

CAISSE D'ALLOCATIONS FAMILIALES **DU LOIRET**



**FOURNITURE ET DISTRIBUTION DE REPAS AU RESTAURANT
D'ENTREPRISE DE LA CAISSE D'ALLOCATIONS FAMILIALES DU
LOIRET**

Cahier des Clauses Techniques Particulières C.C.T.P.

DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES

Le 27 août 2026 à 16 Heures

Accord-cadre MP2026_04 en procédure Adaptée en application l'article R2123-1 du code de la commande publique.

PREAMBULE

La Caisse d'Allocations familiales du Loiret, organisme de sécurité sociale, est équipée d'un restaurant d'entreprise depuis décembre 1981.

1 – Objet du marché et dispositions générales

1.1 - Objet du marché

Le marché a pour objet la fourniture de prestations de restauration collective sur le site de la Caisse d'Allocations familiales du Loiret – Place Saint-Charles à Orléans afin de permettre au personnel de se restaurer selon les dispositions prévues au Cahier des clauses techniques particulières (CCTP).

Le marché doit également permettre de pouvoir commander au titulaire des prestations annexes occasionnelles dans le cadre de l'organisation de buffets, cocktails et de réceptions liées à l'activité professionnelle.

La société de restauration collective se verra confier l'exploitation et la gestion du restaurant mis à disposition à titre gratuit, précaire et sans occupation privative.

1.2 - Définition des prestations du marché

1.2.1 - Les besoins

CARACTERISTIQUES DE LA POPULATION A NOURRIR :

Environ 300 agents travaillent sur le site. Les agents ont la possibilité de télétravailler entre 1 et 3 jours par semaine. C'est une population adulte sédentaire majoritairement composée de femmes.

REPAS ET FREQUENTATION :

2025

- Nombre de repas par jour en moyenne : 77
- Nombre de repas à l'année : 19921

2024

- Nombre de repas par jour en moyenne : 75
- Nombre de repas à l'année : 18868

Les déjeuners sont pris du lundi au vendredi, sauf les jours fériés. Le restaurant pourra être ouvert exceptionnellement le samedi sur demande préalable.

La fréquentation est fluctuante avec des variations prévisibles : moindre fréquentation le mercredi et durant les vacances scolaires, pics de présence vers 12h30.

Une convention tripartite sera signée entre La CAF DU LOIRET, le titulaire et le Commissariat Général au Développement Durable pour permettre au personnel du CGDD de bénéficier du restaurant d'entreprise de la CAF. (A titre indications, les fréquentations des 2 dernières années : 2024 = 1797, 2025 = 1537.

Des personnes extérieures à l'organisme sont admises au restaurant d'entreprise dans le cadre de réunion de travail ou de prestations de service ou travaux.

1.2.2 - Durée du service

L'accès des convives débute à 11h40 et se termine à 13h15. Un pic de présence est constaté entre 12H00 et 12H30.

Les choix proposés seront constants jusqu'à l'heure limite d'accès des convives, soit entre 11h40 et 13h15.

La durée moyenne des repas est de 45 mn.
L'ensemble du service cesse à 13 h 45.

La durée d'attente mesurée entre le moment où le convive prend la file d'attente et le moment où il passe à la caisse ne devra pas excéder 10 minutes, dans les conditions usuelles de fréquentation. Le titulaire indiquera dans son offre les mesures qu'il envisage de prendre pour respecter cette durée maximum d'attente.

1.2.3 - Distribution

La distribution est conçue en self.

Chaque consommateur prendra son plateau et le ramènera au poste de débarrassage.

Les hors-d'œuvre, fromages, desserts seront présentés en mono-portions sur petites assiettes, coupelles, ramequins et en buffet.

Les plats garnis seront servis à l'assiette.

1.2.4 - Structure des repas

Le présent marché ne fonctionne pas au forfait : le convive est libre de choisir autant de plats ou de composantes qu'il le souhaite, chaque élément étant facturé individuellement.

Le choix offert aux convives comprend au minimum :

- 6 hors d'œuvre ou entrées (dont la description figure au point 2) ;
- 2 plats protidiques principaux (dont la description figure au point 2). En été il sera proposé un choix de salades composées élaborées ;
- 3 plats d'accompagnement (dont la description figure au point 2) ;
- 4 fromages ou laitages (dont la description figure au point 2) ;
- 6 desserts (dont la description figure au point 2).

Les repas devront obligatoirement être confectionnés sur place.

Il sera remis à la disposition des convives le choix des boissons définis au point 2.

Le réemploi des bouteilles en matière plastique utilisées pour la commercialisation des eaux de table ou d'autres boissons est interdit.

Il est précisé qu'une fontaine d'eau réfrigérée est à la disposition des convives.

1.2.5 - Prestations exceptionnelles

Des manifestations exceptionnelles pourront être demandé au titulaire du marché :

- Prestations complètes : comprenant la confection de repas, cocktails, buffets, etc... pour lesquels un devis chiffré et détaillé sera établi par le titulaire et présenté à l'organisme pour acceptation ;
- Prestations partielles : comprenant le réchauffement ou le refroidissement des denrées ainsi que le lavage de la vaisselle ;
- Repas à thèmes : le titulaire devra proposer un programme d'animations composé d'au moins 4 repas à thème dans l'année et un repas de fin d'année de type amélioré. Les menus et leur coût seront soumis à l'approbation de l'organisme. Les menus prévus pour l'année et leur tarification seront donnés dans l'offre du titulaire ;
- Repas servis sur table : ce service revêt un caractère exceptionnel et ne doit pas conduire à perturber la chaîne journalière normale du service self, ce qui implique que la réservation, le dressage des tables et le service ne soient effectifs qu'à partir de 12 heures 30. Le titulaire devra proposer trois menus améliorés incluant des boissons. Ces menus et leur coût seront soumis à l'approbation de l'organisme.

1.2.6 - Fréquence de présentation des produits

Le titulaire devra présenter des produits de saison à une fréquence telle qu'il n'y ait pas monotonie ou création d'habitudes. Le titulaire devra proposer, en plus de la décomposition de prix, des menus pour un mois.

1.3 - Principes généraux du marché

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 Caf à titre gratuit, précaire et sans obligation privative.

Le marché 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 Restaurateur. Les frais fixes sont facturés selon un montant forfaitaire par repas (ou appelés également « frais d'admission »).

Le titulaire remplit sa mission en pleine indépendance. Il achète en son nom et pour son compte les divers produits nécessaires à la réalisation de ses prestations. Il choisit et gère son personnel et ses fournisseurs et est seul responsable vis-à-vis d'eux.

Le titulaire, qui déclare connaître parfaitement les locaux de l'établissement mis à sa disposition par le contrat s'engage d'une manière générale à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement de la cuisine de l'organisme et de ses annexes, ainsi qu'en vue du bon fonctionnement du restaurant de l'organisme.

Il assure :

- L'approvisionnement en denrées ;
- L'entreposage des denrées dans les réserves existantes ;
- La préparation des repas ;
- La distribution des repas aux convives par chaîne de distribution en auto-service avec libre choix ;
- Diverses prestations précisées à l'article 4 (lavage de vaisselle, nettoyage des locaux, ...) ;
- La gestion financière et les opérations de caisse du restaurant.

La prestation devra s'inscrire dans une logique de développement durable.

1.4 - Sous-traitance

Le titulaire ne peut transférer à un sous-traitant tout ou partie de l'exécution du marché que dans les conditions prévues aux articles 112 à 117 du code des marchés publics.

2 – Elaboration des menus

2.1 - Généralités

Les menus détaillant les plats protidiques principaux et les plats d'accompagnement seront systématiquement soumis à l'approbation de la Caf, en respectant le calendrier suivant.

Les projets des menus sont établis pour un mois par le titulaire et remis pour approbation au plus tard une semaine avant ledit mois au représentant habilité de l'organisme qui peut demander toute modification qu'il souhaite et doit rendre au titulaire ledit projet approuvé et éventuellement modifié, deux jours ouvrés avant sa mise en œuvre.

La Caf contrôlera systématiquement la variété des choix composant les menus.

Les menus effectivement servis doivent être conformes au projet ainsi mis au point.

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 hygiénique et gastronomique du repas.

L'équipe de professionnels du titulaire devra mettre en valeur son savoir-faire et sa créativité culinaire, pour l'ensemble des prestations (plats chauds, hors-d'œuvre, fromages, desserts).

2.2 - Composition obligatoire des plats servis au siège de la Caf

Les menus proposés par le titulaire devront être élaborés conformément aux recommandations nutritionnelles du GEM-RCN en vigueur afin de garantir l'équilibre nutritionnel des repas servis.

Le titulaire devra varier le quotidien, s'orienter vers une recherche constante de nouvelles préparations, présenter les plats de manière attrayante, prendre en compte les spécificités locales et s'adapter à la typologie des consommateurs.

Les usagers composeront leur menu à leur gré à l'intérieur du choix offert qui sera le suivant, étant entendu que le choix doit être maintenu jusqu'à la fin du service. Dans le cas où l'un des plats viendrait à ne plus être disponible, le titulaire s'engage à proposer un équivalent qualitatif et tarifaire.

Les produits frais ou de saison seront à utiliser en priorité. A défaut et hors saison, ou pour des raisons de qualité du produit frais reçu, les produits surgelés seront utilisés et seront préférés aux conserves. L'usage des conserves devra par ailleurs être justifié si un équivalent surgelé existe et est disponible.

Le système du libre choix étant retenu, les règles suivantes doivent être respectées par le titulaire, y compris pour l'élaboration du repas allégé.

2.2.1 - Hors d'œuvre

Le titulaire choisira pour chacune des lignes suivantes un plat à proposer aux convives :

- 1 crudité ;
- 1 légume cuit ;
- 1 préparation à base de féculents (froide ou chaude) ;
- 1 salade composée (composition affichée) ;
- 1 hors d'œuvre de nature protidique (charcuterie, poisson, œuf, bœuf, etc...) ;
- 1 salade verte.

1 produit au moins devra être issu de l'agriculture raisonnée.

La composition de chaque nature devra varier quotidiennement. Une attention particulière sera apportée à la présentation et à la mise en valeur.

Les hors d'œuvre seront servis sans sauce ni assaisonnement, laissant le choix au convive en fin de ligne.

2.2.2 - Plat protidique principal

Le titulaire choisira pour chacune des lignes suivantes un plat à proposer aux convives :

- 1 viande cuisinée (plat régional, exotique, etc.), ou pièce de boucherie ou viande blanche ;
- 1 abat ou œufs ou charcuterie ou poisson (filet ou entier).

Ces deux plats constituent ce qui est appelé plus tard « l'offre de base ».

Le titulaire offrira aussi la possibilité de faire servir du jambon, une omelette ou un steak, sur demande du convive.

Des assiettes froides à base de viandes ou poissons seront proposées en saison.

Si le titulaire doit servir en permanence deux plats comme défini supra, il devra répondre également aux conditions suivantes :

- 2 fois / semaine : échange d'un des plats de l'offre de base avec un poisson ;
- 1 fois / semaine : échange d'un des plats de l'offre de base avec un plat type brasserie (exemples non exhaustifs : cassoulet, galette, salade garnie, etc...).

Ces rotations devront varier chaque semaine, sans supprimer systématiquement la même catégorie de l'offre de base. Elles devront être les plus harmonieuses possibles, soumises au contrôle de la Caf ou de la Commission de restauration.

2.2.3 - Formule sandwich

Le titulaire offre également aux convives la possibilité de commander une formule sandwich comprenant : 1 sandwich, 1 boisson et 1 fruit.

2.2.4 - Plat d'accompagnement

Le titulaire choisira pour chacune des lignes suivantes un plat à proposer aux convives :

- 1 plat de féculents (légumineuses, produits céréaliers complets ou semi-complets, pomme de terre) ;
- 2 plats de légumes verts.

Ou inversement selon les stocks à disposition.

2.2.5 - Fromage

Le choix est laissé au titulaire de choisir les produits qui permettent de répondre aux impératifs de chacune des lignes ci-dessous :

- 1 fromage frais (yaourt nature, faisselle, fromage blanc, etc.) ;
- 1 fromage allégé en matière grasse ;

- 2 au choix parmi :
 - Chèvre ;
 - Pâte persillée ;
 - Brebis ;
 - Pâte ferme ;
 - Pâte molle.

2.2.6 - Dessert

Le choix est laissé au titulaire de choisir les produits qui permettent de répondre aux impératifs de chacune des lignes ci-dessous :

- 1 corbeille de fruits frais de saison ;
- 1 fruit cuit ou 1 salade de fruits ;
- 1 pâtisseries ;
- 1 dessert « maison » ;
- 1 assortiment de laitages (y compris yaourt aux fruits 0%) ;
- 1 compote ;
- Glace : la présentation de glace en période estivale serait appréciée.

2.2.7 - Spécifique

Le titulaire s'engage à proposer :

- Un menu allégé (moins riche en corps gras et en sucre) chaque jour ;
- Un repas canicule, en période de canicule, un plat protidique chaud, devra être remplacé par une assiette froide, aux mêmes valeurs protidiques ;
- Un plat principal végétarien complet = 1 à 2 / semaine. Le plat végétarien ne pourra pas se limiter à la suppression de la viande ou du poisson du menu principal. Il devra être conçu comme une offre à part entière, permettant de couvrir les besoins nutritionnels des convives, notamment en protéines, énergie, fibres et micronutriments. Ils feront l'objet de la même attention qualitative, gustative et nutritionnelle que les autres menus proposés.

2.2.8 - Pain

Il est gratuit et à volonté (assortiment de petits pains de 50 g ou pain tranché).

2.2.9 - Condiments

Il sera mis à disposition des convives sur un buffet les condiments suivants, service à discrétion :

- Huiles (dont olive) - Vinaigres (dont balsamique) – Vinaigrette ;
- Moutarde – Mayonnaise – Ketchup ;
- Cornichons – Olives – Citrons ;
- Sel et poivre – Beurre ;
- Ail – Oignon – Echalote.

Liste non exhaustive. Des condiments spécifiques et adaptés au plat du jour seront appréciés.

2.2.10 - Autre

Le titulaire ne devra pas fournir de serviette en papier. Les convives apporteront leur propre serviette en tissu.

2.2.11 - Boissons

Il sera proposé le choix parmi les boissons suivantes :

- Eaux minérales plates ou gazeuses 33 cl ou 50 cl ;
- Sodas 33 cl jus de fruits 33 cl.

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

Des pichets d'eau sont à la disposition des consommateurs et remplis durant le service par les convives. Il ne sera pas proposé de boissons alcoolisées.

2.2.12 – Repas invité

Le forfait repas invité comprend une entrée, un plat du jour avec accompagnement, un fromage, un dessert et une boisson. L'invité compose son repas parmi l'offre disponible au menu du jour.

2.3 - Prestations particulières

Outre la proposition de la formule sandwich, la Caf souhaite que le titulaire propose des plats dits d'animation, en dehors du menu de Noël (temps forts du calendrier par exemple).

Ces propositions devront être validées par la Caf, tant sur le plan qualitatif que tarifaire et présentées en Commission de restauration.

Des prestations de type repas de Direction, pour lesquelles est attendu un résultat plus proche de celui d'un restaurant traditionnel que celui d'un self, avec un service à table, pourront être demandées et acceptées sur devis.

Des propositions de menus de ce type seront appréciées dans le mémoire technique.

2.4 - Distribution alimentaire hors menu

En dehors de l'exécution des menus, le titulaire s'engage à ne se livrer à aucune vente dans les locaux de l'organisme, sauf autorisation expresse de celui-ci et aux conditions définies d'un commun accord.

2.5 - Distribution alimentaire en cas d'indisponibilité des locaux

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

3 – Spécifications quantitatives

Il est servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès, mais surtout sans insuffisance.

4 – Conditions d'exécution des prestations (moyens de fonctionnement)

4.1 - Personnel

4.1.1 - Recrutement et rémunération

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

Le titulaire indiquera dans l'acte d'engagement le nombre et le niveau professionnel du personnel d'encadrement et du personnel spécialisé qu'il mettra en place pour assurer les prestations.

Le personnel devra inclure obligatoirement un chef de cuisine diplômé.

Le titulaire communiquera à l'organisme dès signature du marché et lors de tout changement de personnel, tous renseignements administratifs relatifs à l'état civil de ce dernier : nom, prénoms, date et lieu de naissance, domicile, situation de famille, nationalité.

Le titulaire communiquera à l'organisme le nom du ou des responsables investis du pouvoir de décision pour tout ce qui concerne l'exécution du présent marché.

Le titulaire étant le seul habilité à signifier des directives au personnel qu'il emploie, l'organisme s'interdit de donner des ordres ou directives à ce dernier, à l'exception de ceux que pourraient nécessiter une situation grave mettant notamment en péril la sécurité des personnes et des biens tels qu'incendie, attentat, etc.

Le titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale à la date de la signature du marché et à appliquer immédiatement les modifications pouvant survenir pendant la durée du contrat.

A l'expiration du présent marché et sauf en cas de fermeture définitive du restaurant, il sera fait application des dispositions de l'article L. 1224-1 du Code du travail pour les contrats de travail des personnels du titulaire sortant, à l'exception de celui du chef gérant.

Les éléments relatifs à la reprise du personnel (salaires, ancienneté, temps de travail, avantages divers) sont fournis en annexe B au présent CCTP.

4.1.2 - Prophylaxie

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le titulaire doit mettre en application les mesures déterminées à l'article 6 de l'instruction générale interministérielle du 6 mars 1968, ainsi que celles édictées en la matière par le règlement sanitaire départemental.

Selon les principes d'hygiène, le titulaire ne peut affecter en cuisine un même agent au cours d'une même période continue de travail, à la fois à un poste de secteur dit "souillé" (où s'effectuent par exemple les travaux tels que 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" (comportant la manipulation et la préparation des denrées parées et les opérations de préparation culinaire).

Le titulaire doit, sous sa propre responsabilité, assurer la surveillance médicale du personnel de restauration, quel que soit le poste de travail. Cette surveillance est effectuée dans les conditions déterminées par l'arrêté interministériel du 10 mars 1977.

L'organisme se réserve le droit de s'assurer à tous moments et par tous moyens que les prescriptions du présent article sont strictement respectées. En cas de défaillance du titulaire, il peut se substituer audit titulaire et aux frais de celui-ci.

4.1.3 - Tenues vestimentaires

La tenue de travail devra être esthétique, et confortable. Il sera demandé une grande propreté de ces tenues.

Le personnel sera doté de vêtements ou d'accessoires (gants alimentaires jetables, coiffes, masques, etc.) permettant le respect d'une hygiène rigoureuse.

La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail du personnel sont à la charge du titulaire.

4.1.4 - Formation et surveillance médicale

La formation du personnel et sa surveillance médicale sont à la charge du titulaire, qui est l'employeur des membres de l'équipe.

4.2 - Les locaux

L'organisme met à la disposition du titulaire des locaux en bon état, aux normes d'hygiène et de sécurité (cuisine, salle de restaurant et local de stockage) réputés acceptés dans leur état et fonctionnalité suite à la visite du site. Le titulaire dispose desdits locaux à titre précaire et gratuit, sans occupation privative ; il ne peut établir d'autres installations fixes ni modifier celles existantes sans autorisation de la Caf. La Caf du Loiret se réserve la possibilité d'utiliser les locaux du restaurant en dehors des heures de services habituelles.

Le titulaire demandera l'accord préalable de l'organisme pour toutes les installations provisoires qu'il envisage (décorations repas à thèmes, Noël...) et transmettra à celui-ci, à l'appui de sa demande, tous documents permettant de vérifier le respect de la réglementation en matière de sécurité incendie.

Le titulaire assure l'approvisionnement des denrées et leur stockage, à ses risques et périls, dans les installations du restaurant, et devra s'assurer du bon fonctionnement des chambres froides et de l'existence de fermeture à clé des locaux mis à sa disposition.

4.2.1 - Accès aux locaux

La Caf du Loiret dotera le titulaire de clés et de badges, en quantité suffisante, permettant l'accès aux équipements et à certains locaux techniques ou sensibles.

En cas de perte ou de vol, le titulaire avisera aussitôt la Caisse d'Allocations Familiales ; les serrures, les clés et les badges seront remplacés aux frais de l'entreprise et feront l'objet d'une facturation aux tarifs en vigueur.

En fin de marché, le titulaire sera tenu de remettre à la Caf du Loiret les clés et les badges confiés initialement.

Le titulaire devra laisser le libre accès du restaurant et de ses annexes, sous réserve d'accord préalable sur les heures d'intervention, à l'entreprise chargée de la maintenance générale du bâtiment ou aux entreprises désignées pour assurer l'entretien des diverses installations et les interventions inhérentes à la sécurité incendie, à la désinsectisation, dératisation, au nettoyage des vitres et des luminaires, etc.

4.2.2 - Accès des livraisons

Le titulaire tiendra informé la Caf du Loiret de la liste des fournisseurs habilités à se présenter, avec lesquels il élaborera un protocole de livraison et de sécurité garantissant le respect des contraintes d'accès de l'organisme ainsi que la tranquillité des occupants du site et du voisinage. Ces fournisseurs se présenteront à l'entrée du parking de l'organisme, et se signaleront par l'interphone.

Le titulaire sera responsable de toutes dégradations occasionnées lors des livraisons. Il se retournera, le cas échéant, vers ses fournisseurs.

4.2.3 - Etat des lieux et inventaire contradictoire

Un état des lieux et un inventaire contradictoire entre les parties seront établis préalablement à la prise en charge de la gestion par le titulaire. Si au cours de la période d'exécution du marché, l'installation cesse d'être conforme à la législation ou à la réglementation, le titulaire dès qu'il en est informé, doit en aviser l'organisme qui doit remédier de même à cette situation aussi rapidement que possible.

4.2.4 - Inventaire de contrôle

Un inventaire de contrôle est dressé tous les ans au moins, à compter de la date de prise en charge par le titulaire.

4.2.5 - Entretien des locaux

Le titulaire assure, selon les règles de l'art et à ses frais :

L'entretien journalier :

- locaux cuisine : lavage et désinfection ;
- restaurant et mobilier (sol, tables et chaises) : lavage et désinfection ;
- abords utilisés pour la livraison des marchandises et évacuation des déchets et emballages vides : balayage en enlèvement des débris et traces éventuelles.

En cours de service, le titulaire s'assurera que les tables soient toujours propres.

Le déplacement du mobilier et la remise en place nécessaire à cette opération sont à la charge du titulaire.

L'organisme est responsable du maintien en bon état des peintures, du nettoyage des plafonds, murs, de la lutte contre les insectes et de la dératisation.

Le titulaire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition, aux règles concernant l'hygiène des locaux (instruction générale interministérielle du 6 mars 1968 et règlement sanitaire départemental notamment).

Le titulaire fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant et spécifique dont il a la charge et qui doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés. Ces appareils, matériels et produits doivent être agréés par les services de l'organisme et répondre à la réglementation en vigueur.

Le titulaire fournit le linge nécessaire au nettoyage des locaux et au service et en assure le blanchissage.

Si le titulaire n'effectue pas des travaux normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, l'organisme en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevable des frais correspondants.

4.2.6 - Réparation des locaux

Le titulaire s'engage durant toute la durée du contrat à maintenir le matériel en parfait état de marche et à en assurer les réparations et les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un mauvais entretien.

Le titulaire doit signaler, sans délai, les défauts justifiant des réparations au responsable de la gestion immobilière par téléphone (poste 7770).

Les frais d'entretien autres que ceux indiqués à l'article 4.2.4, les frais de réparation ou de modification des installations immobilières sont pris en charge par l'organisme dans les seuls cas où ils sont dus à la vétusté ou à une utilisation normale, ou non reconnus imputables à la négligence ou à la faute du titulaire.

Si le titulaire ne procède pas aux travaux normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente, notamment pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, l'organisme en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevable des frais correspondants.

L'organisme se réserve la faculté d'effectuer tous les travaux qu'il juge nécessaires. L'exécution de ces travaux ou installations ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène de la préparation et de la distribution des repas. Le titulaire doit supporter sans indemnité les troubles qui pourraient en résulter, à condition que ces travaux ne l'obligent pas à modifier le service de façon importante, ni à augmenter son effectif en personnel.

Les installations immobilières font l'objet de visites régulières effectuées par un représentant du titulaire et de l'organisme dans les conditions définies par cette dernière.

4.3 - Matériel

4.3.1 - Gros matériel

L'organisme met à la disposition du titulaire le gros matériel (installations frigorifiques, de cuisine, meubles, batterie de cuisine, matériel de salle à manger, four à micro-ondes ainsi que le mobilier de salle à manger : tables, chaises). Cette mise à disposition est faite à titre précaire.

Comme pour les locaux, un inventaire contradictoire entre les parties est établi préalablement à la prise en charge du gros matériel par le titulaire. Un inventaire de contrôle est ensuite dressé tous les ans.

Le non-respect de cette disposition entraînerait ipso facto la prise en charge par le titulaire des frais de remise en état.

Le titulaire aura également à sa charge les frais de remise ou de maintien en état du gros matériel, dès lors que l'entretien technique par sa fréquence ou son coût, ferait apparaître un usage dudit matériel non conforme aux spécifications du fabricant ou aux règles de l'art, ou à la règle d'une utilisation soignée du matériel mis à disposition par l'Organisme.

En outre, le titulaire devra signaler, sans délai, au responsable de la gestion immobilière les défauts justifiant des travaux de réparation, par téléphone (poste 7770).

En ce qui concerne la maintenance des équipements de froid, le contrat de maintenance est passé par l'organisme. Toutefois quand les employés du titulaire remarquent un problème de froid soit le soir, soit avant le week-end, le titulaire s'engage à transférer les denrées périssables dans une chambre froide d'un autre équipement géré par le titulaire, le temps que l'entreprise de maintenance puisse intervenir.

Les quantités, états et fonctionnalités des matériels sont réputés acceptés après la visite du site.

4.3.2 - Petit matériel

L'organisme fournira le petit matériel (ustensiles, vaisselle, verrerie, couverts, ...).

Le titulaire a la charge du nettoyage, de l'entretien et de la garde dudit matériel.

Le titulaire assure, par ailleurs, la fourniture des serviettes en papier pour les invités et les événements exceptionnels ainsi que les supports à sa marque de menus et autres étiquetages de présentation.

4.3.3 - Renouvellement du matériel

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

L'organisme assure également le renouvellement du petit matériel (ustensiles, vaisselle, verrerie, couverts, ...).

4.3.4 - Entretien du matériel

4.3.4.1 - L'entretien technique du matériel de cuisine, des salles de restauration et des installations frigorifiques est sous la responsabilité de l'organisme.

4.3.4.2 - Nettoyage journalier et complet du gros et du petit matériel, produits d'entretien

Le titulaire se charge, avec les moyens appropriés selon les spécificités du matériel, du nettoyage, du maintien en parfait état de propreté et d'hygiène et de l'entretien journalier et complet du gros matériel mis à sa disposition notamment le lavage et la désinfection quotidiens des conteneurs. Le titulaire a la garde dudit matériel, qui ne doit pas sortir du restaurant.

Le non-respect de cette disposition entraînerait ipso facto la prise en charge par le titulaire des frais de remise en état.

Les matériels et produits employés, notamment les lessives, doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés, être agréés par l'organisme et être autorisés par le service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité. Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Ces matériels et produits doivent être entreposés dans un local fermé à clé, uniquement réservé à cet entreposage.

Le titulaire fournira la liste des produits utilisés et leurs compositions.

Si le titulaire n'effectue pas les travaux de nettoyage et d'entretien normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, l'organisme en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevable des frais correspondants.

4.3.5 - Fluides – Energie

L'organisme assure, sauf en cas de force majeure, l'arrivée sur place :

- de l'eau ;
- de l'électricité ;
- du chauffage ;
- du gaz.

Les fluides (à l'exception du chauffage qui incombe à la Caf du Loiret) sont à la charge du titulaire. Les modalités de facturation au titulaire des fluides par la Caf du Loiret sont précisées au CCAP.

4.3.6 - Sécurité

L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité est à la charge de l'organisme, sauf usage anormal par le titulaire.

Le titulaire s'engage à ne pas intervenir sur l'installation ni sur les disjoncteurs électriques.

Il s'engage à prévenir immédiatement le service de la gestion immobilière (poste 7770) en cas d'anomalies.

4.4 - Traitement des déchets

4.4.1 - Déchets non alimentaires

Le titulaire est soumis aux règles de tri de l'organisme, ces règles étant susceptibles d'évoluer au cours du contrat. Il fournit les sacs spéciaux hermétiques nécessaires au conditionnement des déchets non alimentaires provenant de la cuisine. Il assure le transit de ces déchets conditionnés jusqu'au lieu affecté au stockage des containers.

Les huiles usagées ne doivent pas être mélangées aux ordures ménagères ; elles doivent être stockées dans des fûts isolés et collectées pour une entreprise spécialisée, à la charge du titulaire.

4.4.2 - Déchets alimentaires

Le titulaire propose, dans son offre, une solution complète de tri à la source des biodéchets adaptée à la fréquentation du restaurant.

Cette solution devra préciser notamment :

- Les équipements proposés (tables de tri, meubles de tri, contenants spécifiques, signalétique, etc.) ;
- Les modalités d'accompagnement et de sensibilisation des convives ;
- Les modalités de stockage des biodéchets ;

- Les modalités de collecte ;
- L'identité de l'organisme ou de l'entreprise chargée de la collecte et de la valorisation ;
- La filière de traitement retenue (méthanisation, compostage ou autre procédé de valorisation).

Le titulaire assure la collecte et la valorisation des biodéchets par une filière agréée, à ses frais.

4.4.3 - Lutte contre le gaspillage alimentaire

Le titulaire met en œuvre une démarche structurée de réduction du gaspillage alimentaire pendant toute la durée du marché.

À ce titre, il présente dans son offre un plan d'actions comprenant au minimum :

- Les outils de mesure et de suivi du gaspillage alimentaire ;
- Les actions de sensibilisation des convives ;
- Les dispositifs envisagés pour limiter les excédents de production ;
- Les mesures permettant d'adapter les portions aux besoins des convives ;
- Les actions spécifiques relatives à la réduction du gaspillage du pain (type Gaspillo'Pain ou dispositif équivalent) ;
- Toute mesure innovante visant à réduire les déchets alimentaires.

Des solutions concrètes devront être proposées pour limiter le gaspillage du pain, notamment par l'adaptation des portions servies (demi-pain, pain à la demande, découpe adaptée, etc.) et par un suivi régulier des quantités jetées.

Le titulaire communiquera annuellement à la Caf du Loiret un bilan des actions menées et des résultats obtenus en matière de réduction du gaspillage alimentaire.

4.5 - Entretien du bac à graisse et des gaines d'aération

L'organisme assure la vidange des bacs à graisse.

Il assure également le nettoyage complet du bac à graisse ainsi que le nettoyage et le dégraissage des gaines d'aération une fois par an.

Tout problème concernant les installations, équipements et matériels appartenant à la Caf du Loiret devra être signalé au responsable de la gestion immobilière (poste 7770).

En aucun cas le titulaire ne fera directement appel aux sociétés de maintenance concernées ou à l'équipe de maintenance de l'organisme.

4.6 - Entretien des filtres des hottes et des conduits d'aspiration

L'organisme assure l'entretien régulier des filtres des hottes de la cuisine. Il fait réaliser par une entreprise agréée le nettoyage des conduits d'aspiration jusqu'en terrasse, au minimum une fois par an.

5 – Contraintes s'imposant au titulaire

5.1 - Contraintes sanitaires

Le titulaire respecte en tous points la réglementation nationale et européenne en vigueur applicable à la sécurité sanitaire des aliments, à l'hygiène alimentaire, à la traçabilité des denrées et à la restauration collective. Cette obligation s'applique pendant toute la durée du marché ainsi qu'à toute évolution réglementaire intervenant postérieurement à sa notification.

Le titulaire met notamment en œuvre l'ensemble des dispositions découlant du « Paquet Hygiène », incluant les règlements (CE) n° 178/2002, n° 852/2004 et n° 853/2004, ainsi que leurs textes d'application et modifications ultérieures.

Il dispose d'un **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)** à jour et applique des procédures fondées sur les principes **HACCP**, garantissant l'identification, l'évaluation et la maîtrise des risques sanitaires à toutes les étapes de la prestation.

Ces obligations sont réputées incluses dans les prix du marché. Aucun coût supplémentaire ne pourra être facturé à la Caf du Loiret au titre de la mise en conformité avec les dispositions réglementaires en vigueur ou de leurs évolutions pendant la durée du contrat.

Il doit intégrer à son offre, sans surcoût, la mise en œuvre de la démarche relative à l'arrêté du 08 octobre 2013, ainsi que toute démarche découlant de la réglementation communautaire applicable à compter de janvier 2006 (« Paquet Hygiène ») ou de ses évolutions à l'avenir.

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.

Le suivi de la sécurité alimentaire sera d'ailleurs partie intégrante, et ceci en toute transparence, des rapports d'activité 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 fera procéder à des contrôles micro biologiques mensuels par analyse de deux échantillons au moins d'aliments prélevés le jour de leur consommation et devra communiquer chaque mois à l'Organisme le résultat de ces contrôles microbiologiques périodiques.

Le titulaire communiquera à la Caf du Loiret l'identité du laboratoire chargé de procéder aux analyses mensuelles et les résultats d'analyse.

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 ces denrées. Il veillera aux conditions de transport, notamment en matière de température, et au respect des normes.

Pièces à fournir par le soumissionnaire ou titulaire du marché

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

En outre, il devra laisser à disposition, pendant toute la durée du marché, le plan de maîtrise sanitaire comprenant notamment :

- Les procédures de réception des matières premières, de traçabilité, de contrôles du couples 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 Logistique de la Caf 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.

Pour les viandes, outre les critères énumérés au paragraphe précédent, il pourra être également demandé la catégorie de viande servie, ainsi que l'âge des animaux abattus.

5.2 – Contraintes environnementales

Comme indiqué précédemment, l'Organisme souhaite que la prestation fournie par le Titulaire s'inscrive dans une démarche de développement durable.

5.2.1 - Concernant les approvisionnements alimentaires

La mise en place progressive de produits issus de l'agriculture biologique, à faible impact environnemental ou sous signe d'identification qualité / origine s'impose au Restaurateur.

Lors de l'achat de denrées alimentaires et des produits issus de leur transformation, il est recommandé de privilégier :

- Les denrées et produits dont le mode de production est le moins préjudiciable pour l'environnement ;
- Une organisation logistique qui permette de limiter les transports et la consommation d'énergie qu'ils induisent.

Concernant les poissons : au-delà de l'application des proscriptions listées ci-dessus, la Caf souhaite que le restaurateur privilégie des espèces de poissons dont la pêche a un faible impact environnemental (cf. spécifications du WWF).

Les œufs : principalement seront utilisés des œufs frais (provenant d'élevages en plein air). Une certification Label Rouge ou AB serait un plus.

Ces spécifications sont à intégrer comme minimales et à compléter par chaque candidat en fonction de sa propre politique d'approvisionnement et de développement durable.

Le Titulaire intégrera au système de reporting à mettre en place des éléments quant à la part des aliments non conventionnels dans le coût alimentation global (volumes et montants en euros), éléments que le Titulaire devra avoir la capacité de justifier et que l'Organisme se réserve le droit de vérifier (ou faire vérifier) par tout moyen.

5.2.2 - Autres actions en matière de développement durable

Le Titulaire devra assurer une communication régulière auprès des convives sur les impacts environnementaux liés à l'alimentation. Il pourra ainsi, par exemple, proposer un fascicule présentant les impacts environnementaux d'une agriculture non saisonnière et délocalisée.

Le Titulaire utilisera dans la mesure du possible des produits en conditionnements de grand volume. Il devra supprimer les emballages superflus, dans la mesure où cela n'affecte pas sensiblement la qualité du produit.

Le titulaire utilisera également, dans la mesure du possible, des produits avec des emballages recyclés ou/et recyclables ou biodégradables (NF environnement et écolabel européen).

Les candidats présenteront dans leurs offres les engagements qu'ils prendront et les moyens qu'ils mettront en œuvre afin de respecter ces points ainsi que leurs autres actions en matière de développement durable.

5.2.3 - Protection de l'environnement

Le titulaire veillera à trier ses déchets. Il séparera au minimum :

- Papiers et cartons ;
- DIB (déchet inerte banal) ;
- Verres ;
- Palettes bois.

Le contrat d'enlèvement des ordures est à la charge de l'organisme.

5.3 – Recommandations nutritionnelles

Le titulaire respectera le guide « recommandation nutrition » du groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition GEM-RCN (2015), notamment l'article 4 : « élaboration des menus ».

Pour faciliter l'application de cette recommandation qui concerne toutes les populations, le GEM-RCN met à la disposition des professionnels de la restauration collective six fiches thématiques. Chaque fiche synthétise les points fondamentaux de la recommandation sur les thèmes suivants : plats protidiques, produits laitiers...

Cette recommandation ainsi que les six fiches thématiques qui l'accompagnent s'inscrivent dans les orientations du Programme national nutrition santé n° 3 et du plan de lutte contre l'obésité. Elles intègrent également les priorités du Programme National pour l'Alimentation en cours, qui a pour finalités « d'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique ». L'outil du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pour relever ce défi est le Programme national pour l'alimentation (PNA).

5.4 – Conformité à la loi EGalim

Ce cahier des charges intègre les obligations de la loi EGalim de 2018 selon plusieurs axes majeurs :

- Qualité des produits (seuil des 50/20) :
 - Au moins 50% de la valeur des achats doit concerner des produits durables et de qualité (Label rouge, AP, IGP, etc...) ;
 - Un minimum de 20% de produits issus de l'Agriculture Biologique (AB) est requis.
- Substitution des plastiques :
 - Interdiction des contenants de cuisson, de réchauffe et de service en plastique ;
 - Interdiction des pailles, agitateurs assiettes et gobelets en plastique ;
 - Limitations des pots en plastiques, pour les yaourts par exemple.
- Diversification des protéines :
 - Obligation de proposer au moins un repas végétarien hebdomadaire.
- Information et transparence :
 - Obligation de télédéclarer les activités sur la plateforme gouvernementale « MA CANTINE » ;

- Transmission annuelle ou trimestrielle d'un rapport détaillé des achats par filière pour justifier le respect des taux EGAlim.

6 – Information des consommateurs

6.1 - Information sur le prix

Lorsque les repas sont réglés directement par les convives, le titulaire assure un affichage clair, lisible et permanent des tarifs pratiqués conformément aux dispositions du Code de la consommation et à l'arrêté du 27 mars 1987 relatif à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place **en lieu et place de l'arrêté du 8 juin 1967.**

6.2 - Information sur les denrées

Les menus devront être affichés par le titulaire après approbation à l'entrée du self ou en début de ligne ; ils reprendront les propositions hebdomadaires.

Le titulaire indique pour chaque plat s'il s'agit de produits frais, surgelés ou conserves ainsi que son origine.

Pour ce faire, il utilisera la codification suivante :

F = produits frais

S = produits surgelés

A = produits appertisés

De plus, toutes les denrées présentées devront avoir un étiquetage clair reprenant la dénomination, avec détails de composition le cas échéant, et le prix concordant.

Les informations concernant les plats du jour devront être affichées en cours de ligne de self : dénomination / prix.

7 – Vérification par l'organisme de l'exécution des prestations

7.1 - Contrôle permanent exercé par l'Organisme

L'organisme peut, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'il jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- De salubrité (denrées, matériels, locaux, personnels, ...) ;
- Nutritionnelles et gastronomiques ;
- Qualitatives ;
- Quantitatives ;
- Tarifaires ;
- Temps d'attente.

Ils sont effectués soit par l'organisme, soit par son représentant.

En outre, le titulaire procédera deux fois par an à un sondage qualité auprès des convives au moyen d'un questionnaire et transmettra les résultats à l'organisme, dans le mois qui suit.

7.2 - Contrôle par pièces comptables

Afin que le contrôle défini à l'article 7.1 supra puisse s'exercer pleinement, en ce qui concerne notamment la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le titulaire pour les services de l'organisme, l'organisme (ou son représentant) aura, en outre, accès aussi souvent qu'il l'estimera nécessaire, à la comptabilité matière dudit titulaire se rapportant à la gestion du restaurant de l'organisme (feuilles de consommations journalières, factures à l'appui, fiches de stocks, situations financières, comptes financiers, etc.). Les pièces comptables doivent être conservées à la disposition de l'organisme pendant toute la durée du marché.

7.3 - Contrôle sanitaire par l'organisme

Pour exercer les contrôles prévus aux deux articles précédents, l'organisme peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix sans en référer préalablement au titulaire notamment :

- La Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des populations ;
- Le Service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité ;
- Ou tout autre organisme habilité à intervenir.

Ces interventions à la demande des agents officiels de contrôle, ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leur fonction.

ANNEXE A – REPARTITION DES CHARGES

Répartition des charges par poste	Organisme	Titulaire
A – INVESTISSEMENT ET REMPLACEMENT		
1 – Bâtiment – Gros œuvre	X	
2 – Bâtiment – Second œuvre	X	
3 – Gros matériel de cuisine	X	
4 – Petit matériel de cuisine	X	
B – ENTRETIEN TECHNIQUE ET REVISIONS		
1 – Bâtiment – Gros œuvre	X	
2 – Bâtiment – Second œuvre	X	
3 – Gros matériel de cuisine	X	
C – ENTRETIEN COURANT, NETTOYAGE		
1 – Bâtiment – Gros œuvre	X	
2 – Bâtiment – Second œuvre	X	
3 – Gros matériel de cuisine		X
4 – Matériel et installation de cuisine		X
5 – Petit matériel de cuisine		X
6 – Cuisine – Réserves et annexes – Salle de restauration - sols – tables – chaises – mobiliers (prestation quotidienne)		X
7 – Vitres – luminaires	X	
8 – Hottes de cuisine – filtre - caniveaux	X	
9 – Murs et plafonds cuisine		X
10 – Armoire froide		X
11 – Evacuation des déchets		X
12 – Bac à graisse et gaines d'aération		X
13 – Désinfection		X
14 – Désinsectisation - Dératisation	X	
D – RENOUELEMENT DU MATERIEL		
1 – Gros matériel de cuisine	X	
2 – Petit matériel de cuisine	X	
E – FRAIS D'EXPLOITATION DIVERS		
1 - Téléphone (communications)		X
2 - Enlèvement des ordures		X
3 - Sels adoucisseurs		X
4 - Contrôles sanitaires		X
5 - Produits lessiviels		X
6 - Petit outillage de nettoyage		X
7 - Tenues du personnel (fourniture et entretien)		X
F – LE PERSONNEL		
1 - Recrutement du personnel		X
2 - Visites médicales		X
3 - Frais de transports		X
4 - Assurances responsabilité civile		X
5 - Nourriture et boisson du personnel		X
6 - Taxe professionnelle - rémunération		X
G – FOURNITURES CONSOMMABLES ET FAÇON		
1 - Achat des denrées		X
2 - Gestion (fournitures de bureau, affranchissement, etc)		X
H – TRAITEMENT INFORMATIQUE DES CAISSES ENREGISTREUSES		
1 - Investissement		X
2 - Maintenance des caisses		X
3 - Fournitures des badges		
I – ASSURANCES		
1 - Responsabilité civile	X	
2 - Explosion, dégâts des eaux	X	
3 - Vol	X	X
4 - Perte de denrées		X
J – SECURITE INCENDIE		
1 - Entretien des extincteurs	X	

ANNEXE B – PERSONNEL CONCERNE PAR LA REPRISE

salarié	Nature Contrat	Ancienneté Totale	Statut	emploi	niv	Horaire	Salaire brut mensuel hors 13 ième	AN repas	Ancienneté	NBJ HEBDO	DROITS CP	DROITS RTT
1	CDI	31/12/07	Agent de maitrise	Chef gérant	VII	151,67	2355,1	3,94/repas	42,82	5	27	0
2	CDI	4/6/07	Employée	Employée de restauration	I	151,67	1678,95	3,94/repas	50,37	5	27	0
3	CDI	23/11/11	Employée	Cuisinière	IV	151,67	1678,95	3,94/repas	33,58	5	25	0