

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DE BAYONNE

68-72 Allées Marines- 64111 BAYONNE CEDEX

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

MARCHE DE GESTION DU RESTAURANT D'ENTREPRISE DE LA CPAM DE BAYONNE

Accord cadre en procédure adaptée
N° 2026 27 BL

DATE LIMITE DE REMISE DE L'OFFRE :

Mardi 15 Septembre 2026 à 17H00

SOMMAIRE

1. OBJET DU MARCHÉ, DISPOSITIONS GÉNÉRALES	4
1.1 OBJET DE L'ACCORD CADRE	4
1.2 PRINCIPES GÉNÉRAUX DE L'ACCORD CADRE	4
2. CONTEXTE.....	5
2.1 FREQUENTATION DU RESTAURANT	5
2.2 ORGANISATION DE LA DISTRIBUTION DES REPAS	6
3. LOCAUX - EQUIPEMENTS.....	6
3.1 LES LOCAUX MIS A DISPOSITION	6
3.1.1. DESCRIPTION DES LOCAUX (VOIR PLANS EN ANNEXE 1)	7
3.1.2. ENTRETIEN DES LOCAUX	7
3.1.3. REPARATION DES LOCAUX.....	8
3.2 MATERIEL MIS A DISPOSITION	8
3.3 REMISE EN ETAT DES LIEUX.....	10
3.4 CHARGES	10
3.4.1. CHARGES DE FONCTIONNEMENT	10
3.4.2. FLUIDES.....	10
3.4.3. COLLECTE DES DECHETS.....	10
4. EXECUTION DU MARCHÉ	11
4.1 DEJEUNERS.....	11
4.1.1. PLAGE HORAIRE	11
4.1.2. ELABORATION DES MENUS.....	12
4.1.3. STRUCTURE DES REPAS.....	12
4.1.4. SAUCES	14
4.1.5. DISTRIBUTION ALIMENTAIRE EN CAS D'INDISPONIBILITE DES EQUIPEMENTS.....	14
4.1.6. AFFICHAGES ET INFORMATIONS	14
4.2 PETITS DEJEUNERS CENTRE D'EXAMENS DE SANTE	15
4.3 PRESTATIONS PARTICULIERES OU OCCASIONNELLES	15
5. ORIGINE ET QUALITE DES PRODUITS.....	16
5.1 DONNEES GÉNÉRALES	16
5.2 LES CONTRAINTES SANITAIRES	17
5.3 SPECIFICATIONS PAR TYPE DE PRODUITS	17
5.3.1. FRUITS ET LEGUMES.....	17
5.3.2. VIANDES ET VOLAILLES	18
5.3.3. POISSONS	18
5.3.4. HUILES ET MARGARINES	18
5.3.5. PATISSERIES	19
5.3.6. CONDIMENTS	19
5.3.7. PAIN	19

5.3.8.	POTAGES	19
5.3.9.	PLATS CUISINES ET PRODUITS FINIS	19
5.3.10.	PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	19
5.3.11.	BOISSONS	20
6.	GESTION DU PERSONNEL	20
6.1	MOYENS EN PERSONNEL	20
6.2	CONTINUITE DU SERVICE	21
7.	SYSTEME D'ENCAISSEMENT.....	21
8.	SUIVI DE L'ACTIVITE ET REPORTING	22
8.1	REPORTING MENSUEL.....	22
8.2	REPORTING ANNUEL	22
ANNEXE 1 -PLANS		23
ANNEXE 2 -LISTE DU MATERIEL PROFESSIONNEL		25
ANNEXE 3 -REPARTITION DES CHARGES ENTRE TITULAIRE ET ORGANISME		30
ANNEXE 4 -MENUS : EXEMPLE DE PRESTATIONS TYPES		32
ANNEXE 5 -ETAT ET STATUT DES MEMBRES DE L'EQUIPE.....		33

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) concerne les Services de Restauration Collective des personnels de la CPAM de Bayonne.

1. OBJET DU MARCHE, DISPOSITIONS GENERALES

1.1 OBJET DE L'ACCORD CADRE

Il s'agit d'un accord cadre de **restauration collective** qui consiste à préparer, **fournir et servir des repas aux personnels travaillant sur le site de la CPAM de Bayonne ainsi qu'à des tiers.**

La CPAM de Bayonne souhaite proposer à son personnel, pour un coût maîtrisé, une restauration basée sur **une cuisine "maison"**, produite sur site avec une équipe :

- utilisant des matières premières de bonne qualité et **privilégiant le local**
 - attractive, tant par sa variété que par sa qualité, sa mise en valeur ou l'animation du restaurant,
- le tout s'inscrivant dans une démarche de développement responsable et durable.

Le restaurant, situé au 4^{ème} étage de l'immeuble au 68-72 Allées Marines, assure également la fourniture des petits déjeuners destinés au consultants du Centre d'Examens de Santé (CES), ainsi qu'une offre quotidienne de vente à emporter.

L'accord cadre doit également permettre à la CPAM de pouvoir commander au titulaire **des prestations annexes occasionnelles** dans le cadre d'organisation de buffets, cocktails et de réception liés à l'activité professionnelle.

1.2 PRINCIPES GENERAUX DE L'ACCORD CADRE

Il s'agit d'un contrat de gestion.

La présente consultation vise à sélectionner une société de restauration collective à laquelle seront confiées l'exploitation et la gestion du Restaurant mis à disposition par la CPAM à titre gratuit sans occupation privative.

L'Accord-cadre sera passé comme **un « contrat » au forfait avec prestation différenciée, le prix du repas étant constitué d'un « coût denrées » et de « frais fixes » :**

- Le coût denrées comprend exclusivement le coût de la matière première entrant dans la composition des repas, et est fonction des consommations des convives,
- Les frais fixes couvrent les frais de personnel, frais d'exploitation, frais de siège, de gestion et la rémunération du titulaire. Les frais fixes sont facturés selon un montant forfaitaire par repas (ou appelés également « frais d'admission »).

Le self-service est le mode de distribution retenu.

2. CONTEXTE

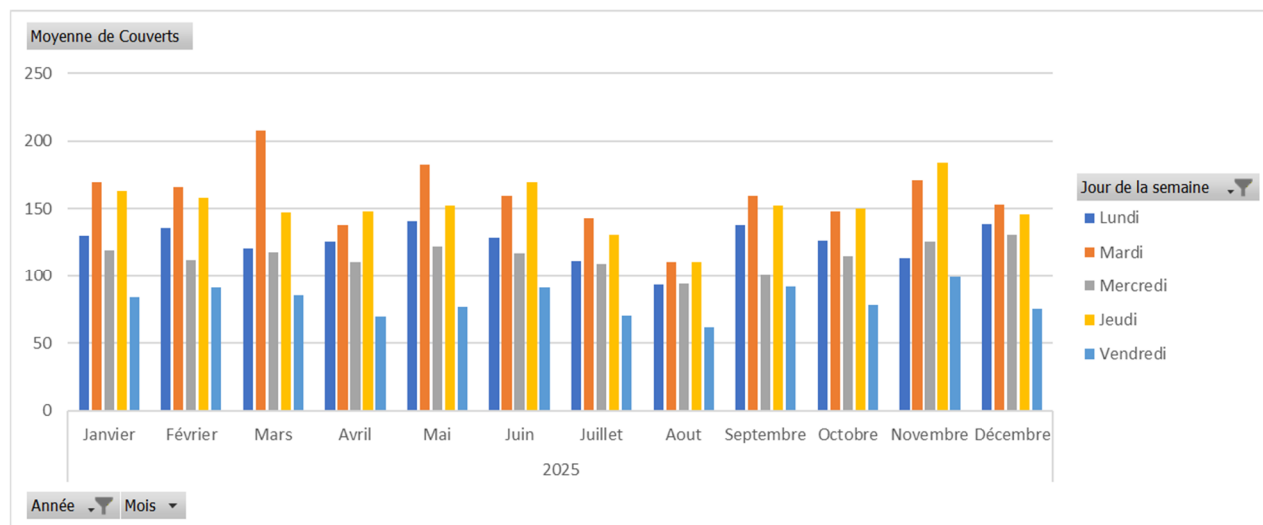
2.1 FREQUENTATION DU RESTAURANT

La CPAM comptait au 1^{er} janvier 2026 320 agents (CPAM + CARSAT) travaillant sur le site, dont 23% d'hommes et 78% de femmes.

Environ 75% de cet effectif est en télétravail en moyenne 1,8 j/semaine.

Nombre de repas/jour en moyenne : 126

Cette donnée est indicative et soumise à des variations.



Moyenne des fréquentations 2025

- Lundi : 125
- Mardi : 158
- Mercredi : 114
- Jeudi : 151
- Vendredi : 81

+ Nombre de petits déjeuners / jour : entre 5 et 10

Les repas sont préparés et servis dans les conditions habituelles aux seules personnes autorisées à accéder au restaurant d'entreprise et en mesure de justifier de ce droit.

Sont concernés les agents de la CPAM de Bayonne, les personnels du service social de la CARSAT, ainsi que les auxiliaires et les stagiaires des établissements de formation.

La Direction de la CPAM est seule habilitée à autoriser, à titre exceptionnel, l'accès au restaurant à des personnes extérieures invitées ou admises à y prendre leurs repas.

Pour ces personnes invitées, un badge spécifique est attribué. Ce badge peut être utilisé pour un ou plusieurs repas. Les consommations correspondantes feront l'objet d'une facturation détaillée figurant sur la facture mensuelle.

Des conventions pourront être conclues avec des organismes ou entreprises extérieurs dont les salariés seraient amenés à déjeuner régulièrement au restaurant d'entreprise. Les modalités d'accès, de tarification et de facturation seront alors définies dans le cadre de ces conventions.

2.2 ORGANISATION DE LA DISTRIBUTION DES REPAS

Le restaurant de la CPAM est en libre-service, dans une configuration linéaire. Actuellement, seule la table à condiments se trouve séparée de la ligne de self.

La distribution des repas se déroule entre 11h30 et 13h30 (pics de fréquentation entre 12h00 et 12h45).

Il est demandé au titulaire d'assurer un service en moins de cinq (5) minutes : temps de passage au self et d'encaissement.

Pour satisfaire les utilisateurs, le restaurant doit offrir :

- Les menus adaptés aux besoins de la clientèle
- Le choix aussi large que possible afin de permettre à chacun de composer son menu : hors d'œuvre, plat, fromage, dessert, et maintenir, jusqu'à la fin du service, une offre de restauration permettant aux convives de bénéficier d'un choix significatif dans chacune des principales catégories de produits.
- La possibilité de respecter un régime ou de se composer un repas complet diététique
- Une qualité régulière et une présentation attrayante
- Le recours privilégié à des produits locaux et de saison
- La fluidité de passage à la caisse y compris lors des périodes de pointe
- La présence permanente d'un référent auprès de ses clients au moment du service
- Des animations occasionnelles en fonction des périodes de l'année (fête de Bayonne, Chandeleur, Halloween, repas de Noël,...)

De plus, le titulaire devra être en mesure de faire face aux variations d'affluence, tant au niveau de la diversité des produits qu'au niveau du service.

Une commission « restaurant » composée de membres du personnel, d'élus du Comité Social et Economique et de représentants du titulaire se réunit au moins deux (2) fois par an avec le gérant et le responsable du marché du titulaire pour faire le point sur la qualité de la prestation.

Une réunion trimestrielle entre le responsable de secteur du titulaire et le responsable des marchés de la CPAM a lieu afin de faire le point sur le respect du contrat.

3. LOCAUX - EQUIPEMENTS

3.1 LES LOCAUX MIS A DISPOSITION

L'organisme met à la disposition du titulaire, les locaux et le matériel nécessaires au bon fonctionnement du restaurant. Le titulaire dispose des dits locaux à titre précaire, sans occupation privative, il ne peut établir d'autres installations fixes, ni modifier celles existantes.

3.1.1. Description des locaux (voir plans en ANNEXE 1)

Les locaux et les équipements sont mis à disposition du titulaire par la CPAM.

Ils se situent au 4ème étage et comprennent :

- Une salle de restaurant
- Un self-service
- Une cuisine et ses annexes
- Une réserve
- 2 chambres froides positives et 1 chambre froide négative
- Un local réfrigéré de pré stockage des déchets
- Un local vestiaire avec lavabo, sanitaire et douche
- Un local pour le gérant

Remarque : Les modalités de livraison sont définies en accord avec la personne déléguée par la Direction de la CPAM. Elles interviennent entre 7 h 30 et 11 h 00.

Une aire de livraison est à disposition pour décharger les approvisionnements, ainsi qu'un ascenseur. Le marché est établi en fonction de l'état des lieux au moment de la signature sans qu'il soit possible d'en remettre en cause les modalités.

La visite des locaux sera faite avec tout candidat au marché (visite obligatoire) ; de ce fait le prestataire est réputé connaître toutes les contraintes liées aux locaux lors de la remise de son offre.

La Direction de la CPAM se réserve la possibilité de disposer des locaux et des équipements (restaurant,,) lors de manifestations exceptionnelles.

Un état des lieux et un inventaire contradictoires, entre les parties, doivent être établis préalablement à la prise en charge de la gestion par le titulaire.

Ensuite, un inventaire de contrôle est dressé tous les 2 ans, les installations immobilières font l'objet de visites annuelles effectuées par un représentant du titulaire et les personnes déléguées par la Direction de la CPAM dans les conditions définies par cette dernière.

3.1.2. Entretien des locaux

Le titulaire assure le maintien en parfait état de propreté et l'entretien courant de tous les locaux mis à sa disposition (murs des cuisines jusqu'à 1.80 m, salle de restaurant, chambres froides, etc....) ainsi que les abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets ou des emballages vides.

Il garantit l'efficacité du plan de nettoyage et de désinfection mis en œuvre, notamment au travers de contrôles de surfaces et du suivi d'un planning pour les travaux effectifs non quotidiens.

Le titulaire fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge.

Le titulaire est responsable du maintien en bon état des peintures, des vitres (sauf fenêtres extérieures), des filtres à graisses dans les hottes, des caniveaux, des bacs de décantation. Il est également responsable du maintien en bon état des bacs à graisses externes au bâtiment, destinés aux cuisines, qui doivent être vidés chaque année.

En cas de manquement constaté du titulaire, la CPAM pourra faire exécuter d'office les prestations de nettoyage nécessaires pour garantir les conditions d'hygiène et de sécurité. Les frais correspondants seront intégralement refacturés au titulaire.

La CPAM se charge du nettoyage des plafonds et des murs au-dessus de 1,80 m, ainsi que le dégraissage et nettoyage des hottes et des conduits d'évacuation.

3.1.3. Réparation des locaux

Le titulaire doit signaler sans délai, à la personne déléguée par la Direction de la CPAM toute défectuosité justifiant des réparations.

La CPAM se réserve l'initiative d'effectuer tous les travaux qu'elle juge nécessaires. Le titulaire doit supporter, sans indemnité, les troubles qui pourraient en résulter à condition que ces travaux ne l'obligent pas à modifier le service de façon importante.

Pour toute réparation nécessaire résultant d'un manquement de la part du titulaire, la CPAM peut décider de faire réaliser les travaux et se réserve le droit de demander le remboursement des frais engendrés au titulaire.

Le titulaire assure l'approvisionnement des denrées tant brutes que transformées et leur stockage, à ses risques et périls, dans les installations du restaurant, sous réserve du bon fonctionnement des chambres froides ou congélateurs mis à la disposition par la CPAM. Toutefois, la responsabilité du titulaire demeure entière dans le cas où :

- ↳ Le titulaire ne maintient pas en parfait état les divers locaux, équipements et installations mis à la disposition par la CPAM
- ↳ Le titulaire ne signale pas à la CPAM sans délai les défectuosités justifiant réparation.

Le titulaire est responsable de tous vols, détériorations, de l'hygiène des produits alimentaires conséquents au non-respect des heures de livraison telles que définies en accord avec la CPAM.

L'entreposage et l'évacuation des déchets doivent respecter les règles d'hygiène en vigueur. Le titulaire est tenu de s'en assurer sans réserve.

Le nettoyage de la salle de restauration doit être effectué quotidiennement en fin de service.

Le nettoyage (lessivage ou haute pression) du local de pré-stockage des déchets doit être fait deux fois par mois. Un cahier de service prévu à cet effet sera à compléter et signer auprès du service Logistique après chaque passage.

3.2 MATERIEL MIS A DISPOSITION

➤ Gros matériel professionnel amortissable (cf. liste en ANNEXE 2)

La CPAM met à la disposition du titulaire le gros matériel amortissable en bon état de fonctionnement.

Un inventaire contradictoire est établi entre les parties lors de la prise d'effet du marché. Cet inventaire est ensuite actualisé tous les deux ans dans le cadre d'un contrôle contradictoire.

La CPAM assure, à ses frais, le renouvellement du gros matériel amortissable ainsi que les travaux de modernisation des équipements.

Toutefois, lorsque le remplacement ou la réparation résulte d'une utilisation anormale, d'une négligence ou d'une faute imputable au titulaire ou à son personnel, les dépenses correspondantes restent à la charge du titulaire.

➤ **Petit matériel professionnel** (cf. liste en **ANNEXE 2**)

La CPAM met à la disposition du titulaire le petit matériel professionnel nécessaire à l'exploitation du restaurant (notamment bacs, casseroles, faitouts, écumeurs et ustensiles de cuisine).

Ce matériel fait l'objet d'un inventaire contradictoire établi lors de la prise d'effet du marché, puis actualisé tous les deux ans.

La CPAM assure, à ses frais, le renouvellement du petit matériel rendu nécessaire par son usure normale.

Les pertes, casses, détériorations ou remplacements résultant d'une utilisation anormale, d'une négligence ou d'une faute imputable au titulaire ou à son personnel demeurent à la charge du titulaire.

➤ **Petit matériel de restauration**

La CPAM met à la disposition du titulaire le matériel de restauration destiné au service des convives, notamment la vaisselle, la verrerie, les couverts, les plateaux et les accessoires de table nécessaires à l'exploitation du restaurant.

La CPAM assure, à ses frais, le renouvellement du matériel rendu nécessaire par son usure normale.

Les pertes, casses ou détériorations résultant d'une utilisation anormale, d'une négligence ou d'une faute imputable au titulaire ou à son personnel demeurent à la charge du titulaire.

➤ **Matériel informatique**

La CPAM met à la disposition un système informatique de gestion des repas. Il comprend :

- 1 micro-ordinateur
- 1 imprimante laser

Le matériel de caisse, y compris 1 TPE permettant le paiement carte bancaire et carte Ticket Restaurant, est fourni par le titulaire.

Chaque agent est identifiable via un badge HID.

➤ **Entretien du matériel**

La CPAM gère à sa charge les contrats d'interventions sur les installations générales, frigorifiques et le gros matériel.

Le titulaire doit signaler sans délai au responsable administratif de la CPAM les défauts justifiant des réparations.

Toutes les réparations du matériel faisant suite à la négligence du titulaire sont à la charge de celui-ci. L'entretien courant et le nettoyage du petit et gros matériel ainsi que la mise en ordre dans les locaux sont à la charge du titulaire.

3.3 REMISE EN ETAT DES LIEUX

Le titulaire devra en fin de marché :

- Laisser les locaux et les installations en bon état d'hygiène et de fonctionnement.
- Laisser dans ces locaux le matériel qui lui a été confié, c'est-à-dire correspondant au dernier inventaire contradictoire complété des acquisitions faites par l'organisme entre cet inventaire et la fin du contrat.

Toute remise des locaux et installations en l'état est à la charge du titulaire, ainsi que les manquants éventuels de matériel qui seront évalués à leur prix de remplacement.

3.4 CHARGES

3.4.1. Charges de fonctionnement

Le titulaire prend à sa charge la fourniture :

- des produits lessiviels
- du linge de service et des tenues professionnelles et leur blanchissage
- des serviettes en papier
- ses propres imprimés administratifs et ses fournitures de bureau

En outre, il assure :

- la désinsectisation et la dératisation des locaux
- les frais de contrôles et d'analyses bactériologiques, les contrôles vétérinaires dont les résultats seront transmis systématiquement à l'Organisme
- la signalisation des produits et services, l'étiquetage des prix ou des denrées offertes, la signalisation des valeurs diététiques des plats
- le règlement des taxes (ordures ménagères...)

Enfin, le titulaire prend à sa charge la décoration des meubles de la ligne de self (pose de stickers sur les éléments bas et signalétique) ainsi que les éléments de mise en valeur des produits (fruits, fromages, etc...) sur le self et/ou dans la salle de restauration.

3.4.2. Fluides

La CPAM de Bayonne prend à sa charge les fluides : eau, électricité et gaz.

Le prestataire s'engage à limiter la consommation de ces fluides au strict nécessaire dans le cadre du développement durable (fermeture des robinets, signalement des fuites éventuelles, extinction des luminaires en fin de service,...).

3.4.3. Collecte des déchets

La CPAM de Bayonne souhaite que le titulaire s'inscrive dans une démarche active de réduction des déchets à la source et de gestion responsable des déchets produits dans le cadre de son activité.

Le prestataire devra donc s'engager à limiter les emballages à la source et se conformer aux modalités de tri sélectif 5 flux : papier, carton, métal, bois et verre, et respecter les consignes de tri mises en place par la communauté d'agglomération.

Le titulaire veille au respect du tri des déchets réalisé par les convives et garantit le maintien de la séparation des différents flux jusqu'à leur collecte et leur évacuation.

Les modalités de gestion des déchets (lieu de dépose, horaires...) seront précisées par la CPAM lors de la mise en place du marché.

L'évacuation des déchets et emballages sera effectuée par le titulaire via le monte-charge jusqu'au lieu extérieur de ramassage par la communauté d'agglomération le matin des jours prévus.

La taxe d'enlèvement des ordures ménagères est directement facturée par l'Agglomération au titulaire du contrat.

L'ANNEXE 3 liste la répartition des charges entre le titulaire et l'organisme.

4. EXECUTION DU MARCHÉ

Le mode de fonctionnement de la restauration est de type « self ».

Le convive garnit son plateau selon son choix, puis passe à la caisse enregistreuse. La tarification est modulable et s'applique en fonction des éléments effectivement consommés.

À la fin du repas, le bénéficiaire débarrasse son plateau des déchets, triés, et dispose les verres, assiettes, couverts et autres récipients, ainsi que son plateau dans les casiers à sa disposition, devant la plonge.

Le bénéficiaire peut à tout moment accéder aux îlots des denrées complémentaires gratuites, tels que sauces, condiments, pain.

D'une manière générale, le prestataire assure l'ensemble des actions nécessaires à la fourniture des repas aux clients du self dans le respect des normes, méthodes et usages de la profession à toutes les étapes de la préparation (approvisionnements et stockage des denrées, préparation et distribution des repas, nettoyages de fin de service : vaisselle, matériels, équipements et locaux).

4.1 DEJEUNERS

La prestation récurrente correspond au repas du midi tous les jours ouvrés de la semaine soit du lundi au vendredi hors jours fériés.

Cette prestation comprend l'ensemble des éléments définis ci-après.

4.1.1. Plage horaire

L'horaire d'ouverture du restaurant est compris de 11 h 30 à 13 h 30 et le service des repas est assuré sur cette même plage horaire.

Le prestataire devra maintenir, jusqu'à la fin du service, une offre de restauration permettant aux convives de bénéficier d'un choix significatif dans chacune des principales catégories de produits.

4.1.2. Elaboration des menus

Le titulaire s'engage à proposer une restauration de qualité, répondant à la fois aux exigences nutritionnelles (repas équilibrés, variés et adaptés aux recommandations en vigueur), gustatives (préparations savoureuses, appétissantes et soigneusement présentées) et sanitaires, dans le strict respect des règles d'hygiène alimentaire.

Afin de préserver l'intérêt des convives et de favoriser la diversité alimentaire, le titulaire veille à varier régulièrement les menus. Les menus à jours fixes ainsi que les menus répétitifs sont proscrits.

Le titulaire privilégie l'utilisation de produits locaux et de saison, afin de favoriser la fraîcheur des produits, de soutenir les filières locales et de limiter l'impact environnemental de la restauration.

Les menus hebdomadaires détaillant les plats principaux et leurs accompagnements sont transmis au plus tard le jeudi à 12 heures de la semaine S pour les prestations de la semaine S+1.

L'origine et le mode de conservation des produits sont clairement portés à la connaissance des convives. La distinction entre produits frais, surgelés et congelés doit figurer sur une signalétique visible et lisible. Les prix sont affichés de manière claire.

La CPAM se réserve le droit de contrôler à tout moment la variété, la qualité des choix proposés dans les menus ainsi que le respect des engagements relatifs aux produits locaux et de saison.

Le tableau mis en ANNEXE 4 « grille des menus » doit être obligatoirement rempli par le titulaire.

Les menus effectivement servis doivent être conformes au projet validé. Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- ➔ soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- ➔ respectent les équivalents alimentaires et tarifaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ➔ ne nuisent pas à la qualité du repas.

Le titulaire a toute latitude pour développer, en plus de son offre de base, des propositions qui lui paraissent susceptibles de répondre aux attentes de l'organisme.

Le titulaire doit par ailleurs fournir à volonté et sans supplément de prix :

- les ingrédients nécessaires à l'accompagnement des repas (moutarde, vinaigrette, fromage râpé, condiments...) qui sont présentés sur un emplacement spécifique,
- une ration supplémentaire de l'accompagnement du plat protidique,
- le pain

4.1.3. Structure des repas

Du lundi au jeudi, le choix proposé aux convives comprend au minimum :

- 2 hors-d'œuvre ou entrées préparées, froides ou chaudes ;
- Un salad'bar proposant au minimum 3 crudités ;
- 1 plat végétarien ;

- 1 plat protidique (viande ou poisson) ;
- 2 garnitures, dont au minimum :
 - 1 féculent ;
 - 1 légume, proposé également dans une version vapeur ;
- 2 fromages ;
- 1 dessert « maison » et 1 pâtisserie « maison » ;
- 3 produits laitiers chaque jour (nature, aux fruits ou autres) ;
- Des fruits frais ;
- Une gamme de boissons.

Le titulaire propose en permanence, en complément des plats du menu, des préparations supplémentaires disponibles chaque jour (ex : omelette, frites, jambon...), définies par ses soins et communiquées au donneur d'ordre.

Le vendredi, le titulaire propose une offre de restauration légère de type snacking, composée notamment de :

- Salades composées repas
- Bowls
- Smoothies,
- Quiches, tartes salées ou cakes salés (froids ou réchauffés)
- Produits laitiers
- Fruits frais
- Boissons

Cette offre privilégie les préparations froides ou à faible cuisson et repose principalement sur l'assemblage de produits frais, tout en garantissant l'équilibre nutritionnel et la qualité des repas proposés.

En complément, et notamment **en période hivernale, le titulaire propose une offre de plats chauds adaptés à une restauration de type snacking.**

Selon les besoins des convives, cette offre pourra être consommée sur place ou proposée à emporter.

Boissons :

De l'eau d'adduction publique est mise à la disposition des usagers au moyen d'une fontaine réfrigérée fournie et maintenue par la CPAM de Bayonne.

Les boissons suivantes peuvent être présentées :

- eaux de source et minérales (plate et gazeuse)
- sodas
- jus de fruits

Les bouteilles en plastiques doivent être proscrites au regard de l'impact environnemental. Le verre et les canettes sont privilégiées.

L'autorisation de vente ou de distribution de boissons alcoolisées ainsi que de produits contenant de la taurine sur le restaurant est soumise obligatoirement à l'accord de la CPAM.

Offres complémentaires de restauration

Une formule de vente à emporter doit être proposée quotidiennement aux convives qui en font la demande avant 10 h.

Afin de contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire, les plats du jour non consommés pourront, sous réserve du respect des règles d'hygiène et de traçabilité applicables, être proposés à la vente le lendemain en complément de l'offre du jour, avec une remise minimale de 20 % par rapport à leur prix de vente initial.

4.1.4. Sauces

Tous les jours au moins une sauce à part devra être proposée aux convives afin d'accompagner le plat. Cette sauce ne peut être facturée en supplément.

4.1.5. Distribution alimentaire en cas d'indisponibilité des équipements

En cas d'évènement majeur ne permettant pas la préparation habituelle des repas (coupure électrique/gaz ...), le titulaire s'engage à proposer une alternative en présentant à minima des repas froids.

4.1.6. Affichages et informations

Les menus du jour devront être affichés par le titulaire à l'entrée du self et sur l'intranet (transmis la semaine précédente à la personne désignée de la CPAM).

Pour chaque préparation, le titulaire indique clairement la nature des produits utilisés selon la codification suivante :

- **F : produits frais**
- **S : produits surgelés**
- **A : produits appertisés**

Le titulaire assure également l'affichage quotidien des prix de vente de manière claire, lisible et soignée.

Un ticket de caisse, sous format papier ou dématérialisé, est remis seulement aux convives qui le demandent.

Le titulaire veille à fournir toute information utile permettant aux convives de connaître la composition des plats proposés.

L'origine des viandes et des poissons est systématiquement portée à la connaissance des convives de façon visible et lisible.

Lorsque des produits locaux sont utilisés, leur provenance est mise en valeur par un affichage spécifique.

4.2 PETITS DEJEUNERS CENTRE D'EXAMENS DE SANTE

Le titulaire s'engage à livrer quotidiennement des petits déjeuners au Centre d'Examens de Santé de la CPAM de Bayonne.

Le Centre d'Examens de Santé s'engage à donner au titulaire au plus tard le jeudi à 14h00 le nombre de petits déjeuners à servir pour chaque jour de la semaine suivante (entre 5 et 10 consultants par jour).

La collation complète comprend :

- 1 thermos de lait chaud (sur demande 1 supplémentaire)
et par consultant :
 - ½ baguette
 - 1 portion de beurre
 - 1 portion de confiture
 - 1 sucre bâchette
 - 1 fruit frais (varié)

Les prestations sont servies tous les matins au plus tard à 8 h 15 dans la vaisselle du restaurant d'entreprise. (Prévoir 50 % de vaisselle de plus que de consultants).

4.3 PRESTATIONS PARTICULIERES OU OCCASIONNELLES

L'organisme peut faire appel au titulaire pour réaliser des prestations annexes particulières :

- repas avec un menu prédéfini pour un nombre de convives déterminé
- apéritifs, lunchs, réception...
- services de boissons chaudes ou froides...

Pour ces prestations exceptionnelles réalisées sur demande expresse de l'organisme, le titulaire établira un devis détaillé qui devra être accepté par l'organisme.

Ces prestations devront faire l'objet d'une présentation soignée et adaptée à leur nature. Le titulaire veillera à la qualité du dressage, de la mise en place et du service, afin de garantir une prestation de bon niveau, conforme à l'image et aux attentes de la CPAM.

En cas d'extrême nécessité, le titulaire détaillera les mesures et le coût supplémentaire relatif aux dispositions qui pourront être mises en œuvre en cas de plan gouvernemental de prévention et de lutte contre certaines maladies ex : diminution du nombre de convives de façon exceptionnelle, adaptation du service (ex : service en format « à emporter », etc...)

5. ORIGINE ET QUALITE DES PRODUITS

5.1 DONNEES GENERALES

La CPAM de Bayonne entend promouvoir une alimentation saine, sûre, durable et respectueuse de l'environnement pour ses salariés.

La prestation fournie par le titulaire doit s'inscrire dans une démarche de développement durable, de réduction de l'empreinte environnementale de la restauration collective et de promotion d'une alimentation de qualité.

Le titulaire s'engage à respecter l'ensemble des dispositions législatives et réglementaires applicables à la restauration collective, notamment celles issues des lois EGalim et Climat et Résilience.

Afin d'atteindre progressivement les objectifs réglementaires, sous réserve de la disponibilité des produits, des conditions de marché et du maintien de l'équilibre économique du contrat, les achats de denrées devront comporter au minimum :

- Année 1 : 20 % de produits durables et de qualité dont 10 % de produits issus de l'agriculture biologique ;
- Année 2 : 30 % de produits durables et de qualité dont 15 % de produits issus de l'agriculture biologique ;
- Année 3 : 40 % de produits durables et de qualité dont 18 % de produits issus de l'agriculture biologique ;
- Année 4 : 50 % de produits durables et de qualité dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

Le titulaire privilégie les produits de saison, les produits issus de circuits courts et les approvisionnements de proximité lorsque les conditions d'approvisionnement, de qualité et de coût le permettent.

Concernant les produits de la mer, le titulaire privilégie les espèces issues de filières de pêche durable ou d'aquaculture responsable bénéficiant notamment des certifications MSC, ASC ou équivalentes.

Le recours à des produits issus du commerce équitable est encouragé.

Les produits contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) ou étiquetés comme tels sont interdits.

Le titulaire transmet chaque année à la CPAM un bilan détaillé permettant de mesurer l'atteinte des objectifs fixés en matière de produits durables, biologiques, de saison, de proximité et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le prestataire décrira ses engagements qualitatifs sur ces items dans son mémoire technique.

5.2 LES CONTRAINTES SANITAIRES

Le Titulaire doit respecter en tous points la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire.

Le Titulaire doit à tout moment être en mesure de démontrer qu'à tous les niveaux, les modalités d'exploitation du restaurant respectent en tous points ces réglementations, soit générales, soit particulières à telle ou telle denrée.

Le suivi de la sécurité alimentaire sera réalisé en toute transparence. Des rapports d'activité trimestriels et annuels seront remis par le Titulaire à l'Organisme. Ce dernier se réserve le droit de faire procéder à des contrôles sanitaires de tous ordres (contrôle de denrées alimentaires, contrôles des plans de nettoyage, ...) au sein du restaurant et de la cuisine.

Le titulaire devra communiquer chaque trimestre à l'Organisme le résultat des contrôles microbiologiques périodiques.

L'Organisme se réserve le droit par le biais de son service administratif et son Médecin du Travail de faire respecter ces spécifications, ainsi que toutes nouvelles réglementations.

Le non-respect de ces dispositions peut être une cause de demande par l'Organisme de changement du gérant ou de son responsable ou résiliation du contrat aux risques et torts du titulaire.

La conformité des denrées sera contrôlée par le titulaire, à réception de celles-ci. Il veillera aux conditions de transport, notamment en matière de température, et au respect des normes.

Pièces à fournir par le soumissionnaire ou titulaire de l'accord-cadre

Le titulaire devra fournir le récépissé de la déclaration d'activité aux Services vétérinaires.

En outre, il devra laisser à disposition, pendant toute la durée de l'accord-cadre, **le plan de maîtrise sanitaire** comprenant notamment :

- Les procédures de réception des matières premières, de traçabilité, de contrôles du couple température/temps, les procédures de nettoyage et désinfection, la formation du personnel et la lutte contre les nuisibles
- Les résultats des autocontrôles
- Les rapports d'inspection des Services vétérinaires.

Le Titulaire devra être en mesure de fournir sur demande du Responsable de la CPAM ou des membres de la Commission Restaurant, et à tout moment, la provenance et la traçabilité des viandes, poissons, beurre, œufs, fromages, fruits et légumes des trois derniers mois.

5.3 SPECIFICATIONS PAR TYPE DE PRODUITS

5.3.1. Fruits et légumes

L'offre respecte la saisonnalité des produits et privilégie les productions françaises lorsque cela est possible.

➤ **LEGUMES** : il sera servi au moins trois fois par semaine des légumes frais.

Ensuite, seront privilégiés les produits surgelés et enfin les produits appertisés (limité au maximum) tous de bonne qualité.

Tous les légumes destinés à la préparation des repas sont de première catégorie (sauf éventuellement pour les produits bio), et de première fraîcheur.

Les crudités proposées comme hors d'œuvres seront issues de produits frais.

En ce qui concerne les haricots, les flageolets, les petits pois, il sera utilisé exclusivement des produits très fins ou extra fins.

➤ **FRUITS** : il sera servi quotidiennement un choix de fruits frais.

Les fruits sont de catégorie I ou Extra (sauf éventuellement pour les produits bio), sont de première fraîcheur et de maturité suffisante.

L'offre ne devra pas non plus se limiter systématiquement à des variétés dites de 1^{er} prix (ex : pommes golden) mais intégrer également des variétés de qualité supérieure (ex : Pink Lady, Reine des Reinettes...).

5.3.2. Viandes et volailles

Le titulaire privilégie des viandes et volailles répondant aux critères de qualité, de traçabilité, de bien-être animal et de durabilité définis par la réglementation en vigueur.

Les viandes proposées sont majoritairement d'origine française ou issues de filières garantissant des conditions de production équivalentes.

Le titulaire privilégie les produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou de démarches reconnues de qualité et de durabilité, notamment :

- Agriculture Biologique (AB) ;
- Label Rouge ;
- Appellation d'Origine Protégée (AOP) ;
- Indication Géographique Protégée (IGP) ;
- Haute Valeur Environnementale (HVE) ;
- Commerce équitable ;
- toute autre certification reconnue au titre des dispositions EGAlim.

Les steaks hachés et préparations à base de viande hachée sont composés à 100 % de viande bovine et un taux maximal de matière grasse fixé à 5%

Les charcuteries proposées privilégient les produits de qualité supérieure, à teneur réduite en sel et limitant le recours aux additifs et conservateurs.

5.3.3. Poissons

Les poissons proposés sont variés, majoritairement frais et issus de filières de pêche durable ou d'aquaculture responsable reconnues.

5.3.4. Huiles et margarines

Il sera utilisé exclusivement des huiles végétales non hydrogénées, dépourvues de matières grasses d'origine animale. Il en sera de même pour la margarine. L'huile de palme est exclue.

Les "acides gras trans" résultant d'une transformation par hydrogénation sont prohibés.

5.3.5. Pâtisseries

Le titulaire propose quotidiennement au minimum une pâtisserie « maison » et un dessert « maison » (entremet, verrine, crème dessert, mousse, salade de fruits, etc.).

L'utilisation de produits finis industriels ou surgelés doit demeurer exceptionnelle.

Les desserts et pâtisseries proposés privilégient une fabrication sur place à partir de produits de qualité.

5.3.6. Condiments

Le meuble à condiments devra être alimenté quotidiennement. On devra y retrouver au minimum : sel, poivre, vinaigrette, huile d'olive, vinaigre, vinaigre balsamique, moutarde, mayonnaise, ketchup, olives...

Les doses individuelles sont interdites pour tous les condiments dans une logique de développement durable.

5.3.7. Pain

Du pain frais est mis gracieusement à disposition des convives.

Dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, le pain non consommé de la veille pourra être proposé sous forme de pain grillé, sous réserve du respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

5.3.8. Potages

Durant la période hivernale, il sera servi chaque jour un potage "maison" élaboré à partir de légumes frais ou surgelés. Durant la période estivale, le prestataire pourra offrir s'il le souhaite des soupes ou potages froids (de type gaspacho par exemple), élaborés sur place.

5.3.9. Plats cuisinés et produits finis

Les plats chauds, et notamment les plats cuisinés, seront en principe élaborés sur place à partir de produits frais ou surgelés de bonne qualité et de bon goût. Les produits finis ne seront utilisés qu'exceptionnellement.

Une attention toute particulière doit être portée à la variété des plats principaux. Ceux-ci sont présentés avec une périodicité supérieure à 2 semaines.

5.3.10. Produits issus de l'agriculture biologique

Le titulaire veille à développer progressivement l'offre de produits issus de l'agriculture biologique conformément aux objectifs définis au paragraphe 5.1.

Il privilégie également, dans la mesure du possible, les produits locaux et de saison, issus de circuits courts ou d'approvisionnements de proximité.

Les produits biologiques ainsi que les produits locaux sont clairement identifiés auprès des convives.

5.3.11. Boissons

Il sera proposé le choix parmi les boissons suivantes :

- eaux minérales ou gazeuses
- sodas
- jus de fruits

Cette liste peut être modifiée à la demande de la CPAM.

De l'eau d'adduction publique est mise à la disposition des usagers au moyen d'une fontaine réfrigérée fournie et maintenue par la CPAM de Bayonne.

Les bouteilles en plastiques doivent être proscrites au regard de l'impact environnemental. Le verre et les canettes sont privilégiées.

L'autorisation de vente ou de distribution de boissons alcoolisées ainsi que de produits contenant de la taurine sur le restaurant est soumise obligatoirement à l'accord de la CPAM.

6. GESTION DU PERSONNEL

6.1 MOYENS EN PERSONNEL

L'équipe de restauration compte aujourd'hui 3 agents titulaires et 1 intérimaire (voir **ANNEXE 5** Etat et statut des membres de l'équipe).

La CPAM a constaté la qualité du travail réalisé par l'équipe actuellement en place et souhaite, dans la mesure du possible, favoriser la continuité des compétences et du savoir-faire existants. Le titulaire appliquera, le cas échéant, les dispositions légales et conventionnelles en vigueur relatives à la reprise du personnel.

Le titulaire affecte sur site un responsable d'exploitation qualifié chargé d'assurer le bon fonctionnement du restaurant et notamment :

- la préparation des repas
- l'encadrement et la formation du personnel
- la programmation des tâches et l'organisation concertée du travail
- la surveillance des services et des prestations
- l'hygiène du personnel, de la vaisselle, du matériel et des locaux
- toutes autres tâches nécessaires au bon fonctionnement du service de restauration
- les suivis des normes sanitaires

Compte tenu de l'importance accordée à la préparation de plats et desserts maison, le titulaire met à disposition un **chef cuisinier qualifié** assurant l'encadrement technique de la production culinaire.

Le titulaire assure, en sa qualité d'employeur, la formation du personnel, son suivi médical ainsi que la fourniture, l'entretien et le nettoyage des vêtements de travail et équipements de protection nécessaires à l'exercice de leurs missions.

Des vestiaires équipés de douches sont mis à disposition du personnel de restauration au 4ème étage du site.

Le recours à des structures de l'économie sociale et solidaire, du secteur adapté et protégé ou de l'insertion par l'activité économique constituera un élément d'appréciation de l'offre.

6.2 CONTINUITE DU SERVICE

Le présent marché ayant pour objet l'exécution d'un service continu, le titulaire s'engage à assurer le service des différentes prestations en cas de formation, congés ou de maladie de son personnel.

En cas de manquement du titulaire, la CPAM se réserve la possibilité de faire assurer le service aux frais et risques du titulaire par toute personne physique ou morale et tous moyens appropriés (ex. : portage de repas, intérim...)

7. SYSTEME D'ENCAISSEMENT

La gestion individuelle des comptes convives s'effectue au moyen d'un système informatisé utilisant un badge HID ou un code personnel attribué à chaque utilisateur.

Le système d'encaissement doit permettre à chaque convive de connaître, lors de son passage en caisse, le détail de ses consommations, le prix de chaque produit, le montant de la participation de la CPAM et le reste à sa charge. Ces informations doivent être disponibles via un ticket de caisse papier ou dématérialisé.

Le système de facturation doit permettre d'assurer une parfaite traçabilité des consommations et des participations financières respectives des convives et de la CPAM.

Pour chaque convive, le système doit permettre l'édition d'un relevé détaillant, par jour :

- la date de consommation ;
- le montant total des consommations ;
- le montant de la participation de la CPAM ;
- le reste à charge.

Pour la CPAM, le titulaire établit mensuellement avant le 03 du mois suivant :

- une facture détaillant les admissions et les consommations de denrées par catégorie d'usagers (agents CDI, CDD, auxiliaires, stagiaires, agents de la CPAM de Pau, CARSAT, CES, FNPEIS, convives extérieurs, etc.) ;
- la déduction des sommes directement encaissées auprès des stagiaires et auxiliaires (CDD).

Le titulaire transmet également :

- un fichier Excel ou CSV mensuel récapitulatif ;
- un fichier Excel ou CSV Journalier détaillé mentionnant, pour chaque convive, la date de consommation, les produits consommés ainsi que les catégories de produits concernées (plat végétarien, plat de la veille, produit biologique, produit local, etc.). Le contenu précis de ces fichiers sera arrêté avec la CPAM lors de la mise en œuvre du marché.

La CPAM verse au titulaire les participations employeur sur la base des éléments transmis.

Les convives extérieurs à la CPAM de Bayonne doivent pouvoir régler leurs consommations par carte bancaire ainsi que par carte ou titre restaurant dématérialisé.

8. SUIVI DE L'ACTIVITE ET REPORTING

Afin de permettre le suivi de l'exécution du marché et l'atteinte des objectifs fixés par la CPAM, le titulaire met en place un dispositif de reporting permettant de suivre l'activité du restaurant, la qualité du service, les engagements environnementaux ainsi que les obligations réglementaires applicables à la restauration collective.

8.1 REPORTING MENSUEL

Le titulaire transmet à la CPAM, au plus tard le 4 du mois suivant, un tableau de bord mensuel et lisible comprenant au minimum :

- Nombre de repas par jour ;
- Bilan détaillé des aliments consommés ;
- Suivi EGAlim (tableau d'avancement) ;
- Quantité de déchets alimentaires ;
- Incidents marquants.

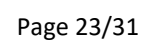
8.2 REPORTING ANNUEL

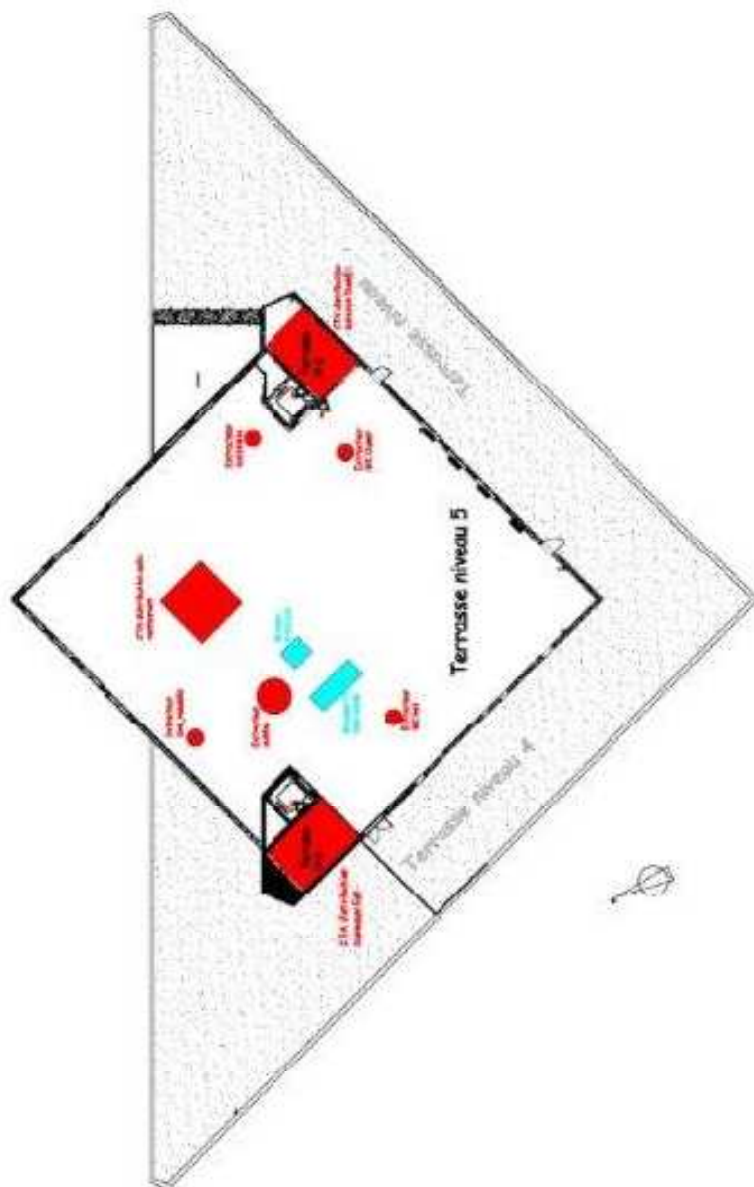
Le titulaire transmet avant le 31 mars de chaque année un rapport annuel d'activité comprenant notamment :

- Bilan complet EGAlim ;
- Bilan déchets ;
- Bilan qualité ;
- Propositions d'amélioration.

Le titulaire fournit annuellement à la CPAM l'ensemble des données, justificatifs et éléments de calcul nécessaires à la réalisation de la déclaration réglementaire sur la plateforme "ma-cantine.agriculture.gouv.fr". Les données sont transmises dans un format exploitable (Excel ou équivalent) permettant leur intégration et leur contrôle par la CPAM.

4^o étage





ANNEXE 2 – LISTE DU MATERIEL PROFESSIONNEL

Gros matériel professionnel amortissable

Désignation			Dimensions / contenance	Quantités
Intitulé	Description	Complément		
MATERIELS DE CUISINE	Lampes infrarouge prestige			3
CHARIOTS RESTAURANT	Plateaux polypro	Gris	600X400	3
APPAREILS DE CUISSON	Appareil de cuisson 4 feux	Vifs 320x320 su placard		1
ARMOIRES AUTRES	Armoire 2 portes sofinor	Armoire 2 portes sofinor	1000X600	1
ARMOIRE CHAUDE	Armoire chaude tournus 15	Niveaux gn 1/1		1
MATERIELS DE CUISINE	Armoire froide	Armoire froide positive gn2/1 1 porte emboutie	L 660 X P850	1
ARMOIRES REFRIGEREES	Armoire froide positive	Codigel cgr 751 spf		1
MEUBLES DE RANGEMENT	Armoire haut portes coul + 2	Étagères inox		1
MEUBLES DE RANGEMENT	Armoire suspendu inox 2 portes			1
TABOURETS	Assis debout noir et alu			1
PETITS ELECTRO MENAGER	Balance baxtran ss			1
CHARIOTS RESTAURANT	Bleu et grillagé			1
CHARIOTS RESTAURANT	Casier ver			1
ARMOIRES REFRIGEREES	Cellule de refroidissement	Franstal fhirdm061s		1
REFRIGERATEURS	Chambre froide	Négative/positive viandes poissons		1
REFRIGERATEURS	Chambre froide positive	Fruits et légumes		1
CHAMBRE FROIDE	Chambre froide tecumseh			1
CHARIOTS RESTAURANT	Chariot 3 plateaux inox			1
CHARIOTS RESTAURANT	Chariot a verres tournus			1
CHAUFFE ASSIETTE	Chariot chauffe assiette			1
CHARIOTS	Chariot de débarassage	Plateaux		1
CHARIOTS	Chariot de débarassage	Plateaux		1

CHARIOTS	Chariot de service	Chariot de service 3 plateaux		1
CHARIOTS	Chariot de service 3 étages	En plastique gris		1
CHARIOTS	Chariot de service 3 étages	En plastique gris		1
AMENAGEMENTS DIVERS	Commande à genou mural			1
PLOMBERIE SANITAIRE	Commande femorale franstal			1
CONGELATEUR	Conservateur coffre liebherr			1
MATERIELS DE CUISINE	Coupe frites pro cs10 +	Couteau et poussoir 8x8		1
MATERIELS DE CUISINE	Coupe pain manuel			1
CHARIOTS RESTAURANT	Cuve inox sur roues			1
POUBELLE	Cylindrique avec couvercle à	Pédale		1
POUBELLE	Cylindrique avec couvercle à	Pédale		1
MATERIELS DE CUISINE	Desinsectiseurs franstal			1
MATERIELS DE CUISINE	Desinsectiseurs franstal			1
ROBOT COUPE LEGUMES	Dito 500w			1
MATERIELS DE CUISINE	Double grill gaz fonte	Nervuree franstal		1
BASCULE	Dyona		0 à 200 kgs	1
AMENAGEMENTS DIVERS	Éclairages cuisine			1
EPLUCHEUSE	Eplucheuse dito sama t15e			1
MATERIELS DE CUISINE	Fagor série mfp-gn			1
APPAREILS DE CUISSON	Four bonnet ej101e			1
AMENAGEMENTS DIVERS	Fourn/pose faïence + plinthes			1
CLIMATISATIONS	Groupe condensation tecumseh			1
TRAITEMENTS DE L AIR	Hotte lave vaisselle			1
CHARIOTS	Inox 2 plateaux			1
ROBOT PATISSIER	Kitchenaid 5ksm7990xesm			1
APPAREILS SANITAIRES	Lave mains monobloc sudinox			1
APPAREILS SANITAIRES	Lave mains monobloc sudinox			1

APPAREILS DE CUISSON	Marmite chauffe directe gaz		100 litres	1
TABLES DE REFECTOIRES	Métal			1
MATERIELS DE CUISINE	Meuble angle sur mesure franst			1
MATERIELS DE CUISINE	Meuble bas 3 portes friginox			1
MATERIELS DE CUISINE	Meuble neutre dessous libre fr	Meuble neutre dessous libre franstal		1
TRAITEMENTS DE L AIR	Neutralisateur d odeur	Odorys sur hotte aspirante		1
MATERIELS DE CUISINE	Ouvre boite acier inox			1
APPAREILS DE CUISSON	Plancha fry top gaz fagor			1
MATERIELS DE CUISINE	Plateau etagere franstal			1
MATERIELS DE CUISINE	Plonge 2 bacs franstall	Plonge 2 bacs et egouttoir franstall		1
MATERIELS DE CUISINE	Porte casier inox tournus			1
CHARIOTS	Pour ramassage plateaux	Après repas		1
CHARIOTS	Pour ramassage plateaux	Après repas		1
CHARIOTS	Pour ramassage plateaux	Après repas		1
CHARIOTS	Pour ramassage plateaux	Après repas		1
INSTALLATIONS ELECTRIQUES	Prise marmite			1
MATERIELS DE CUISINE	Rampe a plateaux franstal			1
AMENAGEMENTS DIVERS	Rayonnage avec etageres bleus			1
APPAREILS DE CUISSON	Robinet decalle: commande	Fémorale		1
PLOMBERIE SANITAIRE	Robinet local poubelle			1
ROBOT COUPE LEGUMES	Robot coupe r5 plus			1
APPAREILS DE CUISSON	Sauteuse basculante gaz 50	Dm2	100L	1
MATERIELS DE CUISINE	Support four mixte	Support four mixte		1
LAVE VAISSELLE	Table a rouleaux droite sopaco	Table a rouleaux droite sopacom		1
MATERIELS DE CUISINE	Table adossee etagere franstal	Table adossee etagere basse franstal		1
MATERIELS DE CUISINE	Table centrale etagere basse	Table centrale etagere basse franstal		1

MATERIELS DE CUISINE	Table centrale mobile franstal	Table centrale mobile franstal		1
MATERIELS DE CUISINE	Table de deboitage adossee	Table de deboitage adossee franstal		1
MATERIELS DE CUISINE	Table de liaison sopacom	Table de liaison sopacom		1
MATERIELS DE CUISINE	Table froide 2 portillons	Table froide 2 portillons franstal		1
TRANCHEUSES	Tgp 300 standard roussey			1

Petit matériel professionnel

Désignation	Dimensions / contenance	Quantités
Pince inox	230	4
Ecumoir	d: 80	1
Ecumoir	d: 100	1
Ecumoir	d: 120	1
Ecumoir	d: 140	2
Ecumoir	d: 180	1
Araignée	d: 140	2
Araignée	d: 220	1
Louche	d: 50	4
Louche	d: 65	3
Louche	d: 80	1
Louche	d: 100	2
Louche	d: 120	1
Louche	d: 160	2
Fouet	340	1
Fouet	380	2
Fusil ovale	30 cm	1
Chinois étamine		1
Chinois normal		4
Planches à découper	600 x 400	5
Plaque gastro inox	1/1 (530 x 325) - h: 40	8
Plaque gastro inox	1/1 (530 x 325) - h: 60	22
Plaque gastro inox	1/1 (530 x 325) - h: 70	9
Plaque gastro inox	1/1 (530 x 325) - h: 90	9
bac inox	1/3 - h: 150	4
bac inox	1/2 (265 x 325) - h: 90	2
bac inox	1/2 (265 x 325) - h: 200	1

Couvercle inox GN	1/1 (530 x 325)	13
Bac polycarbonate	1/1 (530 x 325) - h: 150	3
Bac polycarbonate	1/1 (530 x 325) - h: 200	1
Couvercle polycarbonate	1/1 (530 x 325)	2
Bac polycarbonate	1/2 (265 x 325) - h: 100	4
Bac polycarbonate	1/2 (265 x 325) - h: 200	6
Bac polycarbonate	1/3 - h: 200	1
Plaque gastro inox écumoir	1/1 (530 x 325) h: 100	3
Plaque gastro inox écumoir	1/1 (530 x 325) - h: 50	3
Percolateur	9L	1
Thermos	2L	3
Thermos	1L	3

ANNEXE 3 – REPARTITION DES CHARGES ENTRE TITULAIRE ET ORGANISME

	Titulaire	Organisme
Locaux du restaurant		
Maintenance lourde		X
Mise en conformité		X
Entretien (nettoyage) au quotidien	X	
Matériels sécurité / incendie		X
Gros matériel de cuisine / distribution		
Fourniture		X
Renouvellement		X
Mise en conformité		X
Maintenance (préventive et curative)		X
Matériel et logiciel d'encaissement		
Mise à disposition	X	
Renouvellement	X	
Consommables	X	
Titres de paiement informatique	X	
Maintenance du système	X	
Petit matériel de service / verrerie / vaisselle		
Fourniture (dotation de base)		X
Renouvellement	X	X
Petit matériel de cuisine		
Fourniture (dotation de base)		X
Renouvellement	X	X
Fluides		
Téléphone / Internet (Abonnement / Communications)	X	
L'eau		X
Le gaz		X
L'électricité		X
Le chauffage		X
Contrats de nettoyage éventuels et travaux épisodiques		
Les sols (décapage annuel)	X	
Les murs, plafonds	X	X (> 1,80m)
Les vitres (intérieur/extérieur)		X
Les canalisations		X
Les gaines d'extraction et extracteur		X
Les hottes		X
La récupération des huiles de friteuse usagées	X	
La dératisation et la désinsectisation	X	
La décoration et la signalétique	X	
La vidange du bac à graisse	X	
L'enlèvement des déchets et leur dépôt dans le local adapté	X	
Nettoyage quotidien		
Les tables et les chaises	X	
Le petit et gros matériel de cuisine	X	
Les locaux de cuisine et stockage	X	
Les sanitaires		X
Les sols	X	
Fournitures diverses et consommables		
Fournitures de bureau et affranchissements	X	
Produits à usage unique	X	

Produits d'entretien	X	
Produits lessiviels	X	
Sels adoucisseurs	X	
Serviettes en papier	X	
Fournitures sanitaires (personnel)		X
Coût de main d'œuvre		
Ensemble des charges afférentes au personnel (y compris taxe professionnelle)	X	
Visites médicales et frais de transport	X	
Fourniture de tenues professionnelles	X	
Divers		
Assurance responsabilité civile	X	
Assurance Risques Locatifs	X	
Contrôles bactériologiques	X	
Contrôles bactériologiques	X	
Frais de maintenance bureautique	X	
Frais bancaires	X	
Frais postaux	X	
Documentation administrative	X	
Honoraires expertise comptable	X	
Contrôles réglementaires périodique (gaz / électricité / équipements de sécurité)		X

ANNEXE 4 – MENUS : EXEMPLE DE PRESTATIONS TYPES

SEMAINE 1	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
entrées					
plats					
accompagnements					
desserts					
boissons					
carte complémentaire (sur demande)					

SEMAINE 2	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
entrées					
plats					
accompagnements					
desserts					
boissons					
carte complémentaire (sur demande)					

SEMAINE 3	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
entrées					
plats					
accompagnements					
desserts					
boissons					
carte complémentaire (sur demande)					

SEMAINE 4	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
entrées					
plats					
accompagnements					
desserts					
boissons					
carte complémentaire (sur demande)					

ANNEXE 5 – ETAT ET STATUT DES MEMBRES DE L'EQUIPE

Nature contrat	Fonction	Statut	Niveau	Début ancienneté totale	Salaire de base mensuel x 13	Horaire contractuel mensuel
CDI	CAISSIER (E)	EMPLOYE	III	07/04/1997	1883,75	151,67
CDI	CHEF GERANT(E)	A. M.	VII	30/01/2023	2206	151,67
CDI	EMPLOYE(E) POLYCOMPETENT(E) DE RESTAURATION	EMPLOYE	II	02/09/2024	1909,64	151,67
INTERIMAIRE	EMPLOYE(E) POLYCOMPETENT(E) DE RESTAURATION	EMPLOYE	II			121,33