Association du restaurant des Finances Publiques de Dijon (ARFiP)

Centre des Finances Publiques
25 rue de la Boudronnée
21 000 DIJON

SIRET : 304 328 271 00016

MARCHÉ
de prestations d'exploitation
du restaurant administratif
du Centre des Finances Publiques de Dijon

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES (CCTP)

LIEU D'EXÉCUTION :

Fabrication sur place

Restaurant Administratif
Centre des Finances Publiques
25 rue de la Boudronnée
21 000 DIJON

Table des matières

1. RENSEIGNEMENTS PRATIQUES....4

1.1 Situation du restaurant – fréquentation....4
1.1 Situation du restaurant – fréquentation....4
1.1 Situation du restaurant – fréquentation....4
1.2 Contraintes d'exploitation....4
1.3 Horaires d'ouverture....4

2. PRESTATIONS ALIMENTAIRES....5

2.1 Offre alimentaire quotidienne....5
2.2 Organisation de la distribution....5
2.2.1 Distribution....5
2.2.2 Variations d'organisation apportées par le titulaire....5
2.3 Denrées alimentaires et approvisionnements....6
2.3.1 Achats et spécifications qualitatives des denrées....6
2.3.2 Produits frais....6
2.3.3 Mise en œuvre de la loi « EGalim » et de la « loi Climat et résilience »....6
2.4 Qualité nutritionnelle, menus et grammages....12
2.4.1 Élaboration et acceptation des menus....12
2.4.2 Respect de la qualité nutritionnelle....13
2.4.3 Grammages....13
2.4.4 Besoins alimentaires spécifiques....14
2.4.5 La gestion des allergies....14
2.4.6 Boissons....14
2.5 Mise en valeur de la prestation....14
2.5 Mise en valeur de la prestation....14
2.5.1 Animations et repas à thèmes....14
2.5.2 Affichages....15
2.6 Gestion de la fin du service....15
2.6.1 Fin de service....15
2.6.2 Débarrassage....15

3. POLITIQUE QUALITÉ ET HYGIÈNE....15

3.1 Qualité....15
3.2 Plan de progrès....16
3.3 Hygiène....16
3.3.1 Règles générales....16
3.3.2 Gestion des alertes et des T.I.A.C....17
3.3.3 Analyse des risques....17
3.3.4 Contrôle par un laboratoire indépendant....17
3.3.5 Contrôle par les services officiels....18
3.4 Développement durable....18
3.4.1 Éthique et développement Durable....18
3.4.2 Conformité à la réglementation REACH....19

4. LE PERSONNEL....19

4.1 Obligations opérationnelles du personnel....19
4.2 Plan de formation....20
4.3 Tenue....20

5. OBLIGATIONS OPÉRATIONNELLES....20

5.1 Énergies et Fluides....20
5.2 Nettoyage des locaux et des matériels....21
5.3 Entretien et maintenance du matériel....21
5.4 Enlèvement des déchets....22

5.5 DÉRATISATION-DÉSINSECTISATION.....22
6. MACHINE À CAFÉ.....22
7. PRESTATIONS ANNEXES.....23

1. Renseignements pratiques

1.1 Situation du restaurant – fréquentation

Locaux :

Le restaurant est situé au rez-de-chaussé du centre des Finances Publiques de Dijon.

Le restaurant est conçu et dimensionné pour **servir jusqu'à environ 300 repas par jour** sur la plage horaire de service.

Selon la configuration actuelle du restaurant, **le nombre de places assises s'élève à 180**.

- Un **plan des locaux** est joint en **annexe 8**.

Fréquentation :

La volumétrie de repas attendue **pour 2027** se situe **entre 40 000 et 45 000**.

- Les **chiffres détaillés de la fréquentation** sont joints en **annexe 5.**

En prévision d'une **hausse progressive de la fréquentation liée à la densification du site** au cours du marché, le titulaire doit être en mesure d'adapter son organisation pour assurer la continuité et la stabilité de la qualité des prestations.

1.2 Contraintes d'exploitation

Le quai de livraison est situé à l'arrière du bâtiment (pas d'accès des camions de livraison sur le parking à l'avant du site, la portance étant limitée à 3,5 T).

Les livraisons ne peuvent avoir lieu qu'entre 6h30 et 11h00 en présence des employés de restauration.

1.3 Horaires d'ouverture

La restauration est ouverte **du lundi au vendredi** hors jours fériés et chômés **de 11h30 à 13h30** (fermeture de la salle à 14h00, hormis prestations spéciales).

Le client notifie toute fermeture exceptionnelle ou toute ouverture exceptionnelle demandée au titulaire, suffisamment à l'avance.

À la demande du client et avec l'accord du titulaire, les horaires de service peuvent être modifiés. Toute modification d'horaire appliquée de façon permanente aux prestations des espaces de restauration doit faire l'objet d'un avenant.

2. Prestations alimentaires

2.1 Offre alimentaire quotidienne

Le titulaire précise les choix quotidiens de sa proposition dans le cadre de réponse (rubrique « Qualité et caractéristiques de la prestation alimentaire », point 1.3).

Le pain frais tranché est mis à disposition gratuitement pour le convive.

Le client met un **accent particulier sur la qualité des repas servis** ainsi que sur le **respect de l'équilibre des apports nutritionnels** en relation avec ses activités.

Le titulaire met en évidence dans son offre les aspects qualitatifs et nutritionnels qu'il entend développer pour répondre à l'attente révélée des consommateurs d'aujourd'hui.

Tous les plats sont préparés en cuisine. Il s'agit d'une cuisine sur place à base de produits sélectionnés conformément à l'article « Approvisionnements ».

Les **préparations sont effectuées au plus près de la consommation**, voire **à la dernière minute pour certains plats** (grillade, pizza, foie, omelette, etc.).

La cuisson du bœuf première catégorie est adaptée en flux tendu (bleu, saignant, à point, bien cuit).

Un assortiment de condiments et assaisonnements doit être proposé aux convives.

2.2 Organisation de la distribution

2.2.1 Distribution

La zone de distribution des périphériques est organisée en **libre-service** (aliments répartis par catégorie).

Les vitrines de présentation des périphériques sont ouvertes afin que le convive se serve lui-même.

2.2.2 Variations d'organisation apportées par le titulaire

Le titulaire fait ses propositions pour l'organisation de la prestation, compte tenu des installations techniques dédiées à la distribution.

Afin que les soumissionnaires puissent révéler dans leur offre leur créativité et démontrer leur professionnalisme, toute latitude leur est laissée pour qu'ils s'expriment sans contraintes en dehors de celles précisées au contrat.

Le titulaire s'engage à respecter un temps d'attente limité de l'ordre de trois (3) minutes pour le service des plats chauds et des pizzas et de six (6) minutes pour les grillades à point à la demande.

Le titulaire présente ses propositions d'organisation de la distribution et les moyens mis en œuvre pour assurer la fluidité du service. L'organisation validée lors de la consultation est annexée au présent contrat.

L'ensemble de ces propositions sont argumentées **dans le cadre de réponse dédié (« Qualité et caractéristiques de la prestation alimentaire » et « qualité de l'organisation et des services »).** Des références du titulaire peuvent illustrer l'argumentation.

2.3 Denrées alimentaires et approvisionnements

2.3.1 Achats et spécifications qualitatives des denrées

Les caractéristiques des denrées livrées doivent respecter les engagements pris par le titulaire dans son offre, conformément à l'annexe 6 (« Tableau des spécificités qualitatives des denrées »).

Pendant toute la durée du contrat, le titulaire a la charge de la fourniture des denrées, produits alimentaires, boissons ou tous ingrédients nécessaires à la confection des repas.

Le titulaire assure l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les locaux du client à ses risques et périls. Il doit à cet égard veiller à leur condition de stockage et prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir leur fraîcheur, sous réserve du bon fonctionnement des équipements du client.

Les produits transgéniques sont prohibés.

Le non-respect des engagements est soumis à pénalité telle que définie dans l'annexe 9 (« Pénalités »).

2.3.2 Produits frais

Dans l'attente d'une qualité supérieure des repas, **il est demandé au titulaire d'employer un minimum de 80 % de produits frais**.

Pour les produits exceptionnels comme les produits de la mer, les coquillages ou des produits de luxe, le titulaire présentera au client les sources d'approvisionnements fiables qu'il compte mettre en place.

2.3.3 Mise en œuvre de la loi « EGalim » et de la « loi Climat et résilience »

Le titulaire devra se conformer a la loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite « **EGAlim » qui prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique :**

- Il devra notamment intégrer dans son offre au moins **50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques.**
- **Depuis le 1er janvier 2023 :** obligation de proposer une **option végétarienne quotidienne** pour la restauration collective de l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales, dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus.
- **Depuis le 1er janvier 2024 :** l'obligation d'approvisionnement en produits durables et de qualité sera complétée par une autre obligation, imposée au présent marché à la charge du titulaire, de fournir des produits alimentaires de **qualité et durables** correspondant à **100 %** du montant total HT annuel des achats pour les **viandes et poissons.**

En application de l'article L. 2112-2 du code de la commande publique, de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, dite « Loi EGalim », et de l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22 août 2021, dite loi « Climat et résilience »16, l'acheteur impose au présent accord-cadre, à la charge du Titulaire, une condition d'exécution de fourniture de :

- 100% des viandes bovines, porcines et ovines durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 100% des produits de la mer et de rivières (poissons et crustacés) durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 100% de volailles élevées en plein air (toutes volailles confondues) durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 60% de fruits durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 60% de produits laitiers (Beurre Œuf Fromage) et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 60% de produits transformés durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 100% de lait UHT issu de l'agriculture biologique ;
- 40% de légumes issus de l'agriculture biologique.

Sont entendus comme produits de qualité et durables et produits issus de l'agriculture biologique les catégories de produits listés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ainsi que sur le site du ministère de l'Agriculture. Pour tous ces produits, il est entendu qu'il s'agit d'un pourcentage à atteindre sur la totalité en montant des commandes annuelles.

Le taux de produits durables et de qualité est calculé en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires par année civile, sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises, qui répondent à au moins une des catégories, rapportée à la valeur d'achats hors taxe de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques (au minimum 20 %) est également calculée sur le total des achats hors taxe. A titre d'exemple, pour 1 000 € HT d'achats de produits alimentaires, au moins 600 € HT doit correspondre à l'achat de produits durables et de qualité au sens de la loi EGalim, complétée par la loi Climat et Résilience, et au sein de cette part minimale de 600€, les produits biologiques doivent représenter au moins 200 € HT. Tous les produits des familles « viandes » et « poissons » achetés doivent correspondre à une catégorie de produits durables et de qualité au sens de la loi EGalim. En cas de rupture d'approvisionnement exceptionnelle, due à un évènement extérieur à la volonté du Titulaire (épidémie aviaire ou porcine, aléa climatique…), il sera toléré un délai de latence durant lequel le produit ciblé ne sera pas livré mais devra être remplacé par un produit de qualité égale ou supérieure. Le reporting des statistiques est trimestriel.

Étiquetage de l'origine :

En vertu du règlement CE n° 178/2002, le Titulaire est tenu de pouvoir identifier tous ses fournisseurs et doit conserver toutes les informations permettant de retracer le parcours des produits alimentaires à toutes les étapes (production, transformation, distribution).
Par ailleurs, le Titulaire doit rigoureusement tracer l'origine des produits suivants :

Viandes et volailles :

- Pour la viande bovine, le Titulaire doit préciser le lieu de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal (Règlement CE n° 1760/2000).
- Pour la volaille, le porc et l'agneau, le Titulaire doit préciser le lieu de l'élevage et de l'abattage (Règlement d'exécution CE n° 1337/2013).
- Pour les produits transformés, le titulaire a l'obligation de préciser l'origine ou le lieu de provenance si l'information est mise à disposition par le fournisseur. Cette

obligation concerne les viandes achetées déjà préparées ou cuisinées par les restaurateurs et non celles achetées crues, dont les modalités d'indication de l'origine sont précisées par le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles dans les établissements de restauration et le décret n° 2023-492 du 21 juin 2023 relatif à l'indication de l'origine des viandes applicable aux établissements de restauration proposant seulement des repas à emporter ou à livrer. L'information des consommateurs est rendue obligatoire lorsque l'opérateur a connaissance de l'origine des produits concernés, en application d'une réglementation nationale ou européenne.

Miels :

- Pour le miel, l'étiquetage doit indiquer clairement le ou les pays d'origine où il a été récolté. (Décret n° 2022-482 du 4 avril 2022 relatif au miel modifie le décret n°2003-587 relatif au miel rendant obligatoire l'indication du nom des pays lorsque les miels en mélange sont conditionnés sur le territoire national. En revanche, en vertu du principe de reconnaissance mutuelle, il maintient la possibilité pour les miels en mélanges conditionnés hors de France, de remplacer la mention des pays d'origine par les mentions « Mélange de miels originaires de l'UE », « Mélange de miels non originaires de l'UE » ou « Mélange de miels originaires et non originaires de l'UE.

Fruits et légumes :

- Pour les fruits et légumes, l'origine géographique doit être précisée. (Règlement délégué (UE) 2023/2429 de la Commission du 17 août 2023 complétant le règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour le secteur des fruits et légumes, certains produits transformés à base de fruits et légumes et le secteur de la banane, et abrogeant le règlement (CE) n° 1666/1999 de la Commission et les règlements d'exécution (UE) n° 543/2011 et (UE) n° 1333/2011 de la Commission.

Poissons et produits de la mer et de rivières :

- La zone de pêche ou du pays d'élevage doit être indiquée.
- Pour les poissons d'aquaculture, le pays d'élevage correspond au pays dans lequel « le produit a atteint plus de la moitié de son poids final ou est resté plus de la moitié de la période d'élevage ».
- Pour les produits pêchés en eaux douces, la mention des eaux d'origine dans le pays de provenance doit être indiquée. Les « eaux » peuvent être entendues comme le nom d'un fleuve, d'un lac, d'un étang ou d'une zone de lacs ou d'étangs.
- Ces 3 points s'appliquent en vertu du Règlement (CE) n°1379/2013 du 11 décembre 2013.

Le code de la consommation (articles L. 412-1 et suivants) prévoit des sanctions en cas de tromperie ou de manquement à l'obligation d'information. Le Titulaire, s'il ne respecte pas ses obligations ou commet des fraudes, s'expose à des pénalités ainsi qu'à des amendes et des poursuites judiciaires engagé par l'acheteur ou l'entité adjudicatrice. Les contrôles sont effectués par la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes).

<u>Le sourçage : pratique d'achat indispensable :</u>

Dans le cadre de l'exécution du présent marché, le Titulaire est tenu de proposer une grande variété de volailles, y compris des volailles peu consommées. Il est attendu la production de plats cuisinés à base de poulets, canards, cailles, dindes, pintades, coquelets, pigeons, lapins (il est entendu que les lapins sont classés dans la catégorie

volailles). Le non-recours à ces différentes volailles sur toute la durée du marché sera passible de pénalités.

Traçabilité des volailles fraîches en vrac :

En vertu du règlement d'exécution CE n° 1337/2013, il est exigé du Titulaire de suivre rigoureusement la traçabilité des volailles qu'il achète fraîches en vrac. Pour ces volailles, il doit exiger de ses fournisseurs l'apposition :

- Du numéro de lot (également appelé numéro individuel d'identification)
- De la marque d'identification
- Du registre d'élevage

Ces informations doivent figurer sur le contenant de la volaille livrée. Tout au long de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés. Le non-respect de cette obligation sera passible de pénalités.

Transmission des données relatives à l'origine des produits :

En vertu de l'annexe II de l'arrêté du 22 décembre 2022 relatifs aux données essentielles des marchés publics, le Titulaire fournit à l'acheteur un mois après la notification du marché, sous format électronique, dans un standard ouvert librement réutilisable et exploitable par un système de traitement automatisé, et dans le respect du secret des affaires et des droits de propriété intellectuelle détenus par des tiers, les données relatives à la part des produits issus de l'Union européenne, dont la part de produits français, avec laquelle le marché sera exécuté. Le cas échéant, le titulaire justifie les raisons qui l'amènent à ne pouvoir respecter totalement cette exigence.

Canards vaccinés contre l'influenza aviaire :

En vertu de l'arrêté du 25 septembre 2023 relatif aux mesures de surveillance, de prévention, de lutte et de vaccination contre l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP), pour toute fourniture de canard (produit frais et/ou transformé), le Titulaire est obligatoirement tenu de proposer un animal vacciné contre l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) ou un animal bénéficiant d'une dérogation (élevage de moins de 250 canards ainsi que les élevages Corses). Tout au long de l'exécution du marché, le Titulaire veillera à suivre cet arrêté, pour adapter ses approvisionnements en fonction. Les certificats de vaccination de l'élevage ou la preuve que l'élevage bénéficie de la dérogation susvisée pourront être fournis par le Titulaire à la demande de l'acheteur. Tout au long de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés. Le non-respect de cette obligation sera passible de pénalités.

Vigilance sur les protéines animales transformées :

En vertu de la réglementation dite « feed ban » (règlement (CE n°999/2001), il est strictement interdit de recourir aux farines animales (issues de cadavres d'animaux impropres à la consommation) pour nourrir les animaux. Également, l'alimentation de ces viandes et volailles devra respecter le principe de non recyclage des protéines au sein de la même espèce (principe dit de « non cannibalisme »). Toute fourniture de viandes, volailles ou poisson ne respectant pas cette réglementation vaudra résiliation du marché, aux frais et torts du Titulaire.

Découpe de la volaille :

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que les morceaux de volaille comprenant des os (hauts de cuisses, ailes, pilons) soient déjointés. Les volailles dont les os sont sciés sont exclues. Ceci permet de préserver la qualité de la chair et éviter tout risque de présence dens sciure d'os. Toute volaille sciée utilisée dans le cadre de ce marché sera passible de pénalités.

Commander du muscle entier non mélangé :

Pour tous les produits transformés livrés contenant de la viande ou de la volaille ou du poisson (exemple : nuggets de poulet, poissons panés), il est exigé du muscle entier non mélangé ou « 100% filet ». La composition du produit devra être clairement précisée sur l'étiquette apposée sur le contenant. La mention « muscle anatomique » ou « muscle entier non mélangé » ou « 100% filet » devra être clairement visible. Le non-respect de cette exigence entraînera le rejet des produits et sera passible de pénalités.

Usage limité en nitrates/nitrites ajoutés dans les charcuteries :

Dans le cadre de ce marché, conformément au plan d'action du gouvernement concernant la réduction de l'utilisation des additifs nitrites/nitrates dans les aliments, il est exigé des produits de charcuterie respectant les teneurs maximales mises en oeuvre en nitrites de sodium définies dans le plan d'action. L'acheteur pourra demander à tout moment des justificatifs sur les produits achetés. Le non-respect de cette exigence entraînera le rejet des produits et sera passible de pénalités.

Utilisation raisonnée des antibiotiques :

En vertu des règlements européens n° 1831/2003 et n°2019/6, le Titulaire du marché veillera au recours raisonné des antibiotiques par l'éleveur. Toute utilisation d'antibiotique à des visées de croissance de l'animal est proscrite. Par ailleurs, le Titulaire devra dans le cadre d'un plan de progrès:

- proposer une fois par an un bilan de l'utilisation faite des antibiotiques par le producteur ;
- ainsi que des mesures préventives (biosécurité, vaccination...) pour limiter l'usage des antibiotiques. Ce plan sera susceptible de faire l'objet de réunions de travail avec l'acheteur.

Volaille fraîche livrée moins de 6 jours ouvrés après l'abattage :

Dans le cadre de ce marché, il est visé une livraison des volailles dans un délai de 6 jours ouvrés maximum après l'abattage, ceci afin de garantir une fraîcheur de l'aliment et de maximiser la sécurité alimentaire. Le titulaire est tenu de respecter, tout au long de l'exécution du marché, le délai qu'il s'est engagé à respecter dans son offre, concernant le nombre maximum de jours ouvrés séparant l'abattage de la livraison. Le non-respect de ce délai sera passible de pénalités. Il est à noter que les livraisons intervenant plus de 11 jours ouvrés après l'abattage sont à proscrire. Leur utilisation sera passible de pénalités pouvant se cumuler aux pénalités visées à l'alinéa précédent. Le Titulaire devra s'assurer que soit apposé sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison la date d'abattage de l'animal. L'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés à tout moment de l'exécution du marché.

Poisson frais livré moins de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage pour l'élevage :

Dans le cadre de ce marché, il est visé une livraison des poissons dans un délai de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage, ceci afin de garantir une fraîcheur de l'aliment et de maximiser la sécurité alimentaire. Le non-respect de ce délai sera passible de pénalités. Il est à noter que les livraisons intervenant plus de 6 jours ouvrés après la débarque sont proscrites. Leur utilisation sera passible de pénalités. Le Titulaire doit s'assurer que soit apposé sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison la date de débarque du poisson. L'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés à tout moment de l'exécution du marché.

Visite sur le site de production ou d'élevage :

Dans le cadre de ce marché, l'acheteur pourra organiser une fois par an une visite du site de production ou d'élevage, aux frais du Titulaire. Au-delà d'une visite par an, celle-ci devient à la charge de l'acheteur. Cette exigence vaut pour les produits frais (viande, volailles, poissons) mais également pour les céréales, légumineuses, fruits, légumes, etc. ainsi que pour les produits transformés. Ces visites auront vocation à s'assurer des bonnes pratiques d'élevage (le cas échéant) et à vérifier les pratiques en matière de sécurité alimentaire. L'organisation de ces visites se fera en coordination entre l'acheteur et le Titulaire.

Conditions respectueuses d'élevage des poissons :

Dans le cadre de ce marché, et concernant l'approvisionnement de poissons d'élevage (d'eau douce et d'eau de mer), il est exigé que les poissons aient bénéficié de conditions d'élevage respectueuses de leur bien-être. Les bonnes pratiques d'élevage sont indispensables au bien-être de l'animal : qualité de l'eau, qualité des installations, alimentation, soins quotidiens, absence de surpopulation des bassins, mode de transport conditions de transformation… Les poissons d'élevage fournis devront être issus d'élevage respectant des standards de qualité sur ces points (élevages devant répondre à une certification de durabilité, à une charte qualité ou à un référentiel, intégrant des critères de durabilité, et qu'ils soient audités par un organisme tiers indépendant accrédité). La fourniture de poissons provenant d'élevages intensifs et ne respectant par le bien-être animal sera passible de pénalités.

Poissons nourris sans OGM :

Dans le cadre de ce marché, une attention particulière est portée à la nourriture des poissons frais et surgelés, afin de tendre vers une absence totale d'OGM. Idéalement, un approvisionnement exclusif en poissons sauvages frais et surgelés est visé. Et pour les poissons d'élevage frais et surgelés, l'absence d'OGM dans la nourriture devra être privilégiée. Le titulaire est tenu, tout au long de l'exécution du marché, de respecter l'engagement figurant dans son offre. Le non-respect de cet engagement sera passible de pénalités. L'étiquetage « poissons sauvages » ou « nourris sans OGM » devra figurer sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison.

Viande issue d'animaux « née, élevée, abattue dans un même pays » :

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que toutes les viandes (porc, volaille, bœuf et ovin) soient issues d'animaux nés, élevés et abattus dans un même pays. Cette exigence

vaut pour les produits frais. Le Titulaire devra s'assurer de l'apposition de cette mention sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture. Le recours à une viande dont les pays de naissance, élevage et abattage sont différents sera passible de pénalités. À tout moment de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés et d'appliquer des pénalités en cas de non-respect de cette clause.

Fabrication et conditionnement des produits des catégories beurre-œufs-fromage dans un même pays :

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que les BOF (beurre, œufs, fromages) soient fabriqués et conditionnés dans un même pays. Le Titulaire devra s'assurer de l'apposition de cette information sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture. Le recours à un produit BOF dont les pays de fabrication et de conditionnement sont différents sera passible de pénalités. À tout moment de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés et d'appliquer des pénalités en cas de non-respect de cette clause.

2.4 Qualité nutritionnelle, menus et grammages

2.4.1 Élaboration et acceptation des menus

Un plan alimentaire est établi par le titulaire, par cycle de 5 semaines et annexé au contrat.

Les plans de menus saisonniers sur des cycles de 5 semaines sont soumis au client ou à son représentant qui approuvera les menus proposés sous différents volets :

- qualité des produits conforme au tableau « Spécifications qualitatives des denrées » ;
- saisonnalité des propositions ;
- originalité des plats ;
- prise en compte des historiques de consommation des plats servis pour d'éventuels ajustements.

Les menus effectivement **servis** doivent être conformes au plan de menus mis au point et validé par le client.

Les plans alimentaires et menus **sont à envoyer** sous format informatique **vingt et un (21) jours avant l'exécution.**

Le titulaire peut toutefois procéder à des modifications sous réserve que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités d'approvisionnement ;
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient ni la valeur nutritionnelle ni la valeur économique de la prestation prévue ;
- ne nuisent pas à la qualité organoleptique et sanitaire des repas.

Ces modifications font l'objet d'une information préalable au client.

La non-présentation et le non-respect des plans alimentaires ou de menus sont soumis à pénalités.

2.4.2 Respect de la qualité nutritionnelle

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à l'une d'entre elles.

Elles doivent, en outre, être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées à l'Agence Française de NORmalisation (AFNOR) ;
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe permanent d'études des marchés de denrées alimentaires (Groupe d'Études des Marchés-Restauration Collective et Nutrition GEM/RCN) ;
- aux spécificités de la loi Egalim ;
- aux spécifications du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA) ;
- aux spécifications prévues à l'annexe 4 (« Liste des plats et grammage – Tarifs ») jointe au présent contrat.

Le titulaire doit assurer la **traçabilité de l'ensemble des denrées** entrant dans la confection des repas servis au présent contrat.

Les viandes doivent provenir d'animaux de boucherie dont les poids de muscles correspondent au minimum à ceux fixés par le GEM/RCN. Les viandes de bœuf à griller et à rôtir doivent avoir subi une maturation suffisante pour en assurer la tendreté. Les viandes de veau sont issues d'animaux âgés de moins de 8 mois. Les viandes de volaille sont issues de carcasses de la classe A.

Les fruits et légumes frais doivent satisfaire aux spécifications techniques du GEM, être calibrés et appartenir au minimum à la catégorie 1. Ils doivent être exempts de signes d'altération interne ou externe grave, de traces de produits de traitement, ou de résidus de pesticides au-delà du taux maximal autorisé.

Les menus élaborés sur la base d'un plan alimentaire respecteront les pourcentages suivants :

- 80 % de plats « faits maison » ;
- 20 % de produits dits d'assemblage (semi-élaborés) bruts, crus pour des préparations de type pâtisserie, ou quenelle mais soumis à approbation avec le client ;
- l'usage des plats industriels sont à limiter : le titulaire propose une liste pour approbation.

Le titulaire assure l'élaboration et la cuisson dans une logique de valorisation des goûts des plats. Il évite au maximum les sauces lourdes et graisses cuites.

Le titulaire peut apporter des suggestions qualitatives complémentaires.

2.4.3 Grammages

Les grammages des produits sont conformes à ceux indiqués dans l'annexe 4 (« Liste des plats et grammage – Tarifs »).

Le client se réserve le droit de procéder à des contrôles de grammages conformément à l'article « Contrôles » des présentes et d'appliquer des pénalités en cas de non-respect des grammages.

2.4.4 Besoins alimentaires spécifiques

Le convive doit pouvoir construire des repas adaptés à ses goûts et à ses besoins nutritionnels.

Le titulaire doit notamment proposer une prestation prenant en compte les nouvelles tendances, telles que la consommation de plats végétariens, les régimes sans graisses ajoutées, sans sucre ajouté, sans sel.

Le titulaire met en place une signalétique spécifique pour informer les convives de ces spécificités.

2.4.5 La gestion des allergies

La présence d'allergène dans les denrées doit être communiquée en application du règlement INCO, règlement Européen n°1169/2011 effectif au 14 décembre 2014 et de toutes les dispositions réglementaires d'application ou de modification.

L'information de la présence d'un des allergènes, dans chaque plat et périphérique doit être visible par les convives, ou consultable, sans avoir à en faire la demande.

Avant chaque service, toute l'équipe est informée des ingrédients potentiellement allergènes contenus dans chaque préparation de façon à pouvoir répondre aux questions des convives.

2.4.6 Boissons

De l'eau d'adduction publique est mise à la disposition des usagers au moyen de fontaines réfrigérées.

Les carafes sont en nombre suffisant afin de limiter la prise de boisson en emballage jetable.

Le titulaire s'engage à maintenir l'état d'usage et de propreté de celles-ci.

S'agissant de la distribution de boissons alcoolisées (dans le cas d'animations par exemple), la vente d'alcool fort est interdite. La vente de vin de table est autorisée à hauteur d'1/4 de litre.

2.5 Mise en valeur de la prestation

2.5.1 Animations et repas à thèmes

Tous les trois (3) mois, le titulaire soumet au client les thèmes pour les **animations mensuelles**, avec le menu et ses prix. Ces animations sont axées autour d'un repas régional, international, ou culturel avec décors et ambiance.

Le calendrier des animations est proposé par le titulaire qui tiendra compte de la configuration des locaux et de la réglementation interne du site.

Il est bien précisé ici que les animations mises en place par le titulaire ne sauraient en aucun cas avoir une influence significative sur le prix des plats proposés.

2.5.2 Affichages

Les menus sont affichés avec soin à l'entrée des espaces de restauration, présentés de façon attractive pour permettre aux convives de faire un vrai choix.

Ils sont rédigés de façon compréhensible par tous. Ils mentionnent les plats proposés, et toute autre précision nécessaire au choix du convive.

L'affichage doit être conforme à toutes les dispositions réglementaires d'application du règlement 1169/2011, dit INCO (Information du Consommateur) en vigueur concernant l'origine des viandes, la mention « produit décongelé » par exemple. L'affichage doit mentionner « produit fait-maison » pour les produits concernés conformément au décret n° 2015-505 du 6 mai 2015 qui apporte des modifications à la réglementation relative à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration (décret du 11 juillet 2014).
Outre les obligations réglementaires, l'affichage précise les labels ou certificats éventuels des produits mis en œuvre.

Les plats sont rappelés sur chaque meuble de distribution de manière claire et distincte, visible des convives dans la file d'attente au service.

2.6 Gestion de la fin du service

2.6.1 Fin de service

Le titulaire doit veiller à garantir un choix minimum jusqu'à la fin du service fixée à l'article « horaires de service » des présentes.

Le titulaire précise l'horaire à laquelle il commence à diminuer son offre et s'engage à respecter un choix minimum de hors d'œuvres, de plats, de desserts, de buffets, de grillades par lieu de restauration, qu'il précise dans le cadre de réponse (rubrique « gestion de fin de service »).

2.6.2 Débarrassage

Le débarrassage est effectué par le convive dans l'espace prévu à cet effet.

Le tri sélectif est mis en place et pris en charge par le titulaire.

3. Politique qualité et Hygiène

3.1 Qualité

Le titulaire précise sa politique en matière de qualité et propose le plan d'autocontrôles qu'il compte mettre en place, notamment pour mesurer la qualité perçue et améliorer la satisfaction des convives.

Le titulaire s'engage à réaliser à sa charge, une (1) fois par an, une mesure de la satisfaction auprès des convives.

Le titulaire présente le support d'enquête au client, pour validation.

Le rapport de cette enquête sera transmis sous quinze (15) jours au client. Une première enquête doit être réalisée trois (3) mois après ouverture.

Le titulaire propose un exemple d'enquête de satisfaction dans son offre.

Suite aux résultats de cette enquête, le titulaire propose un plan d'actions. Il dispose d'un délai d'un (1) mois pour remédier aux points considérés comme insatisfaisants pour une mise en place durable.

Les résultats sont pris en compte dans des indicateurs qui peuvent conduire, le cas échéant, à l'application de pénalités suivant l'annexe 9 (« Pénalités »).

Le client se réserve le droit de réaliser une enquête à ses frais, en interne ou par un cabinet extérieur spécialisé. Le client transmet les résultats au titulaire qui s'engage à présenter les actions correctives correspondantes sous quinze (15) jours.

3.2 Plan de progrès

Le titulaire doit proposer au client, le trente (30) du septième mois d'exploitation, un plan de progrès avec les objectifs suivants :

- optimisation des équipes par activité ;
- optimisation de l'offre alimentaire ;
- optimisation des coûts ;
- présentation des points bloquants nécessitant un avis ou un accord client.

Un nouveau plan de progrès est présenté chaque année au client, trente (30) jours au plus tard à la date anniversaire du démarrage de l'exploitation des restaurants par le prestataire.

3.3 Hygiène

3.3.1 Règles générales

Le titulaire applique toutes les mesures réglementaires prévues à tout moment du process d'élaboration des repas : approvisionnement, stockage, préparation et distribution.

Le titulaire s'engage à appliquer les nouveaux textes dès leur parution : textes européens, d'application immédiate, textes français, réglementaires ou recommandations des services officiels.

Le titulaire veillera particulièrement à la propreté des installations mises à sa disposition, à la qualité des denrées consommées et à la tenue de son personnel et de l'ensemble des intervenants.

Les températures, tant pour les prestations froides que pour les prestations chaudes, doivent être conformes à la réglementation durant la totalité du service en distribution.

Le titulaire veille au prélèvement journalier d'échantillons de plats témoins représentatifs des plats proposés en distribution qui sont gardés et mis en évidence pendant un minimum de sept (7) jours, le poids minimum des échantillons est à déterminer suivant l'analyse spécifique des risques.

Compte tenu de la disposition des locaux dans le respect de la marche en avant, il est demandé une attention toute particulière à l'exploitant pour le respect de l'utilisation attendue des locaux.

3.3.2 Gestion des alertes et des T.I.A.C

Le titulaire expose les procédures qu'il compte mettre en place, en cas d'alerte sanitaire, conformément à la réglementation en vigueur.

Le titulaire détaille sa procédure en cas de suspicion de TIAC ou de pandémie, pour que le client prenne les mesures de sécurité et de santé envers ses salariés de façon efficace.

3.3.3 Analyse des risques

Conformément à la réglementation en vigueur, le titulaire procède à une analyse des risques pour la santé du consommateur, suivant les méthodes retenues pour le H.A.C.C.P.

Le titulaire présente au client les procédures spécifiques qu'il estime nécessaire au regard de l'analyse spécifique des risques. Le titulaire met à disposition de tout contrôle, des services officiels, ou contrôles aléatoires, tels que définis à l'article « Contrôles » des présentes, un Plan de Maîtrise Sanitaire, dès le démarrage du marché.

Le titulaire précise la fréquence de revue du P.M.S, qui doit intervenir au minimum après toute modification du process d'élaboration des repas, suite à des modifications de la structure, de la composition de l'équipe, des produits travaillés, des méthodes de travail, inhérentes à la politique générale qualité de l'entreprise.

Le titulaire transmet au client toutes les modifications apportées au P.M.S.

L'absence de P.M.S complet, et adapté au site, ou de ses revues est pénalisée conformément à l'annexe 9 (« pénalités »).

3.3.4 Contrôle par un laboratoire indépendant

Le titulaire fait procéder par un laboratoire indépendant à des audits de fonctionnement, portant sur la bonne application des procédures imposées suite à l'analyse spécifiques des risques.

Le laboratoire procède à des analyses bactériologiques et microbiologiques sur le prélèvement d'un repas type et des prélèvements de surfaces en contact alimentaire : matériel, mains, vaisselle, plan de travail.

Le titulaire définit la fréquence des prélèvements par le laboratoire. Toutefois, le rythme minimum correspond à un contrôle incluant :

- 4 analyses de produits avec recherche de critères sécurité et de critères hygiène des procédés par mois ;
- 1 analyse de surface par mois ;
- 2 audits complets par trimestre au minimum ;

- 1 audit de structure par an facultatif ;
- 2 prélèvements d'huile de friture par an ;
- 1 analyse d'eau au robinet des locaux techniques par an.

Le premier passage du laboratoire intervient dans le mois suivant l'ouverture du marché.

Le titulaire transmet les résultats au représentant du client qui lui est désigné lors de la signature du contrat.

Les résultats doivent être conformes aux critères fixés par la réglementation, satisfaisants à 100 % pour les analyses produits et surfaces, sous peine de pénalités, définies à l'annexe 9 (« Pénalités »).

En cas de résultat non satisfaisant et pour les analyses et pour les points défaillants des audits, le titulaire transmet au client sous 48 h, un plan d'actions complet, pour validation.

Le client se réserve le droit de faire effectuer des contrôles, par un laboratoire indépendant de son choix, et aussi souvent qu'il le jugera nécessaire.

Les intervenants respectent les mêmes règles d'hygiène que le titulaire.

3.3.5 Contrôle par les services officiels

Le titulaire informe immédiatement le client dès l'arrivée d'un représentant de la Direction Départementale de la Protection de la Population (DDPP).

En cas d'absence ou d'indisponibilité des interlocuteurs désignés du client au moment de la signature du contrat, le titulaire l'informe par écrit de la visite de la DDPP.

Le client étant destinataire du compte-rendu des services officiels, il transmet sans délai, une copie de ce compte rendu au titulaire afin qu'il présente sous quarante-huit (48) heures les actions correctives qu'il a l'intention de mettre en place.

Les pénalités sont appliquées instantanément selon les situations précisées en annexe 9 (« Pénalités »), à tout moment de l'exécution du marché, par le client.

Dans l'hypothèse où les résultats des contrôles de la prestation seraient non conformes, et/ou engendreraient des actions complémentaires de la part du client, leurs coûts seraient à la charge du titulaire.

Si d'autres engagements étaient pris à l'issue de ces contrôles, ils deviendraient contractuels et donc soumis à des pénalités.

3.4 Développement durable

Le titulaire s'engage dans son offre en matière de développement durable.

Le titulaire présente au client les actions précises qu'il compte mettre en place de façon pérenne dans le cadre de ses prestations, objet du présent contrat.

3.4.1 Éthique et développement Durable

Le client souhaite associer étroitement ses titulaires à ses valeurs, en particulier en vue de respecter et de promouvoir les principes du développement durable et de l'éthique. Dans

ce contexte, le titulaire s'engage à respecter les engagements du client en matière d'éthique et de développement durable.

Le titulaire présente au client les actions précises qu'il compte mettre en place de façon pérenne dans le cadre de ses prestations, objet du présent contrat.

Seules les actions spécifiques pour le site sont retenues et jointes en annexe après validation.

En complément des actions générales en faveur du Développement Durable, le titulaire s'engage à accompagner le client dans ses démarches, HQE Exploitation ou autre, notamment en mettant en place les actions spécifiques suivantes sur le site :

- tri et la valorisation des déchets restauration ;
- utilisation de produits recyclés ou biodégradables ;
- utilisation de produits lessiviels éco labels ;
- réduction des consommations d'énergie.

Le titulaire s'engage à former son personnel et à respecter ces réglementations sous le contrôle du client ou de son représentant.

3.4.2 Conformité à la réglementation REACH

Le titulaire, en sa qualité d'utilisateur de substances – telles quelles, contenues dans des préparations ou dans des articles – se conforme entièrement à ses obligations au regard du règlement (CE) N°1907/2006 « REACH » du 18 décembre 2006 et des dispositions prises en application dudit règlement et susceptibles d'être amendées au fil du temps.

Le titulaire s'assure que les fabricants, importateurs ou vendeurs de substances auprès desquels il s'approvisionne, ont procédé notamment, au pré-enregistrement et à l'enregistrement des substances pour les utilisations qu'il en fait dans les locaux du client.

Le titulaire assure notamment la mise à jour de l'étiquetage et des fiches de données de sécurité des substances afin d'en assurer la conformité aux réglementations applicables.

En cas de violation de ses obligations au regard du règlement, le titulaire indemnise le client de toutes conséquences dommageables directes ou indirectes en résultant, cette violation constituant par ailleurs une cause de résiliation immédiate du présent contrat, à ses torts et griefs.

4. Le personnel

4.1 Obligations opérationnelles du personnel

Le personnel du titulaire intervenant sur le site doit être identifié (port de badge, tenue de travail, etc.).

Le personnel du titulaire n'a pas accès aux bâtiments administratifs du client, sauf demande particulière du client. Les cheminements d'accès doivent être respectés. Il est strictement interdit d'ouvrir des portes issues de secours.

Le titulaire doit aussi démontrer que son personnel est formé aux règles de sécurité incendie et secouriste.

Le personnel du titulaire doit faire preuve d'un comportement irréprochable vis-à-vis des tiers et notamment des convives.

Le client se réserve le droit de signaler au titulaire l'incompétence ou le défaut de comportement d'un personnel en relation directe avec les convives.

4.2 Plan de formation

Le titulaire s'engage à former son propre personnel conformément à la réglementation en vigueur. Il adapte ses programmes de formation aux conditions particulières de fonctionnement et d'organisation du restaurant.

Le titulaire présente le plan de formation mis en place en adéquation avec l'analyse spécifique des risques, pour le personnel intervenant dans les prestations, objet du marché, au client. Le titulaire détaille les mises à niveau régulières de son personnel, sur les sujets techniques, réglementaires, hygiène, sécurité.

4.3 Tenue

Le titulaire s'assure que l'ensemble du personnel à sa charge est immédiatement identifiable par le port d'une tenue mettant en évidence son appartenance à la société de restauration collective. Une attention particulière est apportée à la courtoisie et à la présentation du personnel. Le titulaire doit veiller à ce que son personnel ait une tenue exempte de tout reproche vis-à-vis des tiers et adaptée au maintien d'une hygiène rigoureuse.

La charge de la fourniture et de l'entretien des tenues est précisée en annexe 1 (« Tableau de répartition des charges »).

Des chaussures de service sont fournies pour les personnes non polyvalentes dites hôte ou hôtesse de buffet ou de caisse, de comptoir.

Le titulaire envisage une tenue spécifique pour les déplacements du personnel à l'extérieur des locaux techniques, prévue dans le P.M.S. Le personnel de la restauration ne doit en aucun cas se trouver à l'extérieur en tenue dédiée à la manipulation de denrées.

Pour des interventions pendant le service ou la préparation, les sous-traitants, les intérimaires et le personnel remplaçant portent une tenue adaptée et respectent les règles d'hygiène imposées par le titulaire.

5. Obligations opérationnelles

5.1 Énergies et Fluides

La prise en charge des abonnements et consommations d'eau, d'électricité, d'énergies (climatisation et chauffage), de téléphone, prise ADSL et câblage du système est définie à l'annexe 1 (« Tableau de répartition des charges »).

Dans une démarche écoresponsable, le titulaire fait ses meilleurs efforts pour contrôler sa consommation des dits fluides.

5.2 Nettoyage des locaux et des matériels

Le titulaire assure le maintien quotidien en parfait état de propreté et l'entretien courant de tous les locaux mis à sa disposition par le client ainsi que les abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets.

Le titulaire est en charge du nettoyage des matériels et équipements de cuisine ou dédiés à la préparation ou la conservation des denrées.

Le titulaire doit prendre toutes les dispositions pour la sécurité de ses employés lors du nettoyage des zones dont il est responsable.

La fourniture des matériels, produits et consommables nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant est détaillée dans l'annexe 1 (« Tableau de répartition des charges »). Les matériels doivent être techniquement adaptés à l'usage prévu.

Le titulaire peut sous-traiter à une société de nettoyage les travaux de nettoyage des locaux dont il a la charge sous réserve de l'accord du client.

Les matériels et produits de nettoyage doivent être 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.

Le titulaire tient à disposition de son personnel et de toute personne en charge du contrôle de la prestation l'ensemble des fiches techniques et de sécurité des produits utilisés.

5.3 Entretien et maintenance du matériel

La charge de l'entretien et la maintenance des matériels est répartie suivant la grille de répartition des charges.

Pour assurer une continuité de service et bénéficier des réparations à la charge du client conformément à l'annexe 1 (« Tableau de répartition des charges »), le titulaire signale tout dysfonctionnement au client, dans les meilleurs délais.

Le client précise au titulaire la procédure de signalement des dysfonctionnements selon les modalités de son choix (sur un cahier de liaison, ou par voie dématérialisée). Le représentant du titulaire désigné pour cette tâche tient à jour le suivi des dysfonctionnements. Le suivi des dysfonctionnements est à la libre disposition du client et de son mandataire le cas échéant.

Tout manquement au signalement de dysfonctionnement par le titulaire est soumis à pénalité, précisée en annexe 9 (« Pénalités »).

Le titulaire est tenu pour responsable en cas de détérioration pour une raison autre que l'utilisation normale. Il ne peut modifier ou déplacer ces matériels et mobiliers sans l'accord préalable du client.

Conformément à l'annexe 9 (« Pénalités »), la mauvaise utilisation du matériel ou la non-application de la procédure d'information entraînera l'application de pénalités.

5.4 Enlèvement des déchets

Le titulaire se charge de l'évacuation des déchets et emballages jusqu'à un point désigné par le client, situé à proximité de la cuisine. Le titulaire exécutera le tri en fonction du site et du concept choisi par ses soins.

Le titulaire assure le traitement et l'enlèvement hors du site des déchets conformément à la réglementation applicable et notamment le Code de l'Environnement.

Le titulaire s'engage à respecter les nouvelles obligations liées à la loi 2010-788 du 12 juillet 2010, à l'arrêté ministériel du 12 juillet 2011 concernant les déchets organiques.

Le titulaire s'engage à respecter les dispositions de la loi du 13 juillet 1992 relative à l'évacuation et la valorisation des huiles de fritures.

Le titulaire s'assure d'avoir connaissance des décrets de mise en application et autres textes modificatifs éventuels.

5.5 Dératisation-Désinsectisation

La charge de la dératisation et la désinsectisation des locaux et matériels du service est définie à l'annexe 1 (« Tableau de répartition des charges »).

Les opérations de dératisation-désinfection pour les locaux de restauration, et locaux annexés, sont à coordonner avec l'ensemble du bâtiment.

L'utilisation de produits chimiques est à signaler dans le plan de prévention. L'ensemble des fiches techniques et de sécurité des produits doivent être à disposition du personnel susceptible d'être en contact avec les dispositifs de lutte contre les nuisibles, et présentables à tout moment aux services de contrôle.

6. Machine à café

Le titulaire fourni les machines à café qui peuvent être laissées en libre service. Dans ce cas le service se limite à la distribution (lors du passage en caisse) des dosettes ou sachets pour la confection de boissons chaudes (café, infusions, etc.) et au nettoyage de la vaisselle.
Le paiement des boissons s'effectue lors du passage en caisse (délivrance d'un bon d'échange ou d'une dosette de café pour les machines en libre service).

Les prestations sont facturées selon les mêmes principes que ceux définis pour le « Restaurant » au CONTRAT.

Le titulaire détaille les prix de son offre dans l'annexe « dossier économique ».

Le titulaire s'engage sur la qualité des produits, détaillée en annexe 6 (« Tableau des spécificités qualitatives des denrées »).

7. Prestations annexes

Le client peut demander au titulaire de réaliser des buffets, cocktails, repas de groupe au profit des adhérents de l'association. Ces prestations ne peuvent être réalisées que pendant les jours d'ouverture du restaurant.

Chacune de ces prestations fait l'objet d'un devis spécifique.

A ……..Le……..

Pour le TITULAIRE	Pour le CLIENT
Nom du représentant :	Nom du représentant :
Qualité :……..	Qualité :……..
Cachet du TITULAIRE et signature de son représentant, précédés de la mention manuscrite « lu et approuvé » :	Cachet du CLIENT et signature de son représentant, précédés de la mention manuscrite « lu et approuvé » :