RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

L'INSTITUT agro

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Personne publique :

Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Institut Agro)

Établissement public à caractère scientifique, culturel et professionnel (EPSCP)

Siège social : 42 rue Scheffer – 75016 Paris

Au titre de son école interne Institut Agro de Rennes-Angers
65, rue de Saint-Brieuc – CS 84215–35042 Rennes Cedex

OBJET : Mise à disposition, location et approvisionnement de réfrigérateurs connectés pour les besoins de l'Institut Agro Rennes-Angers

Affaire n°26A0008

Etabli en application de l'Ordonnance n° 2018-1074 du 26 novembre 2018 portant partie législative et du Décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique.

La procédure de consultation utilisée est la suivante :

Appel d'offres ouvert européen en application des articles L. 2124-2, R. 2131-16 à 18, R. 2124-2 et R. 2161-2 à 5 du code de la commande publique.

Sommaire

ARTICLE 1 Objet 3
ARTICLE 2 Lieu d'exécution des prestations 3
ARTICLE 3 Lancement de la prestation 4
ARTICLE 4 Livraison, installation et reprise des réfrigérateurs connectés 4
4.1-1 Conditions de livraison des réfrigérateurs connectés 4
4.1-2 Conditions d'installation, mise en service de retrait et de déménagement 4
ARTICLE 5 Caractéristiques techniques des réfrigérateurs connectés 5
5.1-1 Caractéristiques générales 5
5.1-2 Caractéristiques techniques minimales 6
5.1-3 Modes de paiement 6
ARTICLE 6 Approvisionnement des réfrigérateurs connectés 6
ARTICLE 7 Plats proposés 7
7.1-1 Sécurité sanitaire et information des collaborateurs 7
7.1-2 Qualité et variété des plats 7
7.1-3 Conditionnement des plats 8
ARTICLE 8 Maintenance des réfrigérateurs connectés 8
8.1-1 Maintenance préventive 8
8.1-2 Maintenance curative 8
8.1-3 Maintenance évolutive 9
ARTICLE 9 Suivi de la prestation 9
9.1-1 Reporting 9
9.1-2 Réunion de suivi 10
ARTICLE 10 Développement durable et RSE (Responsabilité Sociétale) 10
10.1-1 Approvisionnement alimentaire et commerce équitable 10
10.1-2 Conditionnement des denrées 10
10.1-3 Gestion des déchets 10
10.1-4 Lutte contre le gaspillage alimentaire et démarche solidaire 11
10.1-5 Performance énergétique des réfrigérateurs connectés 11
10.1-6 Transport et livraison 11
10.1-7 Documentation et reporting 11

ARTICLE 1 OBJET

Le présent marché a pour objet la **mise à disposition, location et approvisionnement de réfrigérateurs connectés pour les besoins de l'Institut Agro Rennes-Angers**.

Dans le cadre de l'exécution du marché, le titulaire assure notamment les prestations suivantes :

- La fourniture, livraison, l'installation des réfrigérateurs connectés sur le site désigné en article 2 du présent CCTP ;
- La mise en service, et le cas échéant, la configuration des équipements et de leurs fonctionnalités connectées,
- L'approvisionnement régulier des réfrigérateurs en consommables et produits définis dans le présent CCTP,
- La maintenance préventive, curative et, le cas échéant, évolutive des équipements et fonctionnalités associés ;
- Le suivi et le pilotage des prestations,
- L'assistance aux utilisateurs et, le cas échéant, la formation nécessaire à l'utilisation des équipements et outils associés,
- La collecte et la transmission des données et indicateurs nécessaires au suivi de l'exécution des prestations dans les conditions définies au présent CCTP.

Le titulaire est responsable de la bonne réalisation des prestations relevant de son périmètre, depuis la livraison et l'installation des équipements jusqu'à leur maintenance et leur retrait en fin de marché, selon les modalités définies dans les pièces contractuelles.

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) a pour objet de définir les conditions dans lesquelles le titulaire du marché s'engage à réaliser, au profit de l'Institut Agro, les prestations décrites dans le présent document.

ARTICLE 2 LIEU D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Les réfrigérateurs connectés seront livrés et installés dans les locaux de l'Institut Agro sur le ou les sites désignés dans le présent CCTP. Les modalités de livraison (jours, horaires d'intervention, etc.) seront définies préalablement d'un commun accord avec l'Institut Agro dans le respect des contraintes d'accès et de fonctionnement des sites.

Les prestations sont réalisées sur le site suivant :

Site d'implantation	**Adresse**	**Horaires d'accès**	**Nombre d'équipement estimé**	**Nombre de consommateurs potentiels estimé (Personnel)**
Campus d'Angers	2 rue André Le Nôtre 49045 Angers Cedex 01	**Lundi au vendredi**	1	Effectif présent sur site : 140 personnes (*Avec un pic observé sur l'année 2025 à 69 ventes/jour*)

Les données relatives aux volumes et aux équipements mentionnées dans ce tableau sont communiquées **à titre indicatif.** Elles correspondent à une estimation du besoin à la date de lancement de la consultation et sont susceptibles d'évoluer au cours de l'exécution du marché.

Les jours et plages horaires définis doivent être respectés par le titulaire lors de :

- L'approvisionnement et le réassort des produits et consommables ;
- L'entretien et la maintenance des réfrigérateurs connectés ;

- Toute autre intervention nécessitant l'accès aux locaux de l'Institut Agro de Rennes-Angers.

En cas de non-respect, le titulaire encourt les pénalités prévues à l'article 6 du CCAP.

ARTICLE 3 LANCEMENT DE LA PRESTATION

Une réunion de lancement est organisée entre l'Institut Agro et le titulaire dans le mois suivant la notification du marché.

Cette réunion se déroule dans les locaux de l'Institut Agro ou lorsque cela est convenu entre les parties, à distance. Elle est comprise dans le prix du marché et ne donne lieu à aucune facturation complémentaire.

Cette réunion a notamment pour objet de :

- Présenter les interlocuteurs de l'Institut Agro Rennes Angers et du titulaire,
- Préciser les modalités pratiques d'exécution des prestations,
- Valider d'un commun accord le planning de livraison, d'installation et de mise en service des réfrigérateurs connectés,
- Présenter les consignes d'accès et de sécurité du site. Une visite accompagnée de l'espace dédié aux réfrigérateurs connectés est également organisée le cas échéant.

À titre informatif, le site d'Angers dispose déjà d'un emplacement dédié à l'installation de réfrigérateurs connectés.

ARTICLE 4 LIVRAISON, INSTALLATION ET REPRISE DES REFRIGERATEURS CONNECTES

4.1-1 Conditions de livraison des réfrigérateurs connectés

La livraison des réfrigérateurs connectés sur le site de l'Institut Agro est à la charge du titulaire, qui prendra toutes les précautions nécessaires afin que les réfrigérateurs connectés parviennent en parfait état. Le conditionnement, le chargement, l'arrimage et le déchargement sont effectués sous sa responsabilité.

Toute détérioration ou tout retard constaté lors de la livraison des réfrigérateurs sera à la charge du titulaire et ne pourra pas être facturé à l'Institut Agro.

Chaque livraison s'accompagne d'un bon de livraison détaillant notamment : la date d'expédition et de livraison, la référence du marché, l'identification du titulaire, l'identification du site livré, la désignation de l'équipement livré et celle des fournitures livrées.

Le bon de livraison est remis à l'Institut Agro Rennes-Angers selon les modalités convenues lors de la réunion de lancement.

4.1-2 Conditions d'installation, mise en service de retrait et de déménagement

L'installation, le retrait ainsi que le déménagement des réfrigérateurs connectés sont à la charge du titulaire, dans les conditions financières prévues au bordereau de prix unitaire (BPU).

Le titulaire réalise notamment les opérations nécessaires au positionnement, au raccordement, à la configuration et à la mise en fonctionnement des équipements et de leurs fonctionnalités connectées.

Avant toute installation, le titulaire s'assure de la compatibilité des équipements avec les conditions techniques du site qui lui ont été communiquées ou qu'il a pu constater lors de la visite préalable.

À l'issue de l'installation, le titulaire vérifie le bon fonctionnement des équipements et signale immédiatement à l'Institut Agro Rennes-Angers toute anomalie constatée.

Si le titulaire souhaite remplacer un réfrigérateur en cours d'exécution du marché, notamment en cas de panne, de dysfonctionnement ou d'indisponibilité prolongée, il ne pourra le faire qu'après accord

préalable de l'Institut Agro et sous réserve de proposer un équipement présentant des caractéristiques et des fonctionnalités au moins équivalentes. Le remplacement d'un équipement à l'initiative du titulaire ne peut entraîner de surcoût pour l'Institut Agro Rennes-Angers lorsque ce remplacement résulte d'une défaillance, d'une panne ou d'une indisponibilité imputable au titulaire.

À l'expiration du marché, ou pour quelque cause que ce soit, le titulaire reprend, à ses frais et par ses propres moyens, les réfrigérateurs connectés au lieu et à la date préalablement convenues avec l'Institut Agro.

Si le titulaire ne reprend pas les réfrigérateurs connectés dans un délai maximum de 30 jours calendaires suivant la date convenue avec l'Institut Agro, ce dernier, en plus d'être dégagé de toute responsabilité à l'égard du matériel, se réserve le droit de procéder à l'enlèvement dudit matériel aux frais et risques du titulaire sans mise en demeure supplémentaire.

Le titulaire reste responsable de ses équipements jusqu'à leur enlèvement effectif, sous réserve des dommages résultant d'une faute ou d'un manquement imputable à l'Institut Agro Rennes-Angers.

ARTICLE 5 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DES REFRIGERATEURS CONNECTES

5.1-1 Caractéristiques générales

Le nombre de réfrigérateurs connectés installés peut varier selon la fréquentation du site.

Le titulaire devra livrer et installer un ou plusieurs réfrigérateur(s) connecté(s) sur les sites de l'Institut Agro, conformément aux quantités précisées par l'Institut Agro dans les bons de commande.

Lors de la livraison et de l'installation, les réfrigérateurs connectés doivent être testés par le titulaire, qui doit s'assurer de leur bon fonctionnement, procéder aux réglages nécessaires et vérifier que l'ensemble des éléments d'affichage est présent avant leur mise en service.

Ces vérifications portent notamment sur :

- Le fonctionnement général du réfrigérateur ;
- Le maintien et la régulation de la température ;
- Le fonctionnement du système de connexion et de supervision ;
- Le fonctionnement du dispositif de paiement ;
- Le fonctionnement des dispositifs d'identification et d'affichage ;
- Le bon fonctionnement des dispositifs d'ouverture et de fermeture ;
- La présence et la lisibilité des informations nécessaires à l'utilisation de l'équipement.

Le titulaire procède aux réglages nécessaires et remédie, à ses frais, à toute anomalie constatée avant la mise en service.

À la livraison, le titulaire fournit, sans supplément de prix, une documentation en langue française présentant notamment la composition et les caractéristiques des réfrigérateurs connectés, leurs procédures courantes d'utilisation pour d'éventuels utilisateurs non spécialisés, les consignes de sécurité, les modalités de signalement des incidents et dysfonctionnements ainsi que les coordonnées du service assistance du titulaire.

Le titulaire est tenu à la garantie contre les vices et défauts du matériel. En cas de découverte d'un vice ou défaut, le titulaire remplacera, à la demande de l'Institut Agro, le matériel par un équipement similaire mais exempt de tout vice ou défaut sans modification de prix.

Les réfrigérateurs connectés et leurs dispositifs de commande, de sélection, de paiement et de retrait des produits devront être adaptés aux personnes en situation de handicap :

- Situation de handicap physique : les hauteurs des dispositifs de sélection, de prise des produits et les connectiques de paiement doivent être accessibles aux personnes en situation de handicap physique ;
- Situation de handicap visuel : les écrits doivent être en gros caractères.

Lorsque des adaptations ou dispositifs spécifiques sont nécessaires pour assurer l'accessibilité des équipements, ils sont compris dans la prestation du titulaire.

5.1-2 Caractéristiques techniques minimales

Les réfrigérateurs connectés mis à disposition par le titulaire présentent les caractéristiques techniques minimales définies au présent article.

- Connectivité et supervision : les réfrigérateurs connectés doivent être équipés d'un système de gestion en ligne permettant de suivre en temps réel les stocks disponibles et la température des réfrigérateurs connectés, et d'assurer une gestion optimale des approvisionnements.
- Température et conservation des produits : Les équipements doivent permettre de maintenir les produits dans les conditions de température requises par la réglementation applicable. Le titulaire assure une surveillance régulière de la température des équipements. Tout dépassement de la plage de température requise doit générer une alerte permettant au titulaire de prendre les mesures correctives nécessaires dans les meilleurs délais. En cas d'anomalie susceptible de compromettre la sécurité ou la conformité des denrées, le titulaire procède immédiatement aux mesures nécessaires, notamment au retrait des produits concernés et, le cas échéant, à leur remplacement.
- Hygiène et sécurité : les réfrigérateurs connectés doivent respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires en vigueur, avec un contrôle permanent de la température (alerte en cas de dysfonctionnement). Le titulaire veille à ce que les équipements soient maintenus en parfait état de propreté et de fonctionnement pendant toute la durée du marché (nettoyage, désinfection, maintien dans un état d'hygiène compatible avec la conservation et la distribution des denrées alimentaires).

5.1-3 Modes de paiement

Les moyens de paiement proposés aux collaborateurs de l'Institut Agro devront être, a minima, le paiement par carte bancaire.

Le dispositif de paiement doit être compatible avec les moyens de paiement sans contact couramment utilisés, sous réserve des contraintes techniques propres au dispositif proposé.

Le titulaire assure le maintien en condition opérationnelle du dispositif de paiement et prend en charge les interventions nécessaires en cas de dysfonctionnement.

Les modalités de remboursement des utilisateurs en cas d'anomalie de paiement, de non-délivrance d'un produit ou de double facturation sont définies par le titulaire et communiquées à l'Institut Agro Rennes-Angers.

ARTICLE 6 APPROVISIONNEMENT DES REFRIGERATEURS CONNECTES

Le titulaire assure l'approvisionnement et le réassort des réfrigérateurs connectés pendant toute la durée d'exécution du marché.

Le titulaire prend à sa charge les risques afférents au conditionnement, à l'emballage, au chargement, au transport et à la livraison des consommables.

La fréquence de réassort des réfrigérateurs connectés est adaptée au niveau de fréquentation du site et aux consommations constatées afin de garantir une disponibilité suffisante et régulière des produits proposés.

Organisation du réassort : réassort quotidien du lundi au vendredi entre 9h00 et 11h30, hors jour fériés et périodes de fermeture du site.

Cette plage horaire permet de garantir la disponibilité des produits dans les réfrigérateurs connectés avant les périodes de forte consommation, notamment durant la pause déjeuner (pause méridienne).

Le titulaire adapte la quantité de produits approvisionnés en fonction des consommations constatées, afin de limiter les ruptures de stock tout en évitant un stockage excessif susceptible de compromettre la qualité ou la sécurité sanitaire des produits.

En cas de modification ponctuelle due à une cause extérieure (problème d'approvisionnement, modification par le titulaire, etc.), le titulaire en informera immédiatement l'Institut Agro et sera tenu de proposer une solution alternative.

En cas de rupture de stock des consommables, le titulaire encourt les pénalités prévues à l'article 6 du CCAP.

Le titulaire est également chargé de la gestion des incidents rencontrés par les collaborateurs (erreurs de facturation, non-livraison d'un plat commandé, remboursement d'un plat non livré, etc.). Le titulaire met à disposition des utilisateurs un dispositif permettant de signaler ces incidents et assure leur traitement dans des délais compatibles avec la nature de l'incident. Les modalités de contact du service d'assistance sont communiquées à l'Institut Agro Rennes-Angers et affichées de manière visible sur ou à proximité des équipements.

ARTICLE 7 PLATS PROPOSES

7.1-1 Sécurité sanitaire et information des collaborateurs

Le titulaire est responsable de la conformité sanitaire des denrées alimentaires qu'il fournit dans le cadre du marché.

Le titulaire respecte les règles INCO relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires, notamment en ce qui concerne la présence d'allergènes, la traçabilité des ingrédients, le pays d'origine ou le lieu de provenance, ainsi que les quantités et les valeurs nutritionnelles des plats proposés.

Par ailleurs, le titulaire a l'obligation de respecter la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité afin de prévenir tout risque de contamination alimentaire.

La technologie et l'organisation mises en place doivent permettre de garantir la sécurité sanitaire des aliments proposés, notamment par un parfait maintien de la chaîne du froid.

En cas de suspicion d'intoxication alimentaire, le titulaire a l'obligation de communiquer les résultats des analyses réalisées dans ce cadre.

Le titulaire propose une offre d'une fraîcheur irréprochable, avec un délai limité entre la date de fabrication et la date limite de consommation.

Le titulaire s'engage à ne placer dans les réfrigérateurs connectés que des produits de qualité, conformes à la réglementation en vigueur et dont la date limite de consommation n'est pas dépassée. En cas de date limite de consommation (DLC) dépassée, le titulaire encourt les pénalités prévues à l'article 6 du CCAP.

7.1-2 Qualité et variété des plats

Le titulaire devra proposer des recettes de qualité, tant sur le plan nutritionnel que gustatif.

Le grammage des plats proposés ne doit pas être inférieur aux recommandations du Programme National Nutrition Santé et doit, autant que possible, couvrir les apports journaliers recommandés.

Le titulaire s'engage à fournir une offre de produits responsable, favorisant une alimentation saine, durable et de qualité. L'utilisation de produits frais, de saison et durables est privilégiée, et la qualité des prestations doit être constante tout au long de l'exécution du marché.

Le titulaire doit offrir une large variété de recettes aux collaborateurs, en proposant quotidiennement une gamme diversifiée de plats et en assurant une rotation régulière des menus. Cette variété doit concerner toutes les catégories de plats : entrées, plats principaux et desserts. Les plats proposés doivent permettre aux collaborateurs de composer un repas complet, équilibré et varié, selon leurs choix.

Les produits proposés à la vente par le titulaire doivent, à minima, inclure les catégories de recettes suivantes :

- Des entrées ;
- Des plats principaux ;
- Des desserts.

7.1-3 Conditionnement des plats

Les contenants des repas sont fournis sans supplément de prix avec chaque repas.

Le conditionnement des plats doit être parfaitement adapté, tant en termes de sécurité sanitaire et d'usage (facilité d'ouverture, adaptation à la réchauffe au four micro-ondes, etc.) que de présentation et de valorisation des plats (possibilité pour les collaborateurs de visualiser les plats proposés).

Les matériaux et emballages utilisés doivent respecter la réglementation applicable aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Le titulaire veille également à limiter, dans la mesure du possible et conformément aux exigences réglementaires applicables, les emballages superflus et privilégie des solutions de conditionnement présentant un moindre impact environnemental.

ARTICLE 8 MAINTENANCE DES REFRIGERATEURS CONNECTES

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du bon fonctionnement des réfrigérateurs connectés pendant toute la durée d'exécution du marché. Les maintenances préventive, curative et évolutive des réfrigérateurs connectés sont à la charge du titulaire et incluses dans le forfait de location ou mise à disposition, et ne donne lieu à aucune facturation supplémentaire.

Toute opération de maintenance préventive ou curative entraînant une indisponibilité totale ou partielle d'un équipement doit faire l'objet d'une information préalable de l'Institut Agro Rennes-Angers, afin de convenir d'un commun accord des jours et horaires d'intervention.

En cas d'urgence ou de dysfonctionnement susceptible d'affecter la sécurité des personnes, la sécurité sanitaire des denrées ou l'intégrité des équipements, le titulaire doit intervenir dans les meilleurs délais.

8.1-1 Maintenance préventive

Le titulaire est responsable des réfrigérateurs connectés installés dans les locaux de l'Institut Agro.

Les opérations de maintenance préventive comprennent notamment :

- Le nettoyage et l'entretien des équipements ;
- Les contrôles du fonctionnement général des équipements ;
- Les contrôles des dispositifs de régulation et de surveillance de la température ;
- Les contrôles des dispositifs de paiement ;
- Les contrôles des dispositifs de connexion et de supervision ;
- Les vérifications nécessaires au maintien des équipements en bon état de fonctionnement ;
- Toute opération préconisée par le fabricant ou nécessaire au respect des conditions de sécurité et de conservation des denrées.

Pendant toute la durée du marché, le titulaire met en œuvre les mises à jour logicielles ainsi que les correctifs techniques nécessaires au bon fonctionnement des réfrigérateurs connectés et de la solution dématérialisée associée.

Les mises à jour et interventions sont réalisées de manière à limiter autant que possible l'interruption du service.

8.1-2 Maintenance curative

Le titulaire prend à sa charge tous les frais de réparation notamment les frais de diagnostic, déplacement, main d'œuvre, de pièces détachées ou d'échange de matériel consécutifs à un incident survenu lors d'une utilisation normale des réfrigérateurs.

Le titulaire assure également la maintenance curative de la solution dématérialisée qui y est liée.

Les interventions de maintenance s'effectuent selon les horaires d'accès définis à l'article 2 du CCTP.

En cas de défaillance ou de panne d'un réfrigérateur, le titulaire doit intervenir dans un délai, de 4 heures ouvrées, à compter de la demande d'intervention.

Le délai d'intervention correspond au délai entre la réception de la demande d'intervention par le titulaire et le début effectif de la prise en charge de l'incident par un technicien ou un intervenant habilité.

À ce titre, le titulaire doit disposer d'un service d'assistance technique joignable au minimum par téléphone ou par mail, du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00.

En cas d'indisponibilité d'un réfrigérateur supérieure à 7 jours calendaires, le titulaire est tenu de fournir, sans coût supplémentaire pour l'Institut Agro, un réfrigérateur connecté de substitution pendant toute la durée de l'indisponibilité.

En cas d'indisponibilité d'un équipement présentant un risque pour la conservation ou la sécurité sanitaire des denrées, le titulaire prend immédiatement toutes les mesures nécessaires, notamment le retrait des produits concernés.

En cas de non-respect de ces obligations, le titulaire encourt les pénalités prévues à l'article 6 du CCAP.

8.1-3 Maintenance évolutive

Le titulaire s'engage à assurer, pendant toute la durée du marché, les évolutions nécessaires au bon fonctionnement et à l'adaptation des réfrigérateurs connectés et des solutions numériques associées.

Cela inclut notamment :

- La mise à jour ou l'amélioration des logiciels de gestion et de suivi des stocks ;
- L'ajout ou l'optimisation des fonctionnalités (ex. interface utilisateur, moyens de paiement, alertes de température) ;
- Les adaptations techniques pour répondre à toute évolution réglementaire applicable aux réfrigérateurs connectés ou aux prestations associées,
- Les corrections des dysfonctionnements affectant les interfaces ou fonctionnalités proposées.

Les évolutions fonctionnelles proposées à l'initiative du titulaire ne doivent pas entraîner de dégradation du niveau de service ou des fonctionnalités prévues au marché.

Ces prestations de maintenance évolutive sont à la charge du titulaire et incluses dans le forfait de location et ne feront l'objet d'aucun coût supplémentaire pour l'Institut Agro.

ARTICLE 9 SUIVI DE LA PRESTATION

9.1-1 Reporting

Dans le cadre du contrôle et du suivi de l'exécution du marché, le titulaire est tenu de fournir, sur demande de l'Institut Agro et, à défaut, au moins une fois par an, un suivi des consommations via un reporting.

Le reporting est transmis par voie dématérialisée aux adresses électroniques suivantes :

Institut Agro Rennes-Angers : dpl@agrocampus-ouest.fr ; copie à la Direction des Achats et des Marchés Publics (DAMP) : marches-publics@institut-agro.fr

Le reporting présente, à minima, les informations suivantes (qui pourront être ajustées à la demande de l'Etablissement au cours de la durée d'exécution du marché) :

- Le suivi du nombre d'utilisateurs et de commandes ;
- L'évolution du prix du panier moyen ;
- L'évolution du prix moyen d'un repas ;
- La répartition des commandes en fonction du jour de la semaine ;
- La répartition des produits achetés par catégorie de plats (entrées, plats, desserts, etc.) ;

- Les données sur l'état des réfrigérateurs connectés (température, fonctionnement, consommation énergétique, etc.) ;
- Le suivi du réapprovisionnement des réfrigérateurs connectés en consommables ;
- La fréquence de changement des plats ;
- Le suivi des engagements du titulaire en matière de protection de l'environnement : actions mises en place pour réduire l'impact environnemental des prestations, suivi du gaspillage alimentaire, etc.

Les données transmises dans le cadre du reporting sont agrégées et anonymisées ou, lorsque l'anonymisation n'est pas techniquement possible, pseudonymisées, dans le respect de la réglementation applicable à la protection des données à caractère personnel.

9.1-2 Réunion de suivi

Une réunion annuelle de suivi de la prestation sera organisée à la demande de l'Institut Agro, en collaboration avec le titulaire.

La réunion aura lieu à un lieu (en présentiel ou distanciel) et une date convenue à l'avance entre l'Institut Agro et le titulaire.

Un compte rendu sera établi par le titulaire et diffusé aux parties dans un délai de 7 jours suivant la réunion.

Les points abordés incluront le suivi des prestations, les éventuels incidents ou non-conformités, et les mesures correctives à mettre en œuvre.

Toute absence non justifiée du titulaire à la réunion annuelle demandée par l'Institut Agro entraînera l'application des pénalités prévues à l'article 6 du CCAP.

ARTICLE 10 DEVELOPPEMENT DURABLE ET RSE (RESPONSABILITE SOCIETALE)

Le contrat inclut des obligations en matière de protection de l'environnement et de responsabilité sociale, considérées comme des conditions d'exécution des prestations. Ces dispositions sont les suivantes :

10.1-1 Approvisionnement alimentaire et commerce équitable

Le titulaire s'inscrit dans une démarche conforme aux objectifs des lois n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (dite loi « EGALIM ») et la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 (dite loi « Climat et Résilience »), en visant une part significative de produits durables et de qualité.

À ce titre, il précisera les engagements qu'il est en mesure de tenir en matière d'approvisionnement durable, notamment concernant les produits de qualité, de saison, et l'intégration d'une part de produits issus du commerce équitable (garantissant une juste rémunération des producteurs et le respect des conventions de l'Organisation Internationale du Travail).

10.1-2 Conditionnement des denrées

Les contenants utilisés pour le conditionnement des denrées doivent s'inscrire dans une démarche durable (contenants réemployables, réutilisables ou composé de matières recyclées).

Les éventuels contenants jetables doivent être conformes à la réglementation en vigueur, notamment la loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi « AGEC »).

10.1-3 Gestion des déchets

Les dispositions des articles R.543-179 à R.543-200 du code de l'environnement, relatives au traitement et à la gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques, s'appliquent au titulaire du présent accord-cadre.

Le traitement des déchets résultant du transport et de la livraison des consommables, ainsi que la gestion des déchets électroniques issus de l'exécution du présent marché, sont à la charge du titulaire.

Les denrées alimentaires non consommées restent quant à elles à la charge du titulaire, qui doit obligatoirement procéder à leur enlèvement et à leur reprise à l'issue de la prestation.

La gestion des déchets issus de la consommation des denrées (contenants usagers, restes alimentaires, etc.) incombe à l'Institut Agro, qui fournit les sacs poubelles et les bacs de collecte nécessaires. Le remplacement des sacs, le nettoyage régulier des bacs, ainsi que l'évacuation et l'enlèvement des déchets sont réalisés par l'Institut Agro.

Si les contenants usagers non recyclables sont à la charge de l'Institut Agro ; les contenants réutilisables de type bocaux sont à la charge du titulaire.

10.1-4 Lutte contre le gaspillage alimentaire et démarche solidaire

Le titulaire limite le gaspillage alimentaire en adaptant la quantité et le type de produits proposés dans ses équipements réfrigérés, ceci grâce à une analyse continue de la typologie des consommations du site.

Le traitement des denrées alimentaires non consommées ou retirées des réfrigérateurs connectés avant leur date limite de consommation incombe au titulaire. Celui-ci en assure la gestion conformément à la réglementation en vigueur relative au tri sélectif, notamment aux dispositions de la loi n°2020-105 du 10 février 2020 (loi « AGEC »).

Il est encouragé à proposer, aux collaborateurs de l'Institut Agro, les produits invendus et proches de la date de péremption à des tarifs préférentiels (offres promotionnelles anti-gaspillage) ou à organiser des dons au profit d'associations caritatives locales.

10.1-5 Performance énergétique des réfrigérateurs connectés

Il est attendu du titulaire qu'il veille à la meilleure efficacité énergétique des réfrigérateurs connectés proposés pour la réalisation des prestations.

10.1-6 Transport et livraison

Le titulaire doit veiller à réduire au maximum son empreinte carbone tout au long de l'exécution du présent marché, pour l'ensemble de la chaîne de production et de livraison des denrées.

Le titulaire présentera dans son cadre de réponse les moyens qu'il met en œuvre pour limiter son empreinte carbone ainsi que ses fournisseurs pour le transport des denrées.

Le titulaire peut continuellement améliorer ses circuits de livraison en recalculant le trajet de la tournée après chaque ajout d'un nouveau site de livraison, ceci afin de réduire l'empreinte carbone du processus.

Ces améliorations ne peuvent cependant avoir pour conséquence d'impacter négativement la qualité du service rendu et d'occasionner un quelconque retard.

10.1-7 Documentation et reporting

La documentation relative au fonctionnement technique des réfrigérateurs connectés, les comptes rendus et les reporting doivent être mis à disposition de préférence au format dématérialisé.

À défaut, dans le cas d'une remise de documents sur support papier, le titulaire utilisera un papier recyclé ou éco-labellisé garantissant l'usage de bois issu de forêts gérées durablement (exemples : labels Paper by Nature, FSC, PEFC ou équivalent).

En cas de non-respect des prescriptions énoncées dans les clauses environnementales et sociétales susmentionnées, l'Institut Agro pourra, après mise en œuvre d'un plan d'actions correctives infructueux, appliquer une pénalité telle que définie à l'article 6 du CCAP.