

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES ET SERVICES

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

Objet du Marché :

Exécution des prestations nécessaires à la confection des repas et au fonctionnement des cuisines et du restaurant du Centre INRAE Val de Loire en intégrant des considérations de développement durable

Lot n° 3 : Site de Bourges à Osmoy

SOMMAIRE

1	OBJET DU MARCHE - DISPOSITIONS GENERALES.....	4
2	ORGANISATION DE LA PRESTATION	4
2.1	Prestation principale : La restauration quotidienne	4
2.2	Prestations complémentaires.....	6
2.3	Obligations particulières	7
2.4	Suivi des prestations	7
2.5	Observations des usagers	7
2.6	Animations.....	7
3	SPECIFICATIONS QUALITATIVES.....	8
3.1	Références générales.....	8
3.2	Spécification de salubrité.....	8
3.3	Spécifications organoleptiques et gastronomiques	9
3.3.1	Origine des produits et préparation des aliments	9
3.3.2	Approvisionnements et développement durable.....	10
3.3.3	La présentation des plats.....	10
3.3.4	La température des plats	10
4	SPECIFICATIONS QUANTITATIVES	11
4.1	Calibrage des portions.....	11
4.2	Moyens en personnel	11
4.3	Prophylaxie.....	11
4.4	Comportement du personnel	11
4.5	Effectifs du personnel	11
4.6	Formation du personnel.....	11
4.7	Formation du personnel à l'éco responsabilité.....	12
5	LOCAUX.....	12
5.1	Etat des lieux et inventaires contradictoires - conformité des installations	12
5.2	Entretien des locaux	12
5.3	Réparations	13
5.4	Déchets	13
5.5	Heures de livraisons	13
5.6	Fourniture du matériel : dotation initiale	13
5.6.1	Gros matériel	13
5.6.2	Petit matériel	13
5.7	Renouvellement du matériel et du mobilier	14
5.8	Entretien du matériel et du mobilier	14
5.8.1	Entretien technique	14
5.8.2	Nettoyage courant du gros et du petit matériel, produits d'entretien	14
5.8.3	Entretien du mobilier	14
6	VETEMENTS DE TRAVAIL DU PERSONNEL	14
7	FLUIDES - ENERGIE	14
8	SECURITE.....	15
9	VERIFICATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS.....	15

9.1	Contrôles	15
9.1.1	Contrôle permanent	15
9.1.2	Contrôle par pièces comptables	15
9.1.3	Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés.....	15
9.2	Remise des installations en fin de marche.....	16
10	TICKETS REPAS	16
11	CLAUSE DE REEXAMEN - SITUATION D'URGENCE.....	16

1 OBJET DU MARCHÉ - DISPOSITIONS GENERALES

Le présent marché a pour objet l'exécution, par le titulaire, des prestations nécessaires à la confection des repas et au fonctionnement des cuisines et du restaurant du site de Nouzilly du centre INRAE Val de Loire, en intégrant des considérations de développement durable.

Le titulaire assurera en prestation principale :

- ❖ La composition et la fabrication des repas ainsi que leur livraison ;
- ❖ L'entreposage des denrées dans les resserres existantes ;
- ❖ La présentation des mets en libre-service ;
- ❖ La mise en température et la distribution des repas aux convives ;
- ❖ La préparation des tables (pain, eau, condiments) ;
- ❖ La vente et l'encaissement par ticket ;
- ❖ La plonge ;
- ❖ L'entretien des locaux (salles, cuisines, annexes) et des matériels mis à sa disposition par l'établissement, y compris les mobiliers ;
- ❖ Le nettoyage du réseau d'extraction des buées grasses de la cuisine, une fois par an ;
- ❖ Le tri et l'évacuation des déchets dans le respect des normes environnementales ;
- ❖ Diverses prestations complémentaires : réceptions exceptionnelles (buffets, cocktails, pauses-café, etc.).

INRAE aura en charge de déterminer les conditions dans lesquelles le titulaire s'engage à assurer, pendant toute la durée du marché et dans le cadre de la réglementation en vigueur, le bon fonctionnement du restaurant.

Le titulaire est seul responsable de la gestion financière du service de restauration notamment vis-à-vis de ses fournisseurs.

Le titulaire devra inscrire son action dans une démarche permanente de développement durable dans le respect des attentes d'INRAE décrites dans le présent document et des engagements pris en matière de développement durable.

2 ORGANISATION DE LA PRESTATION

2.1 Prestation principale : La restauration quotidienne

Nombre de services : déjeuner du lundi au vendredi pendant les 12 mois de l'année civile, samedis, dimanches et jours fériés exclus.

INRAE se réserve la possibilité de fermer le restaurant durant les ponts et pendant les fêtes de fin d'année. Le titulaire en sera alors averti un mois à l'avance.

Usagers : Le titulaire doit se reporter au tableau ci-après, où sont donnés à titre indicatif les éléments chiffrés de fréquentation du restaurant au cours des années 2022, 2023, 2024 et partiel 2025.

	Nombre de repas servis en 2022	Nombre de repas servis en 2023	Nombre de repas servis en 2024	Nombre de repas servis en 2025
Janvier	306	342	296	296
Février	333	312	362	297
Mars	406	361	346	304
Avril	276	235	314	257
Mai	309	225	200	264
Juin	339	306	390	325
Juillet	247	235	315	337
Août	94	89	192	179
Septembre	343	328	273	
Octobre	333	372	338	
Novembre	333	298	258	
Décembre	248	218	226	

Horaires et durée du service : de **12h00** (1^{ère} entrée) à **13h30** (dernière entrée). Le temps consacré à la pause déjeuner est habituellement de 45 minutes.

INRAE communiquera chaque semaine par écrit les prévisions de repas. **Il sera possible, en prévenant avant 9 heures le matin du jour de livraison de modifier le nombre de repas confirmés la veille, dans la limite de plus ou moins 10 %.** En dehors de cette limite, tout repas commandé sera facturé, sauf en cas de maladie sur présentation d'un justificatif.

❖ Préparation des repas :

Les repas seront préparés dans les cuisines du restaurant du titulaire.

La restauration proposée par le titulaire doit être de qualité. Pour cela, les produits de base utilisés doivent être sélectionnés avec attention et assurer :

- Un bon équilibre nutritionnel,
- Une variété nutritionnelle,
- Le respect des normes hygiènes et sécurité.

Le programme alimentaire du restaurant est établi en fonction des termes du présent CCTP, des moyens techniques existants, des conditions d'approvisionnement et des habitudes alimentaires des usagers.

Les plats, cuisinés à l'avance, sont préparés selon le principe dit de la « liaison froide ».

Les menus types et les boissons proposées par le titulaire sont annexés au présent document.

❖ Composition type du déjeuner :

- Hors d'œuvre
- Viande ou poisson
- Légumes à volonté
- Fromage
- Dessert
- Pain et ingrédients compris
- Café (au choix du convive)

○ **Hors d'œuvre**

Ils devront être variés : salades composées, charcuteries, feuilletés et, en saison, melon ou pastèque. Pendant la période hivernale, le titulaire devra proposer du potage.

○ **Viande ou poisson**

Les viandes dites « nobles » : veau- agneau- viande rouges (pavé de bœuf, rumsteck, faux filet), canard, devront impérativement être servies au moins une fois par semaine, le mardi ou le jeudi à l'exclusion de tout autre jour.

Il sera servi le vendredi, en alternance : poissons frais — poissons panés — viande- volaille.

○ **Légumes et féculents d'accompagnement à volonté**

Chaque jour, le menu devra comprendre au moins un légume de saison, accordé au plat de viande ou de poisson et un féculent, servis en quantités suffisantes.

○ **Fromages**

Il sera servi quotidiennement un assortiment de fromages de nos régions. Il ne devra pas comprendre plus de la moitié de pâtes cuites.

Il devra également être proposé un choix de yaourts natures et aux fruits, et en aucun cas des yaourts dits « aromatisés ».

○ **Desserts**

Tous les jours, il sera proposé un choix de pâtisseries, crèmes et fruits de saison.

La présentation des éléments autres que le plat principal et les légumes, c'est-à-dire hors d'œuvres et desserts, se feront dans la plus large mesure en assiettes, coupelles ou ramequins en libre-service.

Ces repas pourront être accompagnés de boissons non incluses dans le prix de vente des repas.

En cas de demande de repas des usagers supérieure aux nombres de repas confirmés par INRAE, le prestataire pourra recourir à un stock d'attente.

2.2 Prestations complémentaires

Le titulaire pourra être chargé, occasionnellement, de l'organisation de manifestations diverses telles que buffets ou cocktails, dans les locaux, ainsi que des pauses-café.

- Pause-café : le titulaire devra livrer les pauses et fournir tout le nécessaire pour le service lors de chaque commande. Ces prestations peuvent avoir lieu en dehors du bâtiment restauration (dans les différents domaines). Aucun personnel ne sera nécessaire pour faire le service.
- Buffets froids : le titulaire dispose la table et la décore.
- Cocktail et réception : négociation au cas par cas, sur catalogue/tarif fourni en annexe 2 de l'AE.

Ces manifestations pourront se dérouler en dehors des horaires habituels.

2.3 Obligations particulières

Le titulaire s'engage à assurer, durant les heures de fréquentation de la salle de restaurant une qualité constante en matière d'accueil, de propreté des tables, des chaises et des sols et de présentation sur les comptoirs.

Les moyens en personnel affecté à l'exécution du marché par le titulaire pour assurer le fonctionnement des cuisines et du libre-service sont donnés en annexe 1 de l'AE.

2.4 Suivi des prestations

Avec la facture mensuelle, le titulaire devra fournir à l'établissement :

- Un décompte journalier des repas servis ;
- La fréquentation du restaurant par catégories (titulaires subventionnés, titulaires non subventionnés, visiteurs, etc.) ;
- Le nombre de prestations exceptionnelles fournies et la nature de ces prestations.

2.5 Observations des usagers

Le titulaire devra mettre à la disposition des usagers un registre permettant, d'une part, d'inscrire leurs observations éventuelles concernant le fonctionnement du restaurant et les repas servis et, d'autre part, au gestionnaire d'apporter, en regard de ces observations, les réponses et explications qu'il jugera utiles.

2.6 Animations

Animation le 1^{er} jour du service pour le repas

Le titulaire s'engage à assurer une animation particulière, sur un thème et une organisation de son choix (à préciser en annexe 4 du présent CCTP), le premier jour du service, à savoir **le lundi 2 mars 2025**.

Animations périodiques

Le titulaire s'engage à assurer au moins une animation trimestrielle sur un thème à définir. Ces prestations ne doivent pas occasionner de surcoût pour l'utilisateur (donner des exemples d'animation en annexe 4 du présent CCTP).

Le titulaire devra exposer une affiche à l'accueil de la salle de restauration au moins 3 semaines à l'avance, afin d'en informer les usagers et communiquer l'affiche à son référent INRAE.

Repas de fin d'année

Le titulaire s'engage également à réaliser le repas de fin d'année qui sera particulièrement soigné.

Toutefois, le coût du repas pris en charge par l'utilisateur ne saurait excéder 7,50 €.

La prestation comprendra, en plus du repas proprement dit :

- La mise en place des tables,
- La fourniture et la mise en place des nappes,
- La décoration des locaux.

Le repas sera servi au self (donner un exemple de menu en annexe 4 du présent CCTP).

Il se déroulera de la façon suivante :

12h00 : apéritif

12h45 : début du service

15h00 : fin du service

Le nombre de participants et le jour fixé pour le repas de fin d'année, seront communiqués 3 semaines à l'avance.

Le titulaire devra exposer une affiche à l'accueil de la salle de restauration au moins 3 semaines à l'avance, afin d'en informer les usagers et communiquer l'affiche à son référent INRAE.

INRAE se réserve la possibilité de demander au titulaire de produire les factures liées à l'élaboration du repas de fin d'année.

3 SPECIFICATIONS QUALITATIVES

Le titulaire s'engage à respecter l'ensemble des réglementations en vigueur et applicables à son activité. Il informe et consulte INRAE sur tout élément inhérent au fonctionnement du restaurant.

3.1 Références générales

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, que ces dispositions soient générales ou spécifiques à certaines denrées.

Elles doivent être conformes aux normes et aux spécifications techniques du GEM RCN, notamment celles ci-dessous, ainsi qu'aux codes des usages professionnels.

Editions du GEM RCN :

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

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

3.2 Spécification de salubrité

Le titulaire assure approvisionnement des denrées et leur stockage dans les installations du restaurant, à ses risques et périls sous réserve du bon fonctionnement des chambres froides ou congélateurs mis à disposition par INRAE.

Le titulaire s'engage à respecter les dispositions des textes légaux et réglementaires en vigueur concernant les prestations du marché. A cet effet, toute nouvelle disposition adoptée pendant l'exécution du marché est applicable de plein droit.

Le titulaire doit notamment respecter les dispositions des textes en vigueur en matière de :

- Hygiène des denrées alimentaires ;
- Conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments ;
- Règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires à la consommation humaine ;
- Etat de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale ;
- Médecine de prévention à INRAE ;
- Hygiène et sécurité à INRAE.

3.3 Spécifications organoleptiques et gastronomiques

3.3.1 Origine des produits et préparation des aliments

L'utilisation de plats cuisinés de cinquième gamme (plats cuisinés industriels) est totalement exclue.

Le titulaire devra 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 issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de Niveau 2 ;
- 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 ;
- Les produits « équivalents » aux produits bénéficiant des signes, mentions, écolabels ou certifications mentionnées ci-avant.

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

- Les viandes et poissons : 100% des produits servis devront être issus de produits durables et de qualité sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou label.
- Obligation de proposer une option végétarienne quotidienne

Le titulaire indiquera la provenance, la traçabilité et la qualité des produits proposés, notamment, pour les légumes, viandes, volailles, poissons, fruits de mer, laitages et fruits.

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées et variées. Les mets doivent être agréables à la vue et au goût. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin.

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

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter [es sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

3.3.2 Approvisionnement et développement durable

Les livraisons des produits en provenance d'un même lieu d'expédition devront être planifiées de telle sorte qu'elles soient regroupées pour en limiter le nombre, dès lors que ce regroupement n'a pas d'impact sur la fraîcheur de ces produits.

Le titulaire favorisera autant que possible les modes de transport de livraison les moins polluants.

Les produits doivent être au maximum frais et de saison, afin de limiter l'impact environnemental de leur production et/ou transport.

Les produits doivent être cultivés, récoltés et élaborés selon le processus respectueux de la santé, de la sécurité et du droit au travail.

Pour les produits frais (viande, poisson, fruits et légumes...), le titulaire privilégiera au maximum un approvisionnement permettant :

- Des délais réduits de livraison entre le lieu de production et le restaurant, dans le but d'obtenir les produits les plus frais possibles ;
- De limiter le nombre d'intermédiaires à un intermédiaire maximum (circuits courts) entre le producteur et le restaurant.

Le titulaire ne devra en aucun cas s'approvisionner en espèces marines menacées (voir Liste rouge de l'UICN).

Le titulaire veillera à limiter le gaspillage alimentaire.

Il veillera également à réduire au maximum ses déchets non valorisables (emballages...).

Le recours à de la vaisselle réutilisable est à privilégier. Le recours à de la vaisselle plastique jetable (assiettes et couverts en particulier) est proscrit, sauf cas de force majeure.

3.3.3 La présentation des plats

La présentation des plats peut être simple, mais elle ne doit pas être négligée. Les plats doivent être appétissants.

3.3.4 La température des plats

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides. Les plats chauds ne doivent jamais être servis refroidis en dessous de + 65 °c ; en ce qui concerne les viandes rôties ou grillées et les poissons, toutes les précautions doivent être prises afin que les procédés de maintien en température n'entraînent aucun dessèchement ni racornissement (en particulier : la cuisson et la découpe seront faites au dernier moment.)

4 SPECIFICATIONS QUANTITATIVES

4.1 Calibrage des portions

Le titulaire doit respecter les règles d'équilibre alimentaire et nutritionnel. Dans le cas de spécifications particulières, il devra se conformer à celles-ci.

Le titulaire s'engage à respecter les calibrages des portions minimales unitaires définies dans le tableau de grammage, catégorie « adolescent-adulte, de la recommandation nutrition du groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition (GEM RCN) (consultable sous https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf). En aucun cas les calibrages ne peuvent être inférieurs à ceux-ci.

4.2 Moyens en personnel

Un employé de restauration est mis à disposition par le titulaire pour assurer le fonctionnement du restaurant. Le titulaire recrute et rémunère ce personnel et l'emploie sous sa seule responsabilité. Le recrutement du personnel se fait en respect de la réglementation en vigueur.

Le titulaire doit communiquer à l'administration tous les renseignements administratifs relatifs à l'état civil et à la qualification de son personnel.

Le personnel de cuisine de l'établissement actuellement en fonction est précisé en **annexe 5** du présent CCTP.

4.3 Prophylaxie

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

Le titulaire a la charge d'assurer la surveillance médicale de son personnel quel que soit le poste de travail.

L'établissement se réserve le droit de s'assurer à tout moment et par tous les moyens que les prescriptions du présent article sont strictement respectées et aux frais de celui-ci.

4.4 Comportement du personnel

Le personnel du titulaire devra faire preuve d'un comportement irréprochable vis-à-vis des usagers, ainsi que d'une discrétion absolue.

4.5 Effectifs du personnel

Le titulaire informera l'établissement de l'incidence des congés réglementaires sur l'organisation de la prestation.

Le titulaire pourvoira au remplacement de son personnel dans le cadre de son offre tout en respectant les exigences définies dans le présent article.

4.6 Formation du personnel

Le personnel du titulaire devra avoir reçu une formation permettant de prévenir les divers risques liés à l'activité du restaurant :

- Formation au risque d'incendie : le personnel devra être capable de manipuler les extincteurs ;
- Formation au risque engendré par le matériel manipulé (brûlures, chocs, heurts) ;
- Formation de secouriste du travail.

4.7 Formation du personnel à l'éco responsabilité

Les personnels devront avoir suivi une formation permettant au titulaire de respecter ses engagements en matière de développement durable du fait des pratiques de ces derniers (tri sélectif...). Ces derniers seront un relai auprès des usagers pour communiquer notamment sur le gaspillage, les produits locaux, de saison, issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable.

Le personnel devra donc :

- être formé à l'utilisation de détergents éco labélisés et au bon dosage de ces produits.
- être sensibilisé à l'optimisation de sa consommation en fluides (eau et énergie).
- adopter un comportement éco responsable en limitant le gaspillage et les déchets notamment.

5 LOCAUX

L'établissement met à la disposition du titulaire les locaux nécessaires (cuisine et locaux annexes, 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 service prévues, l'établissement se réserve le droit d'utiliser la salle de restaurant et de réception en dehors de toutes interventions du titulaire dans ce cas, l'établissement aura la charge de leur nettoyage après utilisation.

5.1 Etat des lieux et inventaires contradictoires - conformité des installations

Un état des lieux et un inventaire contradictoire entre les parties sont établis préalablement à la prise en charge de la gestion par le titulaire. L'état des lieux précise si l'installation est conforme à la législation en vigueur. Si l'installation n'est pas conforme, l'établissement est tenu de porter remède à cette situation. Si, au cours de la période d'exécution du marché, l'installation cesse d'être conforme à la législation ou à la réglementation, le titulaire doit en aviser l'établissement.

Un inventaire de contrôle est dressé tous les ans à compter de la date de prise en charge par le titulaire.

5.2 Entretien des locaux

Le titulaire assure, selon les règles de l'art, le maintien en parfait état de propreté et l'entretien courant de tous les locaux du bâtiment du restaurant : cuisines et annexes, salle de restaurant, nettoyage des vitres ainsi que des abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets ou des emballages vides.

L'établissement est responsable du maintien en bon état des peintures, du nettoyage des plafonds, ainsi que des hottes et de leurs filtres.

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

Le titulaire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des foyers mis à sa disposition, à la réglementation en matière d'hygiène des locaux.

Le titulaire fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge et qui doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés. Les appareils, matériels et produits doivent être agréés par les services de l'établissement et répondre à la réglementation en vigueur.

Le titulaire assure et prend en charge notamment les fournitures suivantes :

- Les produits lessiviels et d'entretien ainsi que le petit outillage, nécessaires aux opérations de nettoyage dont il a la charge.
- Le linge de service et les vêtements de travail ainsi que leur entretien.

5.3 Réparations

Le titulaire doit signaler sans délai à INRAE, les défauts justifiant des réparations.

Un cahier de liaison sera tenu dans lequel le prestataire recensera les dysfonctionnements apparus sur les équipements mis à sa disposition par INRAE qui se réserve alors la faculté d'effectuer ou de faire réaliser tous les travaux qu'il juge nécessaires.

L'exécution de ces travaux ou installations ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène de la préparation et de la distribution des repas. Le titulaire doit supporter sans indemnité les troubles qui pourraient en résulter à condition que ces travaux ne l'obligent pas à modifier le service de façon importante, ni à augmenter son effectif en personnel.

Les installations immobilières font l'objet d'une visite mensuelle effectuée par un représentant du titulaire et de l'établissement dans les conditions définies par cette dernière.

5.4 Déchets

Les déchets seront évacués par la voie normale dans les poubelles de voirie prévues à cet effet. Le titulaire s'engage à se conformer aux règles de tri sélectif du site.

5.5 Heures de livraisons

Les livraisons des denrées et de tout le matériel nécessaire au bon fonctionnement de la prestation doivent être effectuées pendant les heures de présence du personnel du titulaire.

5.6 Fourniture du matériel : dotation initiale

5.6.1 Gros matériel

L'établissement met à la disposition du titulaire le gros matériel (installations frigorifiques de cuisines, meubles, batterie de cuisine, matériel de salle à manger, etc.).

Un inventaire contradictoire entre les parties est établi préalablement à la prise en charge du gros matériel par le titulaire. Un inventaire de contrôle est ensuite dressé tous les ans au minimum.

L'annexe 7 au présent CCTP liste les équipements de la cuisine.

5.6.2 Petit matériel

INRAE met à la disposition du titulaire le petit matériel de restaurant (vaisselle, verrerie, couverts...) ainsi que le petit matériel de cuisine. Ce matériel fait également l'objet d'un inventaire contradictoire initial puis annuel. Le titulaire a la charge du nettoyage et de l'entretien dudit matériel.

L'annexe 6 au présent CCTP liste l'ensemble du petit matériel de cuisine ainsi que la vaisselle et les couverts.

5.7 Renouvellement du matériel et du mobilier

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

L'établissement assure le renouvellement du petit matériel sous réserve que les pourcentages de casse et de vols ne dépassent pas 15 % par an en quantité et par catégorie telles que classifiées à l'inventaire. Au-delà de ce pourcentage, le renouvellement doit être assuré par le titulaire et à ses frais.

5.8 Entretien du matériel et du mobilier

5.8.1 Entretien technique

L'entretien technique du matériel de cuisine, des salles à manger et des installations frigorifiques est sous la responsabilité de l'établissement.

5.8.2 Nettoyage courant du gros et du petit matériel, produits d'entretien

Le nettoyage et l'entretien courant du gros et du petit matériel sont assumés par le titulaire.

Les matériels et produits employés doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés, être agréés par l'établissement et être autorisés par le Service de la Répression des Fraudes et du contrôle de la qualité. Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Ces matériels et produits doivent être entreposés dans un local fermé à clef uniquement réservé à cet entreposage.

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

5.8.3 Entretien du mobilier

L'établissement est responsable du maintien en bon état de l'ensemble du mobilier du restaurant. Toutefois, le titulaire devra signaler à l'établissement toute dégradation, ou usure, dudit mobilier de nature à nuire au confort des usagers.

Le titulaire assure et prend en charge le nettoyage quotidien de l'ensemble du mobilier du restaurant.

6 VETEMENTS DE TRAVAIL DU PERSONNEL

Le titulaire doit doter son personnel de vêtements de travail et de protection adaptés ainsi que de chaussures de sécurité. 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.

7 FLUIDES - ENERGIE

L'établissement assure, sauf en cas de force majeure, la fourniture de l'eau, du gaz, de l'électricité et du chauffage. Ces prestations sont à sa charge.

Le titulaire s'efforcera de veiller à limiter ses consommations en fluides. Si celles-ci devaient dépasser de plus de 15 % la moyenne constatée pour les trois dernières années, cet excès de consommation serait mis à la charge du titulaire.

8 SECURITE

L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité est à la charge de l'établissement.

9 VERIFICATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

9.1 Contrôles

9.1.1 Contrôle permanent

L'établissement peut à tout moment, et sans en référer au titulaire, procéder ou faire procéder par toutes personnes désignées par lui, à tous les contrôles jugés nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et leurs modalités d'exécution par rapport aux clauses du marché et aux dispositions réglementaires en vigueur, notamment en ce qui concerne le contrôle d'hygiène et sanitaire, le contrôle quantitatif des menus et des plats, le contrôle des mesures de sécurité, la présence des personnels du titulaire.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications relatives à :

- La salubrité (des denrées, des matériels, des locaux, l'hygiène des personnels...) ;
- La qualité nutritionnelle et gastronomique ;
- La qualité (denrées) ;
- Les quantités ;
- Les nombre et qualification des personnels.
- Les contrôles sont effectués par l'établissement ou toute personne mandatée par lui.

9.1.2 Contrôle par pièces comptables

Afin que le contrôle de la qualité et des caractéristiques des denrées achetées par le titulaire puisse s'exercer, l'établissement aura, aussi souvent qu'il l'estimera nécessaire, accès à la comptabilité matière dudit titulaire, se rapportant à la gestion du restaurant de l'établissement : feuilles de consommation journalière, factures à l'appui, fiches de stocks, situations financières, compte financier, et justificatifs de toute nature.

9.1.3 Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer les contrôles prévus aux articles précédents, l'établissement peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au titulaire, notamment :

- Direction Départementale de la Protection des Populations ;
- Service de Direction de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes ;
- Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale ;

Ces interventions, demandées par l'établissement à des agents officiels de contrôle, ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

Le titulaire fera réaliser mensuellement à ses frais des analyses microbiologiques sur des préparations : hors d'œuvre, plats protéiques, desserts. Il lui sera également demandé de prévoir des prélèvements de surface, des tests d'huiles de friture, des analyses d'eau et des audits de structure.

Les résultats de ces différents tests, analyses et audits seront systématiquement communiqués à l'établissement et ce, dès leur connaissance.

Les écarts constatés lors des contrôles seront notifiés au titulaire. Il lui sera alors demandé d'y remédier dans un délai précisé dans la notification. A chaque constat, INRAE se réserve la possibilité d'appliquer les pénalités prévues à l'article 14 du CCAP.

9.2 Remise des installations en fin de marche

Le titulaire doit, en fin de marché :

- Remettre, sans délai à l'établissement, les locaux et les installations dans la situation où ils lui ont été confiés, qui est définie par l'état des lieux contradictoire et le plus récent inventaire de contrôle prévu à l'article 5.1 ;
- 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 de contrôle prévu aux articles 5.6.1 et 5.6.2.

Toute remise des locaux et installations en état est à la charge du titulaire ainsi que le remplacement éventuel de matériels manquants, évalués à leur prix de remplacement.

En cas de contestation, un expert sera nommé d'un commun accord ; à défaut d'accord, l'affaire sera soumise au seul Tribunal Administratif de Orléans.

10 TICKETS REPAS

Chaque usager acquiert des tickets repas auprès du titulaire au moyen d'espèces, ou de chèque libellé à l'ordre du titulaire.

Les repas sont délivrés aux usagers en contrepartie de tickets.

11 CLAUSE DE REEXAMEN - SITUATION D'URGENCE

En cours d'exécution du présent marché, des circonstances différentes du contexte connu au moment de sa notification peuvent amener les parties à en revoir certaines dispositions.

En cas de situation d'urgence nécessitant l'adaptation des prestations pour une durée à déterminer, les parties mettront en place, d'un commun accord, les mesures nécessaires à la continuité du service de restauration, parmi celles listées ci-dessous (liste non exhaustive) ;

- Mise en place de règles sanitaires renforcées (désinfection...) ;
- Redimensionnement de l'équipe de restauration
- Adaptation des menus ;

Annexes du Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) :

Annexe 1 ..	Menus type sur 5 semaines
Annexe 2 ..	Accompagnements / Machine à café
Annexe 3 ..	Prix des boissons
Annexe 4 :	Proposition d'animations
Annexe 5 ..	Liste du personnel du site
Annexe 6 ..	Liste du petit matériel de cuisine et de la vaisselle
Annexe 7 :	Liste du gros matériel
Annexe 8 ..	Propositions concrètes en matière d'organisation relative au développement durable