

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

Marché n°2026-0855

Pouvoir adjudicateur
Inria Siège à Rocquencourt Domaine de Voluceau Rocquencourt BP 105 78153 Le Chesnay cedex

OBJET DU MARCHE

**Prestations de repas en armoires réfrigérées connectées et de service de repas au comptoir
et à la grillade sur le site d’Inria Siège.**

***Marché de prestations de services passé selon la procédure adaptée en application des
article L2123-1 et R2123-1 du Code de la Commande Publique***

Table des matières

Préambule	3
ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ	3
ARTICLE 2 – CONTEXTE ET CONTRAINTES DU SITE	3
ARTICLE 3 – EXIGENCES POUR LA QUALITE DES DENREES	4
3.1 Préparation des aliments	4
3.2 Spécifications quantitatives	4
3.3 EGALIM pour toutes les prestations	4
ARTICLE 4 – RÉFRIGÉRATEURS CONNECTÉS	5
4.1 Caractéristiques techniques	5
4.2 Exploitation	6
4.3. Offre alimentaire	6
4.3.1 Principes de l'offre alimentaire pour les armoires	6
4.3.2 Plan alimentaire et menus pour les armoires	7
4.3.3 Choix minimum.....	8
4.3.4 Les prestations gratuites.....	9
ARTICLE 5 – COMPTOIR : SALAD'BAR, PLAT CHAUD ET GRILLADE	9
5.1 Principe de fonctionnement et offres attendues	9
5.2 Offre minimale	9
ARTICLE 6 – EXIGENCES SANITAIRES, CONTROLES ET SUIVIS QUALITE	10
6.1 Application des normes en vigueur.....	10
6.2 Recueil des avis des convives :	10
6.3 Analyses bactériologiques et gestion de TIAC	10
ARTICLE 7 –NETTOYAGES ET MAINTENANCE	11
7.1 Nettoyages	11
7.2 Maintenance des armoires	13
ARTICLE 8 – DEMARRAGE ET SUIVI DU MARCHE	13
ARTICLE 9 – EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES	14
ARTICLE 10 – TRANSFERT SUR LE SITE DE SATORY ET FIN DE MARCHÉ	14
ARTICLE 11 – RGPD, ET EXIGENCES DE SECURITE DU SYSTEME D'INFORMATION	15

Préambule

INRIA est l'institut national de recherche en sciences et technologies du numérique. La recherche de rang mondial, l'innovation technologique et le risque entrepreneurial constituent son ADN. Au sein de 215 équipes-projets, pour la plupart communes avec les grandes universités de recherche, plus de 3 900 chercheurs et ingénieurs y explorent des voies nouvelles, souvent dans l'interdisciplinarité et en collaboration avec des partenaires industriels pour répondre à des défis ambitieux.

Institut technologique, INRIA soutient la diversité des voies de l'innovation : de l'édition open source de logiciels à la création de startups technologiques (deeptech).

Le centre INRIA de Rocquencourt héberge aujourd'hui les fonctions supports de l'institut, ce qui représente 270 agents présents régulièrement sur le site.

Le site accueille de nombreux visiteurs d'Inria dans le cadre des activités du Siège de l'institut, ou lors de conférences ou séminaires.

Actuellement sont servis en moyenne 110 repas par jour, avec une prestation de repas cuisinés sur place et distribués aux convives.

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet les prestations suivantes, dans les locaux de l'ancien self-service d'Inria (zone de distribution) à Rocquencourt puis dans les nouveaux locaux de Satory à horizon 2029

- La mise à disposition d'une solution autonome de restauration collective sous forme de frigos connectés, incluant l'approvisionnement en plats préparés pour remise en température et l'ensemble des services associés (logistique, maintenance, nettoyage, gestion des comptes, encaissement) ;
- Le service de prestations de type « salad'bar » tous les jours et d'une offre « chaude grillade » deux fois par semaine, au moyen d'un stand comptoir installé par le prestataire ;
- La maintenance, l'entretien et le nettoyage des équipements et de la salle.

ARTICLE 2 – CONTEXTE ET CONTRAINTES DU SITE

Sont appelés « usagers-ayants droit », les personnels d'INRIA et les personnes autorisées par INRIA ainsi que les extérieurs munis d'un badge d'accès, à venir déjeuner au restaurant. Les bénéficiaires autorisés à aller au restaurant d'entreprise s'inscrivent dès le premier jour de leur arrivée à l'institut.

INRIA participe financièrement au prix du repas des agents/agentes de l'Institut. Les tarifs de la prestation restauration sont actualisés chaque année, le reste à charge pour l'agent/agente INRIA doit au moins être égal à la moitié de l'évaluation forfaitaire URSSAF. Pour les agents non rattachés au siège d'Inria dit agents « extérieurs », les repas ne sont pas subventionnés et il leur sera appliqué le montant du forfait fixé dans le marché hors subvention.

Pour les agents/agentes rémunéré(e)s par INRIA, les montants restant à charge des agents/agentes sont fixés en fonction de leur indice majoré et sont répartis en 4 catégories. Ces montants sont mis à

jour chaque année en fonction de l'évolution de la réglementation. Le Titulaire sera informé de chaque évolution des montants restant à la charge des agents INRIA.

A titre indicatif, les montants du reste à charge des agents Inria par catégorie sont les suivants pour l'année 2026 :

Catégories	Indices majorés	Tarifs TTC à la charge de l'agent
A (vert)	Indice inférieur ou égal à 366	2,75 €
B (saumon)	Indice compris entre 367 et 539 inclus	3,22 €
C (jaune)	Indice compris entre 540 et 674 inclus	4,74 €
D (gris)	Indice supérieur ou égal à 675	5,64 €

Une communication sera mise en place par le prestataire et validée par Inria, en amont du démarrage du marché. Elle devra présenter les offres, les modalités de fonctionnement et présenter l'application digitale.

ARTICLE 3 – EXIGENCES POUR LA QUALITE DES DENREES

3.1 Préparation des aliments

La majorité des préparations seront confectionnées en cuisine centrale et livrées sur le site Inria. En effet la cuisine ne sera pas utilisée pour préparer des repas. Il est demandé au candidat retenu de privilégier les produits frais (viandes, poissons, fruits et légumes) de 1ère gamme. Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et à base de produits de qualité.

Les cuissons au comptoir grillade doivent être effectuées avec le plus grand soin, de façon à proposer aux convives une cuisson optimale. Les assaisonnements et accommodements doivent être digestes.

3.2 Spécifications quantitatives

Les grammages et calibrages seront quantifiés à partir de l'élément principal constituant la recette. Sont exclues les garnitures et décorations. Les poids contrôlés seront relevés parmi les plats en présentation aux armoires, au comptoir et à la grillade.

En cas de non-respect des calibrages et grammages, Inria appliquera les dispositions prévues à l'article du CCAP (sanctions en cas de non-conformité de la prestation). Lors de la soutenance, les candidats devront apporter des échantillons des pains qu'ils prévoient de servir au cours du marché.

3.3 EGALIM pour toutes les prestations

Conformément à l'article L.230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime :

Le titulaire devra garantir :

Au minimum 50 % de produits durables et de qualité, dont au minimum 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

Sont considérés comme produits durables :

- Produits biologiques ;

- Produits Label Rouge ;
- Produits AOP / IGP ;
- Produits issus de filières certifiées environnementales ;
- Produits issus du commerce équitable ;
- Produits locaux sous signe officiel de qualité.

Un reporting trimestriel détaillé devra être fourni par le prestataire à Inria de même, la complétude de macantine.gouv est à réaliser par le prestataire. En cas de retard, il sera fait application des pénalités prévues au CCAP.

ARTICLE 4 – RÉFRIGÉRATEURS CONNECTÉS

Le titulaire met à disposition des frigos connectés neufs et assure :

- L'approvisionnement quotidien en nourriture variée (« entrée », « plat », « dessert », « snacking »), préparée à partir de produits frais, locaux et majoritairement biologiques, à remettre ou non en température ou bien à terminer la cuisson à la minute au micro-onde.
- La mise à disposition du matériel nécessaire à la remise en température des plats (micro-ondes) et en nombre suffisant pour limiter le temps d'attente des convives ;
- La maintenance, réparation et mise à jour des équipements et technologies associées ;
- Le nettoyage régulier des équipements ;
- La mise à disposition d'outils de gestion permettant la supervision du marché (compte client, compte convive, reporting).

Afin de satisfaire aux obligations de résultat, le titulaire prévoit un nombre suffisant d'armoires réfrigérées connectées, approvisionnées quotidiennement afin que chaque convive puisse déjeuner du lundi au vendredi. Le centre Inria communiquera au titulaire tout événement impactant la consommation (fermetures exceptionnelles, événements internes, etc...).

L'espace restauration incluant les armoires connectées est ouvert de 11h à 17h.

4.1 Caractéristiques techniques

Les équipements devront :

- Maintenir une température comprise entre 0°C et +4°C ;
- Être équipés d'un système de télésurveillance des températures et des DLC (blocage) ;
- Permettre un paiement via le système de badge déployé par Inria, carte bancaire ou via une solution dématérialisée (application) selon les grilles tarifaires Inria (2 forfaits : un plat et un périphérique et un plat et deux périphériques) ;
- Être conformes aux normes CE ;

- Être sécurisés contre le vandalisme.

Le titulaire devra ainsi veiller à ce que le système de paiement s'interface avec les badges dotés en technologie de proximité LEGIC 13,56 MHz.

La technologie 13,56 MHz de type LEGIC répond aux caractéristiques ci-dessous :

Technologie de lecture écriture ISO 14443 ;

- Multi applications par segmentation indépendante de la mémoire de façon souple et non figée (nombre de secteur mémoire et taille non limitée) ;
- Capacité mémoire 1ko ;
- Distance de lecture variant en fonction du type d'antenne de 5 à 20 cm ;
- Reproduction par badge maître, physique IAM

La technologie LEGIC permet de garantir l'unicité des badges à partir d'un moyen physique disponible sous forme d'une carte maîtresse : le badge IAM.

Le Frigo connecté devra s'ouvrir grâce à un système magnétique ou badge Inria (carte à puce, clé, carte magnétique, badge, ...) ou bien avec un téléphone via une application mobile. Le titulaire devra prévoir une livraison des moyens d'utilisation des appareils avant leur mise en place.

Les candidats sont invités à s'exprimer sur les prérequis fonctionnels et techniques des espaces pour mettre en œuvre leurs services et à présenter le concept de restauration qu'il propose dans le CRT.

4.2 Exploitation

Le titulaire assure :

- L'approvisionnement des armoires et du comptoir tous les jours ;
- Le réassort adapté aux flux constatés ;
- Le retrait quotidien des produits en fin de DLC ;
- La gestion des invendus ;
- La gestion des réclamations, des litiges, du SAV, ...
- La facturation de la part restant à la charge des agents, la facturation à Inria de la part employeur et de la location éventuelle des matériels en masse de frais.

À la fin du repas, les usagers déposent leur plateau et leurs contenants réutilisables ou écologiques dans l'espace prévu à cet effet et le titulaire procède au nettoyage de la vaisselle et au tri et valorisation.

4.3. Offre alimentaire

4.3.1 Principes de l'offre alimentaire pour les armoires

L'offre alimentaire sera construite de telle façon qu'elle garantisse aux usagers :

- Des préparations variées et fréquemment renouvelées en fonction des saisons,
- Des préparations à base de produits de qualité et proposant un bon équilibre nutritionnel,
- Une prestation saine et sécurisée au regard du risque sanitaire.

Les produits proposés sont frais, de saison et conformes aux règles d'hygiène alimentaire (HACCP).

Les produits sont fabriqués maison et cuisinés par un professionnel traiteur ou cuisinier, identifié et identifiable.

Le titulaire élabore ou applique des recettes qualitatives pour fournir des plats gustativement plaisant.

Les plats cuisinés maison répondent aux exigences nutritives d'un adulte, les quantités doivent être suffisantes pour satisfaire une personne aux besoins physiologiques moyen.

Le titulaire présente les volumes associés à une personne. Ces quantités sont contractuelles.

Le titulaire limitera au maximum les produits surgelés et/ou industriels. Le Titulaire indiquera clairement à Inria tout produit entrant dans cette catégorie.

Le Titulaire met particulièrement en avant les produits faits maison et les partenariats mis en place avec des artisans. Il s'engage à avertir Inria de chaque changement majeur dans ses partenariats et fournisseurs.

Il est obligatoire pour le titulaire de pouvoir assurer la traçabilité des produits fournis. A ce titre décrit la méthodologie qu'il applique pour tracer les produits des fournisseurs, qu'ils soient bruts ou transformés, telle que proposée dans son offre.

Le titulaire fournira un plan d'assurance qualité détaillant ses engagements, procédures internes, contrôles, prestataires d'analyses, et dispositifs correctifs.

4.3.2 Plan alimentaire et menus pour les armoires

La variété, le renouvellement et la saisonnalité des denrées fournies sont des critères primordiaux.

Les produits doivent être majoritairement locaux, de saison et, lorsque possible, issus de l'agriculture biologique française ou européenne.

Le titulaire devra également :

- Intégrer des plats du monde dans ses menus ;
- Proposer quotidiennement des plats végétariens (sans viandes, sans poissons, sans fruits de mer), les œufs et laitages pouvant être inclus. Par l'analyse des statistiques de consommation, il sera en mesure de moduler à la hausse ou à la baisse le volume des plats végétariens ;
- Ajuster les volumes selon les statistiques de consommation ;
- Fournir une offre snacking, boissons et biscuiterie de qualité artisanale ou locale. Les produits de snacking proviennent de filière locales, valorisant des savoir-faire et/ou des méthodes de production

d'intérêts socio-économique. Ces produits peuvent répondre à des exigences de label et d'appellation. Le titulaire précisera l'origine et l'intérêt socio économique du produit. Un intérêt particulier sera apporté aux produits locaux et régionaux.

4.3.3 Choix minimum

Le titulaire assure a minima le choix minimum journalier suivant :

- 4 entrées ;
- 4 plats,
- 3 recettes boulangères ;
- 4 desserts ;
- 3 snackings sucrés ;
- 4 boissons ;
- Le titulaire devra proposer des recettes qualitatives d'un point de vue tant nutritionnel que gustatif.

Il devra offrir une large variété de recettes, en proposant une quantité élargie de plats au quotidien ou en effectuant une rotation hebdomadaire d'un ensemble de plusieurs produits. Cette variété devra concerner tous les plats : entrées, plats, desserts.

Le titulaire devra estimer le nombre de repas en fonction du nombre d'utilisateurs.

Chaque jour, les agents doivent avoir à leur disposition :

- au minimum un plat végétarien
- au minimum un plat à base de poisson
- au minimum un plat à base de viande.

Les grammages des portions seront, à minima, ceux recommandés pour des adultes par les instances officielles dont le GEMRCN (Groupement Restauration Collective et Nutrition) et/ou PPNS (Programme National Nutrition Santé). Toutefois, le titulaire peut aller au-delà du grammage, si c'est le cas il le proposera dans son offre.

Soit :

- 350g minimum pour les plats ;
- 110g minimum pour les entrées et desserts.

Le titulaire pourra modifier l'offre de restauration en cas d'indisponibilité exceptionnelle, sous réserve :

- De respecter les équivalences alimentaires ;
- De maintenir la qualité nutritionnelle et organoleptique des produits ;
- D'en informer Inria préalablement.

4.3.4 Les prestations gratuites

Le titulaire mettra tous les jours à la disposition des convives et à discrétion :

- Un pain avec toute formule ;
- Les assaisonnements ;
- Un assortiment de condiments (cornichons, huile d'olive et huile de tournesol, vinaigre balsamique et vinaigre de vin), ketchup, moutarde, mayonnaise et sucre. Le choix du format en vrac ou individuel est laissé au fournisseur ;
- Le titulaire veillera également à mettre à la disposition des convives, de façon ponctuelle et lorsque le menu le justifie, les sauces et produits d'accommodement appropriés (gruyère et parmesan avec les pâtes...) ;
- Des serviettes en papier.

Les candidats doivent dans leur offre proposer une prestation spécifique /améliorée pour le repas de Noël.

ARTICLE 5 – COMPTOIR : SALAD'BAR, PLAT CHAUD ET GRILLADE

5.1 Principe de fonctionnement et offres attendues

Le titulaire, met en place un comptoir permettant a minima le service assisté des prestations suivantes :

- Tous les jours d'une offre salad'bar (composition par le convive de salades avec bases, topping, assaisonnements) ;
- Tous les jours d'un plat chaud avec son accompagnement ;
- Tous les jours d'entrées et de desserts disposés dans une vitrine réfrigérée ;
- Deux fois par semaine une grillade et des frites, a minima les mardis et jeudis qui sont les jours les plus fréquentés du restaurant.

Les grammages seront ceux du GEMRCN majorés de 15% pour les salad'bar.

L'espace comptoir chaud et froid et grillade sera accessible aux convives de 11h30 à 13h30.

5.2 Offre minimale

Le salad'bar devra proposer au minimum :

- 6 crudités différentes ;
- 3 sources de protéines ;
- 3 féculents ;
- 3 sauces ;
- 2 toppings ;
- 1 option végétarienne permanente.

ARTICLE 6 – EXIGENCES SANITAIRES, CONTROLES ET SUIVIS QUALITE

6.1 Application des normes en vigueur

Le titulaire devra :

- Mettre en œuvre un Plan de Maîtrise Sanitaire ;
- Appliquer la méthode HACCP ;
- Assurer la traçabilité complète ;
- Tenir un registre des températures.

Tout écart constaté entraînera l'application des pénalités prévues au CCAP.

Le titulaire tient impérativement compte des obligations réglementaires applicables à l'affichage de certaines informations, et en particulier le règlement INCO :

- L'affichage obligatoire de traçabilité des produits y compris leur provenance ;
- Les informations relatives aux allergènes contenus dans les repas ;
- L'étiquetage nutritionnel ;
- La date limite de consommation, Etc, ...

L'affichage doit être lisible, de bonne qualité visuelle, complet et non ambigu. Dans cet objectif, le titulaire s'attache à ce que chaque plat soit dénommé de façon précise et non absconse. Cet affichage doit être quotidien et réalisé avant l'ouverture de la zone de restauration aux convives. Cet affichage doit permettre à chaque convive d'effectuer un choix en connaissance de cause et non par défaut ou par manque d'informations suffisantes. Ces affichages sont réalisés conformément aux modalités présentées par le titulaire dans son offre.

6.2 Recueil des avis des convives :

Le Titulaire mettra en place une solution et/ou des indicateurs permettant à chaque convive de donner son avis sur la qualité des plats. L'analyse de ces indicateurs devra permettre de constater qu'au moins 70% des consommateurs sont satisfaits de la qualité des produits proposés, sur la base d'une analyse dont la récurrence sera convenue entre les parties (mensuelle, trimestrielle, semestrielle, ...).

Au-delà de ces indicateurs de satisfaction générale, le Titulaire prend en compte les remarques qui lui sont remontées concernant des points précis de son offre de restauration (plat trop salé, trop cuit, trop fade, ...). Il met en place les mécanismes correctifs permettant de remédier aux remarques évoquées. Dans le cas d'un taux de satisfaction inférieur à 70 % ou si 5 remarques jugées objectives par Inria sont émises, le titulaire sera invité à présenter ses observations et explications. S'il ne les présente pas et/ou qu'elles sont considérées comme insuffisantes, il se verra appliquer les pénalités correspondantes.

6.3 Analyses bactériologiques et gestion de TIAC

Le Titulaire doit en tous points faire respecter la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire, notamment dans la cuisine laboratoire et au comptoir grillade : il doit, à tout moment,

être en mesure de démontrer que les modalités d'exploitation des cuisines laboratoires respectent en tous points ces réglementations.

Le titulaire doit appliquer l'ensemble des normes en vigueur dans l'activité du fabricant des produits à consommer.

Des rapports mensuels et annuels seront remis par le titulaire à Inria tant sur le plan des matériels déposés dans les locaux et des procédures des cuisines laboratoires que sur les points hygiène et sécurité sanitaire.

Le titulaire réalisera, à ses frais, au minimum un contrôle bactériologique mensuel comprenant :

- 5 recherches par prélèvement produit (2 pour les armoires et 3 pour les préparations comptoir et grillade),
- 2 recherches par prélèvement de surface au comptoir et grillade.

Les résultats de ces contrôles seront communiqués à l'INRIA. En cas de remarques majeures et/ou répétées sur ses rapports le titulaire pour se voir opposée une faute.

Le titulaire exposera les procédures qu'il compte mettre en place en cas de suspicion de TIAC, et ce pour qu'Inria prenne les mesures de sécurité et de santé envers ses salariés de façon efficace.

Le titulaire s'engage à mettre en place un système fiable de procédure de retrait des produits à la suite d'alertes d'Etat, de son service achats et/ou de son service QHSE.

Tout autre règlement et/ou procédure concernant la profession de la restauration devra être respecté et communiqué à Inria si besoin.

Une procédure TIAC doit être fournie au démarrage du marché.

ARTICLE 7 –NETTOYAGES ET MAINTENANCE

7.1 Nettoyages

L'entretien et le nettoyage des locaux est à la charge du titulaire.

Le titulaire fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge **dont un lave-vaisselle** pouvant être insérer dans la zone mise à disposition.

Le titulaire est responsable des nettoyages et entretiens courants des matériels mis à disposition par Inria ou lui appartenant, murs, sols, plafonds, enceintes froides de la distribution. Le titulaire a à sa charge la totalité de l'entretien et le nettoyage des locaux et des matériels de l'espace de restauration

Les prestations de nettoyage des locaux de restauration exécutées par le titulaire avec **obligation de résultat** sont les suivantes :

- Tous les sols PVC ;
- Le hall d'accueil/hall d'exposition ;

- Les vestiaires avec les sanitaires et les douches ;
- Les bouches d'aération (2 fois par an) ;
- Le bureau du chef de cuisine sols et murs jusqu'au plafond ;
- Les ascenseurs qui relient le rez-de-chaussée au 1^{er} étage : toutes parois intérieures sol, plafond, parois latérales ;
- Les sols, murs jusqu'au plafond des salles club et du couloir ;
- Les sols, murs jusqu'au plafond de la salle de restauration ;
- Les sols, murs jusqu'au plafond de la cafétéria et espace détente ;
- Les portes d'accès au restaurant.

Les métrages des locaux sont les suivants :

Bâtiment 6 RDC

	En m ²
Salles Restaurants / Cafétéria / Escaliers plastique	347,20
Circulation / Ascenceurs plastique	88,30
WC carrelage sol + murs	13,00
Vestiaires / douche	50,00
Bureaux plastique	17,80
Entrée moquette	6,90
TOTAL	523,20

Bâtiment 6 N+1

	En m ²
Salles Restaurants / Escaliers plastique	336,30
Circulation / Ascenceurs plastique	279,40
WC carrelage sol + murs	38,00
Entrée moquette	6,50
TOTAL	660,20

Bâtiment 6 au TOTAL

	En m ²
Salles Restaurants / Cafétéria / Escaliers plastique	683,50
Circulation / Ascenceurs plastique	367,70
WC carrelage sol + murs	63,80
Vestiaires / douche	50,00
Bureaux plastique	17,80
Entrée moquette	13,40
TOTAL	1196,20

La réalisation des prestations précitées sera exécutée en fin de service de restauration, à partir de 15h.

Inria fournit les consommables des sanitaires (essuie-mains, papier WC, savon pour les mains, désodorisants, les collecteurs de protections féminines).

7.2 Maintenance des armoires

Le titulaire assure la maintenance des armoires connectées dans les conditions suivantes :

- Engagement de réactivité à compléter, notamment sur la période 11h30-14h (prise de main à distance, ...)
- Intervention sous 24h ouvrées maximum ;
- Dépannage ou remplacement sous 48h maximum.

ARTICLE 8 – DEMARRAGE ET SUIVI DU MARCHÉ

8.1 Démarrage du marché

Le titulaire fournira un rétroplanning détaillé pour la mise en place du service en incluant les opérations de communication et d'accompagnement au changement des convives, dont il détaillera la méthode.

Le titulaire précisera l'organisation spéciale dédiée à l'ouverture du service.

Une réunion bilan sera organisée après le premier mois de mise en service.

8.2 Exploitation et suivi

Au fil de l'exécution du marché, des réunions obligatoires (commission restauration) se tiendront chaque mois à l'Inria. La fréquence des réunions est mensuelle et ne pourra évoluer qu'à la demande ou sous l'accord d'Inria.

Il sera abordé l'ensemble des points relatifs au marché et une attention particulière sera apportée aux indicateurs qualité et à la satisfaction des convives.

Le personnel du titulaire doit respecter le règlement intérieur d'Inria et devra faire preuve d'un comportement exempt de tout reproche ainsi que d'une attitude réservée à l'égard des tiers et des agents de l'administration.

Un état des lieux contradictoire des équipements sera établi et signé par les parties.

Il s'agira de constater, dans une démarche partenariale, la bonne utilisation, la maintenance et le bon entretien des équipements du titulaire.

Si, après état des lieux annuel, les équipements n'étaient pas en parfait état d'usage avéré, le titulaire procèdera aux réparations, entretien et nettoyage s'imposant.

Inria se garde le droit de demander le remplacement complet d'un équipement si celui-ci ne répondait pas aux exigences du marché.

8.3 Reporting

Le titulaire transmettra mensuellement :

- Un reporting mensuel des ventes ;
- Les indicateurs EGAlim ;
- Le taux de disponibilité des équipements ;
- Le nombre d'incidents et actions correctives ;
- La mesure de la satisfaction des convives (notes et remarques consignées dans l'application digitale).

ARTICLE 9 – EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES

Les prestations du présent marché visent à fournir une alimentation durable.

Le titulaire doit respecter le décret n° 2019-351 du 23 avril 2019, relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs, en fournissant au moins 50 % de produits alimentaires durables et de qualité, dont 20 % issus de l'agriculture biologique.

Les produits de qualité et durables incluent :

- Les produits biologiques ;
- Les produits avec des labels officiels (Label rouge, AOC/AOP, IGP, STG, HVE, fermier) ;
- Les produits de pêche durable ;
- Les produits avec le logo « Région ultrapériphérique » ;
- Les produits équivalents aux exigences des labels et certifications.

Le marché vise aussi à limiter le gaspillage alimentaire, à favoriser l'économie circulaire, conformément au décret du 21 février 2024, à réduire l'impact carbone et à mettre en œuvre diverses actions en faveur du développement durable.

A ce titre le titulaire devra adopter toute démarche contribuant au développement durable : limitation des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire et énergétique, et tout autre process innovant. Il sera mis en application la mesure proposée par le titulaire dans son offre pour la lutte « anti-gaspi ».

S'agissant du conditionnement, le titulaire devra utiliser des contenants biocompostables et/ou recyclables, non toxiques, non polluants et donc respectueux de l'environnement.

Le frigo proposé devra répondre aux critères de qualité écologique, de faible consommation d'énergie, de faible nuisances sonores et polluantes.

Pour la livraison des repas, le titulaire utilisera un moyen de transport dit « propre ».

ARTICLE 10 – TRANSFERT SUR LE SITE DE SATORY ET FIN DE MARCHÉ

A l'horizon fin 2029, le site de Rocquencourt fermera et ses activités et l'ensemble du personnel déménagera sur le site de Satory (Versailles). Il est attendu du prestataire un accompagnement au déménagement pour poursuivre le marché sur le site de Satory.

À l'issue du marché en lien avec Inria, le prestataire procède au :

- Retrait des équipements ;
- Remise en état des locaux ;
- État des lieux contradictoire.

La date exacte du déménagement du siège d’Inria de Rocquencourt à Satory sera communiquée au plus tard 2 mois avant le déménagement effectif. A titre informatif, le déménagement interviendra au plus tard fin mars 2030.

ARTICLE 11 – RGPD ET EXIGENCES DE SECURITE DU SYSTEME D’INFORMATION

Le Titulaire veillera à respecter les exigences relatives à la sécurité du système d’information et à la protection des données à caractère personnel.

Les exigences de sécurité d’Inria sont détaillées en annexe 1 du présent CCTP.

Le titulaire devra fournir le questionnaire de conformité RGPD (annexe 2 au CCTP) dûment complété permettant de s’assurer du respect de ses exigences et de la protection des données à caractère personnel dans le cadre de l’exécution du marché.

ARTICLE 12 – ANNEXES

Annexe 1 -Exigences SSI

Annexe 2 – Questionnaire de conformité RGPD