

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° 2 : Site d'Orléans à Ardon

SOMMAIRE

1	OBJET DU MARCHE - DISPOSITIONS GENERALES.....	4
2	ORGANISATION DE LA PRESTATION	4
2.1	Définition des prestations	4
2.1.1	Prestation principale.....	4
2.1.2	Prestations complémentaires	6
2.1.3	Obligations particulières	7
2.1.4	Suivi des prestations.....	7
2.1.5	Observations des usagers	7
2.1.6	Commission « restauration ».....	7
2.2	Élaboration des menus	8
2.2.1	Information des usagers.....	8
2.2.2	Règlementation.....	8
2.2.3	Technique de cette élaboration	9
2.2.1	Limitation du gaspillage.....	11
2.2.2	- Animations.....	12
2.2.3	Distribution alimentaire hors self	13
2.3	Contrôles	13
2.3.1	Contrôle permanent	13
2.3.2	Contrôle par pièces comptables	13
2.3.3	Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés.....	13
3	CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS	14
3.1	Personnel	14
3.2	Prophylaxie.....	14
3.3	Vêtements de travail	14
3.4	Comportement du personnel	15
3.5	Effectifs du personnel	15
3.6	Formation du personnel.....	15
3.7	Formation du personnel à l'éco responsabilité	15
3.8	Spécifications qualitatives.....	16
3.8.1	Références générales.....	16
3.8.2	Spécifications de salubrité.....	16
3.8.3	Spécifications organoleptiques et gastronomiques	16
4	LOCAUX.....	18
4.1	Etat des lieux et inventaires contradictoires / Conformité des installations.....	19
4.2	Aménagement des locaux	19
4.3	Entretien des locaux	19
4.4	Réparations	20
4.5	Déchets	20
4.6	Heures de livraisons	21

5	MATERIEL	21
5.1	Fourniture du matériel : dotation initiale	21
5.1.1	Gros matériel	21
5.1.2	Petit matériel	21
5.1.3	Système d'encaissement informatisé	22
5.2	Fourniture de matériel par le titulaire	22
5.3	Entretien du matériel	22
5.3.1	Entretien technique	22
5.3.2	Nettoyage courant du gros et du petit matériel, produits d'entretien	22
5.3.3	Entretien du mobilier	23
6	FLUIDES - ENERGIE.....	23
7	SECURITE.....	24
8	REMISE DES INSTALLATIONS EN FIN DE MARCHE	24
9	SITUATION D'URGENCE	24

1 OBJET DU MARCHE - DISPOSITIONS GENERALES

Le présent marché a pour objet **les fournitures et services constitutifs de l'exploitation des restaurants du Centre INRAE Val de Loire situé à Ardon (45).**

Le titulaire a en charge l'exécution des prestations nécessaires à la confection des repas et au fonctionnement des cuisines et restaurants des sites du Centre INRAE Val de Loire en intégrant des considérations de développement durable et dans le respect de la loi EGALIM et de la loi « Climat et Résilience ».

Le titulaire assurera les prestations principales suivantes :

- ❖ L'approvisionnement en denrées et tout ce qui est nécessaire au fonctionnement ordinaire du restaurant,
- ❖ L'entreposage des denrées dans les resserres existantes,
- ❖ La préparation des repas,
- ❖ La distribution des repas aux usagers,
- ❖ L'encaissement par badge,
- ❖ L'entretien des locaux et matériels mis à sa disposition par l'établissement, y compris les mobiliers, le nettoyage et l'entretien du système d'extraction de la hotte, le curage et la vidange du bac à graisses,
- ❖ Le tri et l'évacuation des déchets dans le respect des normes environnementales et des règles de tri du site,
- ❖ La plonge,
- ❖ Les diverses prestations complémentaires,
- ❖ La préparation et le service de repas dans la salle de réception,
- ❖ L'organisation de réceptions exceptionnelles (buffets, cocktails, pauses cafés, 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 dans le chapitre 14 du CCAP.

2 ORGANISATION DE LA PRESTATION

2.1 Définition des prestations

2.1.1 Prestation principale

2.1.1.1 Restauration quotidienne en libre-service avec libre choix

La présentation des éléments, autres que le plat principal, se fait en partie sur assiettes individuelles et, en partie, en vrac (libre-service pour les entrées et les desserts). L'enlèvement des plateaux est effectué par les usagers.

- **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 restaurant est ouvert aux seuls membres du personnel d'INRAE. Des invités peuvent être admis dans le restaurant aux conditions expresses que les repas des invités demeurent nettement accessoires par rapport au nombre de repas servis dans le restaurant aux usagers habituels, c'est-à-dire au personnel d'INRAE. Les groupes de visiteurs à partir de 5 personnes ne seront acceptés que dans la limite des places disponibles et à partir de 12h45.

Le titulaire du marché sera tenu d'informer sans délai INRAE en cas de constat de présence excessive d'usagers extérieurs.

Le titulaire doit se reporter au tableau ci-après, où sont donnés à titre indicatif les éléments chiffrés de la 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	1 248	1 972	1 920	1 946
Février	1 387	1 696	1 885	1 780
Mars	1 830	2 045	1 941	1 957
Avril	1 423	1 391	2 047	1 857
Mai	1 794	1 725	1 706	1 475
Juin	1 797	1 908	2 182	1 969
Juillet	1 507	1 667	2 120	1 800
Août	1 283	1 481	1 384	1 265
Septembre	1 772	1 907	1 815	
Octobre	1 627	1 844	1 851	
Novembre	1 720	1 770	1 669	
Décembre	1 185	1 279	1 331	

- **Horaires et durée du service** : de 12 h 00 (1^{ère} entrée) à 13 h 30 (dernière entrée). Le temps consacré à la pause déjeuner est de 45 minutes.
- **Structure des repas** : le programme alimentaire sera construit de telle façon qu'il garantisse aux usagers :
 - Une grande variété dans le choix ;
 - Un bon équilibre nutritionnel ;
 - Le respect des normes d'hygiène et normes réglementaires.

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

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

2.1.1.2 Cafétéria en libre- service

Le titulaire devra fournir une machine à café en libre-service. Il précisera le type de machine fournie pour la production des cafés et leur mode de fonctionnement en annexe 5 du présent CCTP.

2.1.1.3 Panier repas

Le titulaire doit être en mesure de proposer, sur demande, aux agents un panier repas, comprenant un sandwich baguette, un fruit, un laitage et une petite bouteille d'eau (50 cl). Il pourra également être demandé un sandwich seul.

Les commandes devront parvenir au responsable du restaurant au plus tard le matin à 9h00 pour le midi.

Le titulaire devra proposer dans son offre, en annexe 5 du présent CCTP, une composition de panier repas type.

2.1.2 Prestations complémentaires

Des prestations complémentaires (pause-café ; repas invités ; buffet ; cocktail) s'inscrivent dans le cadre du présent marché. Elles feront l'objet de bons de commandes spécifiques sur la base des prix décrits en annexe 2 de l'acte d'engagement et feront l'objet d'une facturation distincte, à l'unité qui aura émis la commande.

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

Le titulaire fournira dans l'annexe 6 du présent CCTP, deux choix de « menu invité » qui comprendront entrée froide ou chaude, plat garni, fromage, dessert et café.

2.1.2.1 Les réceptions exceptionnelles (réceptions – buffets – cocktails)

Le titulaire pourra, en outre, être chargé de l'organisation de manifestations diverses telles que des buffets ou cocktails, ainsi que des pauses-café.

- Pauses-café : le titulaire devra livrer les pauses et fournir tout le nécessaire pour le service lors de chaque commande. Ces prestations peuvent avoir lieu dans le bâtiment de restauration ou en dehors (dans les différentes unités du site). Aucun personnel ne sera nécessaire pour faire le service.
- Buffet froid : le titulaire dispose la table et la décors.
- Cocktail et réception : négociation au cas par cas, sur catalogue/tarif fourni à l'annexe 2 de l'acte d'engagement.

Le coût de ces prestations fera l'objet d'une négociation au cas par cas entre l'unité concernée et le gérant du restaurant, qui établira pour cela un devis sur la base des tarifs fournis à l'annexe 2 de l'acte d'engagement.

Le coût des personnels complémentaires (serveurs) éventuellement nécessaires devra être donné par le titulaire à l'annexe 2 de l'acte d'engagement. Toutefois, quel que soit le type de prestations, le personnel en plus ne sera facturé que pour les prestations supérieures à 10 usagers.

2.1.3 Obligations particulières

Le titulaire s'engage à assurer, durant les heures de fréquentation du self libre-service, de la salle du restaurant, des sanitaires et de leurs annexes y compris les halls d'entrée et de sortie, une qualité constante en matière d'accueil, de propreté des tables, des chaises et des sols, 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'acte d'engagement.

La qualification et la répartition de ces personnels (en proposant un emploi du temps et en indiquant la place de chacun de 7h30 à 15h15) doivent être précisés.

2.1.4 Suivi des prestations

Le titulaire fournira mensuellement à l'établissement les états suivants relatifs au mois écoulé, provenant du système d'encaissement :

- un décompte journalier des repas servis,
- la fréquentation du restaurant par catégories d'usagers (titulaires subventionnés, titulaires non subventionnés, agents conventionnés, étudiants, personnes extérieures, invités),
- les droits d'entrée perçus et les subventions déduites,
- le nombre de prestations exceptionnelles fournies et la nature de ces prestations ainsi que le nombre d'usagers, et le chiffre d'affaires total issu de ces prestations,
- le taux de prise de chaque type de plat,
- le tableau de présence journalier des personnels du titulaire.

Tous ces éléments seront transmis en version électronique au format.xls.

2.1.5 Observations des usagers

Le titulaire devra mettre à la disposition des usagers un moyen leur 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 juge utiles.

Le titulaire précisera dans son offre le moyen proposé pour ce faire (application, site internet, cahier de doléances, etc.).

2.1.6 Commission « restauration »

Une commission restauration composée de la Direction des Services d'Appui et de représentants des usagers du restaurant a été créée pour assurer le suivi des prestations. Cette commission se réunit une fois par trimestre maximum, avec le titulaire, pour faire le bilan des prestations et envisager ensemble les améliorations nécessaires.

2.2 Élaboration des menus

2.2.1 Information des usagers

Les menus servis doivent être conformes aux prestations définies dans le présent CCTP.

Les menus devront préciser, avec indication du %, les plats contenant :

- Des produits durables (cf. loi EGALim n°2018-938 du 30 octobre 2018), sous signe d'origine et de qualité, dont produits issus de l'agriculture biologique,
- Des produits frais,
- Des céréales complètes ou semi-complètes ou sans gluten.

Les menus effectivement servis doivent être conformes aux menus communiqués.

Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- Soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

Le prix de chaque catégorie d'aliment sera affiché clairement sur les différents présentoirs. Le titulaire devra préciser la composition des entrées et desserts élaborés sur place.

Au quotidien, le menu du jour sera affiché.

Les menus hebdomadaires devront être connus et affichés **chaque lundi matin à l'entrée du restaurant.** Le titulaire devra préciser dans son offre les moyens de cet affichage (papier, écrans dynamiques, etc.).

Le titulaire proposera également un système d'affichage afin d'informer et de sensibiliser les usagers sur les actions menées en matière de développement durable. Il communiquera sur la traçabilité des produits : de leur production, jusqu'à l'assiette de l'utilisateur. Une signalisation et une campagne de mise en valeur des produits issus de l'agriculture biologique, et de façon générale, de tous les autres produits prévus par la loi EGALim, sera engagée.

2.2.2 Règlementation

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

Notamment :

- Règlement européen n°178/2002 du 28 janvier 2002 sur les prescriptions de la législation alimentaire, l'Autorité européenne de sécurité des aliments, les procédures de sécurité des denrées
- Règlement européen du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Code de la consommation : article L412-1 : Règles applicables aux marchandises
- Code rural et de la pêche maritime : article L233-4 : Formation hygiène alimentaire obligatoire
- Code rural et de la pêche maritime : articles D233-11 à D233-13 : Formation hygiène alimentaire dans la restauration commerciale

- Arrêté du 21 décembre 2009 sur les règles sanitaires dans le commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et d'aliments en contenant
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires
- Décret n°2016-1331 du 6 octobre 2016 relatif aux obligations des entreprises en matière de vestiaires et de restauration sur les lieux de travail
- Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
Décret n° 2024-33 du 24 janvier 2024 relatif aux eaux réutilisées dans les entreprises du secteur alimentaire et portant diverses dispositions relatives à la sécurité sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine

2.2.3 Technique de cette élaboration

Le titulaire doit respecter les règles d'équilibre alimentaire et nutritionnel, ainsi que celles ayant trait à l'hygiène et à la sécurité. 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.

Le respect de ces obligations sera vérifié, d'une part, par la commission restauration, et d'autre part, lors des contrôles réalisés par INRAE dans le cadre du présent marché.

Les menus seront élaborés selon un plan alimentaire, établi sur cinq semaines par INRAE, défini en annexe 11 au présent CCP. Le titulaire devra adresser ses grilles de menus sur cinq semaines à INRAE **15 jours avant leur prise d'effet**.

Le choix de la clientèle s'établira quotidiennement au moins parmi :

❖ **Hors-d'œuvre ou entrée :**

6 hors-d'œuvre ou entrées sont servis quotidiennement dont au moins 1 crudité simple, 1 salade composée, 1 charcuterie, 1 poisson ou œuf
Choix différents, non répétitifs sur 2 semaines

Le titulaire proposera 2 types de présentation :

- sur assiette,
- en libre-service.

Pendant la période hivernale, le titulaire devra proposer une soupe en remplacement d'une entrée.

❖ **Plat protidique principal :**

A minima, 3 plats protidiques dont un plat de viande et un plat de poisson et un plat végétarien, c'est à dire composé de protéines végétales pouvant aussi comporter des légumineuses, des céréales, œufs, et/ou des produits laitiers.
Choix non répétitif sur 5 semaines dans le respect du plan alimentaire + 1 grillade + jambon blanc + œufs sur le plat (sur demande)

Les sauces d'accompagnement devront être séparées des plats et être servies sur demande.

En période estivale soit du 1er juin au 30 septembre, le titulaire devra proposer une "assiette froide composée" en remplacement d'un plat protidique. (Choix non répétitif sur 1 semaine)

❖ **Plat d'accompagnement :**

Accompagnement : 3 choix
Choix non répétitif sur 1 semaine

Le plat d'accompagnement est servi en alternance d'un repas sur l'autre, soit deux légumes et un féculent (légumineuses, céréales, pommes de terre, riz, pâtes), soit deux féculents et un légume. Les légumes sont renouvelés quotidiennement.

Une salade verte pourra également être prise avec le plat protidique si le convive ne souhaite pas prendre un légume. De plus, les légumes pourront être servis seuls sur demande. Enfin, des frites seront servies au maximum 2 fois par semaine.

Le titulaire s'engage, à sa convenance, à mettre quotidiennement à disposition des usagers un légume vert cuit à la vapeur sans sel, ni assaisonnement et tiendra compte des contraintes alimentaires de certains usagers.

A noter que les plats chauds, plats protidiques, légumes, garnitures, sauces d'accompagnement, seront obligatoirement et intégralement préparés sur place.

❖ **Salade :**

Elle devra changer suivant la saison.

❖ **Fromages :**

Il sera servi 6 fromages à la coupe au minimum, de variétés différentes.

❖ **Yaourts**

Il sera servi 6 yaourts au minimum, dont 1 yaourts nature.

❖ **Desserts :**

Il sera servi 6 desserts au minimum dont entremet, pâtisserie maison, fruits frais ou préparés tous les jours. Le choix se fera tous les jours au minimum sur 2 pâtisseries, 2 fruits frais et 2 entremets.

Attention : le titulaire s'engage à assurer, **durant toute la durée de fréquentation du restaurant une qualité constante d'accueil et une variété de choix** ; notamment après 13 heures à proposer au minimum 4 hors d'œuvre ou entrées, 3 plats principaux, 2 légumes, 4 fromages, 4 yaourts et 4 desserts.

❖ **Pain**

Le titulaire devra mettre à la disposition des convives plusieurs sortes de pain.

Le pain (non payant et servi à volonté) sera un pain de qualité et de fabrication artisanale et d'approvisionnement direct limitant l'impact environnemental, servi sous forme de petits pains ou de baguette tranchée. Il devra être frais, bien cuit, croûte craquante et aérée, de couleur et de goût agréables, d'une propreté irréprochable, fabriqué à base de farine de première qualité.

Il sera livré et entreposé à l'abri des souillures, dans les conditions exigées par le règlement sanitaire.

Le titulaire devra énumérer la liste des pains proposés en annexe 5 du présent CCTP.

Le pain non consommé le jour même ne doit pas être proposé le lendemain ni congelé.

❖ **Sauces et condiments**

Le titulaire devra mettre à la disposition des convives et à volonté plusieurs sauces et assaisonnements à discrétion sur un comptoir en salle.

Le titulaire devra énumérer la liste des sauces et condiments proposés en annexe 5 du présent CCTP ainsi que leur mode de conditionnement.

❖ **Boissons :**

Les boissons suivantes sont présentées conditionnées en bouteilles dans un meuble réfrigéré fourni par le titulaire :

bière	33 cl
bière sans alcool	33 cl
vin	25 cl
eau de source	50 cl / 1.5 l
eau minérale	50 cl / 1.5 l
sodas	33 cl
jus de fruits	33 cl

Un point d'eau fraîche avec carafes, propriété de INRAE, est mis à disposition des usagers.

Le titulaire ne pourra pas s'opposer à ce que du vin de production INRAE soit consommé lors de manifestations particulières.

2.2.1 Limitation du gaspillage

Le titulaire veillera à respecter les dispositions suivantes :

- Portions servies : pour le service des plats chauds, le personnel de restauration devra proposer des portions en adéquation avec l'appétit des usagers et prendre en compte leurs demandes.
- Condiments : proposition de salières, poivrières, et distributeurs de condiments (mayonnaise, ketchup...) en remplacement des portions individuelles lorsque le nombre d'usagers le permet.
- Denrées : privilégier lorsque cela est possible la distribution d'aliments ou de boissons en vrac et des conditionnements moins polluants le cas échéant.

2.2.2 – 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 7 du présent CCTP), le premier jour du service, à savoir **le lundi 2 Mars 2025**.

- Animations périodiques :

Le titulaire s'engage à assurer à minima une animation trimestrielle sur un thème à définir avec INRAE. Ces prestations ne doivent pas occasionner de surcoût pour l'utilisateur (donner des exemples d'animation à l'annexe 7 du présent CCTP).

Des actions et animations en faveur du Développement Durable sont également souhaitées (donner des exemples à l'annexe 7 du présent CCTP).

- 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 à l'annexe 7 du présent CCTP).

Il se déroulera de la façon suivante :

12h00 : apéritif
12h30 : début du service
14h30 : fin du service

La salle sera libérée par les usagers pour 15h30 au plus tard.

Le prestataire devra mettre en place, à minimum 3 semaines à l'avance, un système d'inscription pour connaître le nombre de participants.

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.

2.2.3 Distribution alimentaire hors self

En dehors de l'exécution des menus, le titulaire s'engage à ne se livrer à aucune vente dans les locaux d'INRAE, sauf autorisation expresse de l'établissement.

2.3 Contrôles

2.3.1 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.

2.3.2 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.

2.3.3 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 15 du CCAP.

3 CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

3.1 Personnel

Le titulaire recrute et rémunère tout le personnel nécessaire au fonctionnement du restaurant et l'emploie sous sa seule responsabilité.

Le nombre et le niveau professionnel des personnels du titulaire sont ceux précisés, par le titulaire, en annexes 1 de l'acte de d'engagement et annexe 1 du présent CCTP.

Le titulaire doit communiquer à l'établissement dans les 15 jours suivant la notification du marché, la liste nominative du personnel et sa qualification. La liste de ces personnels, tenue à jour au cours de l'exécution du marché se trouvera constamment sur place dans le bureau du responsable du titulaire mis à sa disposition par l'établissement.

Le titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale.

L'attention du titulaire est attirée sur la qualité du personnel à mettre en place, et tout particulièrement sur le personnel d'encadrement. Le titulaire présentera le profil de la personne à qui il confierait la responsabilité du service restauration.

En ce qui concerne l'encadrement, le titulaire désignera un responsable et son remplaçant qui devront être présentés à l'établissement avant leur prise de fonction.

Ce responsable, ou en son absence son remplaçant, qui est l'interlocuteur de l'établissement, assure le bon fonctionnement du restaurant de l'établissement.

L'établissement se réserve la faculté de demander son remplacement pour motifs dûment justifiés.

Le listing des personnels du site est fourni en annexe 10 du présent CCTP.

3.2 Prophylaxie

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le titulaire doit 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.

3.3 Vêtements de travail

Le titulaire doit doter le personnel de vêtements de travail et de protection adaptés aux différents postes et d'un type et d'une couleur agréés par INRAE.

En outre, tous les agents en activité, y compris le personnel d'encadrement, devront porter en permanence un badge spécifique permettant d'identifier leur fonction et leur appartenance à la société.

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

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

3.4 Comportement du personnel

Le personnel du titulaire devra faire preuve d'un comportement irréprochable vis-à-vis des usagers. En particulier, dans le cadre des repas de réception, il devra faire preuve d'une discrétion absolue.

3.5 Effectifs du personnel

Le titulaire informera l'établissement de l'incidence des congés réglementaires sur l'organisation de la prestation. Dans la mesure du possible, ceux-ci seront planifiés pendant les périodes de vacances scolaires (périodes de moindre fréquentation). Le titulaire pourvoira au remplacement de ses personnels dans le cadre de son offre.

3.6 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 HACCP.

Un agent de l'équipe du titulaire devra avoir reçu une formation de secouriste du travail (avec recyclage annuel).

Le titulaire devra fournir, chaque année d'exécution du marché, le plan de formation de ses équipes. Il en fournira un exemple dans son offre.

3.7 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.

3.8 Spécifications qualitatives

3.8.1 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.

3.8.2 Spécifications de salubrité

Le titulaire assure l'approvisionnement en 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 sa 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.

3.8.3 Spécifications organoleptiques et gastronomiques

3.8.3.1 *Origine des produits et préparation des aliments*

Les repas seront confectionnés sur place au moyen du matériel mis à disposition par l'établissement.

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 les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

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

Le titulaire prendra toutes mesures pour rendre possible à tout moment les analyses nécessaires sur les aliments proposés à la consommation. Il fera exécuter régulièrement des « analyses tests ».

3.8.3.2 Approvisionnements 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.

3.8.3.3 La présentation des plats

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

3.8.3.4 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 LOCAUX

L'établissement met à la disposition du titulaire les locaux nécessaires (cuisine et locaux annexes, salles de restaurant et annexes, etc.) du lundi de 7h à 18h00. Pendant ces créneaux, 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.

Le titulaire sera responsable de l'ouverture et de la fermeture des locaux dont il dispose.

En dehors des heures de service prévues à l'article 2.2.1. du présent CCTP, 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 a la charge de leur nettoyage après utilisation.

En cas d'indisponibilité d'une partie ou de la totalité des locaux de cuisine, le titulaire devra assurer à INRAE une solution pour la restauration de ses agents et indiquera pour cela, en annexe 8 du présent CCTP, l'organisation proposée, pendant la durée des travaux, pour ne pas interrompre le service.

4.1 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 du restaurant 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.

4.2 Aménagement des locaux

Le titulaire pourra, s'il le juge nécessaire, en annexe 8 du présent CCTP, faire une proposition d'aménagement de la salle de restaurant ainsi que de la zone de distribution des denrées. Cette proposition d'aménagement devra être établie au vu des contraintes du bâtiment. Le titulaire pourra, autant que de besoin, ajouter du mobilier et des équipements dont il restera l'unique propriétaire.

4.3 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, salles de restaurant, les halls d'entrée/sortie, les sanitaires, ainsi que des abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets ou des emballages vides. Le nettoyage des vitres est assuré par INRAE.

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

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 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.
- Les produits jetables : barquettes de cuisson (gratins, etc.) à usage unique, sacs poubelles, essuie tout, gants à usage unique, les coiffes pour l'ensemble de l'équipe de restauration.
- Les fournitures pour sanitaires du personnel (savons liquides bactéricides, essuie-main papier, sacs poubelles et sachets hygiéniques...).

- Le sel pour adoucisseur d'eau.

Le choix de ces fournitures portera, dans la mesure du possible, sur des produits éco-labellisés. Le titulaire précisera les fournitures éco labellisées proposées dans son offre (en annexe 9 du présent CCTP).

Le titulaire devra utiliser des détergents apportant des garanties environnementales telles que l'écolabel européen ou équivalent.

Il favorisera les produits multi-usages et les produits concentrés.

Le titulaire assurera également ou fera assurer à ses frais :

- le nettoyage et l'entretien du système d'extraction à raison de 3 fois par an, comprenant : une hotte adossée inox, 6 filtres inox, gaine horizontale de 3 mètres au-dessus du capteur, une gaine verticale, **une tourelle d'extraction en toiture qui nécessite obligatoirement l'utilisation d'une nacelle élévatrice déportée, car il est formellement interdit de marcher sur la toiture (détail du prix de la prestation à indiquer en annexe 12 du présent CCTP).**
- L'aspiration et le nettoyage par haute pression du bac à graisse à chaque intervention, fréquence : une fois tous les 2 mois (détail du prix de la prestation à indiquer en annexe 12 du présent CCTP).

Il doit préciser dans son offre l'organisation mise en place pour ce faire et le coût de ces éléments de prestation en annexe 1 de l'acte d'engagement.

4.4 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. INRAE se réserve alors la faculté d'effectuer 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 annuelle effectuée par un représentant du titulaire et de l'établissement dans les conditions définies par cette dernière.

4.5 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 et d'élimination des déchets mises en place sur le centre et notamment :

- **Papiers, Cartons, déchets cartonnés** : Le titulaire assure l'évacuation de ces déchets dans les conteneurs prévus à cet effet. Les cartons doivent au préalable avoir été vidés de leurs déchets de polystyrène et pliés.
- **Déchets recyclables** : Le titulaire assure l'évacuation de ces déchets dans les conteneurs prévus à cet effet.

- Biodéchets : les biodéchets sont triés par les agents du titulaire, avant d'être déposés par le titulaire dans le composteur électroménager,
- Verre : Le titulaire assure l'évacuation des déchets en verre dans les conteneurs prévus à cet effet.
- Autres déchets : les autres déchets seront évacués dans les conteneurs prévus à cet effet.

Le titulaire assurera également :

- le nettoyage et la désinfection de ces conteneurs. Pour ce faire, il devra utiliser un matériel adapté à leur nettoyage, afin d'assurer une hygiène parfaite et devra par ailleurs veiller à leur fermeture après chaque utilisation, ainsi qu'à leur rangement.
- le stockage des huiles usagées à part.

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

4.6 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. Aucune livraison ne sera acceptée si elle a lieu en dehors de ces heures.

5 MATERIEL

5.1 Fourniture du matériel : dotation initiale

5.1.1 Gros matériel

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

La liste du matériel mis à disposition du titulaire est mentionnée en annexe 13 du présent CCTP.

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 annuellement.

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

5.1.2 Petit matériel

INRAE met à la disposition du titulaire le petit matériel de restaurant (vaisselle, verrerie, couverts, etc.) 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 mais également de son remplacement pendant toute la durée du marché. L'inventaire en fin de marché devra être le même que l'inventaire initial.

Le titulaire répercutera cette charge sur le prix du point payé par l'utilisateur (il précisera, dans son offre et en annexe 4 du présent CCTP, la part que représente cette charge sur la valeur du point).

Le titulaire devra être en mesure de fournir à INRAE, sur simple demande, les preuves du remplacement de ce petit matériel.

L'annexe 15 au présent CCTP liste l'ensemble du petit matériel de cuisine ainsi que la vaisselle et les couverts.

5.1.3 Système d'encaissement informatisé

Le titulaire devra fournir un système d'encaissement informatisé des repas.

Ce système devra répondre à un certain nombre de contraintes tant sur le plan du fonctionnement que sur le plan des informations disponibles dans l'exploitation des résultats, des délais, ainsi que du mode de transmission de ces informations.

Le titulaire présentera, en annexe 2 du présent CCTP, le système qu'il préconise. Le système devra être opérationnel le jour de la prise d'effet du présent marché.

Le titulaire prend en charge le coût de la mise à disposition du système d'encaissement, de son renouvellement le cas échéant. Il prend également en charge le coût de la maintenance du système, ainsi que les consommables (tickets usagers, papier imprimante...).

Il fournira également les lecteurs magnétiques de badges. Les agents d'INRAE possédant déjà des badges, le titulaire devra proposer un système d'encaissement compatible avec ces badges pour le paiement des repas.

Il est également demandé au titulaire de fournir un système permettant aux utilisateurs de consulter leur crédit disponible en ligne sur Internet et de recharger leur badge également par ce moyen. Le terminal de paiement utilisé en caisse devra permettre le paiement avec ou sans contact. L'outil pourra également proposer la réservation pour les repas en période creuse (exemple : période estivale).

Lors de la création d'un nouveau badge, INRAE transmettra au titulaire les informations nécessaires à la prise en charge du badge en caisse. Le badge devra être opérationnel pour le premier déjeuner de l'agent le jour de son arrivée. Les informations pourront parvenir au titulaire jusqu'à la veille à 17h00, le badge devant alors être opérationnel pour le lendemain midi.

5.2 Fourniture de matériel par le titulaire

Le titulaire fournira tout autre matériel dont il aura besoin pour la réalisation de ses prestations telles que proposées dans son offre.

Ce matériel demeurera la propriété et de la responsabilité du titulaire.

5.3 Entretien du matériel

5.3.1 Entretien technique

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

5.3.2 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 la DGCCRF. 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.

5.3.3 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 FLUIDES - ENERGIE

L'établissement assure, sauf 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.

Le titulaire assurera la fourniture des produits de traitement de l'eau nécessaire au fonctionnement du restaurant (sel régénérant pour adoucisseur, etc.). Les produits utilisés devront être agréés par l'établissement et respecter la réglementation en vigueur.

Les dépenses de téléphone sont à la charge du titulaire qui les remboursera à l'établissement sur présentation d'un mémoire annuel établi sur la base des consommations constatées par les systèmes de taxation internes.

Un accès internet pourra être fourni par INRAE au titulaire aux conditions suivantes :

- la signature et le respect de la charte informatique d'INRAE (note de service 2008-51), notamment la garantie d'installation d'un anti-virus performant et maintenu à jour;
- l'administration et l'exploitation de ses machines reste à la charge du titulaire,
- aucune condition particulière d'exploitation du réseau à l'usage des machines du titulaire, et mettant en cause son fonctionnement régulier ou sa sécurité ne sera exigible.

Ces éléments valent pour un seul point d'accès. Tout besoin de point d'accès supplémentaire devra faire l'objet d'une demande particulière.

7 SECURITE

L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité est à la charge de l'établissement. Pour ce faire, l'établissement doit posséder un double de l'ensemble des clefs des différents locaux, chambres froides, meubles et placards.

L'établissement précisera qui détient ce double des clefs. Il devra informer par avance le titulaire de son utilisation lors de son absence, sauf cas de force majeure. Dans ce cas, l'établissement établira un rapport écrit précisant les raisons d'utilisation du double de ces clefs et le remettra au titulaire.

8 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 4.3.;
- 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 au 5.1.1. et 5.1.2.

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

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

9 SITUATION D'URGENCE

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 ;
- Adaptation des prestations ;
- Modification des conditions d'accès au restaurant ;
- Mise en adéquation des prix unitaires et forfaitaires aux nouvelles mesures.

En cas de décision de fermeture temporaire du restaurant, seules les prestations réellement exécutées feront l'objet d'un paiement par l'établissement. Cependant, le titulaire pourra faire une demande d'indemnités s'il fournit la preuve, par tout justificatif approprié, qu'il a engagé des dépenses au titre de prestations prévues mais non exécutées.

Annexes au présent CCTP énumérées ci-après :

- Annexe 1 : Programme d'organisation et répartition du personnel
- Annexe 3 : Descriptif du type de caisses enregistreuses
- Annexe 3 : Liste de plats entrant dans la composition des menus et valeurs correspondantes exprimées en points
- Annexe 4 : Prix des repas et des boissons
- Annexe 5 : Accompagnements / machines à café
- Annexe 6 : Propositions de menus « invité »
- Annexe 7 : Animations
- Annexe 8 : Proposition d'aménagement de la salle de restaurant et de la zone de distribution des denrées
- Annexe 9 : Propositions concrètes en matière d'organisation relative au développement
- Annexe 10 : Listing du personnel
- Annexe 11 : Plan alimentaire sur 5 semaines et menus types
- Annexe 12 : hotte et bac à graisse
- Annexe 13 : liste des équipements de cuisine mis à disposition du prestataire
- Annexe 14 : liste du mobilier du restaurant
- Annexe 15 : liste du petit matériel de cuisine et de la vaisselle