) sont ceux que le titulaire présente dans son offre. Ces pourcentages doivent respecter les minimums suivants :

- Hiver 60% ;
- Printemps 75% ;
- Été 70% fruits et 80% légumes ;
- Automne 60% fruits et 70% légumes

L'état effectif de ces pourcentages et des tonnages correspondant doit être communiqué chaque mois à l'IA. Ces données doivent être fournies par saison, par gammes et catégories de produits.

Le titulaire mentionne également l'origine géographique des produits.

Le pourcentage exprimé est calculé par rapport au total des 3 gammes suivantes : dans le cadre du présent marché sont considérés comme « produits frais » les produits de 1ère, 3ème et 4ème gammes tels que définis à l'article 4-4 du Guide des Contrats Publics de Restauration Collective n° J4-05 du 31 mars 2005 élaboré par Direction des Affaires Juridiques (DAJ) du Ministère de l'Economie des Finances et de la Relance.

## 6.3 Circuits courts et produits de saison

Le titulaire doit-être en capacité, conformément aux recommandations du Grenelle de l'environnement, de s'approvisionner en circuits courts. Les exigences du marché sont à la fois quantitatives et en termes d'amélioration continue.

Au présent marché, l'approvisionnement en circuit court répondra à la définition suivante :

« Est considéré comme circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur. Le titulaire du marché étant considéré comme un intermédiaire, il devra s'approvisionner sans intermédiaire chez le producteur ».

Il est attendu un approvisionnement en produits de saison.  
Le prestataire détaillera ses sources d'approvisionnement.

#### **6.4 Interdictions**

La fourniture de denrées alimentaires comportant des organismes génétiquement modifiés (OGM) ou dérivés d'OGM est proscrite pour l'exécution du marché. Pour la détermination de cette présence ou absence, les dispositions de la réglementation en cours seront appliquées et notamment les dispositions du règlement (CE) N° 1829/2003 du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

L'IA peut demander toutes informations jugées utiles sur la qualité des produits (composition, origine, traçabilité, etc....). Celles-ci doivent être fournies systématiquement à chaque alerte ou connaissance de risques alimentaires sur le territoire français.

#### **6.5 Boissons**

Le titulaire est libre de vendre les boissons de son choix.  
Le titulaire privilégie, chaque fois que c'est possible, un mode d'approvisionnement court, des productions locales, des contenants recyclables ou répondant aux critères du développement durable.

#### **6.6 Lutte contre le gaspillage alimentaire**

Conformément à la loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte, et par anticipation 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 EGALIM, le titulaire devra s'inscrire dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dès la prise d'effet du contrat.

Il devra accompagner l'IA dans les 4 phases de la démarche, faire partager son expérience et expertise pour proposer des solutions par des actions et des outils concrets :

- Établir un diagnostic : connaître le gaspillage alimentaire en cuisine et en restaurant, ainsi que le potentiel de réduction (pesées, grilles d'analyses, grammages, etc.) ;
- Analyser les résultats : identifier les principales causes ;
- Élaborer un plan d'actions : identifier les actions et les outils à engager (modification des pratiques et des procédures, gestion des stocks, formation, gachimètre, actions de sensibilisation, magasin solidaire, convention de don, etc.). Le candidat devra 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...
- **Fournir un bilan trimestriel à l'IA.**

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

#### **6.7 Produits jetables**

Le titulaire devra se conformer aux exigences de la loi AGEC sur les espaces de vente à emporter.

Les produits jetables (de type serviettes, essuie-mains, papier absorbant, nappages, etc..) doivent bénéficier d'un écolabel européen ou équivalent, être sans encrage et issus de forêts gérées durablement (labels FSC ou PEFC), en fibres recyclées ou mixtes ou biodégradables.

## **6.8 Spécifications qualitatives**

### **6.8.1 Les fruits et légumes**

Ils sont exempts de défauts de coloration, de blessures ou de tâches.

Les motifs de refus, dans un 1<sup>er</sup> temps, doivent être effectués par le titulaire avec ses fournisseurs mais peuvent également être réalisés par l'IA avec le titulaire.

Tous les fruits doivent avoir atteint leur degré de maturité optimale pour le jour de consommation prévu.

Tous les légumes destinés à la préparation des repas sont de première catégorie, et de première fraîcheur.

Ils doivent être exempts de toute trace de produits de traitement, ainsi que de résidus de pesticides non autorisés, ou présent à une dose supérieure au taux maximal toléré.

Si les légumes de 5<sup>ème</sup> gamme entrent dans la composition des plats, ceux-ci devront être traités, et conformes aux dispositions du guide des bonnes pratiques élaborées par le centre technique interprofessionnel des fruits et légumes, publiée et validé en mars 1998.

D'une façon générale, il est souhaité que le titulaire favorise l'approvisionnement frais. Les poudres déshydratées, notamment pour les purées, devront constituer un appoint.

### **6.8.2 Les viandes**

Le prestataire s'engage à fournir tous les documents officiels qui permettront de suivre la traçabilité complète des viandes.

Aucune viande ne doit passer par un attendrisseur.

Les viandes doivent être de préférence 100% d'origine France.

### **6.8.3 Les charcuteries**

Les jambons : aucune des préparations culinaires ne doit comprendre de jambon, dont les caractéristiques sont inférieures à l'appellation jambon supérieur.

Compte tenu de la teneur naturelle des viandes en phosphate, la teneur totale en phosphate ne doit être supérieure à 4 grammes au kg de produit fini.

L'humidité des jambons, hors produits délipidés, doit être inférieure à 75%.

Toutes les charcuteries doivent être garanties « pur porc » et de qualité supérieure.

### **6.8.4 Les poissons**

70% du poisson minimum sera du poisson frais issu de préférence de la pêche durable.

Les poissons sont « surgelés pleine mer ».

Les poissons panés sont pleins filets.

Le titulaire devra exclure tout produit de la mer figurant sur la liste rouge des produits de la mer édictée par Greenpeace **et privilégier les poissons issus de la pêche durable.**

#### 6.8.5 Pain

Le pain servi est de bonne qualité gustative. Il peut être conservé 24h à l'air sans être sec ou dur.

#### 6.8.6 Desserts, entremets et pâtisseries

Les entremets et pâtisseries sont majoritairement fabriqués sur place.

#### 6.8.7 Plat végétarien

Conformément à la loi EGALIM, le titulaire devra proposer des plats végétariens. Ceci en privilégiant les plats confectionnés par ses soins et non issus de produits industriels déjà transformés, prêts à consommer.

Ce plat doit être construit et attractif.

Une offre de plat végétarien doit être proposée chaque jour aux convives.

#### 6.8.8 Produits biologiques issus des filières locales

Le titulaire assurera un approvisionnement biologique et local pour les produits et fréquences ci-dessous

Produits	Fréquence hebdomadaire
Pommes, poire, kiwis, jus de pommes	2 fois par semaine selon la saison
Laitages	2 fois par semaine
Pain	2 fois par semaine

#### 6.8.9 Produits labellisés SIQO

Le prestataire doit assurer une offre de produits labellisés par un signe de qualité et d'origine, en privilégiant autant que possible les circuits alimentaires de proximité, en vue de satisfaire les minima d'approvisionnement ci-dessous.

Produits	Fréquence hebdomadaire
Légumes frais (entrée ou garniture)	2 fois par semaine
Céréales ou légumineuses	1 fois par semaine
Autres légumes (surgelés, compotes...)	2 fois par semaine
Autres fruits (surgelés, compotes...)	1 fois par semaine
Laitages	2 fois par semaine
Viandes	1 fois par semaine

#### 6.8.10 Commerce équitable

Le prestataire doit dans la mesure du possible favoriser les produits distribués par les organismes reconnus par la Commission nationale du commerce équitable créée par le décret n°2007-986 du 15 mai 2007.

A défaut, il doit dans la mesure du possible favoriser les produits distribués par les organismes répondant aux critères énoncés à l'article 6 de ce même décret. Pour cela, il peut se référer à des labels tels que Max Havelaar ou équivalent.

## 7 INFORMATIONS SUR LA PRESTATION

Le titulaire doit se conformer à la Loi EGALIM, renforcée par la Loi "Climat et Résilience", qui rendent obligatoires les dispositions suivantes :

- Affichage en permanence à l'entrée du restaurant de la part de produits durables et de qualité et de la part de produits issus de projets alimentaires territoriaux servis, actualisé au moins une fois par an ;
- Information une fois par an des usagers par communication électronique de la part de produits durables et de qualité servis.
- Identification dans les menus, des plats « fait maison » (cf annexe 03.7) et des produits sous signe de qualité et d'origine (SIQO). Le titulaire les identifiera de manière visuelle, par exemple au moyen de cryptogrammes ou logos.

De plus, le menu du jour est affiché à l'entrée du restaurant, par tout moyen à convenance du titulaire. Les prix des produits hors forfait sont affichés dans le restaurant. L'affichage des prix doit être lisible et sans ambiguïté. Il se fait a minima par étiquetage à proximité des produits.

Les certificats de traçabilité des viandes, volailles, poissons sont tenus à disposition des convives et de l'IA. Le pays d'origine de la viande doit être mentionné.

Les produits allergènes sont signalés par tout moyen à convenance du titulaire.

Il en est de même pour les catégories de produits suivants : produits sans gluten, produits issus de l'agriculture biologique, produits locaux, et produits issus du commerce équitable.

Le titulaire met en place une organisation et une information permettant aux convives de composer un repas équilibré (exemple de menu, information sur les calories, ...). Le titulaire doit tenir à disposition de la personne publique 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 la recette.

Il met en place des actions de sensibilisation sur différents sujets convenus avec l'IA (déchets, nutrition, etc.) relatifs à la santé, à la qualité de vie, et à l'environnement (déchets, bilan GES, ...).

Le titulaire n'est en aucun cas autorisé à faire de la publicité d'autres marques commerciales sans accord préalable de la personne publique. En particulier, les menus n'indiqueront le nom d'aucune marque commerciale.

Le titulaire transmettra à l'IA les menus sous format informatique – au plus tard 8 jours avant leur prise d'effet.

Les repas à thème feront de même l'objet d'une communication spécifique à convenir au préalable avec la personne publique.

Ces spécifications constituent des minima que le titulaire est libre d'améliorer.

## 8 SITE INTERNET ET APPLICATION MOBILE

### 8.1 Fonctionnalités attendues

Le titulaire pourra proposer une application ou un site internet, qui devra permettre aux convives de :

- Connaître le menu du jour et du lendemain ;
- Recharger son badge par carte bancaire ;
- Connaître son solde.

Ces fonctionnalités constituent le minimum demandé par l'IA.

Le candidat est libre de proposer toutes les fonctionnalités qu'il estimerait pertinentes.

L'application devra pouvoir être téléchargeable depuis l'Apple Store et le Play Store.

Une présentation de l'outil par les candidats admis à négocier sera demandée.

### 8.2 Hébergement et maintenance

L'hébergement, la maintenance préventive, corrective et évolutive seront assurés par le titulaire.

### 8.3 Modalités de connexion

Les modalités de connexion devront être les suivantes :

- Une adresse mail ;
- Un pseudo ;
- Un mot de passe ;
- Le numéro du badge ;

### 8.4 RGPD

Le titulaire doit prendre en amont toutes les mesures nécessaires, afin de respecter les clauses techniques de sous-traitance précisées en annexe, comme l'exige le RGPD dès la mise en œuvre du site internet et/ou de l'application mobile et durant son exploitation.

### 8.5 Référentiel Général d'Amélioration de l'Accessibilité (RGAA)

Le site internet et/ou l'application mobile devra être accessible de façon équivalente à l'ensemble des usagers.

Pour ce faire, il/elle devra répondre aux obligations précisées au RGAA

(<https://www.numerique.gouv.fr/publications/rgaa-accessibilite/> ).

## 9 ANIMATIONS ET SERVICES SUPPLÉMENTAIRES

A un rythme fixé dans son offre, le titulaire s'engage à créer des événements originaux une fois par mois de la gastronomie ou des produits (cuisine différente, journées ou semaine régionale ou nationale, buffets

régionaux ou exotiques, etc.).

Les événements sont présentés par avance à l'IA dans un délai qui est précisé dans l'offre.

Les convives sont informés des événements par avance dans un délai et par des moyens qui sont indiqués dans l'offre.

Les éventuelles fournitures liées aux animations sont à la charge du titulaire (sachant que la décoration n'est pas considérée comme essentielle).

Par ailleurs, une fois par an, à la fin de l'année, un repas de Noël est en général servi.

Au-delà des animations liées aux repas, le titulaire peut proposer d'autres formes d'animations : rencontre avec des fournisseurs, dégustation de produits, sensibilisation aux déchets, éducation au goût, éducation à la nutrition, cours de cuisine, etc.

L'IA en est informé par avance. Ces animations sont gratuites par principe, sans supplément de prix pour les convives (sauf pour le repas de Noël).

## 10 EXIGENCES SUR LES DÉCHETS

Le titulaire est tenu de se conformer aux modalités existantes de tri et de collecte des déchets mises en place par l'IA et aux modalités nouvelles pouvant être instaurées sur la durée du marché.

Le titulaire doit procéder à la collecte sélective des huiles alimentaires usagées, et les valoriser conformément au décret n°2011-828 du 11 juillet 2011.

Le titulaire met en place un système de gestion différenciée des bouteilles plastiques et de verre. Il prend en charge le tri de ces déchets en les déposant dans les poubelles adhoc mises à sa disposition par l'IA.

Le titulaire est tenu de trier ses déchets organiques (préparation et restes de repas) conformément au décret n°2011-828 du 11 juillet 2011 et d'en assurer le suivi. Le titulaire prend en charge le tri, le compostage et évacuation des déchets.

Le titulaire doit transmettre tous les mois à l'IA les bordereaux de suivi de déchets. La vidange des bacs à graisses et pompes de relevage est à la charge du titulaire.

## 11 SALUBRITÉ ET HYGIENE

### 11.1 Spécifications en matière d'hygiène

Le titulaire s'engage à respecter les textes législatifs et réglementaires applicables à la gestion et l'exploitation d'un service de restauration avec production de repas sur place, en vigueur ou à venir, concernant l'hygiène alimentaire.

### 11.2 Spécifications en matière de maîtrise des risques et de la sécurité alimentaire

Dans le mois qui suit le démarrage de la prestation, le titulaire présente sa politique de maîtrise des risques et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires de type HACCP.



### 11.3 Contrôle bactériologique

Un contrat sera passé entre le titulaire et un organisme extérieur accrédité en vue d'un contrôle bactériologique régulier. La fréquence des prélèvements sera obligatoirement d'une fois par mois. Les rapports seront communiqués à l'IA.

L'IA se réserve le droit de faire pratiquer, à tout moment et de façon inopinée, des analyses à ses frais.

### 11.4 Nettoyage des locaux

Les produits employés seront de qualité alimentaire ; les certificats seront exigés avant l'emploi de ceux-ci.

Concernant l'entretien des filtres des hottes des cuisines : le remplacement des filtres en cas de vétusté sera inclus au marché.

Le nettoyage et dégraissage des filtres des hottes seront à effectuer une fois par semaine. Il existe un jeu supplémentaire de filtres.

### 11.5 Les autres actions sanitaires

Le titulaire a en charge les opérations de désinfection, désinsectisation, dératisation conformément au planning prévu dans sa méthode HACCP.

Il s'engage à faire analyser annuellement à ses frais, l'eau courante émanant de robinets ou autres fontaines. Il assure le suivi de la qualité microbiologique des différents aliments servis, par analyse mensuelle de deux échantillons de menus complets d'aliments prélevés le jour de leur consommation par site. Il procède également à des audits hygiène et structures des deux restaurants.

Il transmet mensuellement par mail les documents de ces résultats à l'IA (Page de garde qui notifie les échantillons prélevés, leur référence, la nature analytique et les résultats détaillés des échantillons notifiés), les fiches de suivi des non-conformités constatées avec les actions correctives mises en place.

La responsabilité du titulaire est engagée dès lors qu'un dysfonctionnement concerne ce qui est placé sous sa surveillance.

Dans cette hypothèse, il a le devoir d'alerter l'IA sans délai.

## 12 PERSONNEL

### 12.1 Principe

Le titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire au bon fonctionnement du restaurant et notamment aux fins d'assurer :

- L'encadrement et la gestion administrative du restaurant ;
- Le déchargement des matières premières ;
- La préparation des repas et leur distribution ;
- Le nettoyage des ustensiles de cuisine, des équipements, de la vaisselle et des locaux ;
- La mise en dépôt dans le local poubelle des déchets, et la sortie des poubelles ;
- Et d'une façon générale l'ensemble des tâches qui lui sont dévolues.

Le titulaire a la responsabilité de la définition des tâches, de l'organisation et de la qualification du personnel qu'il emploie sous sa seule responsabilité. Il s'engage à appliquer les textes légaux et

réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale, de législation du travail et de législation fiscale, y compris les droits syndicaux.

Le titulaire a une obligation de résultats, et non de moyens. Il affecte à la réalisation des prestations un responsable et des collaborateurs correspondant en nombre, par leur profil ou leur qualification, aux niveaux de service attendus.

À l'appui de son offre, le titulaire précise l'identification, le nombre, les qualifications, compétences et niveaux de responsabilité et expériences des personnels qu'il entend affecter à la prestation confiée et détaille l'organisation et la répartition des tâches qui y concourent.

Le titulaire est tenu d'informer l'IA de tout mouvement modifiant l'effectif affecté.

## **12.2 Tenue**

Le personnel doit être immédiatement identifiable par le port d'une tenue identique ou d'un badge mettant en évidence son appartenance à la société du titulaire.

La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail de tout le personnel employé dans les restaurants sont à la charge du titulaire ainsi que les équipements de sécurité. Ils doivent être propres et adaptés à l'activité.

Le titulaire veille à ce que le personnel ait une tenue et un comportement exempt de tout reproche vis-à-vis des tiers.

## **12.3 Accès - Horaires**

Il est fourni au personnel du titulaire, par l'IA, un badge d'accès dont la programmation (locaux accessibles, horaires d'accès) est définie conjointement avec l'IA.

Ce badge peut aussi être utilisé pour le contrôle des horaires de travail du personnel du titulaire (pointages).

Le titulaire explique dans son offre comment les heures de travail de son personnel (heures supplémentaires éventuelles comprises) sont enregistrées ou déclarées.

## **12.4 Reprise du personnel**

Conformément à la convention collective nationale du personnel de restauration des collectivités, le titulaire s'engage à reprendre dans les mêmes conditions le personnel dont la liste est communiquée en annexe du présent CCTP.

A la fin du marché (ex : non reconduction, résiliation, échéance, fin...), le titulaire reprendra la charge de son personnel.

## **12.5 Remplacement du personnel**

Une concertation préalable entre le titulaire et l'IA est requise pour tout changement de personnel. Si l'IA estime nécessaire le remplacement d'une personne affectée aux prestations par le titulaire, il doit y procéder dans un délai raisonnable. L'IA n'a pas à justifier ses demandes de changement.

Si c'est le titulaire qui estime nécessaire le remplacement d'un de ses collaborateurs, il en informe l'IA et s'engage à le remplacer par une personne de compétences au moins équivalentes. Un extrait de casier judiciaire, datant de trois mois maximums au moment de la prise de poste, est fourni à l'IA au démarrage du marché et pour tout nouvel employé(e).

## **12.6 Continuité de service**

Le titulaire doit assurer la continuité de service pendant l'ensemble de la période d'exécution du marché. En cas de manquements, l'IA peut faire assurer le service, aux frais et risques du titulaire, par toute personne et tous les moyens appropriés.

En cas de force majeure (interruption dans la fourniture d'énergie, dysfonctionnement des agencements et des matériels, vol de matériel par effraction, détérioration des installations, mouvement social externe au titulaire empêchant une prestation dans des conditions normales, etc.), le titulaire et l'IA étudieront en commun les modalités d'un service minimum.

## **12.7 Formation**

Le titulaire assure la formation des personnels qu'il emploie. Ceux-ci peuvent cependant participer, éventuellement, à des formations en matière d'incendie (manipulation des extincteurs) organisées par l'IA pour son propre personnel.

L'équipe du titulaire participe aux exercices d'évacuation incendie organisés par l'IA.

La formation doit être adaptée aux contraintes spécifiques des installations, des équipements, matériels et locaux.

## **12.8 Santé et sécurité au travail**

Le titulaire présente à l'IA, dans un délai d'un mois à compter de la prise en charge du restaurant, un projet de plan de prévention. Ce document sera régulièrement actualisé à l'initiative de l'une ou l'autre partie.

# **13 LOCAUX**

Le prestataire dispose des locaux à titre précaire et gratuit, sans occupation privative, ils sont réservés à la préparation et à la distribution des repas.

En conséquence, ces locaux n'emportent au profit du prestataire aucun droit à la propriété commerciale. Le prestataire ne peut établir d'autres installations fixes, ni modifier celles existantes sans accord de l'IA.

La fin du marché entraîne le départ des lieux du prestataire, sans aucune indemnité.

Le prestataire ne peut utiliser les locaux de l'IA à d'autres fins que celles prévues au présent marché qu'après accord de l'IA.

Un état des lieux contradictoire sera réalisé avec l'IA dans un délai de 15 jours à compter de la notification du marché. Le titulaire est ensuite responsable de toute dégradation due à ses employés et fournisseurs qui serait liée à un usage anormal ; dans cette hypothèse, la remise en état est à la charge du titulaire. Un état des lieux contradictoire sera également réalisé avec l'IA au terme du marché, dans la semaine précédant ce terme.

L'IA a toute latitude pour accéder à tout moment aux locaux et contrôler les conditions de leur utilisation.

L'IA se charge d'apporter, à tout moment pendant la durée du marché et dans les meilleurs délais, aux locaux, agencements, matériels et mobiliers, les modifications nécessaires pour les rendre conformes aux règles d'hygiène et de sécurité, de sorte que la responsabilité du titulaire ne puisse pas être engagée à ce sujet.

En dehors des heures de fonctionnement, le titulaire interdit l'entrée des cuisines, zone de lavage, et stocks. Il s'engage à signaler toute défectuosité des systèmes de fermeture des locaux mis à sa disposition.

En cas de sinistre, quelle qu'en soit la cause, rendant inutilisables les locaux, le présent marché serait résilié de plein droit sans que le titulaire puisse prétendre à une quelconque indemnité.

### **13.1 Nettoyage**

Le nettoyage des locaux est à la charge du titulaire.

En fin de service, le titulaire débarrasse les tables du restaurant des pichets d'eau, restes alimentaires, vaisselles ou couverts oubliés par les convives. Il procède au nettoyage des tables et chaises de la salle de restauration ainsi qu'à la mise en place des chaises sur les tables, et ce quotidiennement. Il veille également à la propreté des tables et chaises du self, de la cafétéria et de la terrasse tout au long du service. Le titulaire assure aussi l'évacuation des déchets (salle du restaurant, cuisine, plonge) dans les containers, et le nettoyage des abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets.

Le titulaire assure dans les règles de l'art le maintien en parfait état de propreté des locaux. Il fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage dont il a la charge. Pour chaque type de produits d'entretien et lessiviels, la norme ecolabel européen ou équivalent est retenue dès lors qu'elle est disponible. Le titulaire fournit dans un délai de 15 jours maximum après la notification du marché, les fiches de données de sécurité des différents produits utilisés ; il les tient à disposition de L'IA pendant toute la durée du marché.

Si le titulaire n'effectue pas les travaux de nettoyage normalement à sa charge, l'IA pourra les faire exécuter par un tiers et les coûts occasionnés lui seront alors facturés.

Les prestations de 3D (désinfection, désinsectisation, dératisation) sont à la charge du titulaire dans les locaux mis à disposition.

### **13.2 Réfection**

L'IA se réserve la faculté d'effectuer tous travaux qu'il jugerait nécessaires dans tout le bâtiment. Sauf cas d'urgence, il en informe le titulaire 10 jours à l'avance.

Après avoir étudié toutes les possibilités pour maintenir la prestation ou une prestation minimale, le titulaire supporte les troubles en résultant sans indemnité, même si ceux-ci devaient interrompre l'exploitation.

Le titulaire ne peut exécuter aucun travail dans les lieux mis à disposition sans l'autorisation préalable et expresse de L'IA. Tout embellissement ou changement réalisés par le titulaire resteront acquis à L'IA en cas de cessation des relations contractuelles, sans indemnité.

### **13.3 Stockage**

Le stockage des produits lessiviels et d'entretien doit être assuré de manière à éviter tout risque de fuite, les emplacements de stockage correspondants doivent être dotés de bac de rétention adaptés.

Le stockage des denrées et produits alimentaires est conforme aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

#### **13.4 Livraisons**

Les livraisons se font entre 7H00 et 11H00.

Le titulaire s'interdit de faire pénétrer sur le site des personnes dont l'identité lui serait inconnue. Les livraisons sont effectuées en présence du personnel du titulaire

## **14 MATÉRIELS**

### **14.1 Inventaire**

Le gros équipement actuellement en place comprend une cuisine complète équipée : piano cuisson, frigo, armoire réfrigérées, fours, chambre froide...

Un inventaire contradictoire est effectué dans un délai de 15 jours à compter de la notification du marché, et à la fin de validité du marché. Il pourra être demandé au titulaire d'effectuer un inventaire tous les ans en cas de dégradation anormale des équipements.

### **14.2 Nettoyage**

Le titulaire assure dans les règles de l'art le nettoyage et le maintien en parfait état de propreté des matériels mis à sa disposition. Il fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage dont il a la charge.

Pour chaque type de produits d'entretien, la norme écolabel ou équivalent est retenue dès lors qu'elle est disponible. Le titulaire fournit dans un délai de 15 jours maximum à compter de la notification du marché, les fiches de données de sécurité des différents produits utilisés ; il les tient à disposition de L'IA pendant toute la durée du marché.

### **14.3 Gros matériel**

La fourniture et l'entretien du gros matériel sont à la charge de l'IA.

Le titulaire doit prévenir L'IA en cas d'usure ou de défectuosité du gros matériel afin que l'IA procède à son remplacement, si elle l'estime nécessaire.

Si le matériel est vétuste ou usé ou non conforme, son renouvellement est pris en charge par L'IA dans le seul cas où il a été utilisé par le titulaire de façon normale, et sous réserve de la disponibilité budgétaire. Dans le cas contraire, le renouvellement du gros matériel est pris en charge par le titulaire dans les plus brefs délais par remplacement par un matériel neuf identique ou un remboursement à L'IA de la valeur correspondante d'un tel matériel (sur justificatif). En cas de refus de la part du titulaire et après mise en demeure restée infructueuse, L'IA pourra déduire sur les sommes dues au titulaire la valeur d'acquisition du matériel.

Le titulaire établit et transmet à L'IA annuellement, en juin, un bilan de l'état technique des matériels utilisés et du renouvellement souhaitable. Sur cette base, L'IA établit, en lien avec le titulaire, une programmation des investissements possibles, en fonction de ses disponibilités budgétaires.

Si le titulaire souhaite apporter du gros matériel supplémentaire (balance connectée, afficheurs digitaux, etc.) il reste sa propriété pendant et après la période de validité du marché.

#### **14.4 Petit matériel**

Le petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts, plateaux etc.) nécessaire au fonctionnement du restaurant est fourni par l'IA en nombre suffisant en fonction du nombre de convives.

Dans le cas où ceux-ci sont perdus ou cassés, le prestataire en assure également le remplacement.

Le titulaire assure à ses frais le renouvellement à l'identique du petit matériel fongible (vaisselle, couverts, plateaux, ustensiles de cuisine et de préparation) Si le titulaire souhaite apporter du petit matériel supplémentaire, il reste sa propriété pendant et après la période de validité du marché. En cas d'impossibilité, le prestataire propose à L'IA une gamme similaire.

Les fournitures, matériels et équipements fournis par le prestataire deviendront la propriété de L'IA en fin de contrat sauf accord spécifique formalisé entre les Parties.

#### **14.5 Tables et chaises du restaurant**

Ces matériels sont fournis par l'IA et remplacés en cas de besoin.

#### **14.6 Matériels jetables**

La fourniture et le renouvellement de l'ensemble du matériel jetable (sac-poubelles, contenants, accessoires et autres) doit être assurée par le titulaire.

#### **14.7 Fourniture de matériel bureautique**

L'IA ne fournit pas de matériel bureautique (micro-ordinateur, imprimante, ...). La fourniture et la maintenance de ces matériels sont à la charge du titulaire, qui fait également son affaire de son éventuelle connexion internet (câble ou box) et des liaisons éventuelles entre ses matériels et le système de caisse (caisse, lecteur de badge, etc.).

#### **14.8 Matériel de caisse et badges**

Le matériel de caisse est la propriété de l'IA.

Le titulaire doit fournir les équipements informatiques (aux normes en vigueur) nécessaires au service de restauration.

IA assure la maintenance préventive et corrective, celle des logiciels associés (facturation, encaissement, comptabilité, etc.) et leurs mises à jour, et les évolutions liées à la technologie ou à la réglementation. Il s'engage sur la robustesse de la solution déployée afin de garantir une disponibilité maximale pendant les horaires de service.

Le ticket de caisse remis aux convives doit au moins mentionner :

- Le numéro de la carte
- La date
- Le nom
- Le prénom
- Le détail de la consommation qui précisera la nature et le nombre de chaque composante du plateau
- Le prix TTC
- Le solde.

Mandat est donné au titulaire par l'IA d'assurer la gestion globale de la fonction encaissement. En sa qualité de mandataire, le titulaire est tenu de rendre compte de la gestion des comptes individuels en mettant notamment à la disposition de l'IA, à sa demande :

- Le décompte des repas servis par convive
- Le solde des comptes clients
- La synthèse des opérations financières
- Etc.

La fourniture des badges est à la charge du titulaire du marché, qui peut collecter une caution en contrepartie auprès des convives. Cette caution, qui ne doit pas excéder le montant de 5€, sera restituée en fin de formation, à la demande expresse des apprenants. Les badges sont utilisables pendant toute la durée de leur formation et ne sont pas renouvelés chaque année.

Les badges seront distribués au 1<sup>er</sup> passage en caisse des apprenants. Le lien entre ce badge et le nom des apprenants devra alors se faire automatiquement, une liste des nouveaux entrants étant envoyée au préalable et de façon hebdomadaire au titulaire ou à son gestionnaire de caisse.

Tous les personnels affectés sur le site sont porteurs d'une carte individuelle qui comporte les informations suivantes :

- Numéro de la carte
- Nom
- Prénom
- Site de formation ou ville

A ce titre, la fourniture des caisses (pour le restaurant et pour la cafétéria) permettant la lecture des cartes/badge des agents et des apprenants est à la charge du titulaire et devra être compatible avec la technologie sans contact indiquée ci-dessus.

Le système devra permettre d'identifier la personne via la lecture sans contact du numéro de la carte/badge. Charge au titulaire de mettre en place la solution permettant de faire l'association, lors de la première présentation du badge, du numéro lu par le système, avec l'identité de la personne (nom et prénom imprimés sur le badge).

A ce titre l'IA fournira sous forme de fichier type Excel, la liste des personnes officiellement inscrites avec nom, prénom, numéro d'identification interne.

La solution proposée devra pouvoir assurer la désactivation d'une carte/badge sur simple demande en cas de perte. Cette dévalidation ne devant bien sûr pas supprimer le compte de la personne ni le solde financier qu'il contient.

Les convives doivent pouvoir approvisionner leur badge directement :

- Auprès d'une caisse (soit en numéraire, soit par chèque, soit par carte bancaire avec paiement sans contact)

- Et/ou sur une borne à situer à l'entrée du restaurant (carte bancaire) ;
- Et/ou par e-chargement sur le site internet du titulaire, le cas échéant.

#### **14.9 Obligation d'information**

Le titulaire dispose d'un délai d'un mois à compter de la notification du marché pour faire ses observations sur les équipements mis à sa disposition, il ne pourra arguer ensuite d'un défaut ou d'un vice quelconque pour se soustraire à ses obligations et responsabilités.

Le titulaire s'engage à signaler les défauts justifiant des réparations dès qu'il en aura eu connaissance.

Si, en cours de marché, les installations ou matériels cessent d'être conformes à la législation, le titulaire est tenu d'en informer immédiatement L'IA par écrit.

Le titulaire informe sans délai L'IA de l'intervention de tout prestataire de service intervenant en cuisine et dans les locaux de restauration, soit pour le compte du titulaire, soit pour celui de l'IA, et met à disposition les bons de passage ou d'intervention établis par ces prestataires.

## **15 CONTRÔLE DE LA PRESTATION**

### **15.1 Réglementation**

Le titulaire doit assurer le respect de l'ensemble de la réglementation pouvant s'appliquer à lui dans l'exercice d'une activité de restauration collective. Le titulaire doit prévenir l'IA si certains éléments de la réglementation ne semblent pas être respectés ou anticipés.

Le défaut de conformité qu'entraînerait un risque d'accident du travail pourra justifier l'interruption de la prestation, sans constituer une inexécution fautive du prestataire.

### **15.2 Contrôles de la part de l'IA**

À tout moment, l'IA (ou des organismes mandatés par elle) peut, sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous contrôles qu'elle juge nécessaires, sur pièces ou sur place, en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités d'exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur :

- La qualité des produits utilisés et leur conformité aux engagements (provenance, traçabilité, ...)
- Le quantitatif des menus et des plats
- Les règles de salubrité et d'hygiène (denrées, matériels, locaux, personnels...) et plus généralement la politique de maîtrise des risques et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires
- Le nombre et la qualification des personnels
- La santé et la sécurité au travail des personnels
- Les engagements pris dans le cadre du plan de progrès
- Etc.



### 15.3 Contrôle du CSSCT

Le titulaire s'engage à prévenir l'IA lors des visites sur site de son CSSCT ou de tout autre organisme de contrôle interne ou externe au titulaire.

## 16 SUIVI ET AMÉLIORATION DE LA PRESTATION

### 16.1 Démarrage de la prestation

Dès la notification du marché, l'IA organise une réunion de démarrage avec le titulaire. Une réunion de suivi est organisée à l'issue du premier mois d'exécution du marché.

Les participants pour le compte du titulaire devront être les personnes responsables du suivi de la mission en fonction de l'organisation retenue conjointement avec l'IA.

A cette occasion, le titulaire peut remettre un plan de progrès.

D'autres réunions peuvent être organisées dès lors que des difficultés importantes ou récurrentes sont constatées dans l'exécution des prestations, ou pour la bonne mise en place de la prestation.

### 16.2 Suivi de la prestation

Le suivi de la prestation est assuré par l'IA qui peut s'adjoindre toute personne qualifiée ou représentative.

L'IA et le titulaire se réunissent régulièrement pour veiller au suivi de la qualité des prestations, examiner les résultats des contrôles sanitaires, des enquêtes de satisfaction, la fréquentation, etc., et tout sujet d'actualité (animations, matériels, etc...).

Une fois par trimestre à l'initiative de l'IA, un point est réalisé en présence du responsable d'exploitation et du gérant sur l'ensemble des exigences du marché et leur respect par le titulaire. À cette occasion, un compte rendu technique et financier est présenté par le titulaire.

Les thèmes abordés au cours de cette réunion peuvent être de toute nature, au-delà des éléments permettant de rendre compte de l'application du cahier des charges :

- Fréquentation du restaurant
- Résultats des analyses
- Introduction de mets nouveaux
- Retrait des produits qui constituent un échec
- Bilan des menus à thèmes et animations
- Analyse des consommations par gamme tarifaire
- Points positifs et difficultés particulières d'exécution du marché
- Niveau de satisfaction / d'insatisfaction des utilisateurs
- Évolution du poids des déchets
- Qualité des relations commerciales entre les parties au marché
- Évolutions techniques ou réglementaires en rapport avec l'objet du marché
- Etc.

Le compte rendu technique et financier est assorti d'un plan de progrès.

Les comptes rendus de réunion ou relevés de décision sont assurés par le titulaire.

Afin de permettre le suivi des dispositions de la loi EGALIM et de la Loi Climat et Résilience, le titulaire transmet une fois par an par voie dématérialisée le total facturé HT des produits de qualité et durables hors produits issus de l'agriculture biologique, le total facturé HT des produits issus de l'agriculture biologique et le total facturé HT des produits toutes qualités confondues.

Une distinction devra être faite par grande famille de produits.

Le titulaire a obligation de transmettre à L'IA, sur simple demande, et durant toute l'exécution du marché, les moyens de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits mentionnés comme tels au CCTP, ainsi que les % représentés, en valeur HT, par les produits de qualité et durables, et par les produits issus de l'agriculture biologique, pour la période donnée.

Les moyens de preuve peuvent être des documents attestant des labels, des certifications ou tout autre document équivalent. Ces documents doivent être en cours de validité au moment où les produits achetés ont été livrés. Le titulaire peut adresser ces documents sous format papier ou dématérialisé selon les indications qui lui seront communiquées par l'IA.

Une fois par an, le titulaire remettra un rapport d'activité annuel à l'IA.

### 16.3 Statistiques

Chaque trimestre, le titulaire enverra à l'IA – en lien avec son gestionnaire de caisse, un état statistique précis des repas pris sur les différents sites de référence en différenciant bien le self et la cafétéria (taux de subvention différents).

Cet état statistique comprendra obligatoirement les mentions suivantes :

- Nom et prénom de l'utilisateur
- N° de compte
- Statut de l'utilisateur (apprenti, étudiant, administratif, ...)
- Filière de formation (ex : coiffure, optique...)
- Nombre de repas pris sur la période de référence par utilisateur et date

Cet état devra correspondre aux factures envoyées chaque mois par le titulaire.

Cet état devra être envoyé dans un délai de 7 jours après la demande, sous peine d'application de pénalités.

### 16.4 Le plan de progrès

Le plan de progrès porte a priori sur l'ensemble des éléments de la prestation. Il vise à permettre la « vie » du marché sans en rompre ni l'esprit ni l'équilibre. Il ne peut ainsi venir modifier substantiellement des éléments essentiels du marché.

Son objet porte sur l'amélioration continue de la prestation et son adaptation aux besoins nouveaux, dans une logique gagnant – gagnant et par accord de l'ensemble des parties.

Il ne concerne pas les clauses financières du marché.

Indépendamment de ce plan de progrès, et sauf indication contraire, le titulaire a toute latitude pour développer des propositions qui lui paraissent susceptibles de répondre aux attentes des consommateurs ou de L'IA.

Ainsi, les éléments de la prestation concernés par le plan de progrès sont, à titre d'exemple :

- La part de bio / de fait maison / de local / de produits en circuit court / de produits de saison / de produits issus du commerce équitable / de produits issus de l'approvisionnement durable (ex. pêche) ;
- Le grammage : le grammage de certains aliments ou plats pourrait être modifié s'il apparaissait inadapté ;
- L'introduction de nouveaux plats, aliments, ou boissons ;
- L'offre de vente à emporter ;
- La nutrition / la diététique, tel que : emploi du sel dans les préparations, produits sucrés, etc. ;
- L'évolution de la prestation (offre de petits déjeuners, plats payés au poids, commande à distance du déjeuner à emporter, etc.) ;
- La modification de la chaîne de self (self-service pour les garnitures chaudes par exemple) ;
- La gestion de la fluidité (durée d'attente) ;
- La prévention des déchets, la réduction des emballages, le tri des déchets, la gestion des biodéchets ;
- La réduction des émissions des gaz à effet de serre dans les approvisionnements ;
- La lutte contre le gaspillage alimentaire / la réutilisation des restes ;
- La fourniture de produits non alimentaires conformes aux dispositions de la loi sur la transition énergétique pour la croissance verte (sacs plastiques, vaisselle jetable, sacs biodégradables ou en matières biosourcées, contenants alimentaires issus de sources biosourcées recyclables et/ou biodégradables, etc.) ;
- La qualité de l'information, de l'affichage et de la signalétique des plats ou autres informations ;
- La formation du personnel ;
- L'approvisionnement des comptes des agents (à distance, par borne, ...), les modes de paiement (par smartphone, etc.) ;
- La réduction des consommations énergétiques et autres fluides (eau) ;
- La mise en place de services premium.

Une fois ce cadre général posé dans le marché, les conditions particulières de mise en œuvre du plan de progrès détaillées ci-dessus font l'objet, après attribution du marché, de discussions et d'ajustements par les parties.

### 16.5 Enquêtes de satisfaction

Le titulaire doit recueillir les avis des consommateurs (cahier/registre de doléances ou de suggestions, site internet, baromètre de satisfaction, client mystère, etc.), a minima une fois/an et au début du marché, au bout d'un trimestre.

Leurs résultats seront transmis à l'IA et aux convives par tout moyen.

### 16.6 Obligation de conseil et d'information du titulaire

Le titulaire est tenu à une obligation permanente d'information et de conseil à l'égard de l'IA pendant toute la durée du marché.

## 17 PRIX DES REPAS

Les prix sont composés des frais fixes et du coût des denrées.

Les frais fixes et les prix des denrées sont des prix appliqués aux quantités réellement livrées. Le terme «

denrées » s'applique aux différentes préparations qui sont servies dans le restaurant.

Les charges d'exploitation qui incombent au titulaire sont mentionnées dans l'annexe CCTP.

Les prix HT sont majorés de la TVA au taux réduit en vigueur dans la restauration collective. En cas de modification de régime fiscal, le titulaire applique les nouvelles dispositions.

Le prestataire facturera aux « convives **apprentis** » le montant du repas déduit des subventions des OPCO perçues par L'IA.

Ces montants pourront être actualisés en fonction des directives des OPCO en cours d'exécution du marché, sans que cette décision ne nécessite d'être formalisée par avenant.

## 18 FIN DE LA PRESTATION

À l'issue du marché, le titulaire remet à l'IA le matériel mis à sa disposition ; ce matériel sera rendu complet, nettoyé, usé normalement, et prêt à être utilisé.

Le titulaire sortant s'engage à remplacer tous matériels dégradés ou manquants et à nettoyer ou réparer/restaurer tous locaux dégradés de son fait (en dehors des cas d'usure normale).

Le titulaire du marché doit également transmettre :

- Sur demande expresse de l'IA, dans un délai maximum de 15 jours, la liste du personnel affecté au site tel que prescrit par la convention collective s'appliquant à la présente prestation ;
- Les données nécessaires pour une continuité de service optimum par un nouveau titulaire éventuel ;
- Au terme du dernier jour d'exploitation : les données de caisse (nom, numéro de badge, solde, etc.) permettant la reprise par un nouveau titulaire des comptes individuels de chacun des convives.

## 19 LIVRABLES

À fournir dans les 7 jours suivant la notification du marché et au plus tard avant le démarrage de la prestation de restauration :

- Politique de maîtrise des risques et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires de type HACCP ;
- Nom et coordonnées du responsable du marché et de son suppléant en cas d'absence.

À fournir ou à réaliser au démarrage de la prestation de restauration, ou après :

- A l'entrée des lieux :
  - Inventaire des équipements.
- Au démarrage :
  - Réunion de démarrage ;
  - Extrait de casier judiciaire de moins de 3 mois du personnel affecté ;
  - État des lieux contradictoire (locaux).
- Dans les 15 jours suivant le démarrage des prestations :
  - Fiches de données de sécurité (FDS) des produits d'entretien et lessiviels.
- Dans le mois suivant la prise en charge du restaurant : protocole de sécurité / de déchargement avec les fournisseurs principaux.
- Dans le mois suivant la prise en charge du restaurant :

- Réunion de suivi.
- Chaque mois :
  - Résultats des analyses (contrôle bactériologique).
- Au terme de l'année suivant le démarrage des prestations, et à chaque date anniversaire :
  - Projet de plan de progrès.
  - Rapport d'activité