



DELEGATION ILE-DE-FRANCE MEUDON

**PRESTATIONS DE SERVICES DE RESTAURATION SOCIALE ET
DE PRESTATIONS ANNEXES SUR LE SITE POUCHET DE LA
DELEGATION.**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
CCTP N° 2026-01**

Table des matières



.....	1
ARTICLE 1 : Objet de l'accord-cadre	3
ARTICLE 2 : Etendue des prestations	3
ARTICLE 3 : Nature des prestations	4
ARTICLE 4 : Technique de l'élaboration des prestations.....	10
ARTICLE 5 : Spécifications qualitatives.....	13
ARTICLE 6 : Effectif du personnel mis en place par le Titulaire	17
ARTICLE 7 : Installations, équipements et matériels.....	18
ARTICLE 8 : Répartition des charges de personnels, d'équipements et d'entretien	20

ARTICLE 1 : Objet de l'accord-cadre

Le présent accord-cadre a pour objet l'exécution des prestations de services de restauration sociale et de prestations annexes pour le site Pouchet de la Délégation Régionale Ile-de-France Meudon du CNRS.

Les dispositions du présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) ont pour objet de préciser les spécifications techniques pour l'exécution, de prestations de services de restauration sociale, et de prestations annexes de type réceptions ponctuelles liées à l'activité professionnelle de l'unité Pouchet de la Délégation Régionale Ile-de-France Meudon.

Les annexes au CCTP sont détaillées ci-dessous :

- Annexe N°I au CCTP - Spécifications générales concernant les denrées
- Annexe N°II au CCTP - Liste des viandes ;
- Annexe N°III au CCTP - Cahier des grammages ;
- Annexe N°IV.1 au CCTP – Liste du Petit Matériel ;
- Annexe N°IV.2 au CCTP - Liste du Gros Matériel ;
- Annexe N°V au CCTP - Répartition des charges.
- Annexe N°VI au CCTP - Tableau de reprise du personnel
- Annexe N°VII au CCTP - Plan des locaux

- Annexe VIII au CCTP - Fiche de suivi – Etat récapitulatif annuel d'exécution du marché
- Annexe IX au CCTP - Fiche de suivi – Prestations annexes
- Annexe X au CCTP - Fiche de suivi – Développement durable

ARTICLE 2 : Etendue des prestations

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

- La restauration sociale :
 - fourniture, préparation sur place et distribution des repas ;
 - cafétaria : mise à disposition/service de boissons chaudes

- Les prestations de restauration annexe de réception ponctuelle
 - préparation et service de petits déjeuners, pauses café ;
 - préparation et service de buffets et cocktails ;
 - préparation et service de plateaux-repas ;
 - préparation et service de repas de réception (déjeuners et diners) ;
 - livraison de rafraîchissements divers (eaux, jus de fruits, etc.) ;
 - Autres.

Le restaurant du Site POUCHET est situé à l'adresse ci-dessous :

CNRS 59-61 rue Pouchet 75017 PARIS

Le Restaurant « propre » du CNRS est ouvert à son personnel et ses partenaires.

Ces prestations sont exclusivement liées à l'activité professionnelle du Site Pouchet du CNRS. Ainsi, tous les partenaires du CNRS qui organisent un événement sur le site de l'Etablissement sont bénéficiaires dudit marché.

ARTICLE 3 : Nature des prestations

3.1 - Nature de la prestation de restauration sociale

Description des prestations de restauration sociale

L'offre alimentaire offerte aux convives du restaurant du site de Pouchet pour laquelle le Titulaire s'engage au titre du présent marché figure dans le cadre de réponse technique.

Les repas sont distribués sur le mode « self » avec libre choix.

La présentation des éléments, autres que le plat principal se fait selon deux méthodes de service :

- l'une, en majeure partie, en portion préparée individuelle,

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

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

Nombre estimatif et non contractuel de convives au restaurant administratif

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

A titre indicatif, la moyenne du nombre de repas est établie sur la base du service réalisé en 2025 et qui tient compte d'une fréquentation réduite pendant les congés scolaires, notamment pour les vacances de fin d'année et celles du mois d'août.

Sont également comprises les journées télétravaillées, qui en 2025 étaient en moyenne de 2 jours par semaine et par agent. Il est à noter que, réglementairement, les agents ont la possibilité de prendre jusqu'à 3 jours de télétravail par semaine.

Type de prestations de restauration	Nombre moyen 2025
Repas de midi Pouchet	13 900 repas annuels soit environ 53 repas/jour

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

Heures et durée du service au restaurant administratif

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

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

Le restaurant social est ouvert de **12h00 à 13h45 (dernier convive servi)**.

- Fermetures ponctuelles du restaurant administratif :

A toutes fins utiles, le restaurant administratif sera fermé à certaines dates :

- Une semaine en fin d'année
- Quinze (15) jours au mois d'Août

Ces dates de fermeture sont strictement données à titre indicatif et pourront être ajustées en fonction des besoins du service.

Les dates définitives de fermeture seront validées par le CNRS et notifiées au Titulaire **au plus tard quinze (15) jours avant** la date de fermeture concernée.

Pendant ces périodes de fermeture, aucune prestation n'est attendue de la part du Titulaire.

Dès la réouverture du restaurant administratif, le Titulaire devra **être en mesure de reprendre immédiatement l'exécution des prestations prévues au marché**, dans les conditions et délais contractuels.

Structure du repas au restaurant administratif

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

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

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

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

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

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

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

- Des assiettes froides composées (viandes et garnitures) seront proposées dès le début de la saison estivale.
- Les accompagnements des plats protéiques

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

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

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

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

- 3 fromages dont 2 AOC/AOP
- 3 laitages

- Les produits locaux sont à privilégier. (lait de brebis et au lait végétal...).

Le Titulaire propose des contenants individuels réutilisables. A défaut, il propose des yaourts en contenants individuels recyclables, en privilégiant le verre et le carton.

- **1 corbeille de fruits frais avec au moins 2 fruits de saison.**

- **L'utilisation des fruits « exotiques » (de type banane, ananas, mangue, ...) doit être limitée.**

- 4 desserts dont :

- 2 pâtisseries
- Dessert bar (avec au minimum ces éléments : « fruits frais coupés », compote, fromage blanc, topping)
- 1 entremet

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

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

➤ **Les prestations gratuites**

- Le pain, de 1ère fraîcheur, craquant et non décongelé, est proposé en portion individuelle (un choix par jour). Un choix de pains spéciaux (campagne, seigle...) est également proposé en veillant particulièrement aux dates limites de consommation.

Ces pains peuvent être servis dans la limite de 1 pain « boule » ou de 4 tranches, au-delà le pain est facturé aux convives conformément aux prix prévus dans le BPU du présent accord cadre.

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

Boissons de table

De l'eau d'adduction publique est mise à la disposition des usagers au moyen de fontaines réfrigérées.

A minima, les boissons suivantes sont présentées :

- jus de fruit 0,25 l ou 0,33 l
- eaux minérales plates ou gazeuses 0,33 et 0,50 l
- sodas 0,33 l ou 0,50 l

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

- Pour les boissons « eaux minérales », le plastique est interdit. Les contenants des boissons « eaux minérales plates » seront obligatoirement en Tétrapack (carton).

L'interdiction de bouteille en plastique pour les boissons « eaux minérales » peut être suspendue en cas exceptionnel de restriction de l'eau destinée à la consommation humaine.

Des solutions pourront être proposées par le Titulaire pour la valorisation de l'eau en carafe non-consommée en fin de service.

- Autre boisson
Pour les autres boissons, les contenants en verre, en carton ou en aluminium sont à privilégier.

Définitions des modalités de fractionnement du repas en restauration sociale

La structure du repas type (100% du coût denrées) est la suivante : 1 entrée, 1 plat chaud garni, 1 fromage ou laitage, 1 dessert.

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

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

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

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

- Les entrées sont pondérées soit à **7.5 %**, ou **15 % du coût denrée du repas**. Certaines entrées peuvent être facturées **20 % sur proposition** de fiches recettes par le Titulaire dans le cadre de réponse technique.
- Les plats sont pondérés à **55 %**
- Les fromages sont pondérés soit à **7.5 %**, ou **15 % du coût denrée du repas**. Certains fromages peuvent être facturés **20 % sur proposition** par le Titulaire dans le cadre de réponse technique.
- Les laitages sont pondérés soit à **7.5 %**, ou **15 % du coût denrée du repas**. Certains laitages peuvent être facturés **20 % sur proposition** par le Titulaire dans le cadre de réponse technique.
- Les desserts sont pondérés soit à **7.5 %**, ou **15 % du coût denrée du repas**. Certains desserts peuvent être facturés **20 % sur proposition** de fiches recettes par le Titulaire dans le cadre de réponse technique.

Démarche anti-gaspillage

Le Titulaire s'inscrit dans une démarche anti-gaspillage et met en place une offre à destination des usagers afin de gérer les invendus du jour, notamment les plats... Le prix n'est pas subventionné par l'Etablissement. Le Titulaire décrit l'offre et ses modalités dans le cadre de réponses techniques (CRT).

⇒ **Service réduit du vendredi**

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

- 3 hors d'œuvres ou entrées dont :

- 1 préparation de crudités composées
- 1 salade composée
- 1 hors d'œuvre de nature protidique (œuf, poisson, jambon...)
- 2 plats protidiques :
 - 1 plat végétarien
 - 1 plat de viande ou poisson ou produit de la mer en sauce ou équivalent
- Des assiettes froides composées (viandes et garnitures) seront proposées dès le début de la saison estivale.
- Les accompagnements des plats protidiques

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

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

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

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

- 2 fromages dont 1 AOC/AOP
- 2 laitages
- 1 corbeille de fruits frais avec au moins 2 fruits de saison (veiller à limiter les fruits exotiques).
- 2 desserts dont :
 - 1 pâtisserie
 - 1 entremet

Matériel et système d'encaissement

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

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

Le site de Pouchet dispose d'une caisse.

Le Titulaire doit assurer la gestion des caisses.

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

Des applications numériques permettant notamment de recharger son badge et de consulter les informations relatives au fonctionnement du restaurant et de ses prestations devront figurer dans le cadre de réponse technique.

Evaluation annuelle du marché

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

3.2 - PRESTATIONS DE RESTAURATION ANNEXE DE RECEPTION PONCTUELLE

3.2.1. Fonctionnement général

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

Les menus et prestations seront établis à l'avance. Ils feront l'objet d'un accord entre les parties quant à la composition. Un bon de commande sera établi conformément aux prix unitaires indiquées à l'annexe financière du Titulaire.

Le recours aux prestations annexes doit faire l'objet d'une **demande écrite adressée dix (10) jours minimums** avant la date prévue au Titulaire.

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

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

La facturation devra indiquer le nombre, la nature des prestations fournies et les prix détaillés. Elle sera adressée à l'unité ayant établi le bon de commande.

Boissons servies à la demande :

- Thermos de café ;
- Thermos de thé ;
- Bouteilles eau ;
- Jus de fruit ;
- Lait ;
- Cidre ;
- Vins ;
- Spiritueux ;
- Etc.

Préparation et distribution des prestations suivantes :

- Petits déjeuners ;
- Pause simple ;
- Pause rapide ;
- Pause viennoiserie ;
- Cocktail basique ;
- Cocktail amélioré ;
- Buffet 1, 2 et 3 ;
- Repas travail ;
- Repas réception ;
- Repas direction.

3.2.2. Messagerie et Portail en ligne des commandes

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

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

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

3.2.3. Estimation du chiffre d'affaires

Type de prestations de restauration	245 000 € HT (2025)
Prestations annexes	20 000 € HT (2025)

ARTICLE 4 : Technique de l'élaboration des prestations

4.1.Principes généraux

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

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

Editions du GEM-RCN :

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

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

Le Titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire. Dans le cas de spécifications particulières de la part de l'Etablissement, il doit se conformer à celles-ci.

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

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

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

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

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

4.2.1. Principes de fonctionnement général

Les repas servis sont fabriqués dans l'enceinte du restaurant. Toutes les préparations culinaires doivent impérativement être préparées sur place sauf demande ou autorisation expresse de la Direction du site Pouchet

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

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

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

Les files d'attente ne doivent pas excéder 5 minutes en caisse après le service du plat chaud. Le Titulaire doit déployer ses équipes notamment en caisses pour ne pas dépasser cette limite.

Le tri sélectif est d'usage sur le site Pouchet. Aussi, à la fin du repas, les convives déposent leur plateau à l'endroit prévu à cet effet. Le Titulaire devra s'organiser de manière à se conformer aux règles de tri établies par l'Etablissement et selon l'article L. 541-21-1 du Code de l'environnement. Un guide des règles sera diffusé au Titulaire lors de la réunion de cadrage du marché.

Les règles et usages du site Pouchet est remis au Titulaire, dès la première réunion de lancement après notification du présent marché.

4.2.2. Principe d'élaboration des menus

Les projets de menus sont établis, pour une période de 5 semaines minimum, par le Titulaire et remis par envoi électronique pour approbation à l'Etablissement **au plus tard 15 jours** ouvrés avant leur réalisation. La non-réponse de l'Etablissement sous 5 jours ouvrés à compter de la date de réception par l'Etablissement des projets de menu vaut approbation.

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

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

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

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

- Soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement ;
- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle ;

- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas et à la variété des plats proposés. ;
- Soient recensées dans une fiche de non-conformité pour permettre d'informer l'Etablissement.

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

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

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

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

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

4.2.3. Repas d'animation

Le Titulaire s'engage à assurer au minimum 8 animations par an dont un repas de Noël amélioré, selon les propositions figurant dans le cadre de réponse technique (1.2.), une communication spécifique sera mise en place pour valoriser ces prestations.

Le Titulaire s'engage à assurer des animations selon les propositions du cadre de réponse technique. Une communication spécifique sera mise en place pour valoriser ces prestations.

Les repas d'animation et le repas de fin d'année que le Titulaire devra organiser ne donneront pas lieu à une majoration du prix du repas ni pour le CNRS ni pour les convives.

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

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

Le gérant du restaurant et le responsable de secteur t participent aux réunions du comité des usagers de la restauration. (en moyenne 2 fois/an)

4.3.Principes de la restauration annexe de réception ponctuelle

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

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

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

ARTICLE 5 : Spécifications qualitatives

5.1. Références générales

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

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

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

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

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

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

Origine de la viande bovine :

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

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

Information sur les allergènes :

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

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

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

5.2. Spécifications de salubrité

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

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

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

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

- **les dispositions des Règlements européens « Paquet hygiène », tels que :**
 - Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 modifié établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire
 - Règlement (CE) n° 219/2009 du Parlement européen et du Conseil du 11 mars 2009 portant modification du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOUE du 25 juin 2004) ;
 - Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JOUE du 25 juin 2004) ;
- **les dispositions nationales, quand les règlements le permettent, tels que :**
 - Arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005 ;
 - Arrêté du 6 décembre 2018 portant abrogation de l'arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale ;
 - Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
 - Décret 95-680 du 9 mai 1995 modifiant le décret 82-453 du 28 mai 1982 relatif à l'hygiène et la sécurité du travail ainsi qu'à la prévention médicale dans la fonction publique ;
 - Décret 92-158 du 20 février 1992 relatif aux prescriptions particulières d'hygiène et de sécurité applicables aux travaux effectués dans un Etablissement par une entreprise extérieure ;

- Les dispositions de l’Instruction n° INS122942DAJ relative à la santé et à la sécurité au travail au Centre national de la recherche scientifique.

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

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

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

Le Titulaire fait effectuer tous les mois à sa charge des prélèvements et analyses microbiologiques des aliments choisis parmi l’ensemble des prestations proposées aux clients. Les résultats des analyses sont transmis systématiquement à l’Etablissement. à la direction du site de Pouchet.

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

L’Etablissement est susceptible de procéder également à des analyses et lames de surfaces par le laboratoire de son choix.

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

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

5.3. Spécifications de qualité durable

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

- Sur la qualité des produits

Conformément à la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l’équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dite loi « EGAlim », les repas doivent comporter au moins 50% de produits de qualité durable dont au moins 20% issus de l’agriculture biologique. Ces taux (en %) sont calculés à partir de la valeur HT en euros (€) de la somme des achats annuels alimentaires – sur l’ensemble des repas, boissons et collations comprises.

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

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

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

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

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

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

○ Sur le gaspillage alimentaire

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

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

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

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

O Dispositions générales

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

5.4. Spécifications nutritionnelles et quantitatives

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

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

5.5. Spécifications organoleptiques et gastronomiques

5.5.1. La préparation des aliments

Toutes les préparations culinaires doivent impérativement être effectuées sur place.

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

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

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

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

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

5.5.2. La présentation des plats

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

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

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

6.1. Effectifs sur site

Le Titulaire s'engage à maintenir un effectif constant à niveau de compétence équivalente posté, soit un agent à temps plein pour 40 rationnaires (ce ratio s'apprécie au jour le jour et est lissé sur le mois). Cet effectif est précisé dans le cadre de réponse technique.

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

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

Le Titulaire devra tenir compte de l'évolution de la fréquentation du restaurant et maintenir l'effectif et les qualifications du personnel en conséquence.

6.2. Clause sociale :

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre au moins **deux des actions suivantes** pendant la durée du marché :

- Sous-traiter 5 à 10 % du chiffre d'affaires annuel des prestations annexes à une structure d'insertion agréée (EA, ESAT, etc.). A titre indicatif, le chiffre d'affaires annuel 2025 est de **20.000 € H.T.**
- Conclure un partenariat avec un établissement de formation local pour organiser des immersions professionnelles ;
- S'approvisionner à hauteur de 10 % auprès de structures de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS) ;
- Proposer un plan de formation annuel pour le personnel affecté à l'exécution du marché incluant à minima : une sensibilisation à l'accueil des publics et à la prévention des comportements discriminatoires, une sensibilisation à la prévention des risques professionnels (TMS, manutention, travail en station debout...).
- Mettre en place un dispositif de valorisation des invendus alimentaires en partenariat avec une association d'aide alimentaire

Le Titulaire fournira un **bilan annuel** des actions réalisées, sous peine d'une retenue de 10 % sur les paiements.
Le Titulaire décrit dans son offre technique les actions choisies et leurs modalités de mise en œuvre.

ARTICLE 7 : Installations, équipements et matériels

7.1. Installations

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

7.2. Gros matériel

7.2.1. Mise à disposition :

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

La liste du gros matériel est définie en annexe IV.2 du présent CCTP.

Tout matériel ou équipement nécessaire à l'offre de service proposé par le Titulaire dans le cadre de cet accord cadre qui ne serait pas dans l'inventaire établi à l'entrée dans les locaux est à fournir par le Titulaire. C'est le cas des matériels visant à la distribution alimentaire et des équipements spécifiques à l'animation du self.

7.2.2. Inventaire

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

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

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

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

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

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

7.2.3. Renouvellement et besoins supplémentaires

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

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

7.3. Petit matériel

7.3.1 Mise à disposition

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

Ce matériel peut être utilisé lors de manifestations organisées par l'Etablissement.

La liste du petit matériel figure en annexe IV.1 du présent CCTP.

7.3.2 Renouvellement

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

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

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

7.3.3 Inventaire

Dès la notification de l'accord cadre, un inventaire contradictoire entre les parties est établi préalablement à la

prise en charge du petit matériel par le Titulaire. Il devient ainsi pièce contractuelle pour l'application de l'article précédent relatif au renouvellement.

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

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

7.4. Matériel de gestion et de messagerie

Le Titulaire doit se doter d'un matériel permettant la gestion détaillée des achats, des stocks alimentaires sur place et de sa messagerie électronique, ainsi que la mise à jour de toute information utile à la bonne marche du restaurant. Il en assure la maintenance.

Il devra disposer d'un ordinateur équipé d'une messagerie électronique lui permettant la transmission des mises à jour des badges des ayants droit, des menus et de toute information utile à la bonne marche du restaurant.

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

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

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

8.1 - Installations, équipements et matériels

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

La maintenance et l'entretien technique des matériels sont **à la charge de l'Etablissement**.

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

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

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

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

8.2.1- Dépenses prises en charge par l'Etablissement

- Les frais d'entretien (dont peinture) autres que ceux de l'entretien prévus à l'article 8.1, les frais de

réparations ou de modification des installations immobilières due à l'usure par une utilisation normale.

- L'Etablissement assure, sauf cas de force majeure, l'arrivée sur place de l'eau, de l'électricité. Il prend à sa charge les dépenses de consommation correspondantes. L'Etablissement assure un contrôle de ces dépenses.
- Le chauffage et la climatisation éventuelle des locaux.
- L'Etablissement met à disposition une ligne téléphonique permettant les communications internes.
- L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité. Pour ce faire, l'Etablissement doit posséder un double de l'ensemble des clés des différents locaux, meubles et placards.
- Dans tous les cas, si le Titulaire n'effectue pas les travaux de nettoyage ou d'entretien normalement à sa charge, l'Etablissement en assure l'exécution dans les délais les plus rapides aux frais du Titulaire.
- La maintenance des matériels : préventive, curative, pièces et main d'œuvre.

8.2.2- Dépenses prises en charge par le Titulaire

- L'entretien et le nettoyage de tous les locaux (toutes zones mises à disposition sur le restaurant, dont salle à manger du restaurant, l'entrée des locaux, la file d'attente, les cuisines, les dépendances, les zones de stockage et de rangement, le local poubelles, les sanitaires et douches pour le personnel de restauration) selon les règles relatives à la sécurité et à l'hygiène alimentaire du sol au plafond.
- Les nettoyages spécifiques (hottes, réseaux d'extraction – filtres, gaines de ventilation et climatisation, bac à graisse, murs au-dessus de 2 mètres, plafonds, surfaces vitrées, etc.) sont également effectués au minimum par le Titulaire aux périodicités suivantes :
 - Le nettoyage des filtres des hottes (inox) **une fois par mois** ;
 - Les zones de soufflage et d'extraction devront obligatoirement faire l'objet d'une aseptisation **trimestrielle** ;
 - Le nettoyage et dégraissage des circuits d'extraction des buées **deux fois par an** ;
 - Le nettoyage et la vidange du bac à graisse **une fois tous les 2 mois** ;
 - La récupération des huiles et graisses alimentaires usagées **dès que nécessaire**, sur appel du Titulaire ;
 - Le nettoyage des surfaces vitrées **une fois par trimestre**.
- Le renouvellement du petit matériel.

En cas de sous-traitance, les contrats de maintenance passés entre le Titulaire et le fournisseur devront faire l'objet d'une validation préalable de l'Etablissement.

Tout dommage causé aux locaux ou aux matériels par un fournisseur au titre de ces dispositions engage la responsabilité totale du Titulaire et non de l'Etablissement.

Le Titulaire signalera à l'Etablissement toute difficulté rencontrée dans l'exécution des prestations prévues. Le maintien en parfait état de propreté des abords utilisés pour la livraison ainsi que de tous les locaux et surfaces utilisés pour le stockage des déchets, y compris les emballages vides.

- Le Titulaire doit se conformer en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition aux règles concernant l'hygiène des locaux.
- La fourniture des appareils, matériels, produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge. Ces appareils, matériels et produits doivent répondre à la réglementation en vigueur et être techniquement adaptés à leur usage.
- La fourniture du linge de service et du linge nécessaire au nettoyage des locaux (chaussures de sécurité, tabliers, pantalons, blouses, toques, torchons, uniformes, etc....) ainsi que son entretien (blanchissage). Les uniformes sont à la charge du Titulaire. Leur choix est à soumettre à l'Etablissement.
- Le nettoyage, le maintien en parfait état de propreté et l'entretien courant du gros et du petit matériel (dont tables et chaises) mis à sa disposition. Les matériels et produits employés doivent être adaptés à leur usage, être agréés par l'Etablissement et être autorisés par le Service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité. Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires et la détérioration du matériel. Ces matériels et produits doivent être entreposés dans un local fermé à clef, uniquement réservé à cet entreposage. Le Titulaire est chargé du maintien en bon état d'utilisation des conteneurs poubelles mis à sa disposition pour la récupération des ordures ménagères. Le Titulaire devra utiliser un matériel adapté à leur nettoyage afin d'assurer une hygiène parfaite et devra par ailleurs veiller à la fermeture après chaque utilisation et à leur rangement. Si le Titulaire n'effectue pas les travaux de nettoyage et d'entretien normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, l'Etablissement en assure l'exécution dans les délais les plus rapides aux frais du Titulaire.
- La fourniture des équipements de protection individuelle pour l'ensemble du personnel travaillant dans le restaurant administratif et la salle à manger.
- La fourniture des serviettes en papier de qualité courante pour les usagers de la restauration sociale et des serviettes en papier de qualité supérieure pour les repas de réception (dimension 40 X 40 cm).
- La fourniture des sacs à usage unique (sacs poubelles) ainsi que l'acheminement des ordures jusqu'aux poubelles et jusqu'au lieu d'enlèvement.
- Les contrôles bactériologiques mensuels (4 par mois et plus en cas d'analyses négatives) sont la charge du Titulaire qui veillera à introduire une clause dans le contrat prévoyant l'envoi des résultats directement à la Direction du Site Pouchet. Les prélèvements sont obligatoirement effectués en cours de service. Les résultats des analyses seront affichés par le Titulaire à l'attention des usagers. Le choix de l'organisme agréé devra faire l'objet d'un accord préalable de l'Etablissement. Afin de garantir la sécurité alimentaire des usagers, ces contrôles devront être étendus par l'application de la méthode HACCP et intégrer une démarche de recherche des causes et des moyens pour y pallier jusqu'à résolution de la situation en cas d'analyse négative.
- Les dépenses de télécommunications du restaurant et du bureau du gérant (abonnement et communications).
- Les assurances responsabilité civile et intoxication alimentaire, ainsi que toutes assurances liées à l'exploitation du restaurant. Le Titulaire n'étant pas locataire, mais uniquement utilisateur à titre gratuit des locaux, l'Etablissement prendra à sa charge les risques locatifs.
- La formation de ses personnels.
- Les visites médicales de ses personnels.
- La fourniture éventuelle et l'entretien d'un véhicule. L'ensemble des frais liés à ce transport est à la charge du Titulaire (essence, chauffeur, assurance, entretien).
- L'approvisionnement des denrées et leur stockage.
- La fourniture des badges suivant les instructions de l'Etablissement.

- La fourniture des consommables pour les caisses.
- La fourniture d'une ou plusieurs machines à café.
- La mise en place du tri sélectif, l'enlèvement et la valorisation des bio-déchets.

FIN DU DOCUMENT