Louis Rault

Restaurant Inter-Administratif

Cahier des Charges

CONTRAT DE PRESTATION D'EXPLOITATION DU RESTAURANT INTER-ADMINISTRATIF LOUIS RAULT DE LAVAL

Sommaire

1 - OBJET....6

1.1 GÉNÉRALITÉS....6
1.2 DÉVELOPPEMENT DURABLE....7
1.3 GASPILLAGE ALIMENTAIRE....11

2 - DÉFINITION DES PRESTATIONS....12

2.1 MODE DE FONCTIONNEMENT....12
2.2 HORAIRES DE SERVICES....12
2.3 COMPOSITION DES REPAS....13
2.4 VENTE A EMPORTER....14
2.5 PRESTATIONS EXCEPTIONNELLES....15
2.5.1 Repas, petits déjeuners, buffets, cocktails, repas de groupe....15
2.5.2 Livraison des repas....15
2.6 QUALITÉ DES PRODUITS....15
2.6.1 Traçabilité et contrôles....15
2.7 ÉTABLISSEMENT DES MENUS....16
2.8 TEMPÉRATURE DES PLATS....17
2.9 CONTRÔLES BACTÉRIOLOGIQUES....17
2.10 ANIMATIONS....17

3 - ENGAGEMENTS DU TITULAIRE....17

3.1 ENGAGEMENTS GÉNÉRAUX....17
3.2 PERSONNEL....18
3.2.1 Dispositions générales....18
3.2.2 Fonctionnement....18
3.2.3 Formation....19
3.2.4 Respect de la réglementation sociale....19
3.2.5 Changement de personnel....20
3.2.6 Embauche du personnel....20
3.2.7 Continuité de la prestation....20
3.2.8 Respect de la réglementation....20
3.3 HYGIÈNE ET SÉCURITÉ....21
3.3.1 Maintenance et entretien courant....21
3.3.2 Nettoyage....21
3.3.3 Hygiène du personnel....22
3.3.4 Urgence et devoir d'assistance....22
3.4 CONSOMMABLES....22

4 - MOYENS AFFECTÉS PAR LE CLIENT AU FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT....23

4.1 LOCAUX, MATÉRIEL ET MOBILIER....23
4.2 ENTRETIEN – RÉPARATION DES LOCAUX, AGENCEMENTS, MATÉRIELS ET MOBILIERS – RENOUVELLEMENT DES MATÉRIELS ET MOBILIERS....24
4.3 FOURNITURES....24
4.3.1 Fourniture, mise en place du système d'encaissement....25
4.3.2 Déchets....25

5 - RESPONSABILITÉ....26

5.1 UTILISATION DES LOCAUX, AGENCEMENTS, MATÉRIELS ET MOBILIERS....26
5.2 DISCIPLINE DU RESTAURANT....26
5.3 CONDITIONS D'ACCÈS ET DE CIRCULATION DANS LE RESTAURANT....27
5.4 ASSURANCES....27
5.4.1 Assurance de responsabilité civile....27
5.4.2 Assurance liée à l'occupation des locaux....28

6 - CONTROLE QUANTITATIF DES PRESTATIONS....28

6.1 SYSTÈME DE BADGES....28
6.2 ENCAISSEMENTS....29

7 - PRIX DES PRESTATIONS....30
7.1 PRIX....30
7.1.1 Les coûts alimentaires des repas....31
7.1.2 Les frais fixes....31
7.1.3 Vente à emporter....31
7.1.4 Formule à la carte....31
7.1.5 Accueil des enfants....32
7.1.6 Repas exceptionnels....32
7.2 VARIATION DE FRÉQUENTATION....32
7.3 RÉVISION....33
7.4 DISPOSITIONS FISCALES....33
7.5 CONTRAT DE MANDAT....34
7.6 FACTURATION....34
7.7 PAIEMENT....34
7.7.1 Intérêts de retard....34
7.7.2 Vérification de l'exécution des prestations....34
7.7.3 Contrôles liés notamment au respect des spécifications liées aux denrées alimentaires....35
7.7.4 Contrôles liés notamment au personnel affecté au RIA....35
7.7.5 Contrôle des pièces comptables....35
7.7.6 Contrôles par l'intermédiaire d'agents spécialisés....35
8 - VALIDITÉ DU CONTRAT....36
8.1 DURÉE....36
8.2 PÉNALITÉS EN CAS DE NON-RESPECT DU CONTRAT PAR LE PRESTATAIRE....36
8.2.1 En cas d'inexécution partielle du contrat par le prestataire....36
8.2.2 En cas d'inexécution totale du contrat par le prestataire....36
8.3 RÉSILIATION....37
8.4 REMISE DES LOCAUX....37
9 - STIPULATIONS GÉNÉRALES....37
9.1 CONDITIONS GÉNÉRALES....37
9.2 MARQUES....38
9.3 PORTÉE DU CONTRAT....38
9.4 MODIFICATION DU CONTRAT....38
10 - LITIGES....38
11 - ÉLECTION DE DOMICILE....40

SOMMAIRE DES ANNEXES

- **Annexe 1** Liste des grammages crus, cuits et valorisation à compléter ?
- **Annexe 2** Personnel affecté à l'exploitation du restaurant
- **Annexe 3** Détail des frais fixes
- **Annexe 4** Fréquentation actualisée 2024 -2025
- **Annexe 5** Tableau de répartition des charges d'exploitation
- **Annexe 6** Plan du restaurant
- **Annexe 7** Bons de commande repas et prestations exceptionnelles
- **Annexe 8** Liste des matériels et équipements soumis à contrat de maintenance et entretien actualisée

- **Annexe 9** Système d'encaissement
- **Annexe 10** Bonnes pratiques de Développement Durable à compléter ?
- **Annexe 11** Approvisionnement des denrées alimentaires à compléter ?
- **Annexe 12** Fournisseurs
- **Annexe 13** Tarifs part alimentaire
- **Annexe 14** Organisation du personnel

ENTRE LES SOUSSIGNES :

L'Association de Gestion du Restaurant Inter-administratif Louis RAULT de **LAVAL**, constituée sous le régime de la loi du 1er juillet 1901 aux termes de ses statuts modifiés et déposés le 30 septembre 2024 à la sous-préfecture de Château-Gontier, dont le siège est situé au 1 rue du Colonel Heulot à Laval, représentée par Mme BERTRAND, sa présidente, ci-après dénommée le **client**, d'une part,

et

le ***titulaire***, agissant sous la dénomination commerciale …… ……immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de …… sous le n° ……, représentée aux fins des présentes par ....., ci-après dénommée le ***titulaire***, d'autre part,

Il a été convenu et arrêté ce qui suit :

1 - OBJET

1.1 GÉNÉRALITÉS

Le présent marché a pour objet la **fabrication sur place et le service de repas aux agents des administrations associées du Restaurant Inter administratif Louis Rault des Immeubles de la Cité Administrative et des Finances Publiques de Laval** et, en nombre marginal, aux personnels extérieurs n'appartenant pas aux administrations associées.

Le **client** confie au ***titulaire*** la mission de fournir les prestations ci-après décrites en vue de la restauration des convives admis par les statuts de l'association dans le restaurant Louis Rault.

Le ***titulaire*** fournira ses prestations à ses risques dans les conditions prévues au présent marché. Le ***titulaire*** gérera librement ses fournisseurs et son personnel, sous réserve des obligations de reprise du personnel mentionnées à l'article 3.2.1.

Le client demeure gestionnaire du service de restauration de l'établissement, le titulaire ne se substituant à celui-ci ni en droit ni en fait.

Il est convenu que les parties entendent inscrire leur accord dans le cadre fiscal spécifique des ventes à consommer sur place et à emporter, soumises au taux réduit de la TVA au titre des articles subséquents du code général des impôts.

1.2 DÉVELOPPEMENT DURABLE - SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES

Le titulaire devra respecter la **loi Egalim**. La qualité des produits alimentaires doit être conforme aux normes en vigueur, notamment aux documents techniques du Groupe d'études de marché Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN), aux codes des usages professionnels, et aux signes officiels de qualité (labels, AOP, etc.).

Conformément au Plan de transformation écologique des services de l'État :

Le titulaire devra respecter l'obligation d'une offre quotidienne de repas végétarien dans la restauration collective, en cas de choix multiple, en application de l'article 252 de la loi climat et résilience et l'article L. 230-5-6 du Code rural et de la pêche maritime.

Actuellement (à vérifier) l'offre végétarienne est hebdomadaire => passer à une offre végétarienne quotidienne.

Le titulaire devra respecter des objectifs d'approvisionnement en produits durables et de qualité, dont les produits issus de l'agriculture biologique, et y compris les objectifs viandes et produits de la mer durables et de qualité, dans les services de restauration collective et leur affichage, en application de l'article L230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime, et dans les prestations de frais de bouche.

Vous déclarerez et rendrez publiques vos données via la plateforme « ma cantine ». Vous collaborerez avec les collectivités locales dans le cadre des plans alimentaires territoriaux pour vous approvisionner en produits locaux lorsque c'est possible.

Produits durables et de qualité, diversification des sources de protéines, lutte contre le gaspillage, réduction des plastiques…

1.2.1 Loi EGAlim et loi Climat et résilience

Le prestataire assure tous les jours, l'approvisionnement et la distribution des denrées prévues pour l'intégralité des repas en conformité avec les dispositions de la loi EGAlim (loi n°2018-938) et avec la loi « climat et résilience » du 21 août 2021.

La loi EGAlim **fixe un objectif de 50 % de produits de qualité, dont 20 % issus de l'agriculture biologique**, dans l'approvisionnement de la restauration collective à compter du 1er janvier 2022.

La loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », à partir du 1er janvier 2024, complète cette obligation en fixant un **objectif de 100% d'achats durables pour les achats de viandes et produits de la mer**, pour la restauration de l'Etat.

Les familles de produits ciblés sont laissées au choix des candidats.

En application de la loi « EGALIM » et de la loi « Climat et résilience », et conformément aux dispositions du décret d'application n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, **sont considérés comme produits de qualité et durables pour le présent marché les catégories suivantes** :

- Les produits issus de **l'agriculture biologique** ;

- Les produits bénéficiant des autres **signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine** (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes : le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou «produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ;

- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de **l'écolabel Pêche durable** ;

- Les produits bénéficiant du logo « **Région ultrapériphérique** » (RUP) ;

- Les produits issus du **commerce équitable** ;

- Les produits satisfaisant de manière équivalente aux exigences définies par ces signes mentions, écolabels ou certifications. Ce caractère équivalent s'apprécie conformément aux articles R. 2111-11 à R. 2111-17 du code de la commande publique ;

- Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;

- Les produits dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.

L'ensemble de ces signes, mentions, écolabels, certifications ou leurs équivalences sont exigés au titre des spécifications techniques des produits conformément aux articles R. 2111-4, R. 2111-8, R. 2111-9 et R. 2111-11 du code de la commande publique.

Les labels proposés par le titulaire doivent répondre aux exigences précisées aux articles R. 2111-12 et R. 2111-14 du code de la commande publique.

A cet effet, **une offre minimum quotidienne en produits bio** devra être proposée chaque jour, composée de :

- 1 entrée bio, 1 fromage blanc bio en vrac dessert bar, 1 yaourt bio en vrac dessert bar, 1 fruit de saison bio

Le titulaire indiquera dans l'annexe 11 du présent marché ses engagements en termes de pourcentage de produits durables et bio associés à son offre, en respectant les pourcentages minimums issus des lois Egalim et Climat et résilience soit :

Indicateurs	Montant minimum à respecter
Part des achats durables sur les achats totaux	50%
• *Dont part des achats de viandes et poissons durables*	*100%*
Part des achats bio sur les achats totaux	20%

Le prestataire devra être en mesure de fournir les statistiques d'achats EGAlim, à la demande du RIA.

Par ailleurs, un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas sera proposé par le titulaire, conformément à la loi EGAlim.

1.2.2 Spécifications nutritionnelles

Le prestataire doit appliquer les principes et les spécifications nutritionnelles indiqués dans le texte de référence des recommandations nutrition du GEM-RCN, dernière version.

1.2.2.1 Organisme génétiquement modifié (OGM)

Conformément à la réglementation en vigueur concernant les denrées alimentaires et les aliments génétiquement modifiés pour animaux et celle concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés, le titulaire s'engage à supprimer du présent marché de restauration les produits étiquetés comme contenant des OGM et sera capable d'en apporter la preuve.

Il se donnera les moyens de prouver la traçabilité des denrées fournies.

1 .2.2.2 Affichage de l'origine des viandes

Conformément à la réglementation en vigueur, le prestataire s'engage à utiliser dans sa cuisine de la viande présentant les garanties suffisantes en matière de traçabilité.

Il devra également fournir de quoi indiquer, dans les lieux où sont servis les repas, de façon lisible et visible, par affichage ou par tout autre support écrit, l'origine des viandes bovines, de porc, volaille, agneau, mouton, utilisées pour la préparation des plats servis (Décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022).

Toutes nouvelles dispositions, arrêtés et recommandations, notamment en matière sanitaire, en cours d'exécution du marché, sont applicables dès leur publication.

1.2.2.*3 Allergènes*

Le prestataire s'engage à respecter les dispositions réglementaires relatives à l'information sur les allergènes, et transmettre à l'établissement tout document l'informant des allergènes présents dans les menus distribués.

1.2.2.4 Règles relatives à l'étourdissement des animaux avant abattage

Il est rappelé que l'étourdissement des animaux avant l'abattage est obligatoire, conformément au Règlement CE n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort. Le prestataire s'engage à ne fournir exclusivement que des viandes provenant d'abattoirs respectant cette réglementation.

1.2.3 Spécificités qualitatives des produits

Le prestataire s'engage aussi à fabriquer, autant que possible, les plats à partir de produit frais et **en précisera les proportions dans l'annexe n°1 du présent marché**. Le recours aux produits appertisés et aux produits surgelés devra être limité, afin d'assurer des qualités organoleptiques et gastronomiques optimales. Le prestataire s'engage à transmettre la répartition de consommation des produits selon leur typologie à la direction de l'établissement en conformité avec les

engagements de son offre en annexe n°1 et 11. L'utilisation de produits ou préparations surgelées, des légumes en boîtage, ou de plats prêts à l'emploi devront apparaître clairement sur les menus,

Les viandes et charcuteries seront sans sels nitrités.

Le titulaire peut mentionner et préciser dans son mémoire technique le recours à des filières dites « courtes », l'utilisation de viande française, et de fruits et légumes issus de l'agriculture locale et/ou avec un label de qualité et/ou une certification environnementale.

Le prestataire devra respecter ses engagements sur les taux de produits frais et d'origines proposés, présentés à l'annexe n°11 et 12 du présent contrat. Le prestataire devra être en mesure de fournir les documents permettant de valider les différentes proportions de ses achats (détaillant origines et typologies telles que frais / surgelé / appertisé).

1.2.4. Approvisionnements directs et produits de saison

Le prestataire favorisera l'utilisation des produits frais de saison. A cet effet, il détaillera ses sources d'approvisionnement en annexe 12. Il doit être en capacité de s'approvisionner en produits dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.

1.2.5 Spécifications quantitatives

Le prestataire devra respecter les règles essentielles en vigueur d'équilibre alimentaire et de grammage définies par la recommandation nutrition du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition).

La quantité sera servie sans excès mais surtout sans insuffisance, tout en veillant à générer le minimum de gaspillage alimentaire.

1.2.6 Règles et contrôles sanitaires

Le titulaire met en œuvre et s'assure du bon respect des règles sanitaires selon la réglementation en vigueur.

Dans son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), le titulaire décrira les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, les procédures de travail et de contrôle fondées sur les principes HACCP, les mesures de gestion et de communication visant à garantir la traçabilité des denrées tant vers l'amont (fournisseurs) que sur l'aval (clients).

L'association peut à tout moment et sans en référer au titulaire faire appel à un organisme pour procéder à un contrôle type audit en vue de vérifier la conformité de la mise en œuvre des règles d'hygiène. Ce type de contrôle ne se substituera pas aux contrôles officiels réalisés par les services de la DDETSPP du département.

Est joint en annexe 10 du présent contrat un document relatif aux bonnes pratiques de développement durable que le titulaire mettra en œuvre systématiquement dès l'entrée en vigueur du présent contrat. Ces bonnes pratiques sont relatives à :

1. l'utilisation de denrées locales, issues de l'agriculture biologique de préférence et du commerce équitable dans les prestations servies au RIA ;

2. la vigilance au regard du bilan carbone lié aux opérations de restauration ;

3. l'approvisionnement en consommables ou en emballages recyclables ou recyclés ;

4. la surveillance de la consommation et de la maîtrise des fluides ;

5. le tri sélectif ;

6. et généralement l'emploi de matières et produits respectueux de l'environnement.

Chaque année un bilan mettant en évidence la performance environnementale et sociale et la qualité nutritionnelle est établi par le titulaire. L'ensemble de ces documents est présenté au client lors des rencontres partenaires.

1.3 GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Conformément à la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dite EGALIM, le titulaire devra s'inscrire dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dès la prise d'effet du contrat.

Il devra accompagner l'AGRIA dans les 4 phases de la démarche de diagnostic et de réduction du gaspillage alimentaire suivantes :

1) Réalisation d'un diagnostic annuel : identification des poids des denrées gaspillées, en fabrication et en salle, sur une période de pesée minimum de 10 jours ouvrés consécutifs.

2) Analyse des résultats et identification des causes du gaspillage alimentaire

3) Mise en œuvre d'un plan d'action opérationnel visant à réduire le gaspillage alimentaire

4) Remise d'un bilan annuel à l'acheteur

La lutte contre le gaspillage alimentaire fera l'objet d'un point régulier avec la commission des usagers. Le titulaire précisera dans son mémoire technique les actions spécifiques proposées pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Le titulaire favorisera la mise en place d'une façon de mettre à disposition les non-consommés auprès d'associations.

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, il est rappelé que le titulaire mettra en place un système de commande sur le site afin d'anticiper au mieux le nombre de repas à ~~livrer~~ emporter.

Respect de l'obligation de mise en œuvre d'un diagnostic pour estimer les quantités de déchets alimentaires produits par an (en tonnes et en euros, selon la méthode harmonisée au niveau européen) et d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire en application de l'article L541-15-3 du code de l'environnement, afin de contribuer à l'objectif national de réduction du gaspillage alimentaire de la restauration collective défini à l'article L. 541-1 du code de l'environnement et des prestations de frais de bouche.

Vous déclarerez et rendrez publiques vos données **via la plateforme « ma cantine ».** Vous encouragerez la démarche de labellisation anti-gaspillage alimentaire avec l'objectif d'atteindre en 2027 le niveau 3 (exemplaire).

Le titulaire s'engage :

- à mener des actions de sensibilisation auprès des convives, de ses collaborateurs et de ses fournisseurs ;

- à mener des actions de prévention et à améliorer ses pratiques professionnelles pour lutter contre le gaspillage alimentaire, notamment par la capitalisation de bonnes pratiques et leur diffusion.

2 - DÉFINITION DES PRESTATIONS

2.1 MODE DE FONCTIONNEMENT

Le restaurant est équipé de tout le matériel nécessaire à l'exploitation en état de fonctionnement. Les équipements de cuisine comprennent tout ce qui est nécessaire à la préparation d'**au moins 250 repas/jour**. Vérifié en réunion du groupe de travail

Les repas confectionnés sur place par le ***titulaire*** seront présentés aux convives suivant la formule du libre service ou de la vente à emporter.

Chaque convive doit volontairement trier ses déchets et remettre son plateau et la vaisselle utilisés à l'endroit prévu à cet effet. Le **client** se porte fort du strict respect par les convives de cette disposition, le ***titulaire*** mettant pour sa part en œuvre systématiquement les bonnes pratiques relatives au tri sélectif.

2.2 HORAIRES DE SERVICES

Les prestations de restauration seront fournies du lundi au vendredi inclus, tout au long de l'année, sauf les jours fériés légaux et les jours fixés contractuellement entre les parties au moins huit jours à l'avance.

L'accès au restaurant s'effectue de **11h30 à 13h30** (fermeture de la salle à 14 H 00, hormis prestations spéciales).

2.3 COMPOSITION DES REPAS

Le repas se compose d'un plat principal et de "périphérique(s)" au libre choix du convive.

Chaque convive constitue son repas à sa convenance en choisissant parmi :

PLATS	Nombre de choix minimum jusque 13 H 15	Nombre de choix minimum pendant 100 % du service
5 hors d'œuvre	- 3-crudités ou salades composées - 1 charcuterie, 1 poisson ou œuf	- 2 hors d'œuvre
2 Plats protidiques	- 2 plats protidiques (viande, volaille, abat, poisson), dont 1 poisson quotidien, une grillade noble, un plat de jambon	- 1 plat protidique, grillade ou jambon
1 Plat végétarien équilibré		- 1 plat végétarien équilibré
Légumes	- 2 légumes, dont 1 légume vert, des frites	- 2 légumes, dont 1 légume vert et frites
Fromages	- un servez-vous comprenant 3 variétés	- 2 fromages
Autres laitages	- yaourts nature et aromatisés, petit suisse, fromage blanc, autres laitages préparés sur place	- 2 laitages
3 Fruits	- 3 fruits dont deux de saison	- 1 fruit
4 Autres desserts	- 4 autres desserts	- 2 desserts
Pain	- du pain artisanal, tranché, de qualité et frais	- du pain artisanal, tranché, de qualité et frais
Boissons chaudes	-café , thé noir, choix de tisanes,sucre et carré de chocolat en portion individuelle	1 choix de capsules de café, 1 choix de thé noir à infuser, 2 choix de tisane minimum .

Option : le **titulaire** pourra mettre à disposition un bar à salades. Dans le cas où cette option est mise en place il sera possible de modifier ou de supprimer la mention aux « 3 crudités ou salade composée » sur la ligne relative aux hors d'œuvre du tableau ci-dessus (ligne 1).Le **titulaire** précisera la composition du bar à salades (crudités, condiments, aromates, huiles, vinaigres, épicerie).

Le ***titulaire*** s'engage pendant la durée du présent contrat à offrir aux convives un choix minimum énoncé ci-dessus, tous les jours ouvrables **jusqu'à la fin du service,** étant précisé que :

- les assaisonnements, ingrédients, condiments et serviettes sont proposés sans supplément de prix ;

- les légumes sont proposés à volonté et une information appropriée doit figurer en permanence tant à l'entrée du self que sur la ligne de service ;

- le pain artisanal de qualité, frais, jamais décongelé, la salade, l'eau à partir d'une fontaine

réfrigérée sont proposés à discrétion et sans supplément de prix.

Si la consommation des trois points ci-avant devenait abusive, les parties conviennent de se rencontrer pour définir de nouvelles modalités de distribution.

En aucun cas, les découpes des pièces de viandes, de produits de la mer, des fromages et des pâtisseries ne peuvent aboutir à des parts inégales.

En outre, le ***titulaire*** s'engage à proposer des prestations complémentaires :

- assiette estivale (salade composée avec viande ou poisson).

Il doit être mis à la disposition des convives le choix des boissons ci-après :

• vins	25 cl.
• bière	25 cl.
• cidre	25 cl.
• jus de fruits	25 cl.
• soda	25 cl.
• eaux	50 cl.
• vins bouchés	75 cl.

Cette liste peut être modifiée à la demande du **client**.

Ces prestations doivent être offertes jusqu'à la fin du service.

Le ***titulaire*** devra mettre en œuvre tous les moyens appropriés qui lui permettront d'avoir connaissance des statistiques de consommation des plats par les usagers. Les moyens mis en œuvre et ces statistiques seront communiqués mensuellement au **client**.

2.4 VENTE À EMPORTER

Le ***titulaire*** s'engage à proposer le repas, complet ou partiel, à emporter (entrée, plat, dessert) conditionné dans des contenants répondant à la loi Egalim ou dans le contenant apporté par le convive. Ce contenant devra être propre et en bon état.

Voir annexe 7 - bon de commande « repas » et bon de commande « prestations exceptionnelles »

2.5 PRESTATIONS EXCEPTIONNELLES

2.5.1 Repas, petits déjeuners, buffets, cocktails, repas de groupe

Les administrations et les membres de l'association pourront demander au ***titulaire*** de préparer des petits déjeuners, des buffets, cocktails ou repas de groupe avec mise en place et service compris dans les locaux du **client**.

Ces prestations ne pourront être réalisées qu'avec l'accord préalable écrit du **client**, pendant les jours d'ouverture du restaurant (annexe 7 – bon de commande "repas" et bon de commande "prestations exceptionnelles").

Le ***titulaire*** versera alors au **client** la partie correspondante aux frais de fonctionnement.

Chacune de ces prestations fera l'objet d'un devis spécifique (TVA au taux en vigueur).

En dehors de l'exécution des menus, le ***titulaire*** s'engage à ne pas se livrer à des prestations et ventes dans les locaux du **client**, sauf sur demande d'autorisation révocable à tout moment, et à condition qu'un état mensuel (chiffre d'affaire, nombre des ventes…) soit communiqué au **client**.

Le ***titulaire*** informe par courriel avec accusé-réception le client à chaque prestation.

2.5.2 Livraison des repas

La livraison de repas n'est pas autorisée sauf accord exceptionnel du **client** pour une durée déterminée.

2.6 QUALITÉ DES PRODUITS

2.6.1 Traçabilité et contrôles

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

Le ***titulaire*** s'assurera auprès de ses fournisseurs de la traçabilité des aliments et ingrédients de façon à garantir en permanence au **client** leur origine (décret 2025-141 du 13 février 2025) modifiant le (décret n°2022-65 du 26 janvier 2022) et qu'aucun organisme génétiquement modifié (OGM) n'entre, directement ou indirectement, dans leur composition :

- viandes (**afficher l'origine** : française ou autre)
- poissons (**afficher l'origine** : française ou autre, élevage ou mer)

Les denrées doivent, en outre, être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées à l'AFNOR,
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN – lien : http://www.gemrcn.fr/mise-a-jour-de-la-recommandation-nutrition-gemrcn). Toute disposition nouvelle du GEMRCN est applicable dès sa parution.

Le ***titulaire*** élabore un plan de surveillance des huiles de friture qu'il communique au **client** à la signature du contrat. Les résultats de l'auto contrôle sont affichés près de la friteuse au mois le mois.

Le ***titulaire*** élabore un plan de contrôle de la traçabilité de l'origine des viandes et poissons et le communique au **client** à la signature du contrat, ainsi que les moyens de contrôle mis en place. Les résultats du contrôle sont communiqués au **client** tous les trimestres.

Le ***titulaire*** élabore un plan de contrôle de la non-présence dans les produits d'organismes génétiquement modifiés qu'il communique au **client** à la signature du contrat, ainsi que les moyens de contrôle mis en œuvre (un simple contrôle de l'étiquetage ne saurait être suffisant). Les résultats du contrôle sont communiqués au **client** tous les trimestres.

Le ***titulaire*** veillera à ne pas privilégier un laboratoire de contrôle, on lui demandera de consulter au moins 3 prestataires accrédités cofrac dont l'un au moins situé en Mayenne.

2.7 ÉTABLISSEMENT DES MENUS

Les menus prévisionnels sont établis et remis au **client** 1 semaine à l'avance par courriel.

Le **client** sera informé de toutes modifications exceptionnelles que le ***titulaire*** pourrait apporter au menu prévisionnel, notamment au regard des possibilités d'approvisionnement, celles-ci ne devant pas nuire aux valeurs nutritionnelles, à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

Le ***titulaire*** assurera chaque jour avant 11 H 30 pour la journée en cours, l'affichage des menus à l'entrée du restaurant. L'affichage des produits comportera une indication spécifique quant à sa fraîcheur (frais, surgelé, conserve), à sa provenance (locale notamment), à son mode d'agriculture (bio, raisonnée, conventionnelle) et à l'absence d'OGM. Le ***titulaire*** doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire ; les plats cuisinés industriels ne devront apparaître que toutes les 3 à 4 semaines.

Les préparations à base d'abats ou de charcuterie ne seront servies qu'une fois par repas et par semaine et devront être les plus variées possible.

Chaque repas doit comporter une viande de boucherie de première catégorie et/ou un produit de la mer.

Il convient de ne pas abuser de produits sucrés qui ne peuvent remplacer les fruits (vitamine C) et les préparations lactées (calcium et protéines).

2.8 TEMPÉRATURE DES PLATS

La température des plats chauds et des préparations froides, qu'ils soient présentés sur la ligne de self ou en scrambles doit être en conformité avec les dispositions décrites dans la réglementation en vigueur.

Le client se réserve le droit de procéder ou faire procéder à des contrôles inopinés de température qui donneront lieu à établissement d'un procès-verbal.

2.9 CONTRÔLES BACTÉRIOLOGIQUES

Le titulaire formalisera avec un laboratoire agréé un contrat portant sur des analyses bactériologiques et microbiologiques dans le respect de la réglementation en vigueur. Les résultats de ces analyses seront transmis à l'association gestionnaire du RIA trimestriellement.

Le titulaire s'assurera que son contrat d'analyse prévoit à minima une analyse bactériologique par an de l'eau tirée des fontaines à eau.

2.10 ANIMATIONS

Le ***titulaire*** réalisera un programme d'animation au minimum 1/trimestre.

Propositions (À compléter par le titulaire) :

Ces animations n'augmenteront pas les prix des repas.

3 - ENGAGEMENTS DU TITULAIRE

3.1 ENGAGEMENTS GÉNÉRAUX

Le ***titulaire*** s'engage à faire bénéficier le **client** de son savoir-faire, de ses méthodes de contrôle interne sur la bonne exécution de la prestation ; il devra notamment faire respecter à l'ensemble du personnel les bonnes pratiques d'hygiène ; il devra aider à la résolution des problèmes éventuels. D'une façon générale, il recherchera l'amélioration constante de la qualité des services fournis en liaison avec le **client**.

En dehors de l'exécution des menus et des prestations contractuelles, le titulaire s'engage à ne se livrer à aucune vente dans les locaux du client, ni à utiliser lesdits locaux pour préparer des livraisons extérieures, sauf autorisation écrite du client en définissant les conditions économiques.

3.2 PERSONNEL

3.2.1 Dispositions générales

Le titulaire assure la continuité des contrats de travail pour chacun des employés dont un état est joint en annexe 2-b avec le détail chiffré des avantages sociaux de branche et d'entreprises dont ils bénéficiaient. Le titulaire précisera la nature des avantages sociaux dont chacun des salariés repris bénéficiera et il justifiera en quoi ils sont au moins équivalents à ceux dont ils bénéficiaient auparavant ou, à défaut, la contrepartie indemnitaire qu'il mettra en place dès l'entrée en vigueur du contrat et durant toute sa durée.

Le personnel de restauration en place devra uniquement travailler sur le site du RIA Louis Rault, rue du Colonel Heulot à Laval. Le ***titulaire*** s'engage à faire respecter cette modalité.

A l'expiration du présent contrat, pour quelque cause que ce soit et à quelque titre que ce soit, les parties conviennent expressément de faire application des dispositions légales et conventionnelles en vigueur en ce qui concerne le personnel affecté à sa réalisation.

En tout état de cause, le **client** exigera de faire reprendre par le successeur le personnel concerné.

Dans le cas où le successeur serait soumis à la Convention Collective Nationale de la Restauration Collective et 25 jours au moins avant l'expiration du présent contrat, intervenant pour quelque cause que ce soit, le **client** s'engage à fournir par écrit au ***titulaire*** les coordonnées du successeur de façon à lui permettre de respecter son obligation de communication des éléments des contrats de travail, prévue par la Convention Collective citée ci-dessus.

3.2.2 Fonctionnement

Le ***titulaire*** s'engage à affecter à la réalisation des prestations une équipe comprenant un chef-gérant et un chef de cuisine (secondant le chef-gérant) et des collaborateurs dont le nombre et la qualification lui permettent d'accomplir ces prestations selon l'organigramme joint en annexe 2 en cours d'évolution.

Le responsable du restaurant, secondé par le ou la chef(fe) de cuisine, et dont les fiches de poste sont jointes en annexe par le titulaire, est l'interlocuteur permanent du client dans les locaux de restauration comme représentant du titulaire et est responsable du personnel employé par le titulaire.

Il a pour missions vis à vis du client :

- l'organisation et la supervision des opérations de fabrication des prestations alimentaires et de service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP) et des procédures spécifiques au prestataire ;

- le recrutement, l'animation et la formation des membres de son équipe.

L'organigramme comporte un plan de postage du personnel durant la plage d'ouverture du restaurant aux convives. Il comprend une ou des variantes liées à l'incidence des variations de la fréquentation en période de vacances scolaires. Ce plan présente un caractère contractuel et toute modification doit au préalable faire l'objet d'un avenant.

L'emploi de salariés titulaires d'un contrat à durée indéterminée est la règle.

L'usage de tout autre type de contrat de travail doit être dûment justifié au client.

Les apprentis et stagiaires que le ***titulaire*** formerait dans les locaux du **client** ne peuvent, en aucun cas, remplacer l'un des collaborateurs mentionnés sur l'organigramme. Leur présence en surnuméraire sera portée à la connaissance du **client.**

L'utilisation de personnel intérimaire ne peut répondre qu'à une nécessité absolue qui sera dûment justifiée et portée à la connaissance du client par le titulaire. Le recours à des prestataires ayant une visée sociale (Centres d'aide par le travail, entreprises d'insertion par l'activité économique, etc.) est favorisé et mis en valeur.

3.2.3 Formation

Le ***titulaire*** devra notamment assurer la formation professionnelle à l'ensemble du personnel et le respect par ceux-ci des bonnes pratiques d'hygiène.

Le ***titulaire*** s'engage également à faire suivre, par son personnel, les formations organisées par ou pour le compte du **client**. Un plan de formation annuel concernant les salariés du ***titulaire*** est établi en concertation avec le **client**.

3.2.4 Respect de la réglementation sociale

Le ***titulaire*** s'engage à appliquer la réglementation en vigueur en matière de sécurité sociale et de législation du travail.

Il devra signaler au **client** tout accident du travail ou maladie professionnelle dès qu'il en a connaissance. Il devra également fournir au **client** le "document relatif à l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs » avec la prévention effectuée et les plans d'action à mener.

Les visites médicales prévues par la loi pour le personnel seront assurées par le service médical du ***titulaire***.

3.2.5 Changement de personnel

Le ***titulaire*** doit signaler au **client** tout changement de personnel. Pendant la période d'essai d'un nouvel employé, le **client** peut demander au ***titulaire*** pour des motifs dûment justifiés, de ne pas le garder dans le personnel permanent employé sur place.

Le changement de gérant du restaurant en cours de contrat est subordonné à l'information préalable du client trois mois au moins avant la date effective et sera précédé d'un tuilage, à la charge du titulaire, dont la durée ne pourra être inférieure à trois semaines. Le titulaire présentera les gérants potentiels au client qui dispose d'un droit d'opposition.

3.2.6 Embauche du personnel

Le **client** s'interdit expressément d'embaucher à son service tout personnel du ***titulaire*** pendant la durée du contrat.

Cette interdiction demeurera en vigueur pendant une période de deux années suivant l'expiration du présent contrat, à quelque titre et sous quelque modalité que ce soit pour le personnel d'encadrement du ***titulaire***, y compris pour les gérants, chefs gérants et chefs ayant été à un moment quelconque responsable de l'équipe du ***titulaire*** sur place.

3.2.7 Continuité de la prestation

Le ***titulaire*** s'engage à tout mettre en œuvre pour surmonter au plus vite un arrêt de travail de son personnel sans remettre en cause l'exercice du droit de grève ainsi que tout événement indépendant de sa volonté empêchant l'exécution du contrat dans des conditions normales. Le ***titulaire*** assurera un service minimum de prestations.

3.2.8 Respect de la réglementation

Le ***titulaire*** et le **client** s'engagent à respecter les dispositions relatives aux règles d'hygiène et de sécurité incluses dans le code du travail, et notamment le décret n° 92-158 du 20 février 1992 complétant le code du travail (deuxième partie : décrets en Conseil d'Etat) et fixant les prescriptions particulières d'hygiène et de sécurité applicables aux travaux effectués dans un établissement par une entreprise extérieure et celles qui viendraient à le modifier ou le remplacer ; chaque partie devra notamment informer en temps utile l'autre partie des risques professionnels auxquels les salariés concernés pourraient être exposés dans l'entreprise et prendre aussitôt toutes mesures adéquates de protection et de salubrité.

Le titulaire élaborera dans les six mois du début du contrat et mettra annuellement à jour,

au plus tard le 31 octobre, un document spécifique au RIA de Louis Rault reprenant les prescriptions du décret n° 2001-1016 du 5 novembre 2001 relatives au document unique. L'actualisation de ce document spécifique, commun au client et au titulaire, permettra d'établir le programme de prévention propre au RIA et au client de proposer aux administrations associées à sa gestion les mesures correctives relevant de leur responsabilité.

Le ***titulaire*** s'engage à faire respecter par son personnel et ses fournisseurs toute réglementation et stipulation conventionnelles portées en temps utile à sa connaissance par le **client**.

3.3 HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Dans le mois suivant le début de son intervention, le ***titulaire*** effectuera auprès de la direction départementale du travail, de l'emploi, des solidarités de la protection des populations (DDETSPP), la déclaration d'activité prévue par l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

3.3.1 Maintenance et entretien courant

Le ***titulaire*** assure le maintien en parfait état de propreté et d'entretien courant de tous les locaux du restaurant (cuisine, self, salle à manger, cafétéria, monte-charge, couloir, escalier de secours, etc.), ainsi que des abords utilisés pour la livraison des marchandises ou l'évacuation des déchets et des emballages vides.

Le ***titulaire*** doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition, aux règles d'hygiène et de sécurité.

Le ***titulaire*** est aussi responsable du nettoyage des plafonds, murs, hottes ainsi que des filtres, des conduits de fumées et de conditionnement d'air, des caniveaux et siphons au sol. Un registre de maintenance est tenu par le ***titulaire*** qui y appose sa signature. Il est à la disposition du **client** et de l'administration affectataire.

3.3.2 Nettoyage

Le ***titulaire*** assurera le nettoyage courant du gros et du petit matériel. Les matériels et produits techniquement adaptés à l'usage qui en est fait, employés par le ***titulaire*** pour le nettoyage, seront soumis à l'agrément du **client**. Ils seront utilisés conformément aux instructions données par le fabricant et avec les précautions d'usage pour ne pas contaminer les denrées alimentaires. Ils seront entreposés dans un local fermé à clef, uniquement réservé à ce stockage.

Le titulaire présentera au client tout élément justifiant que les produits utilisés sont respectueux de l'environnement et contribuent au développement durable en réduisant

l'empreinte écologique de la prestation fournie.

Si le nettoyage courant à la charge du ***titulaire*** devait être assuré par le **client**, le ***titulaire*** lui serait redevable des frais correspondants.

3.3.3 Hygiène du personnel

Le ***titulaire*** fournit et entretient les tenues professionnelles de l'ensemble de son personnel, tels que les chaussures, coiffes et gants, ainsi que tous les produits ou linges relatifs à l'hygiène du personnel.

3.3.4 Urgence et devoir d'assistance

Le ***titulaire*** mettra à disposition permanente des convives :

- les produits pharmaceutiques d'urgence de son armoire à pharmacie qu'il maintiendra en parfait état d'équipement ;
- le personnel habilité à dispenser les premiers secours

3.4 CONSOMMABLES

Le ***titulaire*** achète en son nom et pour son compte et stocke dans les locaux affectés par le **client** au restaurant :

- les denrées, produits alimentaires, boissons et ingrédients nécessaires à la confection des repas et la distribution des boissons chaudes (cafétéria),
- les produits et consommables nécessaires aux opérations de nettoyage et de désinfection qui lui incombent, ainsi que les sacs poubelles et les produits lessiviels nécessaires aux équipements de lavage mis à sa disposition,
- les serviettes en papier fournies aux convives avec les repas,
- les produits sanitaires réservés aux usagers,
- le linge de cuisine et de service,
- ses propres imprimés administratifs et ses fournitures de bureaux,
- les produits de dératisation, désinsectisation et désinfection des locaux.

Le titulaire devra se conformer aux exigences de la loi AGEC sur les espaces de vente à emporter. Les produits jetables (de type serviettes, essuie-mains, papier absorbant, nappages, etc..) doivent bénéficier d'un écolabel européen ou équivalent, être sans encrage et issus de forêts gérées durablement (labels FSC ou PEFC), en fibres recyclées ou mixtes ou biodégradables.

4 - MOYENS AFFECTÉS PAR LE CLIENT AU FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT

4.1 LOCAUX, MATÉRIEL ET MOBILIER

Le ***titulaire*** s'engage à fournir des prestations de restauration, objet des présentes. Pour cela il dispose des locaux, agencements, matériels et mobiliers affectés par le **client** au fonctionnement du restaurant. Le plan des locaux figure à l'annexe 6 du présent contrat.

L'utilisation qui en sera faite par le ***titulaire*** le sera à titre gratuit, précaire et non exclusif.

Cette disposition est indissociable des présentes.

Les locaux comprennent un local à usage de bureau pour le gérant, avec son mobilier. Son équipement informatique, téléphonique et électronique demeure à la charge du ***titulaire.***

Le **client** s'engage à ce que ses locaux, agencements matériels et mobiliers soient en toutes circonstances conformes à la réglementation en vigueur, notamment aux règles de sécurité et d'hygiène.

Le **client** se conformera aux obligations incombant, en vertu des dispositions légales et réglementaires, aux employeurs, en matière d'hygiène et de sécurité du travail concernant notamment les locaux, les matériels et mobiliers utilisés par les salariés du ***titulaire*** (installations, sanitaires, vestiaires, etc).

Le **client** sera informé par le ***titulaire*** de tout incident, défectuosité ou casse. Le ***titulaire*** informe le **client** des risques encourus en raison du non-respect des règles de sécurité La mise à jour du registre de sécurité est assurée conjointement par le ***titulaire*** et par le **client**.

Le défaut de conformité qui entraînerait un risque d'accident du travail réel et immédiat pour le personnel du ***titulaire*** travaillant sur place, pourra justifier l'interruption de la prestation du ***titulaire*** sans constituer une inexécution imputable à ce dernier.

Un état des locaux, agencements, matériels et mobiliers affectés au fonctionnement du restaurant sera établi contradictoirement dans les trois mois qui suivent l'entrée en vigueur du présent contrat et sera annexé à celui-ci pour en être partie intégrante. Il devra notamment mentionner l'état de vétusté des différents biens immobiliers et mobiliers, et préciser le nombre de repas quotidiens pouvant être confectionné et distribué compte tenu de ces différents éléments.

A la demande de l'une ou l'autre des parties, il sera établi un nouvel état dans le mois suivant l'expiration de chaque année contractuelle.

Le **client** s'engage à prendre toutes dispositions concernant ses locaux, agencements,

matériels et mobiliers en cas de fréquentation quotidienne supérieure à celle stipulée dans l'état contradictoire ci-dessus visé.

Le ***titulaire*** ne pourra établir ni modifier une installation fixe sans l'accord préalable du **client**. Il est précisé que tout changement ou embellissement effectué par le ***titulaire***, même avec cette autorisation, restera acquis au propriétaire des locaux sans indemnité aux termes du contrat.

4.2 ENTRETIEN – RÉPARATION DES LOCAUX, AGENCEMENTS, MATÉRIELS ET MOBILIERS – RENOUVELLEMENT DES MATÉRIELS ET MOBILIERS

Le **client** renouvellera, si besoin est, le petit matériel à hauteur de **20 %** par an en valeur et en euros courants. Au-delà de ce pourcentage, le renouvellement doit être assuré par le ***titulaire***.

Le ***titulaire*** a la charge d'assurer toutes prestations de maintenance et d'entretien préventive et curative des matériels et équipements mis à sa disposition.

Une maintenance spécifique par matériel devra être effectuée. Un état annuel devra être remis au **client** dans les huit jours précédant l'expiration de chaque année contractuelle.

A l'exception du renouvellement normal des matériels à la charge du **client**, le ***titulaire*** effectuera toute prestation de maintenance curative, d'entretien et de réparation des équipements des matériels de cuisine, et mobiliers affectés au fonctionnement du restaurant pour permettre d'assurer les conditions de restauration dans des conditions normales.

Le ***titulaire*** devra conclure avec une société compétente un contrat de maintenance et d'entretien de matériels de cuisine, des installations frigorifiques et des matériels de distribution énumérés à l'annexe 8 (actualisé) prévoyant notamment l'intervention de dépannage dans un délai de 4H ; le contrat sera joint en copie au présent document.

Le ***titulaire*** devra assurer 24h/24 et 7j/7, compris jours fériés, la permanence de la téléphonie alarme des installations frigorifiques (4 personnes en cascade seront désignées).

Le **client** devra être informé de toutes les interventions dans le restaurant, quelle qu'en soit la nature, prises en charge par le ***titulaire.*** Le **client** recevra systématiquement copies des documents s'y rapportant (devis, facture, bons d'intervention…)

4.3 FOURNITURES

Le **client** prend en charge les prestations suivantes :

- les fluides nécessaires à la réalisation des prestations de restauration, notamment électricité : force et lumière, eau froide, eau chaude à 60° C ;

- le chauffage des locaux, l'extraction des buées, vapeurs et gaz brûlés, l'évacuation et le traitement des eaux usées;

Le ***titulaire*** prend en charge les prestations suivantes :

- les raccordements téléphoniques nécessaires au fonctionnement du restaurant (les installations téléphoniques et de télécopie sont mises à disposition par le **client**),

- curage et vidange des égouts, installations d'épuration, bacs à graisse (périodicité réglementaire),

- nettoyage une fois par an par une entreprise spécialisée du réseau d'extraction des vapeurs grasses des zones de cuisson ; les hottes et filtres de hottes seront nettoyés une fois par semaine par le ***titulaire***.

Le ***titulaire*** devra justifier auprès du **client** de ces prestations en produisant la procédure adoptée et le calendrier des interventions dûment complété et signé par les différents intervenants.

4.3.1 Fourniture, mise en place du système d'encaissement

Le ***titulaire*** prend à sa charge la fourniture, la mise en place et la maintenance du système d'encaissement. Le logiciel de gestion informatisé des transactions clients doit permettre de détailler les plats et faciliter la comptabilité. Outre la fourniture des badges, le système comportera les matériels adéquats (ordinateur, imprimante, caisse de facturation, et de recharge par cartes bancaires). L'ensemble du système est mis en place à la prise d'effet du présent contrat suivant les termes définis annexe 9. La maintenance du matériel est assurée par le ***titulaire*** dans les conditions prévues à l'article 4.2. Toute modification technique sur ce matériel sera à la charge du ***titulaire*** et ne pourra être exécutée qu'après l'accord du **client**.

4.3.2 Déchets

Les frais d'évacuation des déchets, ordures et emballages sont compris dans les charges supportées par le **client**. De même, les containers réutilisables et autres réceptacles destinés au stockage temporaire des déchets et emballages avant leur évacuation, le tout conforme à la réglementation en vigueur sont également fournis par le **client** au ***titulaire***.

L'entretien des abords, des espaces verts, de l'ascenseur et du monte charge sont à la charge du **client**.

Conformément à la réglementation en vigueur et notamment la "Grenelle 2" et la loi AGEC, le tri à la source des biodéchets est obligatoire depuis le 01/01/2024, quelque soit le volume produit.

Le tri des biodéchets est à la charge du titulaire, étant précisé que les convives contribuent au tri des déchets lors de la dépose plateaux. Le titulaire assure le tri des différents déchets selon les consignes

de l'acheteur.
Le titulaire assure en outre la valorisation des huiles alimentaires usagées produites dans le cadre de l'exploitation du restaurant.
Le titulaire devra mettre en place une signalétique permettant :

- De favoriser la participation effective des convives au tri des déchets,
- De préciser le devenir des biodéchets

Le titulaire fournira les contenants (déchets, biodéchets) et en assurera l'entretien et le nettoyage. Il devra en outre assurer la sortie des contenants déjà triés sur la plateforme à déchets
Le client aura à sa charge l'accès aux bennes pour y déposer les déchets, et l'évacuation des déchets et biodéchets.

5 - RESPONSABILITÉ

5.1 UTILISATION DES LOCAUX, AGENCEMENTS, MATÉRIELS ET MOBILIERS

Le **client** garantit au ***titulaire*** une mise à disposition des locaux, agencements, matériels et mobiliers, dont le ***titulaire*** usera avec le même soin que s'ils étaient sa propriété.

En cas de survenance dans les locaux du **client** d'une interruption dans la fourniture d'une source d'énergie, d'un dysfonctionnement des agencements et des matériels, en cas de vol par effraction ou de détérioration des installations (eau, feu, etc...), ainsi qu'en cas d'un arrêt de travail, de chômage technique ou de grève du personnel admis à fréquenter le restaurant, empêchant l'accès normal à l'établissement des fournisseurs, du personnel du ***titulaire*** ou des convives, et dès lors que ces événements empêcheraient en tout ou partie le ***titulaire*** d'effectuer ses prestations dans les conditions normales, le ***titulaire*** s'engage à faire tout son possible afin d'assurer, suivant les circonstances, un service minimum.

Si l'un quelconque de ces événements venait à causer des dommages aux denrées du ***titulaire*** au titre des prestations, objet des présentes, le **client** dédommagerait le ***titulaire*** des pertes et dommages dûment justifiés qu'il aurait subis jusqu'à concurrence de la franchise prévue par la police multirisques, comportant une garantie de pertes de marchandises obligatoirement souscrite par le ***titulaire.***

Les parties déclarent que l'ensemble du présent article 5.1 est déterminant de l'engagement du ***titulaire*** au titre des présentes et conviennent d'appliquer en conséquence l'article 12 alinéa 4 du code de Procédure Civile.

5.2 DISCIPLINE DU RESTAURANT

L'information pour les convives fréquentant le restaurant de toute réglementation en vigueur et des dispositions du règlement intérieur, se rapportant directement ou indirectement à l'objet des présentes, relève de la seule responsabilité du **client**.

Néanmoins, étant donné la présence du personnel du ***titulaire*** aux heures de service dans le restaurant, celui-ci a également un rôle évident d'information, et de surveillance du respect des règles liées à la fréquentation des usagers.

5.3 CONDITIONS D'ACCÈS ET DE CIRCULATION DANS LE RESTAURANT

Les parties conviennent que seuls peuvent accéder à la zone technique :

- le personnel du ***titulaire*** appartenant à l'équipe du restaurant ou aux structures du ***titulaire***, ainsi que les personnels mis à disposition par le **client**,
- les fournisseurs du ***titulaire***,
- les représentants dûment mandatés par le **client**,
- les fournisseurs du **client**, chargés de toute opération de réparation, d'entretien ou autre, se rapportant aux obligations du **client** au titre des présentes,
- les services d'hygiène,
- le propriétaire des locaux et ses représentants dûment mandatés,
- les responsables de la gestion du restaurant et leurs représentants dûment mandatés.

Le ***titulaire*** prendra toutes les mesures nécessaires pour interdire l'accès des locaux techniques au public.

Le **client** se réserve le droit de pénétrer à tout moment dans l'ensemble des locaux du restaurant. A ces occasions, dans le cas où il aurait à accéder aux zones techniques, le **client** s'engage à utiliser, dans le cadre du respect de la réglementation sanitaire en vigueur, des kits jetables de protection mis à sa disposition par le ***titulaire***.

Par ailleurs le **client** se réserve la possibilité d'utiliser la salle à manger et la cafétéria en dehors des heures de repas. Dans cette hypothèse, il s'engage à veiller au strict respect de la réglementation sanitaire en interdisant l'accès aux zones techniques à des personnes non équipées afin d'éviter tout risque de contamination.

5.4 ASSURANCES

5.4.1 Assurance de responsabilité civile

Le ***titulaire*** déclare être assuré auprès d'une compagnie notoirement solvable pour sa responsabilité civile d'exploitation. Sont notamment couverts les risques d'intoxication alimentaire, sans préjuger d'actions éventuelles.

La convention d'assurances et l'attestation de paiement devront être communiquées avant le début de l'exécution du marché et à chaque anniversaire.

5.4.2 Assurance liée à l'occupation des locaux

Le ***titulaire*** déclare prendre à sa charge et assurer auprès d'une compagnie solvable tous les risques afférents au ***titulaire***, à savoir le matériel, les marchandises et les équipements lui appartenant.

Le **client** déclare prendre à sa charge et assurer tous risques locatifs et vols par effraction, afférents aux locaux, agencements, matériels et mobiliers, qu'il affecte au ***titulaire*** pour la gestion de son restaurant.

Par ailleurs, et en dehors des heures de présence du ***titulaire*** dans les locaux du **client**, ce dernier reste responsable du matériel et des marchandises appartenant au ***titulaire***, sous réserve du respect des consignes de sécurité de l'immeuble, par le ***titulaire***.

6 - CONTRÔLE QUANTITATIF ET QUALITATIF DES PRESTATIONS

6.1 SYSTÈME DE BADGES

Le paiement des prestations par les convives se fera à partir d'un système informatique utilisant les badges individuels. Le ***titulaire*** remettra aux convives, sous sa seule responsabilité, les badges portant l'identification après validation impérative de la demande de carte par le **client**. Un état nominatif des fréquentations sera remis au **client**, pour vérification.

Le ***titulaire*** limitera l'accès au restaurant à toute personne sans badge personnel ou sans titre d'accès temporaire en dehors d'une invitation par un convive, et prendra toutes les mesures nécessaires pour faire appliquer cette règle.

Le paiement des prestations par les convives se fera à partir d'un système informatique utilisant les badges individuels. Chaque convive utilisera son badge à son passage à la caisse pour permettre l'enregistrement et l'imputation sur son compte personnel de la valeur du repas. Le crédit de son compte se fera en espèces, par chèque ou par carte bancaire lors de son passage en caisse.

Le ***titulaire*** est chargé des encaissements des repas, à partir des caisses enregistreuses sur les comptes des convives. Les soldes débiteurs ne sont pas autorisés par le client.

Le ***titulaire*** s'engage à respecter toutes les consignes du **client** en ce qui concerne le restaurant et le fonctionnement des caisses. Il doit refuser de servir des repas à toute

personne ne remplissant pas les conditions.

6.2 ENCAISSEMENTS

Les deux opérations de crédit et de débit des comptes individuels sont effectuées par le ***titulaire***, au nom et pour le compte du **client** en vertu du mandat conféré par ce dernier selon les termes de l'article 7.5 des présentes (contrat de mandat).

En sa qualité de mandataire, le ***titulaire*** est tenu de rendre compte de la gestion des comptes individuels en tenant à disposition du **client** à chaque fin de mois :

- le décompte des sommes encaissées auprès des convives au cours du mois,
- le décompte des sommes débitées sur les badges au cours du mois,
- le solde des comptes individuels arrêtés en fin de mois,
- le nombre des prestations fournies, ventilées en fonction des tarifs appliqués,

Ces éléments devront être présentés par administration et type de convive (ratio extérieur).

Le ***titulaire*** fournit au **client** chaque année à la fin du premier trimestre, une situation des rationnaires détenant un badge d'accès par administration.

Le solde créditeur des badges non restitués par les convives sera versé au **client** dès qu'il aura informé le ***titulaire*** du départ définitif des convives concernés.

A l'expiration du contrat, le ***titulaire*** s'engage à restituer les soldes des comptes individuels des convives sur la base des listings édités par le système d'encaissement. Ce règlement sera effectué, conformément à la demande du **client**, soit à l'ordre de la société qui succédera au ***titulaire***, soit à l'ordre du **client** lui même.

6.3 INDICATEURS DE SUIVI

INDICATEURS DE SUIVI MENSUELS

Le prestataire transmet à l'acheteur à une **fréquence mensuelle** au plus tard une semaine après le dernier jour du mois, les données mensuelles d'activité, qui présentent à minima :

- Les statistiques de fréquentation par catégorie tarifaire (administration associée) et par point de restauration
- Les statistiques financières (état des encaissements par administration associée, répartition par plat, …)

- Les taux de prise des plats végétariens
- Les statistiques de consommation par gamme de produit
- Les statistiques achats permettant le suivi des engagements de répartition de produits par gamme du mémoire technique de l'annexe 2
- Les statistiques de ventes précommandées
- La synthèse des analyses bactériologiques
- Registre des convives

INDICATEURS DE SUIVI TRIMESTRIELS

Le prestataire transmet à l'acheteur à une **fréquence trimestrielle,** au plus tard une semaine après le dernier jour du trimestre, les données trimestrielles d'activité, qui présentent les indicateurs de suivi de la loi Egalim avec, pour chaque catégorie de denrées :

- La part globale des approvisionnements de denrées issus de produits durables, par catégorie de produits : montant des achats correspondant, montant des achats totaux et %
- La part globale des achats de denrées issus de l'agriculture biologique, par catégorie de produits : montant des achats correspondant, montant des achats totaux et %

Avec les données du 4ème trimestre civil, une consolidation annuelle des indicateurs mensuels et trimestriels sera également fournie.

SATISFACTION DES CONVIVES

Le titulaire organisera une fois par an au minimum une enquête de satisfaction, dont le contenu sera validé par la commission des usagers. La réalisation d'une enquête pouvant être complétée sur internet par les convives sera privilégiée.

Par ailleurs, le titulaire mettra en œuvre un dispositif permettant une écoute permanente des réclamations, suggestions et observations des convives.

7 - PRIX DES PRESTATIONS

7.1 PRIX

Le ***titulaire*** remet une offre de prix en euros (annexe 3) en respectant le cadre fixé dans le présent contrat et ses annexes.

Chaque repas comprend d'une part des coûts alimentaires, d'autre part des coûts fixes en fonction des obligations du présent contrat (badges, frais de gestion et personnel de restauration).

Le règlement est effectué directement par le convive, au ***titulaire*** en la qualité de

mandataire de ce dernier.

7.1.1 Les coûts alimentaires des repas

La partie variable est liée au coût des denrées du repas et figure à l'annexe 1. Les tarifs des produits demeurent intangibles entre deux révisions annuelles. Les prix alimentaires sont fixés HT en euro avec 3 décimales, les prix TTC sont arrondis au centime d'euro le plus proche correspondant à la programmation de la caisse et servent de base à la facturation mensuelle.

Figurent en annexe 1 pour chaque produit à titre obligatoire son grammage cru, sa catégorie éventuelle, son mode de fabrication et de conservation. Les produits bio et/ou issus du commerce équitable pouvant se substituer à la gamme de produits conventionnels sont mentionnés en synoptique.

Le repas type moyen servi chaque jour comprenant un plat principal avec légumes et deux périphériques, pain, salade et eau ordinaire à volonté s'élève à xxx € TTC (taux de TVA en vigueur) pour la part alimentaire, + xxx € TTC pour la part fixe, soit un repas moyen non subventionné à xxx € TTC (dont taux de TVA en vigueur).

7.1.2 Les frais fixes

Pour les repas en salle, ils comprennent deux familles distinctes, quel que soit le nombre de repas servis, à savoir d'une part les frais de personnel, d'autre part l'ensemble des frais généraux, d'exploitation, de gestion et la rémunération du titulaire hors frais fixes relatifs à la cafétéria.

7.1.3 Vente à emporter

Pour les repas à emporter, ils comprennent deux familles distinctes, quel que soit le nombre de repas, à savoir d'une part les frais de personnel, d'autre part l'ensemble des frais généraux, d'exploitation, de gestion et la rémunération du titulaire hors frais fixes relatifs à la cafétéria (dont taux de TVA en vigueur).

7.1.4 Formule à la carte

Le service "à la carte" des plats (hors d'œuvre, fromages, laitage, desserts et plats chauds) comprend une gamme variée définie dans le cahier de grammages joint en annexe 1 du projet de contrat proposé au **client** par le ***titulaire***.

Les prix des produits doivent être clairement identifiés de façon non équivoque à l'entrée du restaurant aux plats chauds et sur les documents de présentation mis à disposition des convives.

La composition journalière de la prestation classique à la carte est présentée au tableau du paragraphe 2.3

7.1.5 Accueil des enfants

Les enfants de moins de 18 ans peuvent venir déjeuner au restaurant tous les jours ouvrés. Ils seront accompagnés et bénéficieront d'une formule sans droit d'admission sur la base d'une entrée, un plat garni et un dessert, avec boisson. (Valeur en juin 2026 = 5 € TTC). Ce tarif pourra être réévalué à chaque année civile dans la limite de 1 % d'augmentation.

Le nombre de formules enfant apparaîtra dans la facture du titulaire dans la colonne désignation à titre d'information.

7.1.6 Repas exceptionnels

Le titulaire peut réaliser de façon marginale des prestations diverses (buffets, cocktails, plateaux repas, etc.) au profit des adhérents et des administrations associées à la gestion de l'association. La confection de ces prestations, à emporter ou servis en salle de restaurant ou à la cafétéria, ne devra en aucun cas venir perturber l'activité journalière du restaurant.

A chaque déjeuner exceptionnel, il sera facturé au client 1 PPC (perçu pour compte : représentant la part fonctionnement, investissement et contribution au fonctionnement de l'association. Valeur en juin 2026 = 2.02). A chaque cocktail, il sera facturé au client un ½ PPC.

Pour toutes les prestations exceptionnelles, il conviendra d'utiliser l'un ou l'autre des bons de commande en annexe 7.

7.2 VARIATION DE FRÉQUENTATION

En raison de l'incompressibilité des frais fixes de fonctionnement du titulaire, il est convenu entre les parties que si, au cours de deux mois consécutifs, le nombre de repas servis était inférieur à … repas/jour à l'exception des mois de juillet et août, celles-ci conviendraient de se rencontrer au cours du mois suivant la période de baisse de fréquentation pour convenir, d'un commun accord, d'une situation financière plus adaptée.

Si deux mois consécutifs, une hausse de fréquentation permettant un changement de tranche tarifaire est constatée, les parties conviendraient de se rencontrer pour convenir d'un commun accord, d'une situation financière plus adaptée.

7.3 RÉVISION

Les prix ci-dessus seront révisés automatiquement, de plein droit et sans formalité, chaque année civile, le 1er janvier, par application de la formule ci-après :

$$Pr = \frac{Po \ (0{,}125 + (0.875 \times I))}{Io}$$

Dans laquelle :

- **Pr** = prix révisé
- **Po** = prix stipulé au contrat
- **I** = dernière valeur connue publiée par l'INSEE de l'indice des prix à la consommation (mensuel, ensemble des ménages, Métropole, base 1998) – nomenclature COICOP – 11.1.2.2 – Repas dans un restaurant d'entreprise ou d'administration – identifiant 000639026
- **Io** = valeur de **I** à la date de signature du contrat.

Si l'un quelconque des indices ci-dessus ne pouvait plus être appliqué, pour quelque motif que ce soit, il serait remplacé par un autre indice de même valeur économique qui serait adopté en accord entre les parties dans les huit jours de la demande formulée en ce sens, par l'un des cocontractants ; il serait alors fait usage de l'indice INSEE préconisé par le Syndicat National des Chaînes d'Hôtels et de Restaurants.

Clause : si le pourcentage de révision excédait 5%, les parties conviennent de se rencontrer rapidement pour convenir d'un commun accord, d'une révision plus adaptée.

7.4 DISPOSITIONS FISCALES

Les prestations de restauration seront facturées au taux de la T.V.A. en vigueur au moment de la facturation en distinguant celles fournies au taux réduit (T.V.A. en vigueur) et celles fournies au taux normal (T.V.A. en vigueur).

Conformément aux dispositions de l'article 85 bis de l'annexe III du Code Général des Impôts, le présent contrat sera déposé à la diligence du ***titulaire***, dans le délai de rigueur d'un mois à compter de son approbation par les parties, auprès du service des Impôts dont dépend le **client**. Ce dernier s'engage à fournir au ***titulaire*** toutes les indications nécessaires pour que le présent contrat puisse être déposé dans les délais prescrits auprès du Service des Impôts dont il relève.

Les impôts, taxes et redevances de toutes natures inhérents aux prestations de services réalisées par le ***titulaire*** dans les locaux mis à disposition par le **client**, seront acquittés directement par le ***titulaire.***

Le **client** ne pourra être inquiété en cas de non-paiement.

7.5 CONTRAT DE MANDAT

Le **client** donne mandat au ***titulaire*** qui l'accepte d'encaisser en son nom et pour son compte la fraction du prix des repas payés par les convives lors de leur passage en caisse et dont ceux-ci sont débiteurs vis-à-vis du **client**. Le ***titulaire*** versera au **client** la totalité des sommes perçues au titre du mois auprès des usagers au plus tard le 30 du mois suivant (le dernier jour du mois pour le mois de février).

Ces sommes correspondent aux prestations enregistrées sur les badges d'accès au restaurant.

Le ***titulaire*** ne peut prétendre à aucune rémunération, ou compensation pour les opérations prévues au présent article.

7.6 FACTURATION

Les prestations de restauration d'un mois donné sont facturées par le ***titulaire*** au **client** dans les premiers jours du mois suivant sur les modalités définies préalablement. Ces consommations correspondent aux prestations enregistrées sur les badges d'accès au restaurant et autorisations temporaires.

7.7 PAIEMENT

Le **client** s'engage à effectuer le règlement de la facture mensuelle au plus tard dans les 30 jours suivant sa présentation.

7.7.1 Intérêts de retard

Le **client** et le ***titulaire*** s'obligent au respect des délais de paiement définis dans le présent pour l'ensemble de leurs relations financières.

Tout retard de paiement entraînera de plein droit et sans formalité, la facturation d'intérêts de retard hors toutes taxes, équivalents à l'application d'un taux égal à une fois et demie le taux d'intérêt légal, conformément à la loi du 31 décembre 1992 relative aux délais de paiement entre les entreprises. Ces intérêts de retard seront appliqués de la date d'exigibilité du principal à celle du paiement effectif et total.

7.7.2 Vérification de l'exécution des prestations

Le **client** peut, à tout moment et sans en référer préalablement au ***titulaire***, procéder à la vérification de la bonne exécution du cahier des charges.

7.7.3 Contrôles liés notamment au respect des spécifications liées aux denrées alimentaires

Sont notamment visées les contrôles des spécifications :

- de salubrité et de sécurité sanitaires ;
- nutritionnelles et gastronomiques ;
- qualitatives notamment au regard de l'origine des produits ;
- quantitatives ;
- qualité de l'accueil des usagers ;
- qualité des huiles de friture ;
- provenance et origine des viandes et des poissons ;
- non utilisation des produits contenant des OGM.

7.7.4 Contrôles liés notamment au personnel affecté au RIA

Sont notamment visés les contrôles de :

- la qualification des personnels
- leur situation contractuelle
- la durée du temps de travail

7.7.5 Contrôle des pièces comptables

Afin que le contrôle défini ci-dessus puisse s'exercer pleinement, en ce qui concerne notamment la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le ***titulaire*** pour le service du **client**, ce dernier aura accès, aussi souvent qu'il l'estimera nécessaire, à la comptabilité matière du ***titulaire*** se rapportant à la gestion du restaurant : feuilles de consommations journalières, factures à l'appui, fiches de stocks, situations financières, compte financier, fiche de paye, etc. Les pièces comptables doivent être conservées à la disposition du **client** pendant la durée de validité du contrat.

7.7.6 Contrôles par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer les contrôles précédents, le **client** peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au ***titulaire,*** relevant des directions régionales et départementales des services déconcentrés de l'État ou du département, notamment :

- DDETSPP,

- DT ARS,
- LDA, CD53

Ces interventions à la demande du **client** ne font pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

8 - VALIDITÉ DU CONTRAT

8.1 DURÉE

Le présent contrat est conclu pour une période d'un an à compter de sa date d'effet, renouvelable par tacite reconduction, sans que sa durée puisse excéder cinq ans. Il peut y être mis fin par l'une ou l'autre des parties à la fin de chaque période annuelle, par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception, sous réserve de respecter un préavis de trois mois. La date d'effet est fixée au 1er novembre 2026.

8.2 PÉNALITÉS EN CAS DE NON-RESPECT DU CONTRAT PAR LE PRESTATAIRE

8.2.1 En cas d'inexécution partielle du contrat par le prestataire

En cas d'inexécution de l'une des obligations contractuelles par le titulaire, et hormis les cas de force majeure tels que définis à l'article 5.1 ou les cas spécifiques visés au présent contrat, une mise en demeure par lettre recommandée lui sera envoyée par le client lui demandant de régulariser la situation. Un mois après la date de réception de cette lettre :

- si le titulaire respecte à nouveau ses obligations contractuelles, il sera procédé à une évaluation contradictoire du préjudice financier subi par le client et à son indemnisation sans que cela donne lieu à pénalité ;

- si le titulaire ne respecte toujours pas son ou ses obligations contractuelles, outre l'indemnisation visée ci-avant arrêtée par le client au vu des éléments dont il dispose, une pénalité égale à 10 % du prix des repas multiplié par la moyenne journalière des repas servis pendant toute la durée d'inexécution partielle sera appliquée par le client à l'encontre du titulaire.

8.2.2 En cas d'inexécution totale du contrat par le prestataire

Sauf cas de force majeure tel que défini à l'article 5.1 du présent contrat ayant empêché le ***titulaire*** de remplir ses obligations, l'inexécution des obligations contractuelles entraîne l'application d'une pénalité forfaitaire égale à 40% de prix des repas, multiplié par la

moyenne journalière des repas servis durant les deux semaines précédant la défaillance. Cette pénalité sera mise à la charge du ***titulaire*** pendant deux semaines maxima. A la fin de cette période, le contrat sera résilié par le **client**, immédiatement, sans préavis et sans indemnité.

8.3 RÉSILIATION

Le présent contrat est résilié de plein droit et sans formalité, 1 mois franc après l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception, en cas d'inexécution par l'une des parties de l'une quelconque de ses obligations contractuelles sauf inexécution de la prestation visée au paragraphe 8.2.

Dans le cas où le **client** aurait à constater la carence, la négligence ou la faute dans la fourniture des prestations à la charge du ***titulaire***, il se réserve le droit de demander toutes indemnités compensatrices du préjudice causé par ces faits.

Il en est ainsi, plus particulièrement, en cas d'intoxication alimentaire due à la fourniture de marchandises avariées.

Cependant, le ***titulaire*** ne peut être libéré de son contrat qu'après inventaire contradictoire et réapprovisionnement des équipements et matériels manquants et détériorés.

8.4 REMISE DES LOCAUX

Le ***titulaire*** remettra en fin de contrat, sans délai, les locaux et installations dans la situation où ils lui ont été initialement confiés, définie par l'état des lieux et les inventaires contradictoires prévus à l'article 4.

Hormis l'usure normale des installations et les dégradations causées sans que la responsabilité du ***titulaire*** soit engagée, toute remise en état des locaux et des installations est à la charge du ***titulaire***.

9 - STIPULATIONS GÉNÉRALES

9.1 CONDITIONS GÉNÉRALES

Au cas où il serait annexé à la demande du ***titulaire*** pour les besoins du présent contrat un ensemble de conditions générales venant le compléter, les conditions particulières du présent contrat prévaudront sur les conditions générales en cas de dispositions contradictoires.

Il ne sera facturé aucun frais de démarrage.

Il ne sera facturé aucune avance permanente.

Pour toute vente, distribution gratuite ou publicité de produits ou services alimentaires dans l'enceinte du restaurant, le ***titulaire*** bénéficiera d'une priorité de consultation.

9.2 MARQUES

L'usage que le ***titulaire*** entendra faire de ses marques, enseignes et autres signes distinctifs, dans l'enceinte du restaurant, notamment en ce qui concerne les marques et logos sur les tenues professionnelles, les emballages des produits servis, les éléments de présentation de menus, de plats et d'information nutritionnelle ne se réalisera qu'avec l'accord préalable du **client**.

9.3 PORTÉE DU CONTRAT

Le présent contrat, ainsi que ses annexes et avenants, traduit l'ensemble des engagements pris par les parties contractantes. Il annule et remplace tous accords écrits et verbaux antérieurs à sa signature, ainsi que toutes propositions ou offres de contracter émanant de l'une ou l'autre des parties.

Aucune des parties ne pourra être tenue à un autre engagement que ce qui a été expressément convenu par le présent contrat.

Par dérogation au principe de l'intransmissibilité du contrat, les parties conviennent que si une entité juridique nouvelle était spécialement créée par le ***titulaire*** pour la gestion du restaurant qui lui a été confiée, le présent acte lui serait intégralement transféré sans qu'aucun des engagements cités ne soit modifié, sous réserve d'acceptation préalable du **client**.

9.4 MODIFICATION DU CONTRAT

Toute modification du contrat devra nécessairement faire l'objet d'un accord exprès signé des personnes dûment habilitées à cet effet par chaque cocontractant, et annexé au présent contrat sous forme d'avenant.

10 - LITIGES

Toute difficulté survenant à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution du présent contrat, sera soumise, si elle ne peut être réglée à l'amiable entre les deux parties, à l'avis d'un expert choisi d'un commun accord, dont les frais seront supportés par les deux parties

au contrat. En cas de désaccord, l'expert formulera une autre proposition à laquelle il doit être répondu dans les quinze jours.

Cet échange de correspondance se fera par lettre recommandée avec accusé de réception. Si le désaccord persiste, le litige devra être porté devant le Tribunal de Commerce compétent.

11 - ÉLECTION DE DOMICILE

Pour l'exécution des présentes, les parties élisent domicile à :

LE **CLIENT** 1, rue du Colonel HEULOT à Laval

LE ***TITULAIRE***

Fait en deux exemplaires à LAVAL en MAYENNE
le

POUR LE **CLIENT**,

POUR LE ***TITULAIRE***,

Annexe 1 : DENREES ALIMENTAIRES

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Grammages	Produits conventionnels			Produits bio		
		Catégorie	Mode de fabrication ou de conservation Gamme (1)	Prix HT	Catégorie	Mode de fabrication ou de conservation Gamme (1)	Prix HT
REPAS PRINCIPAUX							
PAIN	50 à 100						
CRUDITÉS sans assaisonnement							
Avocat	80 à 100						
Carottes, céleri et autres racines râpées	90 à 120						
Choux rouges et choux blanc émincé	80 à 100						
Concombre	90 à 100						
Endive	80 à 100						
Melon, Pastèque	150 à 200						
Pamplemousse (à l'unité)	1/2						
Radis	80 à 100						
Salade verte	40 à 60						
Tomate	100 à 120						
Salade composée à base de crudités	80 à 100						
Champignons crus	80 à 100						
Fenouil	80 à 100						
Potage à base de légumes (en litres)	1/4						
Artichaut entier (à l'unité)	1						
Fond d'artichaut	80 à 100						
Asperges	80 à 100						
Betteraves	90 à 120						
Céleri	90 à 120						
Champignons	100 à 120						
Choux-fleurs	90 à 120						
Cœurs de palmier	80 à 100						
Fenouil	80 à 100						
Haricots verts	90 à 120						
Poireaux (blancs de poireaux)	90 à 120						
Salade composée à base de légumes cuits	90 à 120						
Soja (germes de haricots mungo)	90 à 120						

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Grammages	Produits conventionnels			Produits bio		
		Catégorie	Mode de fabrication ou de conservation Gamme (1)	Prix HT	Catégorie	Mode de fabrication ou de conservation Gamme (1)	Prix HT
Terrine de légumes	30 à 50						
ENTRÉES DE FÉCULENT (Salades composées à base de P. de T., blé, riz, semoule ou pâtes)	100 à 150						
ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES							
Œuf dur (à l'unité)	1 à 1,5						
Hareng/garniture	40 à 60						
Maquereau	40 à 50						
Sardines (à l'unité)	2						
Thon au naturel	40 à 50						
Jambon cru de pays	40 à 50						
Jambon blanc	50						
Pâté, terrine, mousse	30 à 50						
Pâté en croûte	65						
Rillettes	30 à 50						
Salami - Saucisson - Mortadelle	40 à 50						
ENTREES de PREPARATIONS PATISSIERES SALEES							
Nems	100						
Crêpes	100						
Friand, feuilleté	80 à 120						
Pizza	90						
Tarte salée	90						
ASSAISONNEMENT HORS D'OEUVRE (poids de la matière grasse)	8						
VIANDES SANS SAUCE							
BŒUF							
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	100 à 120						
Rôti de bœuf, steak	80 à 100						
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf	100						
Hamburger de bœuf, autre préparation de viande de bœuf hachée	100						
Boulettes de bœuf, ou d'autre viande, de 30g pièce crues (à l'unité)	4 à 5						
VEAU							
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	100 à 120						

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Grammages	Produits conventionnels			Produits bio		
		Catégorie	Mode de fabrication ou de conservation Gamme (1)	Prix HT	Catégorie	Mode de fabrication ou de conservation Gamme (1)	Prix HT
Escalope de veau, rôti de veau	80 à 100						
Steak haché de veau, viande hachée de veau	100						
Hamburger de veau, Rissolette de veau, Préparation de viande de veau hachée	100						
Paupiette de veau	100 à 120						
AGNEAU-MOUTON							
Gigot	80 à 100						
Sauté (sans os)	100 à 120						
Côte d'agneau avec os	100 à 120						
Boulettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité)	4 à 5						
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	2 à 3						
PORC							
Rôti de porc, grillade (sans os)	80 à 100						
Sauté (sans os)	100 à 120						
Côte de porc (avec os)	100 à 120						
Jambon DD, palette de porc	80 à 100						
Andouillettes	100 à 120						
Saucisse de porc de 50 g pièce crue (à l'unité)	2 à 3						
VOLAILLE-LAPIN							
Rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet	80 à 100						
Sauté et émincé de volaille	100 à 120						
Jambon de volaille	80 à 100						
Cordon bleu ou pané façon cordon bleu	100 à 120						
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os)	140 à 180						
Brochette	100 à 120						
Paupiette de volaille	100 à 120						
Fingers, beignets, nuggets de 20 g pièce cuits	5						
Escalope panée de volaille ou autre viande	100 à 120						
Cuisse ou demi-cuisse de lapin (avec os)	140 à 180						
Sauté et émincé de lapin (sans os) (7)	100 à 120						
Paupiette de lapin	100 à 120						
Saucisse de volaille de 50g pièce crue (à l'unité)	2 à 3						

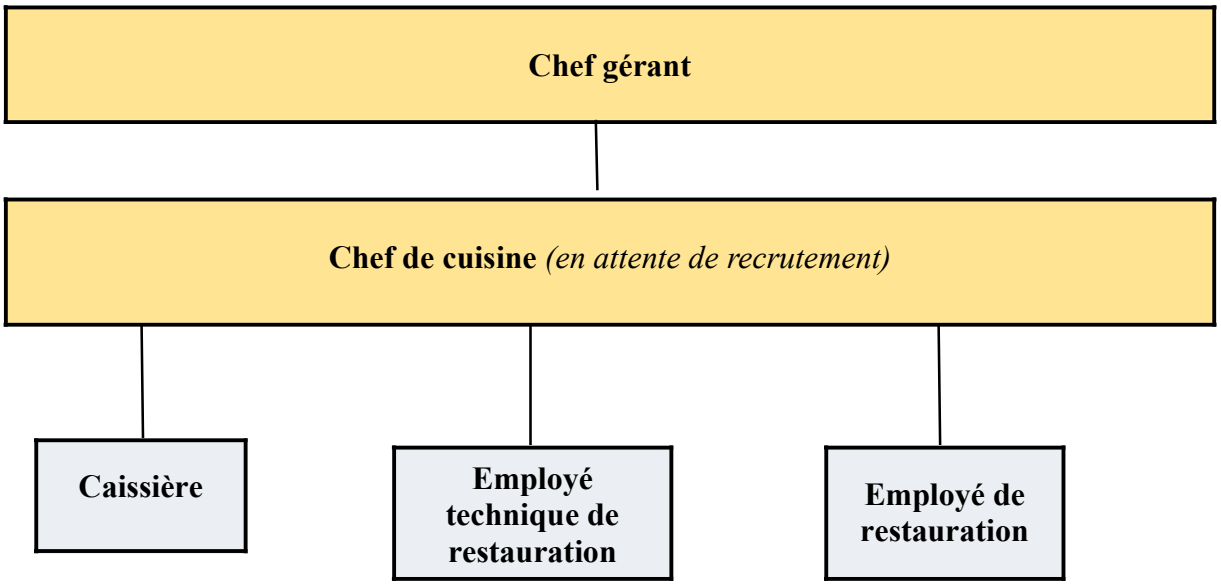
PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Grammages	Produits conventionnels			Produits bio		
		Catégorie	Mode de fabrication ou de conservation Gamme (1)	Prix HT	Catégorie	Mode de fabrication ou de conservation Gamme (1)	Prix HT
ABATS							
Foie, langue, rognons, boudin	100 à 120						
Tripes avec sauce	100 à 200						
OEUFS (plat principal)							
Œufs durs (à l'unité)	2 à 3						
Omelette	90 à 130						
POISSONS (Sans sauce)							
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)	100 à 120						
Brochettes de poisson	100 à 120						
Darne	120 à 140						
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, ...)	100 à 120						
Poissons entiers	150 à 170						
PLATS COMPOSES							
Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	100 à 120						
Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce (hachis parmentier, brandade, raviolis, cannellonis, lasagnes, choucroute, paëlla, légumes farcis, autres plats composés ...)	250 à 300						
Préparations pâtissières (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches, autres préparations pâtissières) servies en plat principal	200						
Quenelle	120 à 160						
LEGUMES CUITS	150						
FÉCULENTS CUITS							
Riz - Pâtes - Pommes de terre	200 à 250						
Purée de pomme de terre, fraiche ou reconstituée	250						
Frites	200 à 250						
Chips	60						
Légumes secs	200 à 250						
Purée de légumes (légumes et pomme de terre)	/						
SAUCES POUR PLATS (jus de viande, sauce tomate,	8						

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Grammages	Produits conventionnels			Produits bio		
		Catégorie	Mode de fabrication ou de conservation Gamme (1)	Prix HT	Catégorie	Mode de fabrication ou de conservation Gamme (1)	Prix HT
béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, etc.) Poids de la matière grasse							
FROMAGES (8)	16 à 40						
PRODUITS LAITIERS FRAIS							
Fromage blanc, fromages frais (autres que le petit suisse et les fromages frais de type suisse)	90 à 120						
Yaourt et autres laits fermentés	100-125						
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	100 à 120						
Lait demi-écrémé en ml des menus 4 composantes	250 (2)						
DESSERTS							
Desserts lactés	90 à 125						
Mousse (en cl)	10 à 12						
Fruits crus	100 à 150						
Fruits cuits	100 à 150						
Fruits secs	30						
Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper	40-60						
Pâtisseries fraîches, surgelées, ou déshydratées, en portions, à découper en portions ou à reconstituer	60-80						
Pâtisserie sèche emballée (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	30-50						
Biscuits d'accompagnement	20						
Glaces et sorbets (ml)	50 à 150						

(1) gamme :
- 1 : produits agricoles frais, en l'état, éventuellement préparés, tranchés, parés, etc., conservés à température ambiante ou réfrigérée
- 2 : produits agricoles et préparations cuisinées pasteurisés et appertisés (conserves), conservés à température ambiante
- 3 : produits agricoles et préparations cuisinées surgelés conservés à des températures d'au moins – 18 °C
- 4 : produits agricoles et préparations crus, prêts à l'emploi ; il peut s'agir par exemple de salades, de crudités (carottes râpées…) ou de légumes épluchés, prêts à cuire, conditionnés en sachet de plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.
- 5 : produits agricoles cuits sous vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi conservés grâce à une réfrigération
- 6 : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante

Annexe 2 : Personnels affectés à l'exploitation du RIA

Organigramme du restaurant



Liste du personnel

Situation actuelle en cours d'évolution (chef de cuisine en cours de recrutement)

Qualification	Type de contrat	Niveau	Statut	Nbre d'heures mensuelles	Salaire Brut mensuel	Primes complémentaires	Congés /RTT	Date d'entrée
Chef gérant	CDI	7	Maitrise	151,67	2670		25 CP + 10 RTT	17/02/2025
Cuisinier 1	CDI	4	Employée	151,67	1900,42	prime ancienneté 4%	27 CP + 2CA + 10RTT	01/04/1997
Employée technique de restauration	CDI	3	Employée	151,67	1900	prime ancienneté 1%	25 CP	11/10/2018
Employée technique de restauration	CDI	3	Employée	140,83	1704,18	prime ancienneté 1%	25 CP	23/08/2018
Employée de restauration	CDI	1	Employée	151,67	1867,06		25 CP	23/02/2026
Employée de restauration	CDI	1	Employée	111,58	1373,55	prime ancienneté 4%	27 CP + 2 CA + 3 RTT	09/05/2006
Caissiére	CDI	3	Employée	151,67	1900,42	prime ancienneté 4%	27 CP + 2 CA + 10 RTT	27/02/1990

CA= CONGES ANCIENNETE

Chaque salarié en contrat à durée indéterminée bénéficie d'un régime de prévoyance et d'une complémentaire santé avec une prise en charge par l'employeur

* Le personnel "agent de maîtrise" n'est pas à reprendre sauf dans les cas prévus par la convention collective des entreprises de restauration de collectivités, à savoir :

- accord entre le titulaire sortant, le titulaire entrant et le salarié ;
- Si, et seulement si, le cédant n'est pas en mesure, dans un délai de 1 mois et au plus tard 15 jours avant le démarrage effectif de l'exploitation par le repreneur, de les affecter sur un poste équivalent n'entraînant pas de modification du contrat de travail ou de dépassement du temps de trajet initial dont l'importance induirait un déménagement, les salariés de statut "agent de maîtrise" et "cadres" qui en exprimeront la volonté de manière explicite, seront transférés chez le successeur sans que celui-ci puisse s'y opposer

Annexe 3 : Détail des frais fixes

A fournir par le titulaire – voir le paragraphe 7.1.2

Annexe 4 : Fréquentation

2024

FREQUENTATION	JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOUT	SEPT	OCT	NOV	DEC	Total
Administrations	3553	3585	3674	3749	3396	3691	3680	2541	3952	4196	3497	3424	42938
Extérieurs	642	555	538	497	427	445	394	284	456	538	476	490	5742
Formation	211	211	226	117	149	136	24	13	214	211	304	173	1989
Total du mois	4406	4351	4438	4363	3972	4272	4098	2838	4622	4945	4277	4087	50669

2025

FREQUENTATION	JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOUT	SEPT	OCT	NOV	DEC	Total
Administrations	4241	3660	3935	3549	3163	3475	3209	2523	3895	3918	3302	3311	42181
Extérieurs	543	464	544	438	367	517	364	321	511	593	493	525	5680
Formation	169	45	121	101	136	217	6	3	222	166	128	33	1347
Total du mois	4953	4169	4600	4088	3666	4209	3579	2847	4628	4677	3923	3869	49208

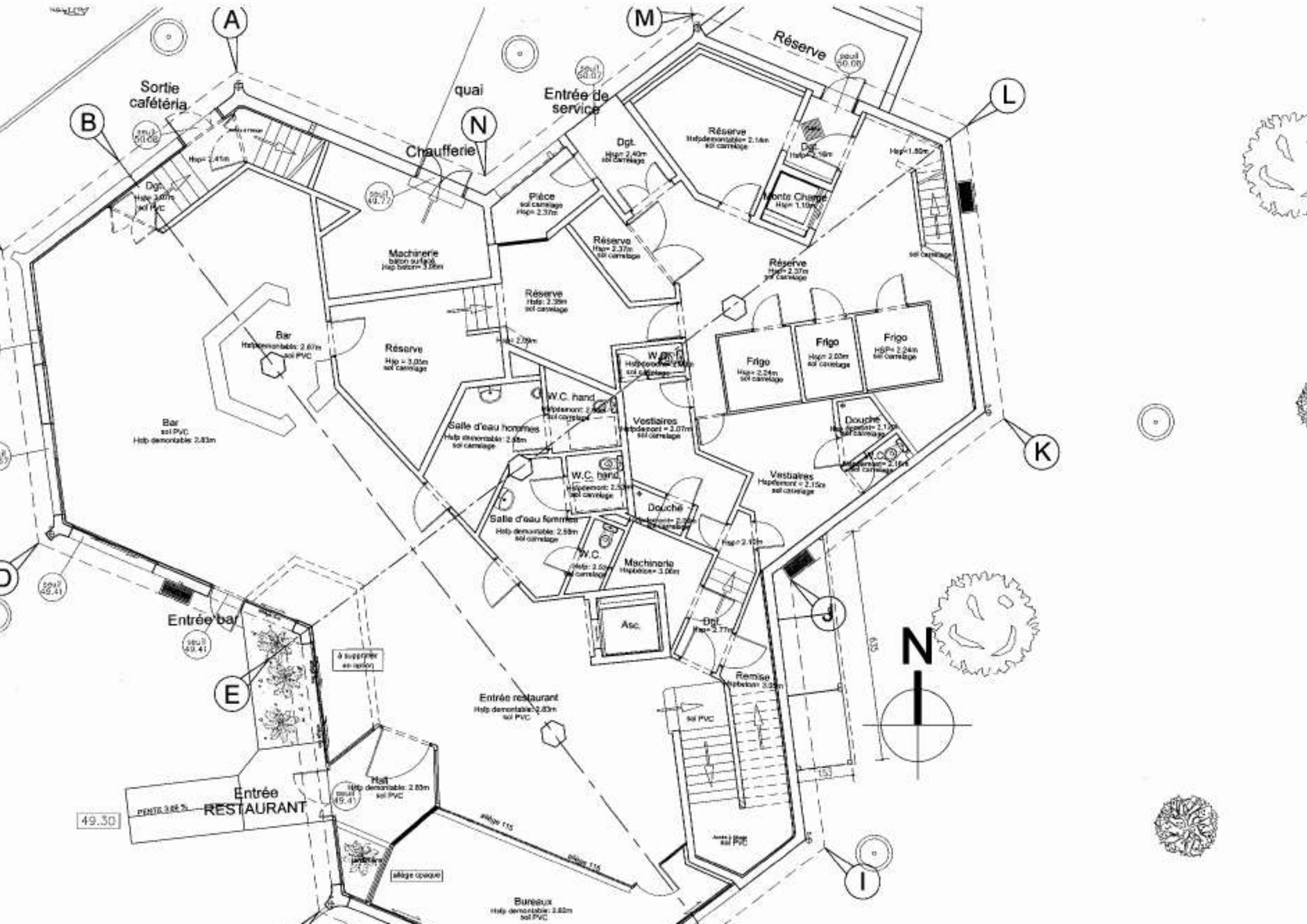
Annexe 5 : Taux de répartition des charges d'exploitation

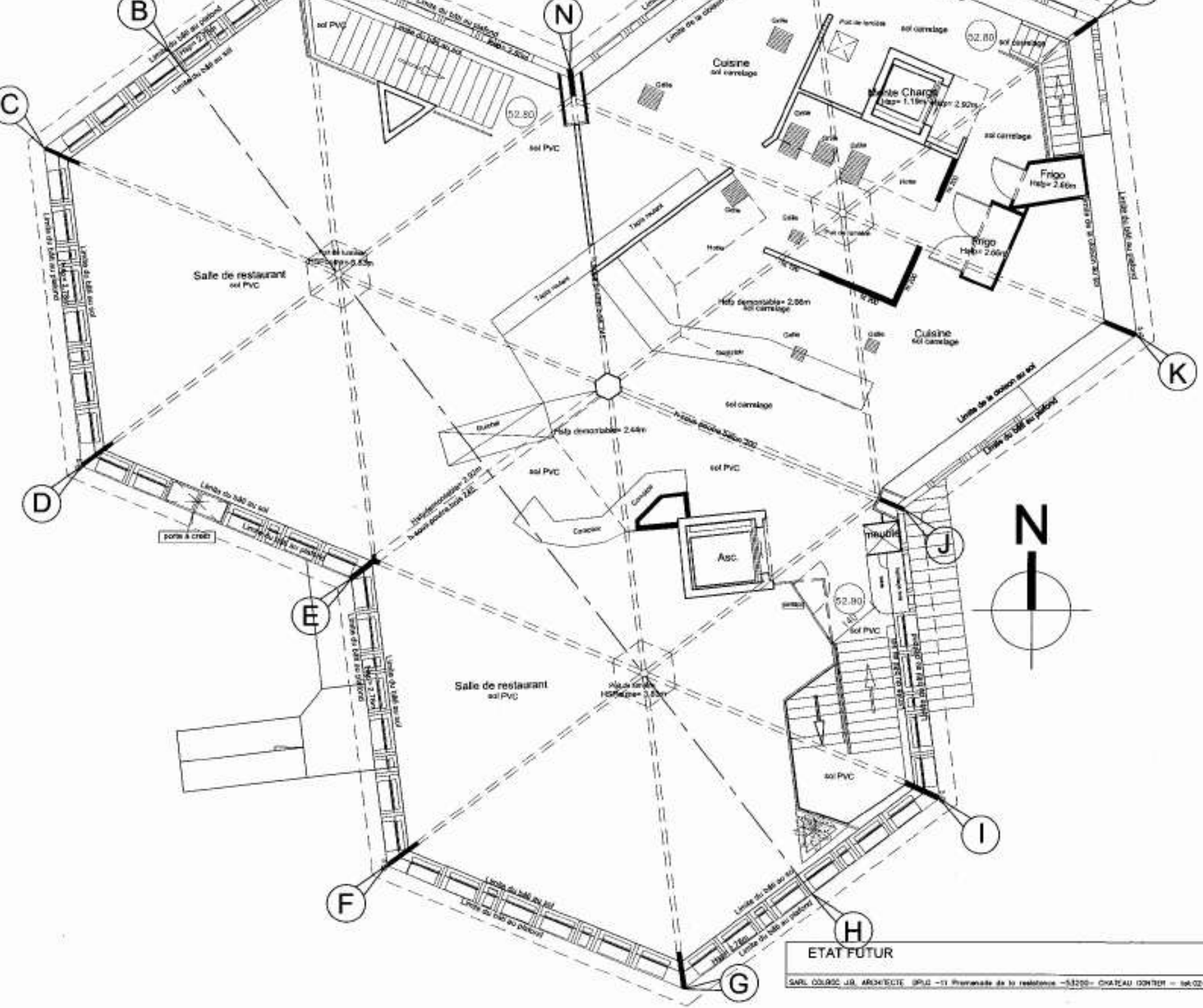
DESIGNATION	Le client	Le titulaire
❑ **FLUIDES**		
➢ **Abonnements**		
• Eau	X	
• Electricité ou gaz	X	
• Téléphone	X	
➢ **Consommation**		
• Eau (sur base du compteur divisionnaire)	X	
• Electricité (sur base du compteur divisionnaire)	X	
• Téléphone (consommations)	X	
• Chauffage – climatisation	X	
❑ **ENTRETIEN TECHNIQUE PÉRIODIQUE**		
➢ Entretien espaces verts	X	
➢ Contrat de maintenance du gros matériel figurant en annexe 7		X
➢ Mise en conformité du matériel		X
➢ Maintenance et entretien chauffage	X	
➢ Maintenance et entretien ascenseur	X	
➢ Vérification annuelle : chauffage, gaz, installations électriques, appareils transport mécanique	X	
➢ Collecte papier	X	
➢ Evacuation des déchets et emballages vides		X
➢ Enlèvement des eaux grasses		X
➢ Entretien des installations et du matériel de lutte contre l'incendie	X	
➢ Entretien des installations et du matériel anti-intrusion	X	
➢ Entretien de tous les locaux du restaurant		X
➢ Entretien des abords utilisés pour la livraison des marchandises		X
➢ Entretien des réseaux, canalisations, gaines d'arrivée et d'évacuations		X
➢ Nettoyage des murs et cloisons, des filtres des hottes, des caniveaux et des si-		X

DESIGNATION	Le client	Le titulaire
phons de sol, plafond, conduits de fumées, conditionnement d'air, caniveaux		
➢ Nettoyage, baies vitrées, dômes	X	
➢ Nettoyage des chambres froides		X
• Intérieur et extérieur		X
➢ Vidange des bacs à graisse et à fécule		X
➢ Désinfection des locaux		X
➢ Dératisation, désinsectisation		X
❑ **CONTROLES REGLEMENTAIRES OBLIGATOIRES**		
➢ Ascenseurs, installations thermiques, systèmes de sécurité incendie	X	
➢ Installations de cuisson		X
❑ **ENTRETIEN QUOTIDIEN**		
➢ Nettoyage quotidien des sols des locaux de stockage		X
➢ Nettoyage quotidien de tous les sols des locaux de production : déconditionnement, légumerie, préparation froide, cuisson, dessert, partie chaîne de distribution		X
➢ Nettoyage quotidien du gros matériel de production		X
➢ Nettoyage quotidien du petit matériel de production		X
➢ Nettoyage quotidien des vestiaires et toilettes du personnel de restauration		X
➢ Nettoyage quotidien du sol des salles à manger et des circulations cafétéria		X
➢ Nettoyage quotidien des tables et des chaises des salles à manger et de la terrasse		X
➢ Nettoyage quotidien du sol de la cafétéria et couloir accès monte-charge		X
➢ Fourniture des produits de nettoyage des locaux (de production, de stockage et des salles à manger)		X
➢ Nettoyage quotidien des cages escalier		X
➢ Fourniture des produits lessiviels (vaisselle, mains)		X
➢ Fourniture des sacs poubelle		X
➢ Enlèvement des poubelles (du local poubelle au point d'enlèvement sur la voirie)		X
➢ Nettoyage quotidien des locaux poubelles		X
❑ **LINGE**		

DESIGNATION	Le client	Le titulaire
➢ Chaussures de sécurité		X
➢ Linge de cuisine		X
➢ Tenue du personnel		X
➢ Nappes		X
➢ Blanchissage du linge de cuisine, de table et des uniformes		X
➢ Coiffes jetables		X
➢ Tabliers jetables		X
➢ Gants jetables		X
➢ Kits visiteurs jetables		X
➢ Torchons jetables		X
❑ **AUTRES FRAIS D'EXPLOITATION**		
➢ Renouvellement des ampoules	X	
➢ Renouvellement du petit matériel de cuisine et de la vaisselle	X (§4.2)	X
➢ Produits à usage unique		X
➢ Produits d'entretien produits lessiviels		X
➢ Produits pharmaceutiques		X
➢ Fournitures sanitaires du personnel de restauration		X
➢ Caisse enregistreuse /terminaux		X
➢ Fourniture du logiciel de gestion		X
➢ Fourniture des badges		X
❑ **FRAIS DE GESTION**		
➢ Fourniture des bandes de caisse et rubans d'imprimantes		X
➢ Fourniture de bureau		X
➢ Frais de siège social (comptables, administratifs et commerciaux)		X
➢ Visite médicale du personnel de l'exploitant		X
➢ Frais de contrôles diététiques		X
➢ Frais de contrôles bactériologiques		X
➢ Frais d'analyses coprologiques		X
➢ Assurances Multirisque association, multirisque informatique, mandataires sociaux, multirisque professionnelle	X	

DESIGNATION	Le client	Le titulaire
➢ Assurance intoxication alimentaire		X
➢ Assurance responsabilité civile illimitée		X
➢ Assurance incendie, explosion et dégâts des eaux avec renonciation de recours	X	
➢ Taxes fiscales	X	X
➢ Taxe d'apprentissage		X
➢ Taxe ou redevance d'enlèvement des ordures ménagères	X	
➢ Frais de déplacement du gérant du prestataire		X
❑ **AUTRES**		
➢ Frais d'animation et de décoration		X
➢ Réalisation et conservation de plats témoins et d'échantillons		X
❑ **SIGNALÉTIQUE ET COMMUNICATION**		
➢ Signalisation et communication		X


A
B
M
N
L
K
J
I
E
D
Sortie cafétéria
quai
Entrée de service
Réserve
Chaufferie
Dgt.
Machinerie
Pièce
Monte Charge
Bar
Salle d'eau hommes
W.C. hand
Vestiaires
Douche
Salle d'eau femmes
W.C.
Frigo
Asc.
Entrée bar
Entrée restaurant
Entrée RESTAURANT
Hall
Remise
Bureaux
N
49.30



ETAT FUTUR

PLAN ETAGE

SARL COLROC J.B. ARCHITECTE (PLU) - 11 Promenade de la resistance - 53200 - CHATEAU GONTIER - tel.02-43-07-09-43

Annexe 7 : Bons de commandes

Louis Rault
Restaurant Inter-Administratif

Bon de Commande - Repas en self-service

Repas au RIA Louis Rault de Laval - 1 rue du Colonel Heulot -53000 LAVAL

Date de la commande

Emetteur	**Administration**
	Service
	Nom de l'Interlocuteur
	Adresse
	email
	Tél

Date de la Prestation *1 bon de commande par date*

Nature & Nombre des Prestations choisies (eur TTC)

	Formule 1 - *1 Plat Garni et Une Entrée OU Un Dessert*
	Formule 2- *1 Plat Garni et Une Entrée ET Un Dessert*
	Formule 3- *1 Plat Garni et Une Entrée ET Un Dessert ET un Café (ou Thé)*

Soit un Total estimatif de Eur TTC

Les prestations consommées en dehors des formules choisies restent à la charge de chaque convive

Ce bon de commande doit être retourné signé à:

Association de Gestion du Restaurant Louis Rault
rialouisrault@gmail.com

et **Gérant du Restaurant**

Louis Rault
Restaurant Inter-Administratif





Bon de Commande -Location Salle & Prestations Exceptionnelles

Repas au RIA Louis Rault de Laval - 1 rue du Colonel Heulot -53000 LAVAL

Date de la commande

E m e t t e u r	**Administration**	
	Service	
	Nom de l'Interlocuteur	
	Adresse	
	email	
	Tél	

Date de la Prestation

1 bon de commande par date

1-Location de la salle		oui		non
Tarifs	**salle du restaurant : 80 € - cafétéria : 60 €**			
2-Prestations Exceptionnelles		oui		non

Les prestations exceptionnelles font l'objet d'un devis qui sera à demander au Responsable du Restaurant

Toute demande de Location ou de prestations particulières doivent être transmises à

Ce bon de commande doit être retourné signé à:

Association de Gestion du Restaurant Louis Rault
rialouisrault@gmail.com

Annexe 8 : liste des matériels et équipements soumis à contrat de maintenance et entretien

Réserve réfrigérée

1 chambre froide BOF viande	Dagard	1999	Etat moyen
1 chambre froide surgelés négative	Dagard	1999	Etat moyen
1 chambre froide légumes	Dagard	1999	Etat moyen
1 enregistreur de température 5 voies	Baron	2006	Bon état
1 logiciel	Baron	2006	Bon état

SELF

1 vitrine réfrigérée	Enodis	2021	Bon état
1 présentoir meuble chauffe	Enodis	2021	Bon état
1 présentoir bain-marie ventilé	Enodis	2021	Bon état
1 plaque de maintien en température électrique	Enodis	2021	Bon état
1 chariot chauffe-assiettes à niveau constant	Tournus	2006	Etat moyen
1 batteur mélangeur 5.5 litres	Ditomix	2022	Bon état
4 chariots inox	Comptoir de Bretagne	2018	Bon état

Zone entrées-dessert

1 chambre froide jour02 produits finis – entrées, desserts	Franstal	2024	Bon état
1 cellule mixte de refroidissement rapide/congélation	Foster	2023	Bon état
1 armoire chaude	Tournus		État moyen
1 trancheur	Cooker	2018	Bon état
1 batteur mélangeur avec empiètement	Dito Sama	1997	Bon état

Légumerie

1 éplucheuse électrique	Dito Sama		Etat moyen
1 essoreuse électrique	Dito Sama		Etat moyen
1 robot coupe	DITO Electrolux	2009	Bon état

Cuisine

1 chambre froide jour produits finis – poste chaud	F3C	1999	Etat moyen
1 plancha électrique grillade nervurée	Berthos	2015	Etat moyen
1 friteuse gaz	Capic	2020	Etat moyen
1 chauffe-frites	Electrolux	2009	Bon état
1 four mixte gaz à chaudière 20 niveaux	Fagor	2016	Etat moyen
1 four mixte gaz à chaudière 10 niveaux	Frima	2007	Etat moyen
1 élément 2 feux vifs gaz	Rosinox	2006	Etat moyen
1 élément plaque coup de feu gaz	Rosinox	2006	Etat moyen
1 sauteuse basculante électrique à pression	Rosinox	2017	Etat moyen
1 plaque vitro céramique électrique	Frima	2006	Etat moyen
1 marmite bain-marie gaz 150 l.	Rosinox	2006	Etat moyen

Salle à manger

1 fontaine réfrigérée	Franstal	2024	Bon état
2 micro-ondes	Mafter	2006	Etat correct

Laverie principale

1 lave-vaisselle	Meiko	2010	Etat moyen
1 convoyeur	Meiko	2010	Etat moyen
1 adoucisseur (pour laverie)	Rondeo	2011	Etat moyen
1 adoucisseur (pour les 2 fours)	Brita	2011	Bon état
1 autolaveuse SC351	Nilfisk	2020	Bon état
2 armoires inox		2007	Bon état

Annexe 9 : système d'encaissement

(À fournir par le titulaire)

Annexe 10 : bonnes pratiques de Développement Durable

Tableau tiré de l'étude intitulée "restauration collective et développement durable" réalisée par 2 étudiantes en Master Economie du Développement Durable de l'Environnement et de l'Energie en 2006.

Pilier	Défi	Actions
Santé	Lutte contre obésité	- communication, information - formation du personnel - qualité nutritionnelle - offre hebdo de repas végétariens
	Qualité sanitaire	- traçabilité -HACCP
Social	Qualité alimentaire	- produits labellisés, AOC,
	Accueil	- formation du personnel, "ambiance"
	Confort	- luminosité, bruit, couleurs, température, odeurs ...
	Conditions de travail	• ergonomie
	Garder / créer des emplois stables	- annualisation du temps de travail
Environnement	{être conforme avec la réglementation !)	-communication des données via la plateforme « ma cantine »
	Baisser les consommations d'eau et d'énergie	- formation du personnel, communication auprès des clients - équipements de lavage basse énergie et faiblement consommateurs d'eau - bâtiments HQE - limiter les consommations de viande à outrance
	Baisser les consommations de matière première	- bon système de conservation des aliments - lutte contre gaspillage
	Limiter les quantités de déchets	- lutte contre gaspillage - tri sélectif, compost
	Limiter les autres pollutions	- approvisionnement en produits de proximité, durables et de qualité dont issus de l'Agriculture Raisonnée, de l'Agriculture Biologique ... - privilégier les produits de lavage d'origine végétale - véhicules électriques
Economique	Limiter les coûts	- économies d'énergies, de matières premières - annualisation du temps de travail
	Fidéliser les clients	- sortir la restauration collective d'une logique industrielle et contre la concurrence de la restauration commerciale et du sandwich et de la « gamelle »
Sociétal	Etre économiquement responsable	- 100 % d'achats durables et responsables : produits de proximité avec cahier des charges intégrant points DD - responsabiliser ses clients individuellement

.

Annexe 11 : approvisionnement des denrées alimentaires

Louis Rault
Restaurant Inter-Administratif

Denrées alimentaires : indiquez **la part** de chaque type d'approvisionnement (année 2026) ainsi que vos commentaires éventuels

Il s'agit de votre situation actuelle

	Produit frais de saison (1ère gamme*)	Produit bio	Produit de qualité et durable	Produit surgelé	Conserves	Autres (précisez)
Viandes						
Poissons						
Légumes						
Pâtisseries						
Laitages						
Sauces						

*** voir page 35**

Annexe 12 : Fournisseurs

Indiquez la part de chaque type de fournisseurs (année 2026) et ajoutez vos commentaires (précisez notamment s'il y a contrat direct avec le ou les fournisseurs ou s'il y a une centrale d'achat).

Il s'agit de votre situation actuelle

	Situés dans le département de la Mayenne	Situés dans les départements limitrophes à la Mayenne	Situés dans la région Bretagne, Pays de la Loire ou Normandie	France	Europe - international
Viandes					
Légumes					
Fruits					
Laitages					
Poissons					

Annexe 13 : tarifs part alimentaire

Situation dans le cadre du renouvellement du prestataire du RIA Louis Rault

Menu 1	Prix du plat (HT)	Total menu (HT)	Commentaires (indiquez préparation manuelle, surgelé, plat livré prêt, etc… et toute autre observation que vous jugerez utile
Salade de tomates			
Steack - frites			
Fruit			
Menu 2	Prix du plat (HT)	Total menu (HT)	Commentaires (indiquez préparation manuelle, surgelé, plat livré prêt, etc… et toute autre observation que vous jugerez utile
Melon			
Saumon - riz			
Crème brûlée			
Menu 3	Prix du plat (HT)	Total menu (HT)	Commentaires (indiquez préparation manuelle, surgelé, plat livré prêt, etc… et toute autre observation que vous jugerez utile
Pâté en croûte			
Sauté de bœuf – épinards à la crème			
Ananas frais			
Menu 4	Prix du plat (HT)	Total menu (HT)	Commentaires (indiquez préparation manuelle, surgelé, plat livré prêt, etc… et toute autre observation que vous jugerez utile
Concombres			
Paupiette de lapin – coquillettes			
Camembert			

Menu 5	Prix du plat (HT)	Total menu (HT)	Commentaires (indiquez préparation manuelle, surgelé, plat livré prêt, etc… et toute autre observation que vous jugerez utile
Sardines à l'huile			
Merlu – pommes vapeur			
Tarte Amandine			
Menu 6	Prix du plat (HT)	Total menu (HT)	Commentaires (indiquez préparation manuelle, surgelé, plat livré prêt, etc… et toute autre observation que vous jugerez utile
Betteraves rouges bio			
Poulet bio – haricots verts			
Fruit bio			
Menu 7	Prix du plat (HT)	Total menu (HT)	Commentaires (indiquez préparation manuelle, surgelé, plat livré prêt, etc… et toute autre observation que vous jugerez utile
Pamplemousse			
Escalope de dinde – purée			
Clafoutis			
Menu 8	Prix du plat (HT)	Total menu (HT)	Commentaires (indiquez préparation manuelle, surgelé, plat livré prêt, etc… et toute autre observation que vous jugerez utile
Carottes rapées			
Galette de sarrazin à l'andouille			
Salade de fruits			
Menu 9	Prix du plat (HT)	Total menu (HT)	Commentaires (indiquez préparation manuelle, surgelé, plat livré prêt, etc… et toute autre observation que vous jugerez utile
Avocat			
Choucroute			
Munster			

Menu 10	Prix du plat (HT)	Total menu (HT)	Commentaires (indiquez préparation manuelle, surgelé, plat livré prêt, etc… et toute autre observation que vous jugerez utile
Céleri rave			
Pizza au 3 fromages			
Mousse au chocolat			

Annexe 14 : Organisation du personnel

Situation dans le cadre du renouvellement du prestataire du RIA Louis Rault

- Donnez le planning quotidien de l'ensemble de l'équipe que vous comptez mettre en place ?

- Indiquez les missions confiées au responsable de restaurant en indiquant le pourcentage de temps pour chaque mission ?