MARCHES PUBLICS DE SERVICES
Procédure passée en application de l'article R. 2123-1 3° du Code de la Commande Publique

POUVOIR ADJUDICATEUR :
CENTRE DE RECHERCHES GRAND EST - NANCY
Route d'Amance
54280 CHAMPENOUX
SIRET : 180 070 039 00565

OBJET DU MARCHE :
PRESTATIONS DE RESTAURATION
POUR LE RESTAURANT DU CENTRE INRAE GRAND EST – NANCY

Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

SOMMAIRE

1 PREAMBULE 4

2 CONTEXTE 4

3 DEFINITION DES PRESTATIONS DE RESTAURATION 4

3.1 PRESTATION PRINCIPALE 5
3.2 PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES 6
3.2.1 Pauses-cafés 6
3.2.2 Apéritifs 7
3.2.3 Repas améliorés 7
3.2.4 Panier repas 8
3.2.5 Cafétéria 8

***4* STRUCTURE DU REPAS 8**

4.1 SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET DE SALUBRITE 9
4.2 DEMARCHE HACCP 9
4.3 PREPARATION DES ALIMENTS 10
4.4 TEMPERATURE DES PLATS 11
4.5 GRAMMAGE DES PORTIONS 11
4.6 PRODUITS DE QUALITE ET DURABLES 11
4.6.1 Réglementation 11
4.6.2 Approvisionnements et développement durable 12
4.7 FORMULES PROPOSEES 13
4.7.1 Composition des plats 13
4.7.2 Pain, sauces et condiments 19
4.7.3 Boissons de table 19

***5* ÉLABORATION DES MENUS 19**

5.1 MENUS 19
5.2 ANIMATIONS – REPAS DE NOËL 20

***6* ENTRETIEN DES LOCAUX 21**

***7* MATERIELS 22**

7.1 ENTRETIEN ET MAINTENANCE DES MATERIELS 22
7.2 NETTOYAGE COURANT DES MATERIELS 22
7.3 PETIT MATERIEL 23
7.4 SYSTEME D'ENCAISSEMENT INFORMATISE 23

***8* FOURNITURES ET SERVICES DIVERS 24**

8.1 FLUIDES ET ENERGIE 24
8.2 TELEPHONE/MESSAGERIE 24
8.3 TRI ET ENLEVEMENT DES DECHETS 24
8.4 FOURNITURES 25

***9* VERIFICATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS 26**

9.1 COMITE DE SUIVI DU MARCHE 26
9.2 PROTOCOLE DE SUIVI DU MARCHE 26

***10* PERSONNEL 27**

10.1 INSERTION SOCIALE 28
10.2 EFFECTIF DU PERSONNEL 28
10.3 FORMATION DU PERSONNEL 28
10.4 PROPHYLAXIE 29
10.5 VETEMENTS DE TRAVAIL 29

11 PAIEMENT PAR LES USAGERS (RESTAURATION SOCIALE DU MIDI) 29
12 SATISFACTION DES USAGERS 30
13 CONTACTS 30
ANNEXE 1 : FREQUENTATION DU RESTAURANT 32
ANNEXE 2 : INVENTAIRE DU MATERIEL ET MOBILIER MIS À DISPOSITION PAR INRAE 33
ANNEXE 3 : CAHIER DE GRAMMAGES 34
ANNEXE 4 : EXEMPLE DE MENU POUR LE REPAS AMELIORE DE NOEL 37
ANNEXE 5 : LISTE DES UNITES DE RECHERCHE DE L'ETABLISSEMENT 38

1 Préambule

Dans le présent document,

L'entreprise est dénommée « le titulaire » ;

Le Centre INRAE Grand Est - Nancy est dénommé « l'établissement » ;

La personne habilitée à engager l'établissement est le Président du Centre INRAE Grand Est - Nancy en tant que Représentant du Pouvoir Adjudicateur, et par délégation, la Directrice des Services d'Appui des centres Grand Est.

Les personnels INRAE et les personnes autorisées par INRAE à prendre leur repas dans le restaurant (dont les personnels travaillant dans les laboratoires de l'établissement et appartenant à d'autres organismes partenaires de INRAE) sont nommés « les usagers ».

2 Contexte

Le Centre INRAE Grand Est - Nancy possède un restaurant en self-service, sur son site principal à Champenoux (54). Depuis 2003, l'établissement confie l'exécution des prestations de restauration à un titulaire externe.

Ce restaurant est destiné en priorité aux agents INRAE de l'établissement (environ 150 agents titulaires et environ 120 personnels temporaires par an, dont une quarantaine de stagiaires environ sur quelques mois). Des personnels d'autres organismes sont également accueillis régulièrement au sein du restaurant, soit parce qu'ils travaillent sur le Centre (sociétés hébergées, collaborations, Unités Mixtes de Recherche, etc.), soit parce que leur lieu de travail est à proximité du Centre (conventions passées avec leurs employeurs). Des personnes extérieures, invitées ou autorisées, fréquentent également le restaurant ponctuellement. Globalement les usagers du restaurant se répartissent comme suit : 73% d'agents INRAE, 17% d'étudiants et 10% de personnes extérieures.

Après une période de baisse de fréquentation du restaurant, la situation s'est stabilisée à la hausse depuis quatre ans, avec une moyenne de la fréquentation du restaurant autour des 90 repas par jour. La fréquentation du restaurant varie dans l'année en fonction de l'accueil de stagiaires sur le Centre et fluctue également hebdomadairement due au télétravail et aux déplacements de certains agents.

Le titulaire devra se reporter à l'annexe 1 du présent cahier des charges, dans laquelle figure, à titre indicatif, les éléments chiffrés de la fréquentation du restaurant pour les années 2023, 2024 et 2025.

3 Définition des prestations de restauration

Les repas sont confectionnés sur place au moyen du matériel mis à disposition par l'établissement (cf. annexe 2 du présent document).

Le titulaire, qui déclare connaître parfaitement les locaux de l'établissement mis à sa disposition, s'engage d'une manière générale à réaliser en son sein, l'ensemble des prestations nécessaires à la fourniture de repas de qualité, au bon fonctionnement des cuisines de l'établissement ainsi qu'au bon fonctionnement du restaurant de l'établissement. Il s'engage également à assurer le bon usage et le bon entretien de la vaisselle, des matériels et des installations confiés par l'établissement.

Dans le respect de la réglementation en vigueur, il assure notamment :

- l'approvisionnement en denrées alimentaires ;
- l'entreposage des denrées dans les réserves existantes ;
- la gestion et l'organisation de la production des repas ;
- la préparation et l'animation de repas à thème ;
- la préparation sur place des repas ;
- la distribution des repas aux convives ;
- la communication souhaitée par l'établissement en amont de la ligne de self et à proximité immédiate des plats présentés, ainsi que la communication réglementaire ;

- le tri et l'évacuation des déchets dans le respect des normes environnementales et des dispositions prises par l'établissement ;
- la facturation et le recouvrement des tarifs de restauration fixés par l'établissement auprès des usagers, ainsi que la production des statistiques de fin de mois demandées ;
- diverses prestations et services précisés aux articles ci-après du présent article 3.

Le titulaire doit souscrire une assurance dans les conditions précisées à l'article 25 de l'AE-CCAP.

Le titulaire est seul responsable de la gestion financière du service de restauration de l'établissement, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel dudit service de restauration.

Le titulaire ne peut transférer à un sous-traitant une partie de l'exécution du marché sans l'agrément préalable de l'établissement. La sous-traitance totale du marché est interdite.

Le titulaire ne peut utiliser les locaux et installations de l'établissement en dehors des prescriptions du présent marché.

Le titulaire s'engage à ne procéder à aucune vente dans les locaux INRAE, ni à aucune exportation de repas, sauf autorisation expresse de l'établissement.

3.1 Prestation principale

Les prestations de restauration sont fournies le midi, du lundi au vendredi inclus, toute l'année, sauf les jours fériés légaux.

Le site INRAE de Champenoux est habituellement fermé du 25 décembre au 1er janvier inclus. Pendant cette période, le restaurant doit également être fermé ; le titulaire devra organiser en conséquence l'absence de son personnel.

Lorsque la fréquentation prévisible est très faible (ponts, veilles de fêtes importantes, etc.), l'établissement pourra décider, après en avoir informé le titulaire au moins 15 jours à l'avance :

- d'alléger le service. Dans ce cas, un service minimum pourra être demandé (par exemple : plats froids, « paniers repas »), en fonction du nombre d'usagers préalablement inscrits ;
- de fermer le restaurant.

En cas de fermeture prévisible du restaurant pour une durée supérieure à 15 jours, l'établissement s'engage à en aviser le titulaire au moins deux mois à l'avance par email ou lettre recommandée, avec accusé de réception.

L'établissement est dégagé de cette obligation pour toute situation d'urgence (voir ci-après).

CAS PARTICULIER : En cas de situation d'urgence, pour des raisons indépendantes de sa volonté, l'établissement pourra décider de la fermeture du restaurant ou de son fonctionnement en mode dégradé (cf. article 18 de l'AE-CCAP).

Le titulaire en sera avisé au plus tôt compte tenu des circonstances.

L'accès des usagers au restaurant s'effectue de 11H50 à 13H15 (dernier convive servi) ; la salle de restaurant reste accessible jusque 13H45. Le titulaire garantit un choix identique en début et fin de service.

Les denrées en self-service sont présentées aux comptoirs réservés à cet effet.

Le recours à de la vaisselle plastique jetable (assiettes, gobelets et couverts, en particulier) est proscrit.

À la fin du repas, les usagers déposent leurs plateaux sur les chariots prévus à cet effet, après avoir procédé au tri des déchets dans les conteneurs dédiés (cf. article 8.3 du présent document).

Le titulaire assure une communication claire et conforme aux normes, notamment sur la provenance et à la qualité des produits (cf. article 4.6 du présent document) ainsi qu'aux allergènes. Toute défaillance peut entraîner des pénalités (cf. article 22 AE-CCAP). Son offre précise les éventuels investissements nécessaires pour faciliter la communication.

Le restaurant accueille également régulièrement des groupes de cinq personnes et plus. L'organisateur du groupe doit prévenir le responsable de l'équipe de restauration au moins 15 jours avant la date de la venue du groupe. L'accueil de

ces groupes se fait à partir de 12H45. En cas de non-respect de cet horaire et d'affluence, le titulaire peut différer le service du groupe.

La prestation principale est commandée par l'unité « Services Déconcentrés D'appui à la Recherche » (SDAR 0344).

3.2 Prestations complémentaires

Le titulaire s'engage à fournir les prestations complémentaires décrites ci-après.

Les pauses-cafés, les prestations apéritives et les repas améliorés (cf. articles 3.2.1 à 3.2.3) feront l'objet d'un bon de commande émis par l'unité concernée (liste des unités en annexe 5 du présent document).

Les bons de commandes seront établis par référence aux tarifs du marché et devront comporter les renseignements suivants :

- la référence du présent marché figurant en page de garde de l'AE-CCAP,
- la désignation de la prestation : pause-café, prestation apéritive, buffet simple ou repas de réception, ainsi que leur contenu
- la désignation de l'unité destinataire de la prestation,
- la date ou la période d'exécution,
- l'heure d'exécution de la prestation,
- le lieu d'exécution de la prestation.

Ces prestations seront facturées selon les tarifs figurant à l'annexe 1 de l'AE-CCAP.

Les prestations complémentaires ne doivent entraîner ni une diminution ni un retard dans la prestation principale servie aux usagers du restaurant. Le titulaire prévoira dans son devis, si nécessaire, du personnel supplémentaire dédié, distinct du personnel affecté au site.

Sauf indication contraire, les obligations applicables aux repas servis au self s'appliquent également aux prestations complémentaires.

3.2.1 Pauses-cafés

Ce sont des prestations à la demande, définies en fonction des besoins exprimés par les unités de l'établissement.

Ces prestations peuvent être organisées à différents moments de la journée, en dehors du bâtiment du restaurant, dans les locaux du Centre (exemple : hall d'accueil du bâtiment administratif).

Il existe deux formules de pause-café :

- Pause complète :

La pause-café complète comprend par personne :

- une boisson chaude : café en percolateur et/ou thé en sachet et/ou chocolat,
- 1 pâtisserie ou 1 viennoiserie ou 3 réductions ou 1 part de brioche (présentation en corbeille ou plateau).

- Pause simple :

La pause-café simple comprend par personne, une boisson chaude : café en percolateur et/ou thé en sachet et/ou chocolat.

Pour chaque boisson chaude commandée, le titulaire fournira du sucre, du lait et/ou de la crème ainsi qu'une touillette en bois. La boisson chaude sera servie dans des gobelets réutilisables ou jetables conformes à la réglementation en vigueur. De plus, le titulaire fournira des serviettes en papier recyclé, écolabellisé ou équivalent, en quantité adaptée au nombre de boissons chaudes commandées.

Ces formules pourront être compléter par des boissons, aux tarifs indiqués dans le bordereau des prix unitaires figurant à l'annexe 1 de l'AE-CCAP. Le titulaire fournira des gobelets réutilisables ou jetables conformes à la réglementation en vigueur.

L'unité communiquera sa demande au minimum 2 semaines avant la date prévue pour ladite pause-café.

Le titulaire assure la mise en place de la pause-café au lieu et à l'heure indiqués, puis le débarrassage, le nettoyage éventuel de la vaisselle non jetable (prise sur le stock du restaurant) et des tables. Les déchets seront déposés dans les conteneurs prévus à cet effet sur le Centre (cf. article 8.3 du présent document).

Le nombre de pauses-cafés varie selon les années. À titre informatif, ont été commandées 11 pauses-cafés en 2023, 17 pauses-cafés en 2024 et 17 pauses-cafés en 2025.

3.2.2 Apéritifs

Ce sont des prestations apéritives composées de boissons apéritives et des amuse-bouches salés ou sucrés, définies en fonction des besoins exprimés par les unités de l'établissement.

Ces prestations peuvent être organisées à différents moments de la journée, en dehors du bâtiment du restaurant, dans les locaux du Centre (exemple : hall d'accueil du bâtiment administratif).

Le forfait apéritif pourra être compléter par des boissons ou autres produits, aux tarifs indiqués dans le bordereau des prix unitaires figurant à l'annexe 1 de l'AE-CCAP.

Dans son bon de commande, l'unité indiquera les produits souhaités et leur quantité. En cas d'indisponibilité d'un produit, le titulaire informera l'unité en amont de la date de la prestation et pourra lui proposer un article équivalent au même prix, que l'unité sera libre d'accepter ou non.

L'unité communiquera sa demande au minimum 2 semaines avant la date prévue pour ladite prestation apéritive.

Le titulaire établira un devis préalable à l'unité en fonction des besoins exprimés et des tarifs figurant à l'annexe 1 de l'AE-CCAP.

Les boissons seront servies dans des gobelets réutilisables ou jetables conformes à la réglementation en vigueur, ou dans des verres pris sur le stock du restaurant ou en location.

Le titulaire mettra à disposition des serviettes en papier recyclé, écolabellisé ou équivalent, en quantité adaptée au nombre de participants.

Le titulaire assure la mise en place de la prestation apéritive au lieu et à l'heure indiqués, puis le débarrassage, le nettoyage éventuel de la vaisselle non jetable (cf. ci-avant) et des tables. Les déchets seront déposés dans les conteneurs prévus à cet effet sur le Centre (cf. article 8.3 du présent document).

3.2.3 Repas améliorés

Ce sont des repas sous forme de buffet simple ou de repas de réception servis à table, en fonction des besoins définis par les unités de l'établissement.

Ils se tiennent entre 12H00 et 14H45 dans le bâtiment du restaurant ou dans les locaux du Centre. Lorsque le repas a lieu dans le restaurant, le self-service pourra être exceptionnellement fermé plus tôt ce jour-là.

L'unité communiquera sa demande au minimum 2 semaines avant la date prévue pour ledit repas amélioré.

Le titulaire établira un devis préalable à l'unité en fonction des besoins exprimés et des tarifs figurant à l'annexe 1 de l'AE-CCAP.

Dès validation de la demande, le titulaire informera le service « Affaires générales » afin qu'il puisse prévenir, si nécessaire, les usagers d'un éventuel ajustement des horaires d'ouverture du restaurant.

Si l'organisation du repas nécessite le déplacement de tables, chaises et claustras, le titulaire remet les lieux dans l'état initial en prenant toutes les précautions nécessaires pour ne pas endommager le mobilier et le sol. Les dégâts éventuels sont à sa charge.

3.2.4 Panier repas

Les usagers pourront se voir délivrer par le titulaire, un panier repas composé de la manière suivante :

- 1 sandwich (emballé dans du papier aluminium) comprenant :
  - 1/2 baguette de pain (125 g)
  - Salade verte à la demande
  - 1 accompagnement au choix, selon goût des usagers et selon saison, liste non limitative :
    - ✓ au moins 2 tranches de jambon avec ou sans beurre
    - ✓ ou au moins 100g de saucisson avec ou sans beurre
    - ✓ ou au moins 100g de pâté de campagne
    - ✓ ou au moins 100g de fromage
    - ✓ ou au moins 100g de crudités (tomates, concombre, avocat, thon, œuf, etc.) avec ou sans assaisonnement
- 1 fruit, 1 laitage, ou 1 dessert si le contenant n'est pas pris sur la vaisselle du restaurant ou si l'emballage est jetable,
- 1 serviette papier identique à celle fournie au self.

Le panier repas est facturé selon le tarif figurant à l'annexe 1 de l'AE-CCAP. Son prix ne doit pas excéder celui d'une formule « STANDARD » de même nature (cf. article 4.7 du présent document).

Les boissons sont facturées en sus, aux tarifs du self.

Les usagers commanderont leurs paniers repas directement auprès du personnel de restauration (par téléphone) jusqu'au jour même avant 10H00.

Les paniers repas devront pouvoir être retirés à tout moment de la vacation du personnel de restauration, sauf pendant leur pause repas (horaire précisé par le titulaire).

3.2.5 Cafétéria

Dans le réfectoire, le titulaire mettra à disposition :

- une machine à café à dosettes ou capsules,
- du sucre en dosette (buchette ou morceau emballé).

Les dosettes ou capsules de café seront vendus à la caisse. Le café devra être de qualité supérieure, de type NESPRESSO ou équivalent, et issu du commerce équitable.

Les tasses et les petites cuillères, prises dans le stock du restaurant, seront disposées à côté de la machine à café par le titulaire qui en assurera le nettoyage.

L'annexe 1 de l'AE-CCAP indique le coût de la location de la machine à café et le coût du café. Le prix des autres consommables de cafétéria doit être inclus dans le prix du café.

À titre indicatif, la consommation annuelle est estimée à environ 850 capsules.

4 Structure du repas

L'objectif est d'offrir aux usagers une restauration lors de leur pause méridienne d'une durée moyenne de 45 minutes dans un cadre convivial. L'environnement des repas doit être agréable visuellement (décoration, propreté des lieux), phoniquement (faible niveau sonore) et olfactivement (absence d'odeurs désagréables).

Le titulaire veille à la mise en place de décorations adaptées et au maintien impératif de la propreté du mobilier et des salles de restauration.

La structure du repas doit garantir aux usagers :

- une grande variété de choix,
- un bon équilibre nutritionnel,
- une équité en terme de quantité, de diversité et de qualité sur toute la durée du service (11H50 à 13H15),
- le respect des normes d'hygiène en vigueur.

Le titulaire doit respecter les règles d'équilibre alimentaire, les normes HACCP et le Paquet hygiène ainsi que toute spécification particulière éventuelle.

Les menus à jour fixe sont proscrits.

4.1 Spécifications qualitatives et de salubrité

Le titulaire met en place les procédures nécessaires pour assurer la traçabilité de tout produit ou denrée entrant dans la composition des repas conformément à la réglementation en vigueur.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent respecter l'ensemble des dispositions de la réglementation applicables aux produits alimentaires, générales ou spécifiques.

Le titulaire applique toutes les règles d'hygiène et de sécurité dans l'élaboration des menus, notamment :

- Le règlement (CE) n°178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire ;
- Le règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Le 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 ;
- Le règlement (CE) n°2073/2005 fixant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- L'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 ;
- Le décret n°2009-1121 du 16 septembre 2009 portant application de l'article L. 214-1 du Code de la consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant ;
- L'article L. 214-1 du Code de la consommation relatif à l'hygiène des produits et des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant ;
- L'arrêté du 7 mai 2020 modifiant l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Le titulaire s'engage à mettre en application toute nouvelle disposition de la réglementation entrant en vigueur.

En l'absence de précisions particulières, le titulaire se conforme aux normes nutritionnelles en vigueur et aux spécifications du présent document.

4.2 Démarche HACCP

Conformément au règlement (CE) n°852/2004, le titulaire met en place et assure le suivi des principes de l'analyses des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) pour chaque étape de la prestation. Son offre technique détaille l'organisation retenue pour appliquer et suivre la démarche HACCP. De plus, à l'issu de la première année du présent marché, le titulaire devra remettre à l'établissement son Plan de Maîtrise Sanitaire.

Le titulaire fait réaliser, à ses frais, des analyses microbiologiques mensuelles sur des préparations (hors d'œuvre, plats protéiques, desserts), conformément à la réglementation en vigueur. Les résultats sont transmis à l'établissement dès

réception et affichés à l'entrée du restaurant. En cas de non-conformité, le titulaire communique également les plans d'actions mis en œuvre pour corriger les dysfonctionnements constatés.

Il fait également réaliser, à ses frais, une analyse d'eau annuelle au point de prélèvement le plus adapté pour la préparation des repas et transmet systématiquement les résultats à l'établissement. En cas de non-conformité, le titulaire communique également les plans d'actions mis en œuvre pour corriger les dysfonctionnements constatés.

Conformément à l'arrêté du 21 décembre 2009 modifié par celui du 7 mai 2020, le titulaire conserve des plats témoins (environ 80 à 100g), échantillons représentatifs des plats servis et clairement identifiés. Les plats témoins sont conservés pendant au moins 5 jours en froid positif (entre 0 et +3°C) après leur présentation au consommateur. Le titulaire tient à jour un registre des plats témoins comprenant : la liste des plats servis, les échantillons prélevés, les dates et heures de prélèvement et les températures de conservation. Ce registre doit être en permanence à la disposition d'INRAE et des autorités de contrôle.

En cas de visite de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP), le service « Prévention » du Centre doit être informé. Les rapports de la DDPP sont transmis systématiquement à INRAE. Le titulaire accompagne l'établissement dans les réponses à apporter à ces services.

4.3 Préparation des aliments

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

Il est précisé que les OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) ne sont en aucun cas acceptés par le Centre Grand Est - Nancy, dans les préparations et aliments fournis dans le cadre du présent marché.

Dans la saisine n°2022-SA-0221 datée du 08 janvier 2025, l'ANSES conclut qu'il n'est pas recommandé de proposer des aliments à base de soja en restauration collective. En conséquence, le soja n'est pas accepté par le Centre Grand Est - Nancy, dans les préparations et aliments fournis dans le cadre du présent marché.

Les repas doivent respecter les recommandations nutritionnelles du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN) version 2.0 de juillet 2015, notamment en matière de maîtrise des apports lipidiques. Les fréquences de plats frits, panés ou à forte teneur en matières grasses (rapport protéines/lipides inférieur ou égal à 1) ne doivent pas dépasser les limites fixées par ce référentiel.

L'utilisation de denrées ou de préparations dont la composition présente des graisses hydrogénées est à proscrire, ainsi que l'utilisation de graisse/huile de palme et de coprah.

La présentation de plats cuisinés et de sauces industriels, quelle que soit la gamme, est exclue, sauf pour les desserts. Il convient toutefois de respecter un minimum de deux desserts par semaine, entièrement confectionnés sur place (cf. article 4.7 du présent document).

Le titulaire peut soumettre au comité de suivi du marché (cf. article 9.1 du présent document), de manière limitée, d'autres produits, notamment de cinquième gamme. Le comité de suivi du marché se réserve le droit de les accepter ou non.

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées, servies à bonne température et proches de la qualité du « fait maison ».
Définition du « fait maison » : un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné ou transformé sur place, à partir de produits bruts, conformément à l'article L. 122-20 du Code de la consommation et au décret n°2015-505 du 6 mai 2015.

La monotonie alimentaire doit être évitée. Les mets doivent être agréables à la vue, au goût et à l'odeur. La cuisson des viandes doit respecter les règles d'hygiène. Elles ne doivent être ni trop cuites, ni trop saignantes. Pour les viandes rouges grillées, le titulaire tiendra compte des attentes des usagers.

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés. Dans la mesure du possible, les sauces des plats principaux sont présentées à part et servies selon la demande des usagers.

4.4 Température des plats

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale au moment du service qu'il s'agisse de préparations chaudes ou froides. Les plats chauds ne doivent jamais être servis en dessous de +63°C. Pour les viandes rôties ou grillées, les procédés de maintien en température doivent éviter tout dessèchement ou racornissement ; la cuisson et la découpe sont réalisées au dernier moment.

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

Les usagers peuvent réchauffer leur repas dans le micro-onde mis à disposition par l'établissement dans la salle de restaurant. Le titulaire veille à son bon fonctionnement et assure son nettoyage.

4.5 Grammage des portions

Le titulaire respecte les calibrages des **portions minimales** unitaires définies à l'annexe 3 du présent document. A défaut de précision, il applique les grammages de la catégorie « adolescents-adultes », de la recommandation nutrition du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN) version 2.0 de juillet 2015. En aucun cas, les portions ne peuvent être inférieurs à ces valeurs.

Les éléments de décoration (salade, persil, cornichons, olives, etc.) ne sont pas comptabilisés dans le poids net dans l'assiette.

Il est rappelé que le potage de légumes doit contenir un minimum de 40% de légumes cuits, hors pomme de terre, soit 100g de légumes cuits pour une portion de potage de 250ml.

Document disponible sur le lien ci-après :
https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf

4.6 Produits de qualité et durables

4.6.1 Réglementation

Le titulaire privilégie des approvisionnements en produits agricoles et en denrées alimentaires, répondant à des exigences de qualité et de préservation de l'environnement.

Les produits doivent être au maximum frais et de saison, afin de limiter l'impact environnemental de leur production et/ou transport (cf. par exemple, calendrier Greenpeace des fruits et des légumes de saison pour la France Métropolitaine sous https://www.greenpeace.fr/guetteur/calendrier).

Les produits doivent être issus de modes de production respectueux de la santé, de la sécurité et du droit au travail.

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

Issue des États généraux de l'alimentation, 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, la loi « EGAlim » prévoit un ensemble de mesures, notamment pour les restaurants collectifs publics, d'atteindre **un taux de 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologiques**, dans la composition des repas servis, conformément à l'article L. 230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime. Ces dispositions ont été enrichies par la loi « Climat et résilience », publiée le 22 août 2021, avec notamment l'ajout de deux nouvelles catégories de produits entrant dans les objectifs d'approvisionnement en produits durables et de qualité et l'ajout d'un sous-objectif de **100% de viandes et de poissons de qualité et durables**.

Les taux de produits durables et de qualité sont appréciés annuellement, sur la base de la valeur hors taxe des achats de produits alimentaires par rapport à la valeur hors taxe de tous les achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. Ces données sont à déclarer sur le site *ma cantine* (https ://ma-cantine.agriculture.gouv.fr) au premier trimestre de l'année N pour les achats de l'année N-1.

Sont considérés comme produits de qualité et durables au titre présent marché :

- Les produits issus de l'agriculture biologique y compris les produits végétaux étiquetés « en conversion » conformément aux dispositions du règlement (UE) 2018/848 ; à condition qu'il ne s'agisse que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an ;
- Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes : le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ;
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ;
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP) ;
- Les produits issus du commerce équitable ;
- Les produits satisfaisant de manière équivalente aux exigences définies par ces signes mentions, écolabels ou certifications. Ce caractère équivalent s'apprécie conformément aux articles R. 2111-11 à R. 2111-17 du Code de la commande publique ;
- 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 dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.

Ces signes, mentions, écolabels, certifications ou leurs équivalences sont exigés au titre des spécifications techniques des produits conformément aux articles R. 2111-4, R. 2111-8, R. 2111-9 et R. 2111-11 du Code de la commande publique. Les labels proposés par le titulaire doivent répondre aux exigences précisées aux articles R. 2111-12 et R. 2111-14 du Code de la commande publique.

Le titulaire propose au minimum les produits issus de l'agriculture biologique listés à l'article 4.7.1 ci-après et complète son offre pour atteindre les 20% minimum de produits « BIO ».

Conformément à l'article L. 230-5-3 du Code rural et de la pêche maritime, le titulaire met en place un affichage permanent et un étiquetage quotidien informant les usagers de la présence de produits issus de l'agriculture biologique, et plus largement, de tous les produits prévus par l'article L. 230-5-1 susmentionné. Cet affichage est actualisé au moins une fois par an.

Chaque trimestre, le titulaire transmet à l'établissement les statistiques relatives au respect des lois « EGAlim » et « Climat et résilience », notamment : le pourcentage de produits issus de l'agriculture biologiques, le pourcentage de produits de qualité et durables dont les pourcentages relatifs aux viandes et aux poissons.

Le comité de suivi du marché vérifie le respect de ces obligations et se réserve le choix d'appliquer des pénalités en cas de manquements constatés.

4.6.2 Approvisionnements et développement durable

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

Le titulaire privilégie les modes de transport de livraison les moins polluants.

Le titulaire veille à un approvisionnement permettant :

- des délais de livraison réduits entre le lieu de production et le restaurant, afin de garantir la fraîcheur des produits ;
- un nombre limité d'intermédiaires, avec un maximum d'un intermédiaire entre le producteur et le restaurant (circuits courts) ;
- le cas échéant, une cohérence avec les projets alimentaires territoriaux (PAT) du territoire, conformément à l'article L111-2-2 du Code rural et de la pêche maritime.

Le titulaire s'attache à limiter son impact carbone par des pratiques d'approvisionnement, de préparation et de livraison

respectueuses de l'environnement.

Conformément à l'article 20.2 du CCAG-FCS, et lorsque cela ne contrevient pas aux règles sanitaires, le titulaire utilise des contenants réutilisables, recyclés, recyclables ou réemployés. Il réduit autant que possible le nombre de contenants utilisés, en volume comme en poids. Lorsque cela est compatible avec les besoins de l'acheteur et les spécificités des produits, le titulaire privilégie la livraison en vrac plutôt qu'en unités de conditionnement distinctes.

Le titulaire veille à limiter le gaspillage alimentaire et la production de déchets. Le gaspillage, notamment alimentaire, est un des enjeux majeurs d'une prestation de restauration collective. Sa réduction permet d'obtenir des bénéfices environnementaux significatifs, notamment en diminuant les consommations d'énergie et de ressources naturelles liées à la production, au transport, à la gestion des déchets, tant en amont qu'en aval. La politique de réduction du gaspillage alimentaire envisagée par le titulaire dans le cadre du présent marché, notamment les dispositions prévues pour la gestion des invendus, doit être détaillée dans son offre.

Le suremballage doit être évité car il consomme des ressources naturelles et génère des déchets inutiles.

4.7 Formules proposées

La formule « STANDARD » constitue la formule minimale proposée aux usagers. Elle comprend :

- 1 plat principal avec ses accompagnements (légumes et féculents)
- 1 plat périphérique, c'est-à-dire tout plat autre que le plat principal : entrée (crudités, charcuterie, etc.), fromage, laitage, fruit ou pâtisserie.

Les usagers peuvent adapter la formule « STANDARD » en ajoutant, en sus, un ou plusieurs plats périphériques.

Afin de garantir une équité de choix jusqu'en fin de service, le personnel du titulaire veille à ce que les usagers ne prennent qu'un seul plat périphérique par catégorie (crudités, charcuterie, fromage, laitages, fruits, pâtisserie, etc.).

Certaines catégories d'usagers peuvent bénéficier d'une formule spécifique. Par exemple, les étudiants peuvent bénéficier, sur présentation de leur carte d'étudiant, d'une formule comprenant le plat principal et deux plats périphériques. Le titulaire en est informé en temps utile.

Le prix du repas est établi conformément à l'article 6.1.2 de l'AE-CCAP, en fonction de la nature du plat principal, de la nature des plats périphériques ainsi que du nombre de plats périphériques présents sur le plateau. Les tarifs correspondants figurent à l'annexe 1 de l'AE-CCAP.

4.7.1 Composition des plats

À aucun moment du service, le choix proposé ne doit être inférieur au minimum défini dans les tableaux ci-après.

Chaque jour, le titulaire propose deux plats principaux : un plat principal à base de protéine animale et un plat principal à base de protéine végétale. À titre informatif, en 2025, les usagers ont choisi en moyenne 40% de plats à base de protéine végétale et 60% de plats à base de protéine animale ; ces proportions sont données à titre indicatif et ne constituent pas un engagement de l'établissement.

Le plat principal à base de protéine végétale doit être un plat protidique complet au sens du GEM-RCN (fiche plats protidiques - version 2015 et son complément de 2019). Il doit :

- apporter au minimum 84g de composante protéique par portion (soit 70% du grammage recommandé pour une portion de viande de 120g),
- présenter une densité en protéines d'au moins 10g pour 100g d'aliment dit protéique, ou 5g pour 100g pour un plat complet (exemple : lasagne végétarienne),
- associer obligatoirement une source de protéines végétales complètes, soit par combinaison céréales + légumineuses (exemple : riz + lentilles, blé + pois chiches, quinoa + haricots), soit par l'utilisation de protéines végétales à profil complet (quinoa, lupin).

Il ne peut consister en un simple mélange de légumes ou féculents dépourvu d'un apport protéique suffisant. L'apport de protéine animale est autorisé (produits : œufs, fromage, beurre, crème, etc.) à l'exclusion de la viande et du poisson.

Le plat principal à base de protéine végétale doit rassasier l'usager autant qu'un plat principal à base de protéine animale.

Le titulaire met quotidiennement à la disposition des usagers qui en font la demande, un plat principal protidique de substitution par rapport au menu du jour (grillade, œufs sur le plat, jambon, etc.). Le titulaire met en place un affichage permanent pour informer les usagers de cette possibilité.

Du 1er mai au 30 septembre, et en fonction des épisodes de chaleur, le titulaire peut proposer une assiette fraîcheur (crudités, cuidités, protéines, salade composée) en remplacement du plat chaud.

Le titulaire tient compte des contraintes alimentaires et des allergies des usagers qui se sont déclarés auprès de lui. Il peut être amené à élaborer des repas de substitution sur demande particulière préalable de ces usagers (par exemple : sans sel, sans sucre, sans gluten). L'affichage des 14 allergènes majeurs à déclaration obligatoire est assuré sur lieu de distribution.

Le titulaire vérifie qu'un même allergène ne soit pas présent dans les deux plats principaux proposées un même jour.

Nature du plat	Fréquence	Composition	Quantité minimum	Conditions d'élaboration	Produits durables
Hors d'œuvre ou entrée	Tous les jours. Les plats changent à chaque repas, sur une série de six jours ouvrables consécutifs.	Plat de crudités	1	Exception faite des recettes spécifiques type « céleri rémoulade », ne pas assaisonner les crudités, les usagers ayant des sauces, condiments et autres à disposition (cf. article 4.7.2 du présent document).	
		Plat de charcuterie ou poisson froid ou œuf froid	1	Varier entre les 3 possibilités mais en privilégiant charcuterie ou poisson par rapport aux œufs Le plat peut être agrémenté de crudités mais la part protidique doit être dominante.	Les œufs devront être de catégorie 0 ou 1. **Les ovoproduits devront être obligatoirement issus de l'agriculture biologique**.
		Entrée chaude	1	Au prix, soit des crudités, soit de l'entrée de viande ou poisson, selon composition	Les œufs devront être de catégorie 0 ou 1. **Les ovoproduits devront être obligatoirement issus de l'agriculture biologique**.
	En plus, de novembre à mars	Soupe	1	Au prix, soit des crudités, soit de l'entrée de viande ou poisson, selon composition Les soupes pourront être agrémentés par l'usager lui-même (croûtons, gruyère, aïoli, etc. mis à sa disposition par le titulaire)	

Nature du plat	Fréquence	Composition	Quantité minimum	Conditions d'élaboration	Produits durables
Plats principaux	Tous les jours.	Végétarien	1	Ils consistent en des plats confectionnés sur place à partir de recettes élaborées. Aucun produit industriel n'est accepté, notamment, par exemple, la galette végétarienne qui doit être « fait maison ».	**1 plat végétarien entièrement « BIO » au moins 1 fois par semaine.** Les œufs devront être de catégorie 0 ou 1**. Les ovoproduits devront être obligatoirement « BIO »**.
		Plat de poisson ou plat de viande (y compris gibier et abats)	1	À alterner en fonction des arrivages et de la disponibilité. Produits frais à privilégier (cf. article 4.7 du présent document). Poisson : 2 fois maximum par semaine (entier, en morceau, en filet, grillé, au four, en papillote, court-bouillon, etc.). Sauf pour les poissons grillés et panés, le plat ne devra pas consister en une simple cuisson, pour éviter la fadeur. Viande : préparations courantes de viande (grillée, rôtie, mijotée, braisée, etc.) ; la moins grasse possible. Les morceaux devront être choisis avec soin pour qu'il y ait le moins de déchet possible.	Article L. 230-5-1 8° du Code rural et de la pêche : les viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et les produits de la pêche doivent être issus à 100% de produits de qualité et durables.
	Tous les 15 jours	Menu « snacking » végétarien ou à base de viande ou de poisson	1	À la place du plat végétarien, de poisson ou de viande selon sa composition. Par exemple : burger, pizza, wrap, fajitas, tortilla, bowl, tacos mexicains, panini, pan bagnat, nuggets, etc. Ne pas proposer le menu snacking sur les 2 plats principaux, le même jour.	Les œufs devront être de catégorie 0 ou 1**. Les ovoproduits devront être obligatoirement « BIO »**.

Nature du plat	Fréquence	Composition	Quantité minimum	Conditions d'élaboration	Produits durables
Accompagnements	Tous les jours.	Féculents ou légumineuses farineuses ou céréales ET Légumes dit « verts ».	2	Le même féculent, légumineuse farineuse, céréale ou légume ne peut pas être proposé plus de 2 fois par semaine, même si la cuisson est différente. Par jour, au moins, 1 accompagnement cuit à la vapeur légèrement assaisonné et 1 accompagnement cuisiné. Les mélanges de légumes sont autorisés (jardinières, poêlées, ratatouilles, etc.) mais ne doivent pas être issus de mélanges de légumes en sachets congelés. Une salade verte pourra être proposée en tant que légume d'accompagnement de certains plats complets, sans surcoût pour l'usager, : lasagnes, spaghetti bolognaise et autres pâtes en sauce, pizzas, quiches, etc.	**Pomme de terre et carotte : à hauteur de 100% en « BIO », dès lors qu'ils sont frais (gamme 1) ou pré-élaborés (gamme 4)** **Légumes dits « verts » en « BIO » au moins 1 fois par semaine.**

Nature du plat	Fréquence	Composition	Quantité minimum	Conditions d'élaboration	Produits durables
Fromages	Tous les jours.		2 variétés	Dans une série de 3 repas, 6 variétés au minimum parmi les différentes catégories de fromages sont proposées.	
Laitages	Tous les jours.	Un yaourt nature ou un fromage blanc ET un yaourt aux fruits ou un dessert lacté (crème, flan, etc.)	2 sortes	Les produits allégés ou à 0% de matière grasse sont proscrits. Le fromage blanc peut être agrémenté (avoine, speculoos, etc.) mais non sucré. Tous les laitages sont proposés au même tarif.	**Yaourt nature et fromage blanc : à hauteur de 100% en « BIO »**
Fruits frais	Tous les jours.		3 variétés	Les fruits de saison sont à privilégier (cf. article 4.7 du présent document). Les fruits exotiques sont proposés principalement en hiver. Les fruits de 2ème gamme (conserves) sont strictement interdits. Les fruits peuvent être présentés de différentes façons : fruits frais entiers (pommes par exemple), fruits frais servis découpés (ananas par exemple), fruits frais préparés en salade, fruits frais préparés en compote, avec possibilité d'1 choix de fruits secs en hiver. Il sera proposé au minimum 2 choix de fruits entiers. Toutes les préparations de fruits décrites ci-dessus sont proposées au même tarif.	**Les pommes sont obligatoirement « BIO ».**
Pâtisseries	Tous les jours.	Gâteau ou entremet	1 choix	Confectionnés entièrement sur place au moins 2 fois par semaine. Privilégier, autant que possible, des desserts à base de fruits frais de saison (tartes, clafoutis, etc.)	Les œufs devront être de catégorie 0 ou 1**.** **Les ovoproduits devront être obligatoirement « BIO ».**

4.7.2 Pain, sauces et condiments

Une table à condiments, comprenant au minimum et durant toute la durée du service les éléments suivants, sera mis à disposition des convives : huile d'olive, huile de tournesol, vinaigres variées, moutarde, ketchup, mayonnaise, vinaigrette « maison », citron liquide ou frais découpé, et sucre.

Les sauces, assaisonnements et condiments décrits ci-dessus sont proposés à volonté.

Les huiles et les vinaigres sont présentés en contenants munis d'un doseur.

La vinaigrette « maison » est confectionnée sur place de manière traditionnelle (sel, poivre, vinaigre, huile, moutarde), sans ajout de lait ou autre produit lacté.

Le sucre est présenté en saupoudreuse.

En complément, le titulaire fournit et dispose sur chaque table de 4 ou 6 personnes, un flacon de sel et un flacon de poivre.

Le pain, hors pain « BIO », est un pain tradition, frais, tranché, de fabrication artisanale. Il sera placé en corbeille dans la chaîne du self-service de manière à ce que les usagers puissent se servir eux-mêmes. Une tolérance de 2 tranches de pain (portion d'environ 30 g) est admise ; les usagers souhaitant plus de pain pourront en faire la demande et seront facturés en conséquence (cf. annexe 1 à l'AE-CCAP). En cas de gaspillage avéré de pain, cette tolérance pourra être révisée en cours de marché en accord avec le comité de suivi du marché.

Il est proposé une fois par semaine du pain « BIO », qui pourra être du pain spécial (pain aux céréales, aux noisettes, etc.).

4.7.3 Boissons de table

Les boissons suivantes sont présentées en bouteille en verre ou canettes aluminium :

- eau plate,
- eau pétillante,
- soda et assimilés,
- jus de fruit 100% pur jus.

Un point d'eau fraîche avec carafes est mis à disposition des usagers par l'établissement. Le nettoyage et l'entretien de la fontaine à eau sont à la charge de l'établissement, tandis que le nettoyage des cruches incombe au titulaire.

Toutes les boissons conditionnées sont facturées directement aux usagers selon les tarifs prévus en annexe 1 à l'AE-CCAP.

5 Élaboration des menus

5.1 Menus

Le titulaire établira ses menus sur une période minimale de 4 semaines, définie conjointement avec l'établissement. Cette planification vise à limiter les changements de menus du jour pour le lendemain. Certains usagers adaptant leur venue en fonction du menu, une attention particulière doit être apportée au respect des menus communiqués.

Les menus doivent garantir une variété suffisante des préparations. À ce titre, une même recette ne doit jamais être proposée plus d'une fois sur la période de quatre semaines ; cette exigence s'applique à l'ensemble des plats principaux.

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 des nécessités d'approvisionnement,
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle des repas,
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas, ni à la variété des plats proposés.

Le titulaire veille également à assurer un équilibre entre les différentes familles d'aliments, conformément aux recommandations nutritionnelles en vigueur et aux exigences définies dans le présent document.

La composition des menus sera contrôlée *a posteriori* par le comité de suivi du marché en regard des exigences du présent document (variété et qualité des plats, fréquence des animations). En cas de non-respect des exigences du CCTP constaté par le comité de suivi, l'établissement se réserve le droit de soumettre les menus à un contrôle *a priori* réalisé par le comité de suivi jusqu'au retour à une conformité complète.

Le titulaire assure l'affichage des menus hebdomadaires aux emplacements désignés par l'établissement. Le titulaire affiche quotidiennement, par tout moyen qu'il juge adapté, les informations suivantes :

- la liste des hors-d'œuvre, des plats, des fromages et laitages, et des desserts proposés, accompagnés de leur tarif,
- les produits durables et de qualité (tels que définis à l'article 4.6 de ce présent document),
- la provenance de toutes les viandes et poissons servis, conformément aux exigences réglementaires,
- toutes autres informations réglementaires obligatoires.

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

- des produits durables (cf. article L. 230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime), sous signe d'origine et de qualité, dont les produits issus de l'agriculture biologique,
- des produits frais,
- des céréales complètes, semi-complètes ou sans gluten,
- la ou les gammes majoritaires de chaque plat.

5.2 Animations – repas de Noël

Tout au long de l'année, le titulaire proposera des animations, au minimum 6 par an.

Ces prestations ne doivent entraîner aucun surcoût pour l'usager.

Il est attendu du titulaire qu'il fasse preuve de créativité dans les menus proposés et, le cas échéant, dans l'ambiance associée à chaque animation.

Sont à prévoir, notamment :

- des animations autour des produits frais de saison,
- des barbecues en saison chaude,
- des menus mettant en valeur les différentes régions de France, ou inspirés de diverses cultures du monde,
- des animations liées à des évènements calendaires ou sportifs,
- des thématiques autour du développement durable.

Le comité de suivi du marché vérifiera *a posteriori* que le nombre d'animations annuelles a bien été respecté.

REPAS AMELIORE DE FIN D'ANNEE (REPAS DE NOËL) :

Le titulaire s'engage à réaliser un repas de fin d'année particulièrement soigné, comprenant un apéritif et le vin servi à table, en plus des composantes habituelles d'une formule avec trois périphériques (cf. exemple de menu à l'annexe 4 du présent document). Le prix facturé aux usagers correspondra aux tarifs habituels des repas en self-service.

La prestation comprendra, en plus du repas proprement dit :

- le service à table,

- la fourniture de nappes et serviettes en non-tissé, en matériau certifié biodégradable ou compostable,
- la mise en place des tables,
- la décoration des locaux.

Le repas se déroulera de la manière suivante :

- 11h50 : arrivée et installation des usagers avec l'apéritif
- 12h15 : début du service (entrées)
- 14h00 : fin du service (café servi)

La salle sera libérée par les usagers au plus tard à 15h00.

Le jour de ce repas est planifié dans la quinzaine précédent les vacances scolaires de Noël. La date sera fixée en accord avec le comité de suivi du marché.

Le titulaire soumettra le menu de ce repas au comité de suivi du marché au moins 5 semaines à l'avance.

Les participants au repas de Noël s'inscriront au préalable et choisiront leur menu jusqu'à une date convenue entre le comité de suivi du marché et le titulaire.

6 Entretien des locaux

Le titulaire est responsable de la bonne exécution des opérations de nettoyage et d'entretien citées ci-après. Il prend en charge l'ensemble des frais occasionnés par leur réalisation.

- Nettoyage des murs jusqu'à hauteur d'homme ;
- Nettoyage et entretien/maintenance préventive du système d'extraction (hottes, gaines, extracteurs, filtres). Le nettoyage des hottes est réalisé au minimum 2 fois par an, et celui des filtres tous les 7 jours environ. Le titulaire transmet à l'établissement les comptes-rendus de toutes les maintenances préventives dont il a la charge ;
- Curage et vidange du bac à graisse (fréquence préconisée = 3 fois par an). Le titulaire se conforme au règlement d'assainissement collectif de la Communauté Seille et Grand Couronné ;
- Nettoyage de la cuisine, des locaux de préparation, de la zone de distribution, des réserves et rangements, des réfrigérateurs et congélateurs, des zones de circulation et de passage, des salles à manger, et plus généralement de l'ensemble des locaux affectés à la restauration, y compris la terrasse attenante au bâtiment de restauration ;
- Nettoyage des vestiaires du personnel ;
- Nettoyage des toilettes du personnel ;
- Nettoyage du local à déchets ;
- Menues réparations courantes (responsabilité locataire).

En cas de doute sur la prise en charge d'une réparation par le titulaire ou par l'établissement, le titulaire informe le Service « Technique » de l'établissement, de la nature et de l'ampleur du désordre à réparer. Ceux-ci statuent sur le responsable de la prise en charge, en fonction de leur expertise. Toute demande d'intervention du Service « Technique » formulée par le titulaire, pourra lui être facturée s'il s'avérait que l'intervention relevait de sa responsabilité, conformément aux conditions énoncées ci-avant.
De même, l'aggravation de désordres dont il a la charge, due à une négligence avérée du titulaire, lui sera imputée.

Le nettoyage des toilettes prévues pour les usagers ainsi que celui du hall d'entrée, et le nettoyage des vitres du bâtiment de restauration, ne sont pas à la charge du titulaire. Ces prestations sont effectuées par une entreprise extérieure dans le cadre du marché de nettoyage des locaux du Centre.

De même, la dératisation et la désinsectisation du bâtiment de restauration, sont prises en charge par l'établissement dans le cadre d'un marché de Centre passé avec un titulaire extérieur.

Le titulaire fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge. Ces équipements doivent être techniquement adaptés à leur usage, agréés par l'établissement et

conformes à la réglementation en vigueur. Ils sont entreposés dans un local dédié mis à la disposition du titulaire par l'établissement et uniquement réservé à cet effet.

Le titulaire s'engage à veiller en permanence au bon rangement des locaux qui lui sont confiés, de leurs abords et de leur contenu.

Si le titulaire n'effectue pas les opérations normalement à sa charge, l'établissement en assure l'exécution aux frais du titulaire.

7 Matériels

L'établissement met à la disposition du titulaire le gros matériel (installations frigorifiques, équipements de cuisson, meubles, batterie de cuisine, matériel de salle à manger, etc.) en bon état de fonctionnement. Cette mise à disposition est faite à titre précaire pour la durée du marché, et à titre gratuit.
L'établissement met également à la disposition du titulaire du petit matériel de restauration (vaisselle, plateaux, ustensiles, etc.).

La liste du gros et du petit matériel mis à disposition du titulaire figure en annexe 2 du présent document.

7.1 Entretien et maintenance des matériels

L'entretien technique ainsi que la maintenance préventive du matériel de cuisine et des installations frigorifiques sont à la charge du titulaire. À cet effet, celui-ci souscrit les contrats de maintenance nécessaires et en communique systématiquement une copie à l'établissement, ainsi qu'une copie des bulletins d'intervention correspondants.

La maintenance curative des matériels est prise en charge par l'établissement.

Un état des lieux annuel (cf. article 11 de l'AE-CCAP) est réalisé au plus tard au mois de juin, afin d'anticiper les matériels à remplacer en raison de leur vétusté ou de leur non-réparabilité.

Dans le cadre de sa responsabilité, le titulaire s'engage à maintenir en permanence l'ensemble des matériels et équipements en état de fonctionnement normal. À ce titre, il signale dès son constat, tout dysfonctionnement relevant de la prise en charge de l'établissement (réparation ou remplacement).

Aucune défaillance ou réduction prolongée du service ne sera accepté lorsqu'elle résulte d'un défaut de maintenance préventive ou d'un défaut d'information de l'établissement. Les pénalités prévues à l'article 22 de l'AE-CCAP seront appliquées dans ces situations.

De même, si les réparations à la charge de l'établissement s'avèrent imputables au titulaire (négligence, utilisation non conforme aux prescriptions du fabricant, manque d'entretien, etc.), l'établissement refacturera au titulaire le coût de ces réparations.

7.2 Nettoyage courant des matériels

Le nettoyage ainsi que le maintien en parfait état de propreté des matériels, équipements et mobiliers mis à disposition sont assurés par le titulaire.

Les matériels et produits employés doivent être adaptés à leur usage, agréés par l'établissement et conformes à la réglementation en vigueur. Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions nécessaires afin d'éviter toute contamination des denrées alimentaires ou détérioration du matériel. Ces matériels et produits sont entreposés dans un local dédié, mis à disposition du titulaire par l'établissement et exclusivement réservé à cet effet.

Les produits utilisés ne doivent être nocifs ni pour la santé ni pour l'environnement (cf. article 8.4 du présent document).

Si le titulaire n'effectue pas les travaux de nettoyage des matériels normalement à sa charge, et que leur réalisation s'impose de manière urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, l'établissement en assure l'exécution dans les délais les plus rapides aux frais du titulaire.

7.3 Petit matériel

L'établissement met à la disposition du titulaire le petit matériel de restauration (couteaux, louches, etc.) et la vaisselle de salle à manger (verrerie, couverts, assiettes, plateaux, etc.). Le titulaire a la charge du nettoyage et de l'entretien de ce matériel. Le titulaire veille à son parfait état de propreté.

Le titulaire veille également au maintien du stock de vaisselle et de petit matériel tel qu'il lui a été confié initialement.

Il remplace les manquants (casse, perte, etc.) dans la limite de 10% par an du stock recensé lors du dernier inventaire. Au-delà de ce seuil, le remplacement est pris en charge par l'établissement.

7.4 Système d'encaissement informatisé

L'établissement demande au titulaire la mise à disposition d'un système d'encaissement informatisé des repas.

Le coût de cette mise à disposition est inclus dans la part forfaitaire due par l'établissement (cf. article 6.1.1 de l'AE-CCAP).

Le système préconisé par le titulaire est présenté dans son offre technique. Il devra être opérationnel dès le jour de la prise d'effet du présent marché.

Dans la mesure du possible, le système proposé prendra en charge les badges d'accès des agents du site INRAE de Champenoux (badges avec une puce NXP type Mifare Classic avec une taille mémoire de 1ko) comme badges de restauration. Pour les usagers ne possédant pas de badge d'accès, le titulaire fournira un badge particulier.

Le système devra comporter un écran de taille suffisante pour permettre à l'usager de visualiser le détail des tarifs appliqués aux éléments de son plateau ainsi que le montant total à payer lors de son passage en caisse.

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

La caisse est située en sortie de la zone de distribution du restaurant.

Le système devra intégrer les prix HT contractualisés dans l'AE-CCAP et ses annexes ; la TVA sera calculée automatiquement par le système à partir de ces prix.

Le système doit offrir des états de restitution systématiquement en version informatisée, et de préférence modifiable (tableur et/ou texte).
A minima, les données suivantes doivent être transmises à l'établissement à chaque fin de mois :

- le détail des consommations du mois par carte invités (cf. article 11 du présent document et article 7.4 de l'AE-CCAP),
- le nombre de repas du mois, ventilé par jour et par catégorie d'usagers,
- le nombre de cafés vendus dans le mois,
- le détail mensuel des prestations vendues par jour, par catégorie et par usager précisant le montant de l'admission perçue et de la subvention administrative déduite (cf. article 7.2 de l'AE-CCAP),
- le récapitulatif mensuel détaillé des prestations vendues, précisant le montant total des admissions perçues et des subventions administratives déduites,
- la statistique mensuelle relative aux habitudes alimentaires des usagers sur le plat principal et les plats périphériques,
- la répartition des dépenses par gamme.

En fin d'année, un récapitulatif global de l'année devra également être fourni.

Le titulaire devra être en mesure de communiquer à l'établissement, les données relatives aux usagers extérieurs, dans le cadre d'une convention de restauration hébergée (cf. 7.6 de l'AE-CCAP), notamment une liste nominative mensuelle.

La délivrance des badges particuliers ainsi que la mise à jour du fichier « convives » relèvent de la responsabilité du titulaire, sur instruction expresse de l'établissement, seul habilité à autoriser ces actions.

L'approvisionnement des comptes badge s'effectue en caisse aux heures de service, en espèces, par chèque, par carte bancaire et par téléphone. Le titulaire prévoit également la possibilité de recharger les comptes badge, à tout moment, via un site internet dédié, équipé d'un système de paiement sécurisé (cryptage des données). Il procédera au remboursement du solde du compte badge au départ d'un agent.

Toute modification du système d'encaissement demandée par l'établissement devra être prise en compte instantanément (changement de catégorie d'usager, de tarif, etc.) et devra pouvoir être effectuée à tout moment.

Conformément à l'article L. 541-15-10 du Code de l'environnement, l'impression du ticket de caisse n'est plus obligatoire, sauf sur demande expresse de l'usager.

Le système devra également permettre la gestion de comptes en post-paiement (cf. article 7.4 de l'AE-CCAP).

8 Fournitures et services divers

8.1 Fluides et énergie

Sauf cas de force majeur, l'établissement assure la fourniture de l'eau, du gaz, et de l'électricité.

Le titulaire prend toutes les dispositions nécessaires pour optimiser les consommations de fluides.

Il est attendu du personnel de restauration, qu'il adopte un comportement favorisant les économies de consommation de fluides.

Des compteurs particuliers sont installés pour l'eau, l'électricité et le gaz, permettant à l'établissement d'en contrôler les consommations.

L'établissement a établi, pour le restaurant, une moyenne annuelle de consommation jugée acceptable, fixée comme suit :

- électricité : 18 000 kWh
- eau : 400 m^3
- gaz : 2 400 m^3

Une partie des consommations qui dépassent cette moyenne, pourra être refacturée au titulaire, après analyse de la situation ayant conduit à son dépassement.

8.2 Téléphone/messagerie

L'établissement met à disposition du titulaire une ligne téléphonique interne pour tous les contacts internes.

Il est demandé au titulaire de prévoir une connexion à une messagerie électronique spécifique car les échanges avec l'établissement devront se faire autant que possible par email, notamment pour les commandes ponctuelles.

L'établissement pourra fournir au titulaire une adresse email, réservée exclusivement au site du restaurant et aux usages liées à la prestation de restauration au bénéfice de l'établissement. Dans ce cas, le titulaire devra signer la charte d'utilisation des moyens informatiques de l'établissement.

8.3 Tri et enlèvement des déchets

Le présent article déroge à l'article 20.4 du CCAG-FCS visé par le marché.

L'établissement pratique une politique de tri des déchets à laquelle le titulaire doit se conformer. La collecte des déchets du site, y compris du restaurant, vers les lieux de leur traitement est assurée par un prestataire externe, dans le cadre d'un marché public.

Plusieurs conteneurs sont ainsi mis à disposition :

- derrière le restaurant :
    - 1 bac à déchets banals (ordures ménagères)
    - 2 bacs pour les emballages vides de type « corps creux » (plastiques recyclables, canettes, aluminium, boîtes de conserves)
    - 2 bacs pour le papier et le carton
    - 1 bac pour le verre alimentaire
- en zone de tri dédiée :
    - 1 bac pour le polystyrène
    - 1 benne à bois

Le titulaire se conformera aux évolutions éventuelles du système de collecte qui pourraient être mis en œuvre par l'établissement et par l'organisme collecteur.

Il existe 3 origines de déchets concernant le restaurant :

- Les déchets issus de l'activité du restaurant : épluchures, emballages des produits, restes issus de l'élaboration des plats, etc.

Le titulaire veille à réduire au maximum ses déchets non valorisables.

- Les déchets issus des plateaux des usagers :

Avant la dépose des plateaux en fin de repas, les usagers trient leurs restes dans des conteneurs dédiés près de la sortie de la salle du restaurant (cf. la table de tri décrite à l'annexe 2 du présent document).

Les usagers laisseront sur leur plateau tous les contenants non jetables, notamment le verre consigné afin que le titulaire puisse le récupérer.

Le titulaire se charge du tri des restes éventuellement laissés sur certains plateaux.

Avant d'évacuer les déchets triés par les usagers, le titulaire devra vérifier que les consignes de tri ont été respectés. En cas de mélange constaté dans un sac, le sac devra être orienté vers le bac à déchets banals.

- Les déchets issus des pauses-cafés et des repas améliorés

Le titulaire fournit et installe tous les sacs poubelles nécessaires à la collecte des déchets décrits ci-dessus.

Le titulaire est chargé de trier et de déposer les déchets dans les bacs mis à dispositions derrière le restaurant, selon la nature des déchets et conformément aux indications de l'organisme collecteur figurant sur les bacs. En cas de doute, le titulaire se renseignera sur les consignes de tri auprès du service logistique de l'établissement.

Les cartons devront être vidés de leurs déchets et impérativement pliés avant d'être déposés dans le bac dédié.

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

Le titulaire pourra mettre à disposition des agents INRAE, derrière le restaurant, des cagettes en bois ou les déposera dans la benne à bois.

8.4 Fournitures

Sauf indication contraire dans les documents du marché, le titulaire assure et prend en charge toutes les fournitures nécessaires à l'exécution de la prestation, notamment :

- Les produits lessiviels et d'entretien ainsi que le petit outillage nécessaire aux opérations de nettoyage dont il a la charge. Le titulaire devra utiliser des détergents apportant des garanties environnementales, telles que l'écolabel européen ou équivalent, à hauteur de 80% de l'ensemble des produits utilisés. Il favorisera les produits multi-usages et les produits concentrés. Le titulaire fournira à l'établissement les fiches de ces produits.

- Le linge de service et les vêtements de travail ainsi que leur entretien.
- Les serviettes de table à usage unique pour les convives, en papier recyclé avec écolabel ou équivalent.
- Les produits jetables : barquettes de cuisson à usage unique, sacs poubelles labellisés NF Environnement ou équivalent, essuie-tout, équipements de protection individuel (EPI).
- Les fournitures pour sanitaires du personnel (savons liquides bactéricides, essuie-mains en papier, sacs poubelles et sachets hygiéniques, papier toilette, etc.).
- Les fournitures de bureau, notamment un ordinateur.

Le sel de l'adoucisseur est pris en charge par l'établissement ainsi que le réapprovisionnement de l'appareil.

9 Vérification de l'exécution des prestations

9.1 Comité de suivi du marché

Au démarrage du marché, l'établissement mettra en place un comité de suivi composé de plusieurs membres, notamment des représentants de l'établissement ainsi que des usagers du restaurant. Les modalités d'organisation de ces réunions seront définies lors de la réunion de démarrage du marché.

Des réunions de suivi se tiendront tous les deux mois en présence du/des responsable(s) commercial et/ou technique du titulaire dédié(s) à la gestion du marché, ainsi que le gérant du restaurant. Ces rencontres doivent servir de lieu d'échange et de construction.

9.2 Protocole de suivi du marché

L'établissement peut, à tout moment et sans en référer au titulaire, procéder ou faire procéder par toutes personnes qu'il désigne, à tous les contrôles jugés nécessaires afin de vérifier la conformité des prestations et leurs modalités d'exécution au regard des clauses du marché et des dispositions réglementaires en vigueur.

Ces contrôles portent notamment sur :

- l'hygiène et la sécurité sanitaire,
- le contrôle quantitatif des menus et des plats,
- le respect des mesures de sécurité,
- la présence et l'organisation du personnel du titulaire.

Et 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 (DDPP),
- Direction Départementale de la Cohésion Sociale (DDCS).

Ces interventions, sollicitées par l'établissement auprès d'agents officiels de contrôle, ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents pourraient décider de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

Le protocole de suivi de l'exécution du marché indique les méthodes de contrôle choisies par l'établissement. Ce protocole est susceptible d'être modifié par l'établissement, sous réserve que celui-ci en informe le titulaire par écrit avant sa mise en œuvre.

Le protocole décrit ci-dessous concerne quatre aspects fondamentaux, à savoir :

- le respect des règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP et analyses microbiologiques),
- le suivi de la conformité des prestations par rapport au cahier des charges et à l'offre du titulaire,

- le contrôle des aspects financiers.

La mise en œuvre du protocole ainsi que tout contrôle spécifique peut entraîner le calcul et l'application de pénalités (cf. article 22 de l'AE-CCAP), de réfactions ou d'actions correctives en cas d'inexécution partielle ou totale, ou de non-conformité des prestations.

A/ Le suivi du respect des règles d'hygiène et de sécurité sera exécuté selon les modalités suivantes :

L'établissement effectuera régulièrement des vérifications de l'application des dispositions réglementaires, notamment de la mise en œuvre de la méthode HACCP ainsi que de la réalisation des analyses microbiologiques. Cette opération sera effectuée en présence du titulaire par le Service « Prévention » de l'établissement et/ou toute personne habilitée par l'établissement. Elle fera l'objet d'un procès-verbal signé des deux parties.

B/ La vérification de la conformité des prestations par rapport au cahier des charges et à l'offre du titulaire sera effectuée comme suit :

Des contrôles du respect des clauses qualitatives et quantitatives du marché seront effectués de la manière suivante :

1. Examen de la catégorie et de l'origine des produits servis le jour de l'audit en lien avec les indications du menu ;
2. Vérification des fiches de préparation, de la réalisation et des grammages des plats principaux, d'une entrée, d'un fromage et d'un dessert ;
3. Audit de la traçabilité des produits d'un des plats principaux choisis par l'auditeur ;
4. Vérification du bon entretien des locaux et du matériel, ainsi que de la maintenance des équipements ;
5. Contrôles de salubrité (denrées, matériels, locaux, hygiène du personnel, etc.) ;
6. Vérification du nombre et de la qualification des personnels ;
7. Vérification de l'origine et de la qualité des approvisionnements (bons de livraison, factures, stocks, fiches techniques) ;
8. Vérification de la présence des étiquetages et des affichages obligatoires.

C/ Le suivi financier sera exécuté selon les modalités suivantes :

1. Un état des usagers accueillis présenté par catégorie (subventionné ou non) et origine (INRAE, hébergés, etc.), leur contribution respective et le coût résultant pour l'établissement ;
2. La décomposition analytique du prix des repas servis en cours du trimestre faisant apparaître des indications telles que denrées, autres frais, etc. ;
3. Le respect de l'article L. 230-5-1 du Code rural et de la pêche ;
4. L'analyse de toute autre donnée chiffrée qui sera communiquée sur simple demande de l'établissement.

10 Personnel

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

Le titulaire doit communiquer à l'établissement dans les 15 jours suivant la notification du marché puis à chacune de ses demandes, la liste nominative du personnel ainsi que leur qualification. Une liste du personnel tenue à jour devra être disponible en permanence dans le bureau mis à la disposition par l'établissement dans les locaux du restaurant, de même que les horaires de travail de ces personnels.

Le titulaire s'engage à appliquer l'ensemble des textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de cotisations sociales, 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.

Un cuisinier devra toujours être présent, y compris en cas d'absence ponctuelle de celui affecté en permanence au restaurant (congés, maladie, formation, etc.).

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

En ce qui concerne l'encadrement de site, 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, assure le bon fonctionnement du restaurant de l'établissement.

L'établissement se réserve la faculté de demander son remplacement pour motifs dûment justifiés. Il en va de même en cas de remplacement de ces personnes en cours de marché (cf. article 12 de l'AE-CCAP).

10.1 Insertion sociale

L'établissement, dans un souci de promotion de l'emploi et de lutte contre l'exclusion, a décidé de faire application des dispositions de l'article L. 2112-2 du Code de la commande publique.

Les clauses obligatoires d'insertion économique sont détaillées à l'article 13 de l'AE-CCAP.

10.2 Effectif du personnel

Pour un volume d'activité donné, le titulaire s'engage à maintenir un effectif constant ainsi qu'un niveau de compétence équivalent.

Le volume d'activité au démarrage du marché est basé sur une moyenne de 90 repas servis par jour.

La composition de l'équipe de restauration en nombre de personnes, qualifications et nombre d'heures travaillées, est présentée dans l'offre technique du titulaire.

En cas d'augmentation ou de diminution durable du volume d'activité susmentionné, les dispositions prévues à l'article 17 de l'AE-CCAP s'appliquent.

Tout autre événement ayant une incidence sur la composition de l'équipe en place, fera l'objet d'une concertation entre l'établissement et le titulaire.

10.3 Formation du personnel

Le titulaire s'engage à former tous les membres de l'équipe de restauration afin de les adapter, notamment, aux conditions particulières de fonctionnement et d'organisation du restaurant.

Il établit et fournit à l'établissement un plan de formation au démarrage du marché, puis chaque année en cas de reconduction.

Lors des périodes de formation nécessitant l'absence des personnels sur le restaurant, le titulaire prévoira, sans surcoût, leur remplacement afin de garantir le maintien du service et de sa qualité.

Le titulaire s'engage à donner au personnel de remplacement une formation accélérée sur la prévention des toxi-infections alimentaires et ce, dès leur prise de fonction.

Les personnels devront avoir suivi une formation leur permettant de respecter les engagements du titulaire en matière de développement durable, notamment au travers de leurs pratiques professionnelles. Ils constitueront également un relais auprès des usagers pour communiquer, en particulier, sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'utilisation de produits locaux, de saison, issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable.

Le personnel devra donc, à minima :

- être formé à l'utilisation de détergents écolabellisés et au bon dosage de ces produits,

- être sensibilisé à l'optimisation de sa consommation en fluides (eau et énergie),
- adopter un comportement écoresponsable, notamment en limitant le gaspillage et la production de déchets.

De même, le personnel devra avoir pris connaissance des documents du présent marché.

L'établissement pourra vérifier auprès du personnel que les conditions du marché sont bien connues de sa part.

10.4 Prophylaxie

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le titulaire doit appliquer les mesures prévues par les textes en vigueur, ainsi que celles édictées en la matière par le règlement sanitaire départemental.

Selon les principes d'hygiène, si le titulaire affecte, au cours d'une même période continue de travail, un même agent à la fois à un poste du secteur dit « souillé » (où s'effectuent notamment l'évacuation des déchets, l'enlèvement de la vaisselle sale, la désinfection, le lavage, le nettoyage des locaux et du matériel, la réception, l'entreposage ou la manutention des denrées à l'état brut, l'épluchage des légumes, etc.) et à un poste du secteur dit « sain » (manipulation et préparation des denrées, opérations de préparation culinaire), il devra justifier au moyen d'un cahier de procédures et de bonnes pratiques, des précautions prises pour éviter tout risque de toxi-infection.

Un plan de nettoyage des locaux doit être affiché en permanence. Il indique la nature des opérations, le temps consacré à chacune d'elles et leur périodicité.

Le titulaire doit, sous sa propre responsabilité, assurer la surveillance médicale du personnel de restauration, quel que soit le poste de travail. Il s'engage à prendre toutes les dispositions nécessaires suite aux certificats délivrés par le médecin du travail.

L'établissement se réserve le droit de s'assurer à tout moment, et par tout moyen, que les prescriptions du présent article sont strictement respectées.

10.5 Vêtements de travail

Le titulaire fournit à l'ensemble du personnel de restauration, les tenues professionnelles et le linge de service. Il en assure le blanchissage et l'entretien.

Le personnel doit avoir une tenue vestimentaire uniforme et d'une propreté irréprochable.

Le titulaire s'engage à respecter la réglementation sanitaire en vigueur, tant au niveau national que départemental, notamment en ce qui concerne la fourniture et le port du linge de protection.

Le port de la coiffe est obligatoire pour tout le personnel de restauration durant l'élaboration des repas et le service.

11 Paiement par les usagers (restauration sociale du midi)

L'établissement est seul habilité à autoriser la délivrance des badges aux usagers ayants droit, permettant l'accès au self. Ces badges sont personnels et placés sous la seule responsabilité de leur titulaire. L'établissement se réserve le droit d'effectuer des contrôles à tout moment.

En dehors des prestations complémentaires à bons de commande (cf. article 3.2 du présent document), le titulaire ne délivre des repas aux usagers que sur présentation du badge, sauf consignes particulières de l'établissement.

Pour les usagers extérieurs de passage ponctuellement sur le Centre (hors cartes invités décrites ci-après), le titulaire prévoit un badge ou compte non nominatif au comptant. Ces personnes doivent être accompagnées par du personnel INRAE, ou avoir reçu l'autorisation préalable de l'établissement de fréquenter le restaurant. Le titulaire est invité à effectuer les vérifications nécessaires lors de leur passage en caisse.

Un système de paiement différé est mis en place, avec l'attribution d'un badge à différentes unités de l'établissement, afin de permettre le passage de personnes extérieures invitées par ces unités, d'où la dénomination « cartes invités ». À titre informatif, les unités concernées par ces badges sont mentionnées à l'annexe 5 du présent document.

Le titulaire s'engage à exercer un contrôle d'accès en bout de chaîne.

Hormis les « invités », les usagers règlent le prix de leur repas directement au titulaire.

L'établissement communiquera au titulaire, avant le démarrage du marché, un tableau récapitulant l'ensemble des catégories d'usagers et les tarifs correspondants. En cas de modification, un nouveau tableau sera fourni. L'établissement décide seul des tarifs applicables à chaque catégorie d'usagers.

Le titulaire a l'obligation d'afficher dans un endroit visible par tous, l'ensemble des tarifs susceptibles d'être acquittés par les usagers (repas self par catégorie, subventionnés ou non, boissons, etc.).

Les usagers sont invités à approvisionner leur compte « badge », pour un montant minimum de 10 euros afin d'éviter une attente préjudiciable à tous. Le crédit négatif ne pourra excéder le prix d'un repas complet.

En l'absence de présentation du badge, de son numéro, d'une carte d'étudiant ou de tout autre justificatif fourni par l'établissement, le prix du repas servi sera celui du tarif fixé par l'établissement pour les « extérieurs ».

À l'échéance du marché, en cas de changement de titulaire, le titulaire sortant devra reverser au nouveau titulaire le solde des badges des usagers, accompagné d'un état nominatif.

12 Satisfaction des usagers

Le titulaire met à la disposition des usagers un registre destiné à recueillir leurs observations relatives au fonctionnement du restaurant et aux repas servis, ainsi que les réponses et explications apportées par le titulaire.

Le format de ce registre est laissé à la libre appréciation du titulaire.

Le titulaire peut en outre, proposer tout dispositif complémentaire de mesure de la satisfaction des usagers.

Il s'engage également à réaliser annuellement, en collaboration avec l'établissement, une enquête de satisfaction auprès des usagers et à en communiquer les résultats à l'établissement.

Toute demande particulière formulée directement par un usager, hors celles prévues au présent marché, ne peut être prise en compte par le titulaire sans consultation préalable du comité de suivi.

13 Contacts

Les référents du titulaire pendant l'exécution du marché sont :

- Pour toute décision de l'établissement :
    - Le président de Centre Grand Est-Nancy, et, par délégation, la directrice des Services d'Appui
- Pour tous les aspects contractuels et financiers :
    - Clauses administratives et réglementaires marchés publics : le service « Achats-Marchés » des Centres Grand Est
    - Clauses techniques et facturation : le service « Affaires Générales »,
- Pour l'attribution des accès des usagers au restaurant :
    - Le service du personnel
- Pour les interventions techniques à charge de l'établissement :
    - Les services techniques
- Pour la validation des menus et les représentants des usagers :
    - Le comité de suivi du marché

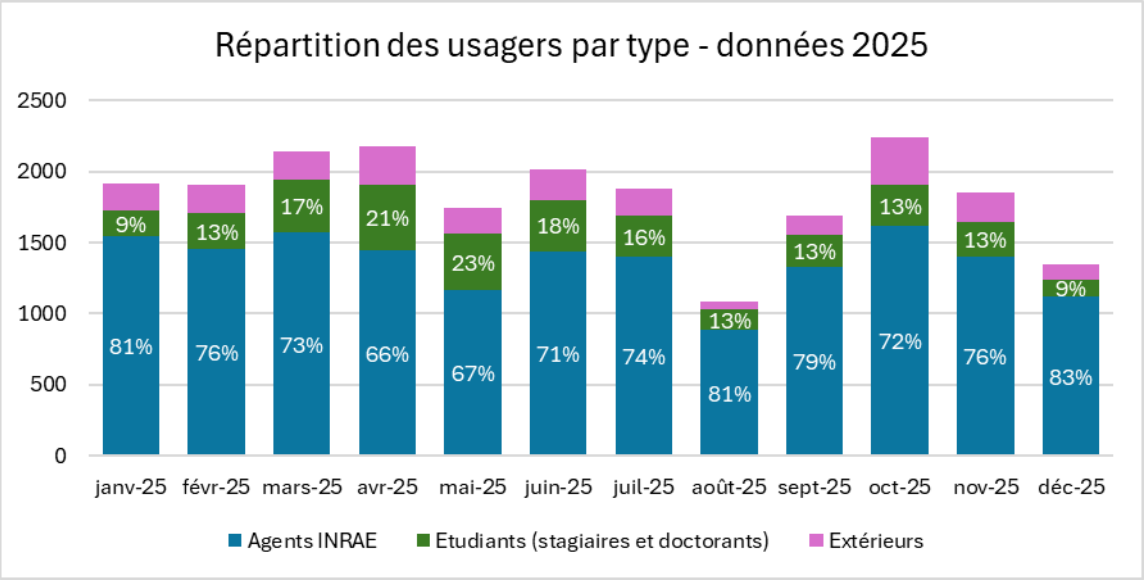
Les coordonnées précises des personnes et services ci-dessus seront communiquées au titulaire au démarrage du marché.

En cas de changement de contacts en cours de marché, l'établissement en informera le titulaire sans qu'il soit nécessaire d'établir un avenant au marché.

À Champenoux, le 21/08/2026

ANNEXE 1 : FREQUENTATION DU RESTAURANT

	Nombre de passages mensuel			Nombre de passages journalier		
	2023	**2024**	**2025**	**2023**	**2024**	**2025**
janvier	1 864	1 890	1 917	85	86	87
février	1 222	2 304	1 909	61	110	95
mars	2 566	2 193	2 145	112	104	102
avril	1 799	2 199	2 177	95	105	104
mai	1 970	1 531	1 747	104	81	92
juin	2 536	2 342	2 016	115	117	101
juillet	1 740	2 210	1 884	87	96	86
août	1 019	1 300	1 090	46	62	55
septembre	1 919	2 058	1 690	91	98	77
octobre	1 912	2 205	2 241	87	96	97
novembre	1 990	1 865	1 849	95	98	97
décembre	1 381	824	1 343	92	52	79
Total annuel	**21 918**	**22 921**	**22 008**	**89**	**93**	**89**



ANNEXE 2 : INVENTAIRE DU MATERIEL ET MOBILIER MIS À DISPOSITION PAR INRAE

Voir le document « Annexe2_inventaire_matériel.pdf »

ANNEXE 3 : CAHIER DE GRAMMAGES

NATURE DU PLAT	CALIBRAGE
Crudités sans assaisonnement	
Avocat (à l'unité)	1/2
Carottes, céleri et autres racines râpées	120g
Champignons crus	100g
Choux rouges et choux blancs émincés	100g
Concombres	100g
Endives	100g
Fenouil	100g
Melon	200g
Pamplemousse (à l'unité)	1/2
Radis	100g
Salade verte	60g
Tomates	120g
Cuidités sans assaisonnement	
Artichaut entier	1 pièce
Asperges	100g
Betteraves	120g
Champignons	120g
Choux fleurs	120g
Cœurs de palmier	100g
Fond d'artichaut	100g
Haricots verts	120g
Poireaux (blancs de poireaux)	120g
Potage	250ml
Riz niçois	120g
Salade composée à base de féculents	120g
Soja	120g
Taboulé	120g
Terrine de légumes	50g
Hors-d'œuvre protidiques divers	
Coquille de poisson (grammage poisson)	60g
Crevettes grises	60g
Crêpes	100g
Friand	120g
Fromage de tête assaisonné	50g
Hareng/garniture	60g
Jambon blanc	50g
Jambon cru de pays	50g
Maquereau	50g
Mortadelle	50g
Œuf dur (à l'unité)	2
Pâté	50g
Pâté en croûte	65g
Rillettes	50g
Salami	50g
Sardines (à l'unité)	2
Saucisson	50g

NATURE DU PLAT	CALIBRAGE
Tarte salée	90g
Viandes sans sauce	
Bœuf	
Bœuf braisé, sauté, bouilli	120g
Boulettes de bœuf de 30g pièce crues (à l'unité)	5
Rôti	100g
Steak	100g
Steak haché, viande hachée pur bœuf	100g
Veau	
Hamburger	100g
Osso Bucco	220g
Paupiette	120g
Escalope, Rôti	100g
Sauté ou blanquette (sans os)	120g
Agneau - Mouton	
Boulettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité)	5
Gigot	100g
Merguez de 50g pièce crues (à l'unité)	3
Sauté (sans os)	120g
Porc	
Côte de porc (avec os)	120g
Rôti, Grillade (sans os)	100g
Jambon DD, palette	100g
Saucisse chipolata de 50g pièce crues (à l'unité)	3
Saucisse de Francfort de 50g pièce crues (à l'unité)	3
Saucisse de Toulouse de 50g pièce crues (à l'unité)	3
Sauté (sans os)	120g
Volaille - Lapin	
Beignets – finger – nuggets de 20g pièce crus (à l'unité)	5
Rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet	100g
Brochette	120g
Cordon bleu ou pané façon cordon bleu	120g
Cuisse de poulet, haut de cuisse, pilon (avec os)	180g
Escalope panée	120g
Jambon de volaille	100g
Lapin : sauté et émincé (sans os)	120g
Paupiette de volaille	120g
Saucisse de volaille de 50g pièce crue (à l'unité)	3
Abats	
Foie, langue, rognons, boudin	120g
Tripes avec sauce	200g
Œufs (plat principal)	
Durs	3
Omelette	130g
Poissons sans sauce	
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)	120g
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, …)	120g
Darne	140g
Poissons entiers	170g
Plats divers	
Plats composés	

NATURE DU PLAT	CALIBRAGE
Brandade (Poids recommandé de la denrée protidique du plat)	120g
Cannelloni – ravioli (Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique de 120 g, garniture et sauce)	300g
Choucroute (Poids recommandé de la denrée protidique du plat)	120g
Hachis Parmentier (Poids recommandé de la denrée protidique du plat)	120g
Lasagnes (Poids recommandé de la denrée protidique du plat)	120g
Paëlla (Poids recommandé de la denrée protidique du plat)	120g
Croque-monsieur	200g
Pizza	200g
Quenelle	160g
Quiche	200g
Légumes cuits	
Grammage minimum	150g
Féculents cuits	
Frites	250g
Légumes secs	250g
Pâtes	250g
Pommes de terre	250g
Riz	250g
Fromages et produits laitiers	
Fromage blanc, fromages frais (autres que le petit suisse et les fromages frais de type suisse)	120g
Fromages	40g
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	120g
Yaourt	120g
Desserts	
Compote	125g
Crème dessert	125g
Entremets	125g
Fruits crus (poids à adapter à chaque type de fruits)	100 à 150g
Fruits secs	30g
Fruits au sirop	125g
Salade de fruits	125g
Pâtisseries fraîches et surgelées	
Grammage minimum à adapter selon la pâtisserie	60g

ANNEXE 4 : EXEMPLE DE MENU POUR LE REPAS AMELIORE DE NOEL

Sans surcoût pour l'usager et Servi à table

Un apéritif accompagné de mises en bouche

Une entrée au choix :

- ✓ végétarienne : Terrine végétale façon foie gras
- ✓ à base de produits d'origine animal (viande) : 6 escargots
- ✓ à base de produits de la mer : Salade de la mer (noix de St jacques, queues d'écrevisse, grosses crevettes sur lit de salade mélangée)

Un plat au choix :

- ✓ végétarien : Feuilleté champignon/châtaigne
- ✓ à base de produits d'origine animal (viande) : Filet mignon aux morilles et sa garniture de petits légumes frais, fagots de haricots verts, darioles de petits légumes.
- ✓ à base de produits de la mer : Lotte aux poireaux et pommes de terre.

Une Assiette de fromages et salade verte

Un dessert : Nougat glacé et son coulis de framboise

Café et thé

1 bouteille de vin blanc et 1 bouteille de vin rouge pour 6 agents, adaptées à la nature des plats.

ANNEXE 5 : LISTE DES UNITES DE RECHERCHE DE L'ETABLISSEMENT

NOM	CODIQUE	CARTE INVITES en 2026
UR ASTER	0055	NON
SDAR Grand Est-Nancy	0344	OUI
UMR FARE	0614	NON
UMR Laboratoire Sols et Environnement (LSE)	1120	OUI
UMR Laboratoire Agronomie et Environnement (LAE)	1121	NON
UMR DYNAMIC	1128	NON
UMR Interactions Arbres Microorganismes (IAM)	1136	OUI
UR Biogéochimie des Ecosystèmes Forestiers (BEF)	1138	OUI
UAR ECODIV	1275	OUI
UMR SILVA	1434	OUI
UMR BETA	1443	NON
UAR POLGEST	1514	NON
UMR SAGE	1518	NON