CentraleSupelec Rennes

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

MARCHE PUBLIC DE SERVICES

GESTION ET EXPLOITATION DU RESTAURANT DU CAMPUS DE RENNES DE CENTRALESUPELEC

2026-041

TABLE DES MATIERES

CHAPITRE 1 – DEFINITION DU MARCHE 4
Article 1 - Objet 4
Article 2 - Site de restauration 4
Article 3 - Jours de fourniture et horaires de service 4
3.1. Jours de fourniture 4
3.2. Horaires et nombre de services 4
Article 4 – Nombre de prestations au restaurant 5
Article 5 – Engagement du TITULAIRE 5
5.1 Prestations relevant du TITULAIRE 5
5.2. Prestations relevant de l'ACHETEUR 6
Article 6 – Conditions d'accès au restaurant 6
Article 7 – Fonctionnement du restaurant 6
7.1. Locaux et matériels 7
7.2. Etat des lieux 7
7.3. Entretien des locaux à la charge du TITULAIRE 8
7.4. Entretien des locaux à la charge de l'ACHETEUR 8
7.5. Evacuation des déchets 9
7.6. Gestion des files d'attente 9
7.7. Règles diverses relatives à la fréquentation lors des services 10
7.8. Mise à disposition du matériel 10
7.9. Fluides et énergie 11
7.10. Consommables 11
7.11. Système d'information de gestion de la restauration 12
Article 8 – Communication et signalétique 12
CHAPITRE 2 – LES PRESTATIONS 13
Article 9 - Chronologie de l'élaboration des menus 13
Article 10 – Politique d'approvisionnement 14
10.1. L'approvisionnement 14
10.2. Responsabilité du TITULAIRE 16
10.3. Traçabilité des produits 16
Article 11 – Les menus et les prestations 16
11.1. Principes 16
11.2. Structure de l'offre et permanence du choix proposé 17
11.3. Repas à thème et animations 18
11.4. Affichage des menus 18
11.5. Repas formations 19
11.6. Lutte contre le gaspillage alimentaire 19
Article 12 – Offre à emporter 20
Article 13 – Prestations exceptionnelles 20
Article 14 - Produits alimentaires 21
14.1. Produits frais 21
14.2. Prohibition des produits transgéniques 21
14.3. Grammages 21
Article 15 – Préparation des aliments 22
Article 16 – Service 22
Article 17 – Système d'encaissement 22
Article 18 – Salle de restaurant 23
Article 19 – Personnel 23

19.1. Insertion sociale et travailleurs handicapés 24
19.2. Formation du personnel....24
19.3. Prescriptions relatives à l'hygiène....25
19.4. Plan de prévention....25
19.5. Vêtements de travail 25
Article 20 – Conformité des locaux et des équipements....26
Article 21 – Entretien....26
21.1. Locaux et matériel....26
21.2. Petit matériel de cuisine 26
21.3. Vaisselle 27
CHAPITRE 3 - CONTROLES....27
Article 22 – Contrôle permanent exercé par CentraleSupelec 27
Article 23 - Contrôle bactériologique....27
CHAPITRE 4 – ASSURANCES....28
Article 24 : Assurances 28
CHAPITRE 5 – REMISE DES EQUIPEMENTS EN FIN DE MARCHE....28
Article 25 : Remise des équipements....28
CHAPITRE 6 – RECLAMATIONS DES CONVIVES - PREVENTIONS ET TRAITEMENT DES LITIGES 29
Article 26 – Commission de restaurant....29
26.1. Composition de la commission 29
26.2. Fonctionnement de la Commission....29
Article 27 – Recueil des réclamations 29
CHAPITRE 7 – ANNEXES 29
Annexe 1 – Répartitions des charges 31
Annexe 2 – Dispositions réglementaires....32
Annexe 3 – Origines et spécifications qualitatives des denrées 35
Annexe 4 – Tableau d'alimentation durable....35
Annexe 5 – Plans des locaux mis à disposition du Titulaire 35
Annexe 6 – Etat d'inventaire des équipements....35
Annexe 7 – Tableau du personnel à reprendre affecté au marché....35
Annexe 8 – Etat des lieux des locaux 35
Annexe 9 – Données de Fréquentation 35
Annexe 10 – Conventions avec Rennes Métropole sur le traitement des déchets 35
Annexe 11 – Convention avec des tiers 35

CHAPITRE 1 – DEFINITION DU MARCHE

Article 1 - Objet

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objet de définir les conditions d'intervention du TITULAIRE de services (ci-après le TITULAIRE) chargé d'assurer la gestion et l'exploitation du restaurant de CentraleSupelec Rennes (ci-après l'ACHETEUR) comprenant la production et la distribution de repas au self, et en vente à emporter, en vue de leur consommation sur place (et à emporter) et sans délai au bénéfice :

- Des étudiants ;
- Des stagiaires en formation ;
- Des employés ;
- Des personnels d'entreprises extérieures ou administrations conventionnées ;
- Des invités, dument autorisés,

dans le cadre d'un marché passé en application des R.2123-1 3°, R.2123-2 et R.2123-7 du Code de la commande publique.

L'ACHETEUR attend des candidats la présentation d'offres détaillées respectant le présent cahier des charges et les autres pièces du DCE, et attend d'eux qu'ils proposent une cuisine de type traditionnelle, mettant en avant du fait maison, pour la réalisation des prestations du présent marché.

Article 2 - Site de restauration

Le restaurant est situé dans l'enceinte de CentraleSupelec Rennes, Av. de la Boulaie à CESSON-SEVIGNE, lieu d'emplacement de la cuisine, des locaux techniques et de la salle à manger.

L'annexe 5 au présent CCTP présente les plans des locaux mis à disposition du TITULAIRE.

Article 3 - Jours de fourniture et horaires de service

3.1. Jours de fourniture

Le restaurant est ouvert tous les jours ouvrés, du lundi au vendredi, douze (12) mois par an, sous réserve :

- De fermeture exceptionnelle des services de CentraleSupelec Rennes, 3 semaines l'été et une à deux semaines en fin d'année ; des opérations de maintenance sont possibles pendant la fermeture du Campus
- Des jours fériés, y compris la pentecôte ;

Les jours de fermeture sont définis en fin d'année N pour l'année N + 1.
A titre informatif, le détail des étudiants présents sur le site est transmis en Annexe. Pour mémoire, la présence varie en fonction des périodes de l'année et des engagements pédagogiques des étudiants. Le restaurant est également ouvert aux convives extérieurs bénéficiant de conventions.

3.2. Horaires et nombre de services

Les horaires de restauration sont définis par l'ACHETEUR, en fonction des besoins du service. Ils sont à ce jour de 11h30 à 14 h, pour une amplitude horaire quotidienne de deux heures et trente minutes (2 h 30). Le TITULAIRE sert les repas de midi seulement. Le service étant effectué en libre-service, il est assuré en continu de 11h30 à 14h00.

A la demande de l'ACHETEUR, les horaires de service pourront être modifiés.

Article 4 – Nombre de prestations au restaurant

A titre indicatif, l'espace de restauration est réparti sur deux niveaux :

- Niveau supérieur (à la charge de l'ACHETEUR) : capacité d'environ 160 places assises.
- Niveau inférieur (à la charge du TITULAIRE): intègre la zone de production, de distribution et le self, ainsi qu'une salle de restauration d'une capacité de 140 places assises ainsi qu'une salle privative offrant 14 places assises.

Le nombre de repas servis en 2025 est précisé en Annexe n°9.

Le nombre d'étudiants de CentraleSupelec est appelé à augmenter dans les prochaines années, avec une projection précisée en Annexe sur l'année universitaire 2027-2028.

Article 5 – Engagement du TITULAIRE

Le TITULAIRE qui en signant déclare connaître parfaitement les locaux du restaurant, des équipements et des moyens mis à sa disposition, et s'engage à effectuer toutes les prestations nécessaires à la fourniture de repas de qualité conforme aux attentes de l'ACHETEUR, au bon fonctionnement du restaurant, ainsi qu'au bon fonctionnement de la cuisine.

5.1 Prestations relevant du TITULAIRE

Le TITULAIRE :

- Est seul responsable de la gestion financière et technique dans ses relations avec ses fournisseurs et son personnel ;
- A le soin d'encaisser le montant des prestations de restauration réglées par les convives, dans le cadre réglementaire précisé au CCAP (mandat d'encaissement) ;
- Est personnellement responsable de l'exécution de toutes les obligations résultant du marché.

A cet effet, il assure notamment :

EN TERMES DE RESTAURATION :

- La conception des menus et des animations ;
- L'approvisionnement en denrées alimentaires ;
- La gestion des stocks, y compris l'entreposage des denrées dans les réserves ;
- La préparation des repas sur place, à l'adresse indiquée ci-dessus ;
- La distribution des repas aux convives.

EN TERMES DE GESTION DE SERVICE

- La mise en place du système d'encaissement ;
- La facturation des repas aux usagers et l'encaissement du prix des repas auprès des usagers, « pour compte » de CentraleSupelec;
- L'organisation du travail et la mise en œuvre de son savoir-faire ;
- L'encadrement et la formation de son personnel salarié ;
- Le contrôle de la sécurité des aliments, des repas et du personnel. Notamment en fournissant, en nettoyant et en entretenant les vêtements de travail du personnel et leurs accessoires (non limitativement : les gants, coiffe et masque bucco-nasal), à sa charge ;
- Le tri des déchets : réalisation du tri sélectif et des biodéchets
- La mise en œuvre, par des moyens adaptés, d'une sécurité maximale des produits servis, notamment en cas de crise déclarée. Le TITULAIRE assure par ailleurs les analyses bactériologiques à ses frais.

EN TERMES TECHNIQUE

- L'entretien courant des locaux (la cuisine compris dans son sens le plus large, la salle de restaurant, les sanitaires, le vestiaire et lieux de stockage, le hall d'entrée) y compris extérieurs (local de stockage extérieur, aire de livraison, local de stockage des déchets et les équipements inhérents à leur évacuation,), ainsi que l'entretien courant des équipements et du mobilier mis à disposition nécessaires à l'accomplissement du service et à l'accueil des convives, y compris le mobilier d'accueil intérieur et extérieur, et de stockage des déchets ;
- Le TITULAIRE assure la fourniture des produits et appareils nécessaires au nettoyage (notamment les produits lessiviels, le linge, les serviettes jetables et les uniformes), au maintien en bon état des lieux, et au maintien de la sécurité ;
- Il est tenu de conserver l'intégralité des locaux et les équipements propres. L'hygiène et le nettoyage journalier, et notamment l'entretien de la cuisine, de la salle du restaurant, de la cafétéria, du mobilier, et tout autre local ou équipement nécessaire à l'accomplissement de sa mission. Il assure également le nettoyage des sols intérieurs, des murs, des plafonds, des portes, des rebords de fenêtres, du matériel incendie, à l'exception des vitres intérieures et extérieures ;
- Le renouvellement du petit matériel de cuisine à l'identique ou équivalent. Sont notamment considérés comme du "petit matériel" la vaisselle, la verrerie, les couverts…

5.2. Prestations relevant de l'ACHETEUR

CentraleSupelec prend à sa charge les missions suivantes :

- La gestion des fluides ;
- La mise à disposition du système d'encaissement ;
- Le renouvellement des équipements en dehors du « petit matériel » ;
- La maintenance des équipements ;
- L'entretien des vitres intérieures et extérieures ;
- Le renouvellement du mobilier de la salle de restaurant ;
- La gestion (enlèvement, collecte) et la valorisation des déchets ;
- La désinsectisation et la dératisation des locaux ;

La répartition des charges est détaillée à l'annexe 1 du présent CCTP.

Article 6 – Conditions d'accès au restaurant

Le restaurant est ouvert aux seuls étudiants et membres du personnel de CentraleSupelec, les extérieurs dûment autorisés par l'ACHETEUR, que sont les personnels des entreprises conventionnés et stagiaires en formation, et les « invités. »

Aucun « client » de l'extérieur ne peut être accepté dans l'enceinte du restaurant sans l'autorisation de l'ACHETEUR.

En dehors des heures d'ouverture, une autorisation doit être demandée à CentraleSupelec, pour occuper les locaux pour des prestations réalisées par le Titulaire.
Il est précisé que pour des prestations exceptionnelles les espaces peuvent être loués par CentraleSupelec à des tiers ou au Titulaire.

Article 7 – Fonctionnement du restaurant

Le TITULAIRE fait bénéficier l'ACHETEUR de son savoir-faire, de ses méthodes de contrôle interne sur la bonne exécution de la prestation ; il doit aider à la résolution de problèmes éventuels. De manière générale, il cherche l'amélioration constante de la qualité des services fournis en liaison avec l'ACHETEUR.

7.1. Locaux et matériels

Il est ici également expressément précisé que les locaux sont mis à la disposition du TITULAIRE, à titre gratuit et qu'ils ne sont que l'accessoire du présent marché ; ils n'emportent en conséquence au profit du TITULAIRE aucun droit à la propriété commerciale.

Les locaux et le matériel nécessaires au bon fonctionnement (affectés et réservés) du service de restauration sont mis à disposition par l'ACHETEUR à titre gratuit. Le TITULAIRE en dispose à titre précaire, dans les conditions convenues dans le présent CCTP et CCAP, c'est-à-dire de manière générale, dans des conditions agréées par l'ACHETEUR.

Le TITULAIRE ne pourra en aucun cas créer de fonds de commerce dans ces locaux, les intentions respectives des parties s'opposant formellement à ce qu'un tel fonds de commerce puisse naître du présent marché. Il est expressément précisé qu'aucune prestation à destination autre que celle concernée par le présent document ne sera autorisée au TITULAIRE. La fin du marché entraînera, de ce fait, le départ des lieux du TITULAIRE, sans aucune indemnité.

Il devra se conformer à la réglementation en vigueur pour ce qui concerne sa profession. Il lui appartiendra de se pourvoir des autorisations nécessaires et d'accomplir lui-même toutes les formalités administratives (par exemple, vis-à-vis de la Direction Départementale de la Protection des Populations) de telle sorte que l'ACHETEUR ne puisse jamais être inquiété à ce sujet. Le TITULAIRE doit décrire dans son offre les procédures mises en œuvre permettant l'application des normes réglementaires (HACCP, PMS, etc…).

Le personnel du TITULAIRE est tenu de se conformer au règlement intérieur de l'ACHETEUR ; en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'accès au site. La présence du personnel du TITULAIRE, en dehors des heures habituelles de fonctionnement du restaurant, devra être signalée à l'ACHETEUR.

En aucun cas, le TITULAIRE ne pourra réclamer à l'ACHETEUR une quelconque indemnité pour le motif que son activité commerciale subirait une entrave quelconque du fait des règlements ou consignes visés au présent paragraphe.

D'autre part, un plan de prévention (décret n°92-158 du 20 février 1992) devra être établi entre les parties avant le terme du 1er mois d'exécution du marché.

Seuls peuvent accéder à la zone technique (production et stockage) :
- Le personnel du TITULAIRE appartenant à l'équipe du restaurant uniquement pendant les horaires de travail;
- Les représentants dûment mandatés par l'ACHETEUR ;
- Les services d'hygiène et autres organismes de contrôle.

Il ne peut établir d'autres installations fixes, ni modifier celles existantes, sans en avoir référer à l'ACHETEUR au préalable. Le restaurant de l'adresse susmentionnée est mis à disposition, ainsi que les surfaces destinées aux locaux administratifs et techniques dont le TITULAIRE peut avoir besoin pour la réalisation du présent marché.

7.2. Etat des lieux

Un état des lieux et un inventaire contradictoire, entre les parties, doivent être établis préalablement à la prise en charge de la gestion par le TITULAIRE. Ils se concentrent sur les locaux, les équipements (gros et petit matériel, et matériel informatique) et les mobiliers (intérieurs) mis à disposition par l'ACHETEUR, et comprend, non limitativement :
- La nature des équipements,
- L'année d'acquisition,
- L'état de fonctionnement,
- L'apparence,
- La vétusté et/ou l'état de propreté.

Ce même état des lieux et inventaire contradictoire seront établis à la fin du marché. Tous les ans, un inventaire contradictoire sera opéré par l'ACHETEUR (voir article 18 du présent CCTP). L'inventaire contradictoire de début de marché est la dernière occasion pour le TITULAIRE de relever les insuffisances ou de présenter les remarques qu'il juge utile en sa qualité d'expert des prestations de restauration collective.

Si, au cours de la période d'exécution du marché, l'installation nécessite une mise à niveau de sa conformité à la législation ou à la réglementation, le TITULAIRE et l'ACHETEUR doivent être réciproquement informés. L'ACHETEUR s'engage à s'y conformer en concertation avec le TITULAIRE (dans ce cadre, le TITULAIRE a un devoir de conseil vis-à-vis de l'ACHETEUR en tant que professionnel de la restauration).

Le TITULAIRE doit veiller à l'application de toute norme pouvant intervenir dans le domaine de sa spécialité durant l'exécution de sa prestation. Il doit respecter les dispositions des textes en vigueur fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

7.3. Entretien des locaux à la charge du TITULAIRE

Les manquements du TITULAIRE aux obligations de l'article 5.1. du présent CCTP, ainsi qu'à cet article, donnent lieu à sa substitution, à ses frais, après qu'une mise en demeure de se conformer à ses obligations soit restée sans réponse dans un délai de 5 jours ouvrés suivant ladite mise en demeure. La sous-traitance pour l'exercice des obligations du présent article et de l'article 5.1. du CCTP est autorisée. Le régime de la responsabilité dans ce dernier cas est celui applicable conformément aux textes en vigueur.

Le TITULAIRE assure, selon les règles relatives à la sécurité et l'hygiène alimentaire, le maintien en parfait état de propreté et l'entretien courant des zones de production (y compris annexes, liées ou non à l'activité principale de restauration) et de distribution et de la salle de restauration et de réception. Tout écart observé entre ces attendus et les résultats du TITULAIRE donne lieu à des mesures d'ajustement de la part de ce dernier, à ses frais : il en est ainsi par exemple des produits et du matériel de nettoyage, de l'état des murs, des plafonds et des sols, des équipements tels les hottes etc…

Le plan de nettoyage et de désinfection des locaux sera fourni par le TITULAIRE à l'ACHETEUR dès son installation dans les locaux mis à sa disposition.

Ce plan devra préciser la fréquence, le mode opératoire, le ou les responsables des opérations de nettoyage et désinfection, les moyens mis en œuvre pour vérifier l'efficacité du plan. Le plan devra comprendre également le nettoyage des murs, des sols et des plafonds.

Toute dégradation causée aux locaux ou aux équipements qui résulterait de faute ou négligence du personnel du TITULAIRE devra être réparée aux frais de ce dernier après accord écrit de l'ACHETEUR. Un devoir d'honnêteté s'applique ainsi au TITULAIRE qui s'engage à informer l'ACHETEUR de toute défectuosité, casse, mauvais fonctionnement, perte, ou tout autre incident résultant ou non de son fait, risquant d'entraver ou entravant la prestation des services dans les conditions définies dans le présent CCTP.

Le TITULAIRE fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge et qui doivent être techniquement adaptés à leur usage. Ces appareils, matériels et produits doivent être agréés par l'ACHETEUR et répondre à la réglementation en vigueur et son évolution. Ces produits ne doivent pas être susceptible de causer des dégradations, ni porter à atteinte à la sécurité et la santé des convives, et du personnel affecté aux prestations faisant l'objet du présent marché. Dans le cas contraire, le TITULAIRE est tenu pour responsable et tenu de réparer les dommages matériels à ses frais.

Le TITULAIRE assurera la bonne tenue des lieux et de leurs abords immédiats, y compris ceux liés à l'évacuation des déchets, y compris le cendrier extérieur.

Le TITULAIRE doit fournir les consommables pour le personnel et les usagers : savons liquides bactéricides, les essuie-mains en papier, le papier hygiénique, les sacs poubelles. Les produits d'entretien utilisés devront être écolabellisés.

7.4. Entretien des locaux à la charge de l'ACHETEUR

L'ACHETEUR, ses représentants ou les services de sécurité de l'ACHETEUR peuvent avoir accès à tout moment aux locaux occupés par le TITULAIRE. L'ACHETEUR met à la disposition du personnel du TITULAIRE des locaux vestiaires et sanitaires prévus selon la réglementation en vigueur.

Les réparations dont l'observation est faite lors de l'inventaire contradictoire et l'état des lieux du début d'exécution, ainsi que celles dont la nécessité est observée en cours d'exécution sont transmises sans délai à

l'ACHETEUR qui les effectue à son initiative. Lorsqu'elle les effectue, ils ne doivent pas entraver les prestations du TITULAIRE ou contraindre à modifier le service sur une période longue. Si les travaux n'entravent pas l'activité du TITULAIRE, celui-ci ne peut prétendre à recevoir des indemnités.

Les frais d'entretien autres que ceux de l'entretien journalier des locaux dont le TITULAIRE a la charge, les frais de réparation ou de modification des installations immobilières sont pris en charge par l'ACHETEUR dans les seuls cas où ils sont dus à la vétusté et à l'usure par une utilisation normale, non reconnus imputables à la négligence ou à la faute du TITULAIRE.

L'ACHETEUR se réserve la faculté d'effectuer tous les travaux qu'il juge nécessaires en concertation avec le TITULAIRE notamment pour les aspects d'hygiène et de distribution des repas.
Les installations immobilières font l'objet de visites régulières effectuées par un représentant du TITULAIRE et de l'ACHETEUR dans les conditions définies par ce dernier, suivies d'un compte-rendu écrit.

L'entretien des sanitaires est à la charge du TITULAIRE.

L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité est à la charge de l'ACHETEUR. Pour ce faire, l'ACHETEUR possède un double de l'ensemble des clés des différents locaux mis à disposition du TITULAIRE.

7.5. Evacuation des déchets

L'évacuation des déchets (incluant les emballages et les ordures ménagères) est effectuée via les containers situés dans le local dédié. Les horaires et les cheminements entre le stockage et le point d'évacuation extérieur situé dans le périmètre de l'immeuble sont précisées par la personne en charge de l'ACHETEUR, ou à défaut le régisseur des locaux de l'ACHETEUR.

L'évacuation des déchets se fait en conformité avec les règles en vigueur en matière sanitaire et relative au tri sélectif exigé par Rennes Métropole. A date, les flux suivants doivent être respectés : emballages, cartons, DIB. Par ailleurs seront à trier palettes, cagettes, bio déchets, huiles usagées. Dans ce cadre il fournit des réceptacles de stockage temporaire et des sachets jetables.

Le TITULAIRE est chargé du maintien en bon état d'utilisation des conteneurs-poubelles mis à sa disposition pour la récupération des ordures ménagères. Le TITULAIRE devra utiliser un matériel adapté à leur nettoyage afin d'assurer une hygiène parfaite et devra par ailleurs veiller à la fermeture après chaque utilisation et à leur rangement.

7.6. Gestion des files d'attente

Le TITULAIRE doit faire en sorte que les files d'attente aux lieux de service des plateaux, et aux caisses, soient les plus fluides possible, en prenant les dispositions adéquates. Il doit donc adapter les moyens et l'organisation du travail pour améliorer cette fluidité : il est suggéré de prendre en compte l'importance d'une signalétique claire et visible, entre autres.

Le Titulaire garantit un délai d'attente limité à 10 minutes. Tout dépassement de ce délai fera l'objet de pénalités prévues au CCAP.

Un plan relatif à la mise en œuvre de cet article sera détaillé dans le mémoire technique du soumissionnaire, prenant notamment en compte les nécessités relatives à l'approvisionnement des points de self-service tout au long du service.

Il est attendu du Titulaire d'être force de proposition pour optimiser et fluidifier le temps de passage au service, en s'appuyant sur les équipements et aménagements existants. Il pourra toutefois formuler toute proposition d'évolution ou de transformation jugée pertinente, y compris lorsque celle-ci implique l'introduction de nouveaux dispositifs ou une réorganisation significative des espaces.

A ce titre, le Titulaire détaillera notamment :

- La destination des meubles / espaces existants,
- Le parcours convive,
- Les améliorations possibles sur la base de l'existant,
- Les solutions innovantes ou alternatives pertinentes (ex : dispositifs de caisse automatique, système de scan plateau, outils de gestion des flux, etc.). **Les aménagements des espaces devront être détaillés – approche technique et impacts financiers – dans le cadre de la PSE 2.**

7.7. Règles diverses relatives à la fréquentation lors des services

Le TITULAIRE est chargé d'apporter la plus grande attention à la présentation par une décoration des présentoirs de la zone de distribution et de la salle de restaurant.

Une attention particulière devra être apportée à la courtoisie envers les convives. Un règlement intérieur du TITULAIRE sera affiché dans les locaux.

Le restaurant fonctionne selon la formule "self." Chaque convive constitue son repas à sa convenance en étant servi par les agents du TITULAIRE, selon ce qui est proposé à la consommation par le TITULAIRE. Les convives peuvent être resservis en plat d'accompagnement, à la demande. Tous les convives déposent eux-mêmes leur plateau à la zone de plonge.

7.8. Mise à disposition du matériel

La liste des matériels et des équipements mis à disposition du TITULAIRE est jointe en annexe 6.

Gros matériel

L'ACHETEUR met à la disposition du TITULAIRE le gros matériel en bon état de fonctionnement. Cette mise à disposition est faite à titre précaire pour la durée du marché, et à titre gratuit.

Comme pour les locaux, un inventaire contradictoire entre les parties est établi préalablement à la prise en charge du gros matériel par le TITULAIRE.

Le TITULAIRE se charge du nettoyage, du maintien en parfait état de propreté et de l'entretien courant du gros matériel mis à sa disposition. L'utilisation anormale entraînant des dommages à celui-ci fera l'objet d'une remise en état aux frais du TITULAIRE.

L'entretien technique et la maintenance préventive du gros matériel de cuisine sont à la charge de l'ACHETEUR. Les réparations seront financées et orchestrées par l'ACHETEUR. L'ACHETEUR assure également le renouvellement de ce gros matériel, et en supporte la charge sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence ou à la faute du TITULAIRE.

Les équipements et mobiliers qui seront mis en place par le TITULAIRE sur le restaurant et attachés à ses propres concepts de restauration resteront sa propriété à la fin du marché, à moins qu'il s'agisse de l'équipement et du mobilier appartenant à l'ACHETEUR et affecté et/ou réservé à l'exécution du service faisant l'objet du présent marché.

Petit matériel

L'ACHETEUR met à la disposition du TITULAIRE le petit matériel d'exploitation, dans les limites du matériel décrit à l'état des lieux.

Le TITULAIRE assure le renouvellement, dans la même gamme que la dotation initiale, du petit matériel (plateaux repas, vaisselle, verrerie, couverts…), et la batterie de cuisine.

Le TITULAIRE a la charge du nettoyage et de l'entretien quotidien dudit matériel.

Entretien et nettoyage du matériel

Le nettoyage et l'entretien courant du gros et du petit matériel sont assurés par le TITULAIRE.

Les matériels et produits techniquement adaptés pour le nettoyage et la désinfection sont soumis à agrément de l'ACHETEUR. Ils doivent être utilisés conformément aux instructions données par le fabricant et avec les précautions d'usage liés au matériel en contact avec les denrées alimentaires.

Les matériels et produits employés doivent être adaptés à leur usage, être agréés par l'ACHETEUR et être autorisés par le Service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité. Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires et la détérioration du matériel. Ces matériels et produits doivent être entreposés dans un local fermé à clef, uniquement réservé à cet effet.

Si le TITULAIRE n'effectue pas les travaux de nettoyage et d'entretien normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité et d'hygiène, après mise en demeure restée sans effet, l'ACHETEUR en assure l'exécution dans un délai de 5 jours ouvrés aux frais du TITULAIRE.

Il est précisé que tout changement, embellissement, apport de matériels effectués par le TITULAIRE, même avec son autorisation restera acquis au propriétaire des locaux sans indemnité aux termes du contrat.

7.9. Fluides et énergie

Sauf cas de force majeure, l'ACHETEUR assure la fourniture de l'eau, de l'électricité et du chauffage ; elle prend en charge le coût des consommations.

Cependant, le TITULAIRE prendra toutes les dispositions fonctionnelles pour rationaliser les consommations des fluides.

L'ACHETEUR assure la continuité du raccordement jusqu'au local mis à la disposition du TITULAIRE (notamment pour les besoins informatiques). Le TITULAIRE demeure responsable de la mise en place et du raccordement de son propre abonnement à la fibre. L'ACHETEUR ne prend à sa charge ni les abonnements, ni les frais de communication téléphonique des lignes.

Les appareils ne devront pas être branchés sur des prises déjà utilisées pour d'autres appareillages, même par l'intermédiaire de prises multiples.

Le TITULAIRE s'engage à ne faire aucune modification technique sur des installations ou aménagements existants des locaux visés au présent marché, sauf accord préalable de l'ACHETEUR (comme dans le cas susmentionné de la réorganisation de la plonge).

En cas de dysfonctionnement électrique, le TITULAIRE contactera l'ACHETEUR.

Il devra éviter tout éclairage superflu. En particulier, il veillera à ce que l'éclairage d'un local soit strictement limité au temps nécessaire à l'exécution des prestations du présent marché. Il aura soin d'éteindre l'électricité au moment de quitter les locaux. De même, le TITULAIRE devra également prendre toute disposition pour ne pas laisser couler l'eau inutilement et veillera à ce que les robinets soient bien fermés avant de quitter les lieux.

L'ACHETEUR sera vigilant sur tout abus manifeste ou négligence du TITULAIRE entraînant une consommation anormale de fluides. En cas de constatation par l'ACHETEUR de faute du TITULAIRE en la matière (par exemples, éclairage non éteint, système de ventilation non arrêté, etc.), des sanctions pourront être appliquées.

L'ACHETEUR analyse dans ce cadre à chaque date anniversaire du marché le montant des fluides et le met en perspective avec la consommation constatée les années précédentes.

7.10. Consommables

Le TITULAIRE prend en charge les frais suivants :

- La fourniture des serviettes en papier, ficelle, pic, barquette ou autre matériel entrant en contact avec les aliments dans le cadre de la production, et quel que soit le stade de production ;
- La fourniture de l'ensemble des produits d'entretien, des produits lessiviels et de leurs doseurs homologués et compatibles au contact alimentaire, nécessaires aux opérations dont il a la charge ;
- Les tenues professionnelles et leur blanchissage, ainsi que le ligne de service et son blanchissage.

7.11. Système d'information de gestion de la restauration

Le TITULAIRE doit fournir un système de gestion informatique (suivi des stocks, de la production, des encaissements...). Il prend en charge la création et la mise en place d'une interface répondant à tous les besoins de l'ACHETEUR et notamment la lecture des badges et cartes existants, ainsi que la production :

- D'états de fréquentation journaliers, mensuels, annuels ;
- D'états de la consommation par type de prestation ;
- D'états des subventions à percevoir (nombre de repas servis par type de subvention et relevés nominatifs le cas échéant).

Le TITULAIRE fournira, en outre, un état annuel du coût réel de sa prestation notamment le détail des frais inclus dans l'admission et le montant des dépenses alimentaires.

Article 8 – Communication et signalétique

Le TITULAIRE est responsable de la signalétique dans l'espace de distribution des repas, permettant ainsi aux convives d'identifier de manière lisible l'offre qui leur est proposée, en termes de contenu, de valeur nutritionnelle et de prix.

La signalétique intègre notamment l'affichage des menus du jour à l'entrée du restaurant avant l'ouverture du restaurant et des choix offerts en plats chauds au niveau de la zone de distribution dédiée ; l'origine des denrées (légumes, fruits, viandes, poissons...) doit être affichée et lisible, les éventuels signes de qualité et d'« authenticité ».
Le libellé et le nom de chaque mets est simple, précis mais ni mensonger, ni abusif, ni ambigu. Il permet une information claire et précise des usagers, devant notamment permettre un service fluide.
La liste des plats sera complétée par tout autre moyen permettant une visibilité de l'offre du jour. Les menus pour la semaine seront également affichés. Le TITULAIRE est responsable et l'ACHETEUR peut s'assurer à tout moment que ce qui est servi est effectivement ce qui est indiqué sur le menu.

Les menus sont remis à l'ACHETEUR, sous format informatique, pour diffusion.

Le TITULAIRE précise sur les menus, impérativement sans pouvoir y déroger et de manière lisible :
- Le nom des aliments ;
- L'origine des produits servis est mentionnée ;
- Pour les salades composées, le TITULAIRE doit faire apparaître *a minima* l'élément principal composant la recette ;
- Une indication sera prévue pour les plats contenant du porc ;
- Les indications réglementaires relatives aux allergènes seront également mentionnées ;
- Il sera annexé aux menus toutes les informations demandées quant à la traçabilité des produits et leur origine ;
- Les préparations contenant de l'alcool seront signalées ;
- La distinction entre produits frais, surgelés et congelés
- Les tarifs doivent notamment y être mentionnés ainsi que le nombre de points correspondant à chaque plat

Le TITULAIRE doit tenir à disposition de l'ACHETEUR les fiches techniques d'élaboration de l'ensemble des prestations qu'il propose, indiquant précisément la catégorie et l'origine de tous les produits constituant la recette. L'ACHETEUR en formule la demande à sa discrétion sans que cela puisse entraver ou risquer d'entraver les prestations des services dans les conditions définies dans le présent CCTP.

De manière générale, la transparence fait partie des actions à mettre en œuvre dans les objectifs de développement durable. L'affichage constitue la partie visible par l'usager de la prise en compte de ces objectifs et, à ce titre, doit faire l'objet d'un traitement réfléchi et soigné de la part du TITULAIRE. L'ACHETEUR sera vigilant sur ce point et les efforts du TITULAIRE feront l'objet d'une appréciation. Il convient de préciser que le TITULAIRE est responsable de la qualité des prestations qu'il fournit, et en particulier la qualité des repas et des aliments qu'il sert. De manière officieuse, il est garant des préconisations et objectifs gouvernementaux assignés à la restauration collective auquel l'association adhère pleinement, ainsi que du développement durable, comme mentionné dans l'introduction, et notamment la nécessité de servir des plats équilibrés et respectueux de l'environnement.

Le TITULAIRE n'est en aucun cas autorisé à faire de la publicité d'autres marques commerciales sans accord préalable de l'ACHETEUR. En particulier, les menus n'indiqueront le nom d'aucune marque commerciale.

Les repas à thème feront de même l'objet d'une communication spécifique à convenir au préalable avec l'ACHETEUR.

Les candidats détailleront les fonctionnalités des outils digitaux proposés (site internet et application) aux convives permettant la dynamisation de la fréquentation du restaurant et la mise en valeur de la prestation proposée (approvisionnements, techniques culinaires, signes de qualité, …)

Une enquête de satisfaction sera réalisée une fois par an auprès des convives par le Titulaire. Elle sera administrée par voie papier ou dématérialisée. Les questions seront validées par l'acheteur.

L'enquête de satisfaction comprendra :

- des analyses de satisfaction des nouvelles recettes
- des mesures pour les repas à thèmes et animations
- des analyses de la satisfaction des repas végétarien
- l'intégration de l'alimentation durable (produits de saison, bio, marqueurs de qualité etc).

Les résultats de l'enquête seront travaillés et présentés à l'acheteur en commission de restauration. La réalisation des supports permettant leur diffusion éventuelle au restaurant ou auprès des usagers sera de la responsabilité du Titulaire.

Tout retour d'insatisfaction exprimé dans l'enquête obligera le Titulaire à élaborer et à mettre en œuvre un plan d'action correctif.

CHAPITRE 2 – LES PRESTATIONS

Article 9 - Chronologie de l'élaboration des menus

Les menus s'élaborent comme suit :
Les projets de menus sont élaborés pour 6 semaines par le TITULAIRE, et remis pour approbation à l'ACHETEUR qui peut demander les modifications qu'il juge nécessaire, au plus tard 5 jours ouvrés précédant le service du menu considéré. Aucun menu n'ayant pas été agréé par ce dernier peuvent être servis et affichés. Le silence de l'ACHETEUR vaut consentement.

Le Titulaire peut procéder à des modifications de menus à condition que celles-ci :

- Soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement
- Respectent les équivalents alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle des aliments du menu prévu,
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas

Les plats ne peuvent être reproposés le lendemain, dans les conditions d'hygiène réglementaires, qu'en supplément du nombre de choix contractuels, y compris lorsqu'ils sont retravaillés.

Les menus doivent porter sur tous les choix offerts prévus au marché.

La rotation des recettes et donc des plats se fait sur 6 semaines et sur la dichotomie été/hiver.
Des plats « plébiscités, » à déterminer entre les parties, pourront néanmoins déroger à cette stipulation contractuelle.

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

Article 10 – Politique d'approvisionnement

10.1. L'approvisionnement

Les denrées utilisées dans la confection des repas et les prestations annexes doivent répondre aux dispositions de la réglementation relative aux denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles.

Elles doivent en outre être conformes :

A la circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique ;

Aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR ;

Aux recommandations relatives à la nutrition élaborée par le groupe permanent d'études des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA) et le groupement d'études des marchés en restauration collective et de nutrition (GEMRCN) ; toute disposition nouvelle du GEMRCN est applicable dès sa publication ;

A l'article 24 de 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.

Le Titulaire doit construire son offre alimentaire sur la base des socles suivants :

L'atteinte d'un taux global d'alimentation durable de **50% (*) dont 20% de denrées issues de l'agriculture biologique**, en valeur d'achat hors taxes, dès le démarrage du contrat, dans les conditions définies par l'article 24 de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 susvisée.

(*) Produits entrant dans le décompte réalisé par le Titulaire :

- *Produits issus de l'agriculture biologique (reconversion acceptée), Produits bénéficiant des signes officiels de la qualité et de l'origine suivants : Label Rouge, Appellation d'origine (AOP), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie, mention « Fermier » ou « produit de la ferme »,*
- *Produits bénéficiant des mentions valorisantes suivantes : Haute Valeur Environnementale » (HVE), mention « Fermier » ou « produit de la ferme »,*
- *Produits issus de la pêche affichant l'écolabel pêche durable,*
- *Produits au logo « Région Ultra- Périphérique » (pour produits d'Outre-Mer),*
- *Produits équivalents aux exigences définies par les signes, mentions, écolabels ou certifications listées ci-avant,*
- *Produits issus du commerce équitable.*

Le taux d'alimentation durable s'apprécie sur une année entière, dans la perspective :
- D'assurer une diversité de produits parmi tous les groupes d'aliments (fruits, légumes, laitages, viandes, œufs, légumineuses, céréales),
- De respecter la saisonnalité.

Le Titulaire s'engage à fournir chaque mois au pouvoir adjudicateur un état de la répartition par origines de ses achats, indiquant au minimum le volume d'achats :
- Labellisés biologiques (AB),
- Certifiés (Label rouge, AOP, IGP),
- Agriculture raisonnée,
- Autres mentions valorisantes telles que spécifiées supra,
- Sans mention particulière.

Les éventuels engagements portant sur d'autres labels et mentions valorisantes sont à la discrétion du Titulaire mais ne doivent pas être comptabilisés dans le taux d'alimentation durable tel que défini *supra*.

Le Titulaire est également tenu de se conformer aux exigences définies par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant sur la lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets dite « Climat et Résilience » et à toute actualisation de ces dernières.

Ainsi le marché doit permettre d'atteindre **100 % des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et des produits de la pêche servis doivent bénéficier d'un SIQO, d'une mention valorisante ou être certifiées HVE.** Ce taux est apprécié en valeur d'achat HT des denrées alimentaires concernées.

Les candidats doivent décrire dans leur offre l'origine et les spécifications des denrées utilisées pour la confection des repas (les éventuels labels de qualité y compris agriculture biologique) et compléter l'annexe 3 du présent CCTP à cet effet.

La proposition des produits doit répondre, en plus des qualités organoleptiques réglementaires aux critères plus spécifiques suivants :

- Saisonnalité ;
- Fraîcheur.

Un compte rendu mensuel pourra être demandé au TITULAIRE concernant la provenance des denrées servis sur le mois précédent.

Cette politique ne devra être en contradiction sur aucun point avec la diversité et la qualité des produits demandés au présent CCTP.

Le TITULAIRE prend en compte les points suivants lors de la sélection de ses fournisseurs (par exemple : fournisseurs de produits animaux ou d'origine animale) :

- L'agrément sanitaire ;
- La mise en place d'une démarche qualité type HACCP ou ISO ;
- La communication des autocontrôles et la gestion des dangers microbiens, chimiques et/ou physiques ;
- La gestion de la bonne traçabilité des produits, comme les origines géographiques, l'identification de l'espèce voire de l'animal selon son espèce, la constitution de lot de fabrication ;
- Le mode de validation des DLC.

Les modes et les fréquences d'approvisionnement devront être appropriés afin d'éviter les ruptures de stocks.

Les candidats exposeront dans leurs offres l'organisation mise en place au niveau des livraisons et le nombre de livraisons par semaine et par mois. Les fournisseurs devront avoir connaissance des contraintes d'accès au site et l'éventuelle interdiction d'effectuer toute livraison hors amplitude horaire imposée par l'ACHETEUR.

L'appartenance du TITULAIRE à une centrale d'achat, ne peut pas être opposable à l'ACHETEUR pour le choix des aliments composant la prestation.

Les candidats s'inscriront dans l'esprit de la loi Egalim une obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cet article doit faire l'objet d'un plan détaillé dans le mémoire technique du candidat.

Le TITULAIRE fournit dans un délai d'un mois au maximum après la demande et avant la date limite de transmission fixée par l'état, l'ensemble des informations exigibles au titre des télédéclarations sur la **plateforme « Ma Cantine »,** conformément à l'arrêté du 14 septembre 2022 fixant les modalités de transmission par les gestionnaires de restaurants des données nécessaires à l'établissement du bilan statistique annuel mentionné à l'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

10.2. Responsabilité du TITULAIRE

L'approvisionnement et le stockage des denrées sont assurés par le TITULAIRE. Il en est responsable, sous réserve du bon fonctionnement des chambres froides ou congélateurs et autres équipements mis à disposition par l'ACHETEUR, que l'état des lieux et l'inventaire contradictoire du démarrage de contrat révéleront. Le cas échéant, si le TITULAIRE ne fait pas part à l'ACHETEUR de toute défectuosité justifiant réparation, il sera tenu responsable dans les mêmes conditions que lorsque cela résulte de son fait. Le TITULAIRE est responsable de tous vols et détériorations, notamment de l'hygiène des produits alimentaires.

Le TITULAIRE s'assure que les livraisons sont effectuées aux horaires d'accès autorisés pour le Campus _ à date dès 5h00 le matin - dans des véhicules adaptés et dans des conditions de propreté et d'hygiène propres à respecter les obligations du présent marché qui lui incombent.

10.3. Traçabilité des produits

Le TITULAIRE est en mesure de communiquer sans délai et sur simple demande de l'ACHETEUR, toute information sur la traçabilité concernant les produits des différents composants des menus ainsi que toute information relative aux opérations de transformation des denrées utilisées.

L'ACHETEUR exige du TITULAIRE :
- L'exclusion systématique des denrées alimentaires ou ingrédients étiquetés avec une présence d'O.G.M. Il doit apporter la garantie de l'absence d'étiquetage d'O.G.M. dans les produits livrés ;
- L'exclusion des préparations alimentaires, au fur et à mesure de l'acquisition des connaissances scientifiques concernant les substances à fort potentiel allergisant (ex : arachide) ;
- L'exclusion de l'huile de palme ;
- L'exclusion du soja et des produits à base et dérivés du soja, conformément au rapport de l'ANSES de mars 2025

Article 11 – Les menus et les prestations

11.1. Principes

Les repas étant pris en libre-service, les menus établis ne peuvent pas, à eux seuls, garantir une alimentation nutritionnellement équilibrée dans la mesure où les usagers sont libres de composer leur repas comme ils l'entendent.

Le TITULAIRE doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire et observe pour l'élaboration des menus le respect du GEMRCN version 2.0 de juillet 2015 relatif aux recommandations nutritionnelles selon la typologie de convives et aux recommandations du GRCN version 1.0 de mars 2019 relatif à la diversification des sources de protéine en restauration collective. Le Titulaire présente dans son offre un plan alimentaire de 4 semaines afin de sécuriser les fréquences d'apparition des plats et de garantir une diversité dans les propositions.

Il se conforme également aux préconisations émises dans le Programme National Nutrition santé 2026-2030 (dit PNNS-5), notamment pour ses parties relatives à la lutte contre l'obésité et à l'amélioration des pratiques alimentaires.

Dans le cadre de cette liberté de choix, l'usager doit pouvoir construire des repas de qualité servis en quantité suffisante et adaptés à :
- Ses besoins nutritionnels,
- Son budget (valeur économique des prestations correspondant à la vocation sociale de ce type de restaurant),
- Ses goûts (qualité organoleptique des plats),

L'élaboration des menus devra également tenir compte des spécifications précisées dans le présent CCTP.

L'offre devra également être attractive et correspondre aux attentes, exprimées ou anticipées des convives.

11.2. Structure de l'offre et permanence du choix proposé

La qualité de la prestation sera, *a minima*, identique tout au long du marché (y compris en cas de moindre fréquentation - cf. période estivale).

Durant les repas thématiques des animations, la composition du menu est celle applicable dans les repas « ordinaires, » ci-dessus définie.

L'ACHETEUR attache une grande importance à la phase de démarrage de la prestation (en particulier durant le premier mois d'exploitation) ; elle attend des candidats des propositions d'animation et d'évènements permettant de fidéliser les étudiants. Les candidats doivent donc présenter un plan de démarrage décrivant les opérations envisagées, en plus de détailler le programme d'animation sur l'ensemble de la durée du marché en dehors de l'hypothèse d'un renouvellement.

Le TITULAIRE décrit dans son offre les concepts de restauration qui seront proposés sur le restaurant :
- nature du concept
- fréquence d'apparition
- implantation sur l'espace de distribution (joindre un plan)
- signalétique spécifique

Chaque convive constitue son repas sur sa propre initiative. La prestation doit permettre à la clientèle de se constituer, du lundi au vendredi, un plateau type parmi :

- 1 **hors d'œuvre** ou potage au choix parmi 3 au minimum ;
- 1 **plat protéique** au choix parmi 2 au minimum dont un plat ovo-lacto-végétarien ;
- 1 **accompagnement** au choix parmi 2 au minimum. Un service de frites sera proposé deux fois par semaine ;
- 1 **fromage** ou 1 préparation au lait au choix parmi 3 au minimum ;
- 1 **dessert** au choix parmi 3 au minimum ;
- Boissons ;
- Pain à discrétion (hors pains spéciaux) ;
- Assaisonnements.

Le repas à destination des étudiants se présente sous la forme d'une formule intégrant 5 composantes, hors boisson.

L'ACHETEUR est très attaché au nombre et à la variété des recettes, l'accent devant être mis sur la production sur place desdites recettes. Les plats principaux ne devront pas revenir plus d'une fois par six semaines.

Les plats d'origine exclusivement végétales devront respecter la complémentarité des protéines, conformément à l'application des recommandations du GR-CN du 29 mars 2019. L'ACHETEUR est très attaché au nombre et à la variété des recettes végétariennes pouvant être intégrées aux menus. L'utilisation des produits à base de soja est exclue. Le TITULAIRE présente dans son offre son catalogue de recettes, pour apprécier la diversité et l'équilibre des recettes, des animations en lien avec la végétalisation des assiettes.

Les prestations spécifiques (repas de direction et évènement divers) seront définies au cas par cas entre le TITULAIRE et l'ACHETEUR.

Boissons

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

Les boissons suivantes sont présentées, conditionnées en bouteille :
- eaux de source et minérales 50 cl (plate et gazeuse) ;
- sodas 25 cl ;
- jus de fruits 20 cl.

L'autorisation de vente de boissons alcoolisées sur le restaurant est à donner obligatoirement par l'ACHETEUR. Toute boisson alcoolisée servie au restaurant devra être accompagnée d'un repas.

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

11.3. Repas à thème et animations

Le Titulaire propose aux convives des animations, repas à thèmes et évènements sur le restaurant à minima 1 fois par mois soit au moins 12 animations par an. Des animations impliquant les producteurs des denrées utilisées par le TITULAIRE seraient fortement appréciées.

Le calendrier des animations est défini annuellement et est validé par la direction de l'établissement.

Le Titulaire met à disposition les matériels permettant d'assurer les animations et la décoration de la salle de restaurant. Le thème doit se retrouver dans chacune des composantes du repas.

Ces prestations sont intégrées dans les prix du repas courants et ne font l'objet d'aucun surcoût.

Un repas de fin d'année amélioré sera intégré au calendrier des animations calendaires sans surcoût pour les convives.

11.4. Affichage des menus

Les menus seront affichés avec soin, dans le respect de l'article 8 du présent CCTP. Ils mentionneront les plats et les prix seront clairement affichés. Les plats labellisés ou certifiés mentionneront le label ou le certificat. Sur demande de CentraleSupelec, il pourra être réservé un panneau destiné à l'affichage des justificatifs, explications ou présentations des menus, plats ou labels concernés. Le TITULAIRE assurera la diffusion de ces informations sur l'intranet de CentraleSupelec.

Le TITULAIRE présentera dans son offre les éléments de sa signalétique. Il devra en établir la liste et en présenter au moyen de fiches techniques, y compris photos, les principales caractéristiques.

Tout élément détérioré devra immédiatement être échangé sous réserve de l'application de pénalités prévues à l'article 9 du CCAP.

Le TITULAIRE apportera un soin particulier[1] à « l'information consommateur », notamment s'agissant de produits « bio, » « frais, » régionaux et de « fabrication maison ».

Le candidat présentera dans son offre un exemple de menu respectant les demandes du pouvoir adjudicateur en matière de transparence – destiné à juger de la charte graphique et du respect de chaque candidat des prescriptions du présent CCTP.

11.5. Repas formations

Les repas destinés aux stagiaires extérieurs de CentraleSupelec sont servis à table sur la base d'un forfait comprenant :

- Un hors d'œuvre ;
- Un plat protidique et son accompagnement ;
- Un fromage ou laitage ;
- Un dessert ;
- Une boisson.
- Pain
- Café

Le choix est identique à celui proposé aux convives du self, le prix est forfaitisé et est mentionné à l'annexe financière n°1 de l'acte d'engagement - Invité Plus. Pour mémoire ces repas sont servis à table, dans la salle fermée.

11.6. Lutte contre le gaspillage alimentaire

Les actions mises en œuvre peuvent notamment porter sur de la formation ou encore de la sensibilisation, ou d'une façon plus générale, sur l'approvisionnement, la production et la consommation (notamment par l'ajustement des grammages par typologie de produits pour permettre une diversité des produits tout en maintenant la lutte contre le gaspillage alimentaire).

Dans le respect de la réglementation applicable (et notamment l'ordonnance n°2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et la Loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire), le Titulaire réalise les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire suivante :
- Il effectue dans les trois (3) mois suivant le démarrage du marché, un diagnostic sur le gaspillage en cuisine (nourriture préparée mais non servie et jetée) et propose un plan d'actions (sous un délai d'un (1) mois au terme du diagnostic) qu'il se charge de mettre en place après validation de l'association,
- Il réalise des campagnes de pesées des déchets à minima 2 fois par an (déchets plateau et déchets cuisine).

Le Titulaire doit être force de propositions et construire un plan d'action, en concertation avec l'association.

CentraleSupelec souhaite mettre en place, pour ses étudiants, un service de paniers repas à emporter destinés au « dîner », afin de proposer une offre alimentaire complémentaire aux repas non assurés sur le temps du déjeuner.

Le TITULAIRE devra proposer les repas non consommés à la revente dans des conditions de sécurité sanitaire optimales. La fourniture du matériel nécessaire sera assurée par l'association. Cette offre est alors disponible en dehors des heures d'ouverture du restaurant, et fera l'objet d'une communication.

Le conditionnement proposé par le prestataire devra répondre à la loi dite EGalim, la proposition d'emballage plastique est proscrite. La proposition d'un système de consigne est à privilégier. Toutefois, dans un souci de flexibilité et d'innovation, l'ACHETEUR accepte que le Titulaire puisse commencer la prestation en conditionnement recyclable.

Le titulaire présentera dans son offre sa proposition détaillée pour la mise en œuvre de ce service : composition des paniers, tarification, organisation pratique, dispositif de communication et mesures sanitaires. Il détaillera également les équipements et le matériel dont il aura besoin pour la réalisation de ce service et en chiffrera le coût.

Article 12 – Offre à emporter

Le Titulaire devra également proposer une offre de frigo connecté - PSE 1- ou tout autre offre permettant de répondre aux attentes d'innovation, de qualité et d'accessibilité des convives, que CentraleSupelec se laisse le droit d'instaurer au moment de l'attribution.

Ces prestations s'inscrivent dans une démarche d'amélioration, de modernisation et de digitalisation (en termes de technologie, de mode de service, de système d'encaissement et d'usage des espaces) de la prestation de restauration proposée aux convives, via une offre de restauration variée et qualitative.

Les prestations attendues sont les suivantes :

- Offre a minima disponible tous les déjeuners, du lundi au vendredi (aux mêmes horaires, a minima, que celles du self), variée (renouvellement régulier des produits) et connaissant un réassort assurant une permanence de l'offre au moins équivalente à celle du self (l'offre est constamment disponible),
- Fabrication et/ou fourniture et livraison de repas chauds et/ou froids et à réchauffer à la minute,
- Fourniture de boissons,
- Mise à disposition de l'ensemble du matériel nécessaire à la mise en place de l'offre,
- Communication et signalétique spécifique à cette offre,
- La gestion des zones affectées par l'offre :
    - Le nettoyage du matériel inhérent à ladite offre,
    - L'entretien et la maintenance, préventive et curative, des matériels inhérents à ladite offre.

Outre ces spécifications, l'offre est définie par le Titulaire dans son offre, qualité et en quantité, étant entendu qu'elle existe en sus de l'offre au self. En tout état de cause, la qualité des denrées utilisées est équivalente à celle proposée sur le self.
Le système de paiement peut être dédié à cette seule offre. En tout état de cause, cette offre n'est pas subventionnée.
L'offre est contrôlée par le Titulaire, en interne comme par le biais d'un organisme extérieur accrédité, ainsi que par l'association, dans les conditions que la prestation self.

Article 13 – Prestations exceptionnelles

Des prestations exceptionnelles telles que (et non-limitativement) pauses café, petits déjeuners, déjeuners en lien avec des thématiques exceptionnelles, plateaux-repas, cocktails, buffets, peuvent faire l'objet d'une demande de CentraleSupelec et/ou d'une proposition du Titulaire.

Le Titulaire ne bénéficie pas de l'exclusivité s'agissant des prestations exceptionnelles ; CentraleSupelec a la possibilité de commander des prestations annexes à un autre Titulaire (dans cette hypothèse, les locaux de production ne seront pas mis à disposition du traiteur extérieur), pour des interventions sur une journée ou sur plusieurs jours.

CentraleSupelec se réserve le droit d'autoriser des personnes physiques ou morales à organiser des buffets ou des cocktails dans les espaces de restauration du site (salle de restaurant), en dehors des heures d'ouvertures et de travail nécessaires à la réalisation des prestations "ordinaires" définies dans le présent CCTP, uniquement dans le cas où l'association ne sollicite pas le Titulaire et recourt à un Titulaire tiers, selon des modalités à définir conjointement.

Le Titulaire s'engage à ne se livrer à aucune vente à des tiers, non autorisés par le présent marché, dans les locaux, ni exportation, sauf autorisation expresse écrite de CentraleSupelec.

Toutes les demandes de prestations spécifiques doivent faire l'objet d'un devis détaillé du Titulaire, validée par la personne habilitée à commander. Le Titulaire s'engage à ce titre à apporter son conseil auprès de CentraleSupelec des éléments à commander (plats, vins et autres).

Chaque prestation exceptionnelle fait l'objet d'une facturation séparée.

Article 14 - Produits alimentaires

14.1. Produits frais

Quelles que soient les qualités intrinsèques des produits issus de l'industrie agroalimentaire et la qualité des assaisonnements, l'utilisation de ces produits engendre un sentiment de monotonie et d'uniformisation préjudiciable à la perception qualitative recherchée fondée en partie sur le changement pour des convives fréquentant de manière très régulière le restaurant. Par ailleurs, leur bilan carbone, souvent éloigné des attentes de l'ACHETEUR, doit être optimisé dans le cadre de ce marché, dans les hypothèses de leur recours pour la réalisation des prestations de restauration. Enfin, les études prouvent qu'entre les phosphates, les additifs et les conservateurs, ces produits constituent un facteur de mauvaise santé et il convient donc d'en limiter strictement la présentation. Il est donc demandé au TITULAIRE d'employer au maximum des produits frais, issus des circuits-courts.

Les candidats présenteront dans leurs offres, la liste des produits qu'ils entendent utiliser en mentionnant la gamme dans laquelle l'approvisionnement sera fait[2] (Cf annexe 3 du présent CCTP à compléter).

Par ailleurs, les candidats mentionneront les engagements qu'ils prennent pour leurs achats de produits frais locaux, le cas échéant.

L'ACHETEUR se réserve la possibilité d'effectuer ou de faire effectuer des contrôles sur place et/ou sur pièces concernant le respect des engagements pris à ce titre. Notamment, le candidat doit prévoir la possibilité de transmettre de manière régulière et automatique les bons de livraison et/ou factures relatives aux approvisionnements – les candidats présentent dans leurs offres les modalités de reporting à CentraleSupelec que chacun se propose de mettre en œuvre.

Compte tenu des habitudes locales, il est exigé que le poisson servi soit frais *a minima* 2 fois par semaine.

Les entremets « maison » sont à prioriser aux entremets industriels. De même pour la pâtisserie dont le fait maison doit être largement privilégié, y compris pour les pâtisseries salées de type pizza, quiche, crêpe, etc…

Une offre de pain à volonté est incluse dans le prix du repas mais est servi à la demande pour éviter le gaspillage alimentaire. Une offre comprenant deux variétés de pain artisanal différentes est attendue.

Le pain devra être irréprochable en termes de qualité et de fraîcheur (le pain est obligatoirement frais et non industriel). Le candidat doit présenter son offre pour le pain (qualité, choix, fournisseur).

14.2. Prohibition des produits transgéniques

Les produits transgéniques sont prohibés. Les candidats précisent les moyens de contrôle et les garanties qu'ils offrent quant au respect de ce point.

14.3. Grammages

Le grammage est a minima conforme aux « recommandations relatives à la nutrition » du GEMRCN du 4 mai 2007 version 2.0 de Juillet 2015.

Les grammages proposés seront conformes à ceux indiqués dans l'annexe financière à l'acte d'engagement, le cas échéant, la fourchette moyenne du GEMRCN est à respecter.

Elles seront vérifiées ponctuellement et leur non-respect pourra être sanctionné par l'application de pénalités prévues à l'article 9 du CCAP.

Le pain, l'accompagnement (légumes et/ou féculents) (d'accompagnement), les sauces et les assaisonnements sont servis à discrétion.

---

[2] On rappelle la classification classique des produits : 1ère gamme : frais ; 2ème gamme : appertisés ; 3ème gamme : surgelés ; 4ème gamme : frais sous atmosphère contrôlé ; 5ème gamme : cuisinés sous-vide.

Article 15 – Préparation des aliments

Les repas devront être préparés sur place et à la dernière minute, ceci de manière à améliorer la qualité organoleptique des mets et assurer leur qualité hygiénique en diminuant les risques de prolifération microbienne

Les préparations seront simples, variées et soignées sans ostentation, tendent à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale.

De manière cohérente avec la volonté de l'ACHETEUR de s'adjoindre les services d'un prestataire soucieux de fidéliser sa clientèle, tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur. Les menus à jour fixe sont proscrits, sauf accord de l'ACHETEUR. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût ; les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter, sauf cas exceptionnels. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives elles peuvent rendre les aliments indigestes. La distribution doit s'assurer de répondre à tous les gouts pour les aliments tels les viandes dont les cuissons doivent varier en fonction des gouts.

Les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés, sont à éviter ; le sel est à limiter. Les assaisonnements seront autant que possible servis à part. Devront donc être mis à disposition des convives sur une table à condiments : huiles (dont huile d'olive), vinaigres (dont balsamique), moutarde, cornichons, olives, coulis de tomate, vinaigrette, vinaigrette allégée, mayonnaise, sauces tartare, cocktail et autres, échalotes hachées, herbes aromatiques, etc. Les candidats décrivent le conditionnement de ces condiments, en considérant les problématiques environnementales visant à réduire les déchets. Les condiments dans des conditionnements individuels sont proscrits.

Article 16 – Service

La présentation des plats peut être simple ; elle ne doit pas être négligée. Les plats doivent être appétissants. A cet égard, il est demandé au TITULAIRE de veiller à une bonne harmonie des viandes et du légume d'accompagnement, même si les convives disposent de la liberté de panacher les viandes et les légumes.

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

Le service doit être rapide, efficient et courtois.

Article 17 – Système d'encaissement

Le personnel de caisse devra avoir été formé pour typer rapidement les plateaux.

Des pénalités sont prévues à l'article 13 du CCAP au cas où ce service ne serait pas efficient, la mauvaise qualité du service se traduisant par une attente prolongée et/ou régulière des convives à la caisse.

Les caisses sont fournies par l'ACHETEUR. Le TITULAIRE est responsable de la mise en place du système d'encaissement et de suivi associé. Il lui appartient également de souscrire et de raccorder son propre abonnement à la fibre, dont il assure l'entretien et la maintenance.

L'offre du candidat présentera le système proposé. Il peut utilement prévoir un système de caisse volant de manière à renforcer la caisse en cas de longue attente, provoquée par exemple, lors d'afflux de formation. Il peut également proposer des systèmes de paiement en ligne, sur des supports facilement accessibles et compréhensibles (site internet du candidat, application mobile et interopérable…).

Les badges sont fournis par le TITULAIRE. Il en assure la maintenance. Leur délivrance est conditionnée par les « habilitations » octroyées par l'ACHETEUR à son personnel et ses clients conventionnés.

Les mises en circulation et actualisations sont faites par le TITULAIRE sur notification de l'ACHETEUR. Les créations de compte devront pouvoir être faites avant 11 heures du jour J sous réserve que le TITULAIRE ait été prévenu au plus tard le matin avant 9 heures.
Le TITULAIRE est en charge de la reprise des soldes actuels éventuels pour les badges créditeurs.

Il est précisé que le TITULAIRE est en charge des alimentations techniques permettant le parfait fonctionnement de son système d'encaissement (accès antenne satellite…).

Article 18 – Salle de restaurant

Les consommateurs ramènent leurs plateaux au guichet de la plonge aménagé à cet effet.

Au cours du déjeuner, un agent de service devra s'assurer de la propreté des tables entre les services et également faire face à tout incident lié à la restauration (plateaux renversés, etc.).

Article 19 – Personnel

Le candidat est libre quant à la mise en place du personnel nécessaire pour assurer un bon fonctionnement du restaurant, ayant par ce marché une obligation de résultat.

Les candidats présenteront dans leur offre l'organigramme qu'ils s'engagent à mettre en place.

Ils exposeront notamment les moyens qu'ils comptent mettre en œuvre afin d'assurer avec un maximum d'efficience le remplacement des agents selon que ces absences sont prévues (RTT, congés, formation), ou imprévues (maladies, accidents).
Ce point doit faire l'objet d'une offre détaillée de la part de chaque candidat dans le cadre des modalités de continuité du service qu'ils s'engagent à mettre en œuvre dans l'hypothèse où ils seraient attributaires du présent marché.

Pour autant, la qualité de la prestation, pour les préparations comme pour le service ou pour l'entretien, sont dépendantes de la qualité des personnels, de leur nombre, de leur motivation, du turn-over affectant l'effectif et, à ce titre, ces paramètres sont de nature à influencer la prestation, ce qui justifie la nécessité pour l'ACHETEUR de contrôler ce poste. Ce contrôle pourra s'exercer par la transmission à la demande du CentraleSupelec des feuilles de présence mensuelles.

Par ailleurs, l'ACHETEUR se réserve la possibilité d'effectuer ou de faire effectuer des contrôles sur place et/ou sur pièces pour vérifier le nombre et la qualification des agents en place, en particulier lorsque la prestation est jugée de mauvaise qualité (« résultats » non atteints). Le résultat est considéré comme n'étant pas atteint lorsque soit l'attente est prolongée pour se faire servir le plat chaud, soit les linéaires du self ne sont pas suffisamment approvisionnés, soit la qualité des repas est médiocre.

Dans cette hypothèse, si une étude portant sur l'effectif du personnel du TITULAIRE met en évidence un manque d'agent (non-remplacement ou poste non pourvu), des pénalités pourront être perçues dans les conditions prévues à l'article 13 du CCAP.

Par ailleurs, l'évolution récente mais constante de la jurisprudence en matière d'application de l'article L-1224-1 du code du travail rend tout autant indispensable un suivi régulier de ce poste.

Les contraintes d'ordre légal (article L.1224-1 du code du travail et/ou avenant n° 3 de la convention collective de la restauration collective selon le choix de la société de restauration et de ses salariés) obligent à une reprise par le TITULAIRE du personnel cadre ou non cadre actuellement affecté au restaurant de CentraleSupelec. Le candidat trouvera en annexe 7 au présent CCTP la liste du personnel à reprendre préparée par la société sortante sous sa responsabilité. A l'issue du contrat, le TITULAIRE s'engage à communiquer à l'ACHETEUR, à première demande, la liste des agents que le successeur aura à reprendre en vertu des mêmes obligations légales, ainsi que les conditions de leur contrat de travail.

Le nombre d'agents et/ou le total des heures de travail liés aux contrats de travail à reprendre par le successeur à l'issue du contrat en application des disposition légales ou conventionnelles ne devra pas être supérieur à l'effectif tel qu'il aura été défini dans l'offre du TITULAIRE et accepté par l'ACHETEUR, sauf accord de l'ACHETEUR qui devra être passé par voie de modification du présent marché. En cas de non-respect de cette clause, la charge de la restructuration supportée par CentraleSupelec ou le futur TITULAIRE sera mise à la charge du TITULAIRE sortant.

Le TITULAIRE s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale. Il s'engage à mettre en œuvre le plan de prévention prévu par l'article R-4512-7 du code du travail.

Il s'engage en outre à faire respecter par ses agents les consignes de sécurité en vigueur au sein du site, et de manière générale le respect du règlement intérieur que l'ACHETEUR transmet au TITULAIRE.

En ce qui concerne l'encadrement, un gérant et un adjoint seront désignés sur le site. Ces responsables devront être présentés à la personne responsable du marché ou son représentant avant la prise de fonction.

Le gérant, ou en son absence son adjoint, qui est l'interlocuteur privilégié de l'ACHETEUR, assure le bon déroulement des prestations du présent marché.

Le TITULAIRE s'engage à maintenir un effectif constant tout au long du contrat ainsi qu'un niveau de compétence équivalente. L'équipe devra être composée au minimum d'un gérant, d'un chef de cuisine qualifié, d'un responsable de caisse.

Le TITULAIRE organise les congés du personnel de manière à assurer l'ouverture permanente du restaurant pour un fonctionnement normal. Il est en de même en cas de grève du personnel, sans pour autant remettre en cause le droit de grève.

Le TITULAIRE devra tenir compte de l'évolution de la fréquentation du restaurant et maintiendra en conséquence l'effectif du personnel.

Les candidats présenteront dans leur offre les modalités d'encadrement de l'équipe de restauration. Ils préciseront notamment le profil et le niveau de qualification du (des) personnel(s) pré-identifié(s), et en particulier mais sans que cela suffise, la fiche de poste et le CV du gérant et de son adjoint.

Ils décriront également la structure de l'équipe de restauration (profil, compétences, horaires de travail) et transmettront un organigramme-cible.

19.1. Insertion sociale et travailleurs handicapés

Le candidat exposera dans son offre les engagements qu'il peut prendre en matière d'insertion sociale dans le restaurant.

Notamment, le candidat exposera ce qu'il pourra mettre en œuvre en matière d'emploi confié au secteur des travailleurs en situation de handicap.

19.2. Formation du personnel

Le TITULAIRE aura à sa charge la formation de l'ensemble des personnels assurant la prestation.

A la prise du marché, le TITULAIRE établit une évaluation des compétences du personnel. Il réalise à ses frais des formations permettant de professionnaliser son personnel aux procédés mis en place et au type de restauration envisagé, ainsi que les formations traitant des bonnes pratiques d'hygiène.

Le TITULAIRE s'engage à former son personnel pour l'adapter aux conditions particulières de fonctionnement et d'organisation du restaurant, et en particulier aux nouvelles techniques d'utilisation des produits alimentaires et des matériels, ainsi qu'à la mise à niveau des connaissances relatives aux problèmes d'hygiène alimentaire. Une formation aux techniques culinaires végétariennes est attendu, dès le démarrage du marché, avec attestations de formation à communiquer à l'acheteur.

Lors des périodes de formation, le TITULAIRE mettra gratuitement et en remplacement, les personnels nécessaires au maintien du service et de sa qualité.

Le TITULAIRE s'engage à donner au personnel de remplacement une formation accélérée sur la prévention des toxi-infections alimentaires et ce, dès leur prise de fonctions.

Le TITULAIRE s'engage à fournir à l'ACHETEUR sur simple demande le plan de formation et les attestations de stage du personnel notamment dans le domaine de l'hygiène alimentaire.

Dans son offre, chaque candidat transmet le plan prévisionnel de formation de leur équipe sur lequel ils s'engagent (thème, public, nombre de jours de formation…).

19.3. Prescriptions relatives à l'hygiène

Le TITULAIRE s'engage à appliquer la réglementation en vigueur.

Selon les principes d'hygiène, le TITULAIRE qui affectera en cuisine un même agent au cours d'une même période continue de travail, à la fois à un poste du secteur dit « souillé » (où s'effectuent par exemple les travaux tels que l'évacuation de déchets, l'enlèvement de la vaisselle sale, la désinfection, le lavage, le nettoyage des locaux et du matériel, la réception, l'entreposage ou la manutention des denrées à l'état brut, l'épluchage des légumes, etc.) et à un poste de secteur dit « sain » (comportant la manipulation et la préparation des denrées et les opérations de préparation culinaire), devra justifier par un cahier de procédures et de bons usages des précautions prises pour éviter tous risques de toxi-infections.

Un plan de nettoyage des locaux (à la charge du TITULAIRE) devra être affiché en permanence, il indiquera la nature des opérations, le temps consacré à chacune et la périodicité.

Le TITULAIRE doit soumettre son personnel aux visites médicales réglementaires concernant l'aptitude à la manipulation des denrées d'origine animale :

- Visite d'embauche
- Visite de reprise
- Visite tous les deux ans

Pour éviter la multiplication des visites médicales, le TITULAIRE s'engage à fournir au fur et à mesure les fiches d'aptitude des employés affectés au site, ainsi que les résultats d'examens complémentaires en ce qui concerne l'hygiène.

Cette surveillance médicale, à la charge du TITULAIRE, doit notamment comporter à l'embauche et si nécessaire ultérieurement, les examens prévus dans l'arrêté du 10 mars 1977 et son modificatif relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.

L'ACHETEUR se réserve le droit de s'assurer à tout moment que ces prescriptions sont strictement respectées. Son service médical est destinataire des résultats et examens décrits à l'alinéa ci-dessus. En cas de défaillance du TITULAIRE, l'ACHETEUR peut se substituer au TITULAIRE et aux frais de celui-ci après mise en demeure.

19.4. Plan de prévention

Conformément à la réglementation en vigueur, il sera mis en place un plan de prévention entre l'ACHETEUR et le TITULAIRE (sur la base d'un projet de plan préparé par le TITULAIRE) dans le premier mois d'exécution du marché.

Le TITULAIRE tiendra à la disposition de l'ACHETEUR, et sur simple demande écrite :

- les fiches de données sécurité des produits utilisés,
- les effectifs affectés à chaque site,
- le nom du responsable.

En cas de carence du TITULAIRE ou en cas de danger, l'ACHETEUR se réserve le droit de prendre rapidement toute mesure utile aux frais du TITULAIRE, sans mise en demeure préalable, sans que cette action puisse dégager la responsabilité du TITULAIRE en cas d'accident.

L'ACHETEUR aura la liberté de faire cesser immédiatement toute prestation jugée dangereuse et non sécurisée pour les convives, usagers des locaux ou personnel du TITULAIRE.

19.5. Vêtements de travail

Le TITULAIRE fournit à son personnel le linge de service et en assure le blanchissage, l'entretien et son remplacement.

Le personnel devra avoir une tenue vestimentaire uniforme et de propreté irréprochable. Au début de chaque service, l'ensemble du personnel devra changer de vêtements et notamment de veste.

Les tenues de travail pour le personnel de production seront renouvelées tous les jours.

Le TITULAIRE s'engage à respecter la réglementation sanitaire en vigueur sur le plan départemental et national, notamment en ce qui concerne la fourniture et le port du linge de protection.

La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail du personnel sont à la charge du TITULAIRE (y compris chaussures, charlottes, gants, kits visiteurs, etc.).

Ces vêtements permettent d'identifier les agents de la société, notamment leur qualification et contribue donc à mettre en œuvre l'article 8, relatif à la signalétique.

Article 20 – Conformité des locaux et des équipements

Le TITULAIRE a visité à l'occasion de la consultation les locaux qu'il connaît bien (conformément à l'article 6.1 du règlement de consultation).

Un état des lieux et un inventaire, contradictoires entre les parties est établi préalablement à la prise en charge de la gestion par le TITULAIRE. L'état des lieux précise si l'installation est conforme à la législation en vigueur. Si l'installation n'est pas conforme à la législation en vigueur, CentraleSupelec est tenu de porter remède à cette situation aussi rapidement que possible. Le TITULAIRE est tenu à une obligation de conseil en sa qualité de professionnel (voir ci-avant).

Pour le matériel, un inventaire contradictoire sera établi et contresigné par les parties avant la date de prise d'effet du marché.

Article 21 – Entretien

21.1. Locaux et matériel

La répartition des charges entre l'ACHETEUR et le TITULAIRE est présentée dans l'annexe 1 au présent CCTP.

Le TITULAIRE fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge et qui doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés. Ces appareils, matériels et produits doivent être conformes à la législation en vigueur. Ils doivent être utilisés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires.

Les dépenses d'entretien ou de réparation concernant les locaux ou le matériel seront mises à la charge du TITULAIRE en cas de mauvaise utilisation, de non-respect des notices d'entretien, plus généralement de comportements fautifs du TITULAIRE ou de ses agents.

Si le TITULAIRE ne procède pas aux travaux d'entretien ou de nettoyage normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente, notamment pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, CentraleSupelec en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le TITULAIRE lui étant redevable des frais correspondants. Des pénalités seront perçues dans les conditions définies à l'article 13 du CCAP.

Le TITULAIRE tiendra une main-courante concernant l'entretien des équipements.

Le TITULAIRE communiquera, le cas échéant, dans le mois suivant leur signature la copie des contrats et de leurs avenants portant sur l'entretien du matériel et des équipements. Une copie de ces contrats et avenants sera disponible sur le site.

A peine d'engager sa responsabilité, le TITULAIRE a par ailleurs une obligation de signaler au moyen d'une procédure écrite les problèmes, qui existent ou à anticiper, qui sont susceptibles d'entraîner des conséquences sur les dépenses prises en charge par l'ACHETEUR, les conditions de travail des salariés ou sur la qualité de la prestation.

L'ACHETEUR se réserve la faculté d'effectuer tous les travaux qu'il juge nécessaires. L'exécution de ces travaux ou installations ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène de la préparation et de la distribution des repas. Le TITULAIRE doit supporter sans indemnité les troubles qui pourraient en résulter.

21.2. Petit matériel de cuisine

Un inventaire contradictoire entre les parties sera établi à la prise en charge du marché. L'acheteur complétera, si besoin le matériel nécessaire. Le Titulaire procédera au renouvellement du petit matériel autant que de besoin au cours du contrat.

21.3. Vaisselle

Le renouvellement de la vaisselle est à la charge du Titulaire.

CHAPITRE 3 - CONTROLES

Article 22 – Contrôle permanent exercé par CentraleSupelec

L'ACHETEUR se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par lui (tiers ou non) à se rendre inopinément dans les locaux pour vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel, la qualité et la conformité des produits utilisés, les procédures de travail mises en œuvre et notamment leur conformité au regard de la méthode HACCP. Ces contrôles s'opèrent sans en référer préalablement au TITULAIRE, à condition qu'ils n'entravent pas la réalisation des missions qui l'incombent dans le cadre du présent marché.

Les contrôles pourront également porter sur le respect des clauses contractuelles du présent marché, notamment le respect des normes nutritionnelles, de l'équilibre économique des menus, des grammages des plats servis, de la valeur économique des plats. Ces contrôles pourront avoir lieu sur place ou sur pièces.

Afin que le contrôle puisse s'exercer pleinement, l'ACHETEUR pourra demander à tout moment la production des factures d'achats et des documents d'accompagnement, notamment des viandes, afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits (traçabilité) et des produits frais ainsi que le respect de l'économie du contrat.

Le TITULAIRE devra conserver les pièces comptables relatives à la matière durant la totalité du marché, notamment les factures d'achat, les feuilles de consommation, les fiches de stocks, les feuilles de présence des agents, les situations financières et comptes financiers du restaurant.

Il est rappelé au titre de l'archivage des pièces l'obligation de conserver dans un dossier indépendant les factures des plats et autres prestations dont le prix a été fixé selon le cours.

Les contrôles porteront également sur l'entretien du matériel et des équipements confiés. Les contrôles porteront sur la main-courante, sur les contrats et sur l'état général du matériel.
La non-production des pièces sera sanctionnée par des pénalités dans les conditions mentionnées à l'article 13 du CCAP.

Pour exercer ces contrôles, l'ACHETEUR peut, à tout moment, faire appel à un service, une entreprise ou un expert de son choix sans en référer préalablement au TITULAIRE. Elle peut notamment avoir recours aux services suivants :

- Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations,
- Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes,
- Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale,
- Inspection du Travail.

Ces interventions effectuées à la demande de CentraleSupelec ne font évidemment pas obstacle aux contrôles que ces services décideraient de leur propre initiative dans le cadre de l'exercice de leurs fonctions.

Article 23 - Contrôle bactériologique

Le TITULAIRE devra fournir, dès réception, à CentraleSupelec les résultats de tous les contrôles bactériologiques et physico-chimiques qu'il fera effectuer conformément à la méthode HACCP. Les candidats décrivent la fréquence, l'organisme, et le délai de communication à l'ACHETEUR desdits résultats.

Les contrôles bactériologiques et les audits hygiène et locaux sont effectués par le prestataire choisi par le TITULAIRE, aux frais de ce dernier.

Il devra conserver durant l'intégralité du marché la totalité des résultats des contrôles bactériologiques et physico-chimiques effectués dans le restaurant.

Le TITULAIRE du marché devra en outre accepter tout contrôle bactériologique et physico-chimique effectué à la demande de CentraleSupelec et pratiqué par un laboratoire désigné par celui-ci. Les dépenses seront supportées par le TITULAIRE lorsque les résultats ne seront pas conformes aux normes admises par la réglementation.

La désinsectisation et la dératisation des locaux est quant à elle à la charge de l'ACHETEUR.

CHAPITRE 4 – ASSURANCES

Article 24 : Assurances

Le TITULAIRE s'engage à souscrire toutes les assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres à l'occasion de l'occupation des locaux et de l'utilisation des installations et du matériel mis à sa disposition, ainsi qu'à l'occasion des actes de toutes natures dans l'exercice de son activité ou de celles de ses préposés.

CentraleSupelec reste responsable des locaux et des installations en dehors des heures d'occupation par le TITULAIRE pour tout sinistre dont l'origine ne peut être imputable au TITULAIRE.

Le TITULAIRE s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande du CentraleSupelec par la présentation des polices ou quittances correspondantes.

Le TITULAIRE s'assurera ou s'auto-assurera concernant les pertes de denrées alimentaires résultant des pannes de chambres froides et congélateurs. L'ACHETEUR ne pourra indemniser le TITULAIRE, sur présentation de justificatifs (quantités appropriées à la taille du restaurant, factures mentionnant les prix nets), que dans le cas de carence dans la fourniture de l'électricité.

CHAPITRE 5 – REMISE DES EQUIPEMENTS EN FIN DE MARCHE

Article 25 : Remise des équipements

Le TITULAIRE doit, en fin de marché :

- Remettre sans délai à l'ACHETEUR les locaux, les installations et les équipements dans la situation où ils lui ont été initialement confiés, consignée dans l'état des lieux contradictoire d'origine prévu au présent CCTP, éventuellement actualisé au cours des états des lieux et inventaire établis en cours d'exécution par les parties ;
- Laisser dans ces locaux un matériel identique à celui qui lui a été initialement confié, c'est à dire correspondant à l'inventaire contradictoire. Dans le cas contraire, le TITULAIRE permet à l'ACHETEUR en fin de contrat, à sa charge, de disposer dudit matériel, identique ou équivalent. La restitution à l'identique s'opère aussi bien en termes de fonctionnalité qu'en termes de propreté et d'hygiène ;

Toute remise des locaux et des installations en l'état initial est à la charge du TITULAIRE, ainsi que les manquants éventuels de matériel, dans le cadre des obligations contractuelles définies par le présent marché. Ces manquants sont évalués à leur prix de remplacement au moment de la remise en état des installations.

En cas de contestation, un expert est nommé par l'ACHETEUR dans les conditions prévues au CCAG-FCS.

CHAPITRE 6 – RECLAMATIONS DES CONVIVES - PREVENTIONS ET TRAITEMENT DES LITIGES

Article 26 – Commission de restaurant

La commission de restaurant est l'instance de concertation entre l'ACHETEUR et le TITULAIRE. Elle assure, directement ou via des demandes auprès des représentants de CentraleSupelec, une mission de représentation des convives.

Elle a pour mission de :
- Recueillir toutes les suggestions et observations de la part des convives et du TITULAIRE ;
- Émettre des avis sur le fonctionnement général du restaurant ;
- Faire des propositions en vue d'améliorer le service de restauration.

26.1. Composition de la commission

La liste des membres est communiquée pour information au TITULAIRE.
L'ACHETEUR décide seule de la composition de la commission.
La commission peut s'adjoindre le concours d'un expert.

26.2. Fonctionnement de la Commission

La commission se réunit 4 fois par an. Ces points de rendez-vous minimum font l'objet d'une offre détaillée de chaque candidat, notamment au travers d'un calendrier prévisionnel. Chaque candidat fait part de sa compréhension des commissions de restaurant, et défini les objectifs et la fréquence des autres points de rendez-vous qu'il propose.

Article 27 – Recueil des réclamations

Le TITULAIRE du marché met à la disposition des usagers un registre dans la forme de son choix permettant, d'une part, à ces derniers d'inscrire leurs observations éventuelles concernant le fonctionnement du restaurant et la qualité des repas servis et d'autre part, au TITULAIRE d'apporter, au regard de ces observations, les réponses et explications qu'il juge utiles.

Ce registre est examiné lors des commissions de restaurant.

CHAPITRE 7 – ANNEXES

Le présent CCTP est constitué des annexes suivantes :
- ANNEXE N°1 : Répartition des charges
- ANNEXE N°2 : Dispositions réglementaires
- ANNEXE N°3 : Origines et spécifications qualitatives des denrées (*à compléter par le candidat*)
- ANNEXE N°4 : Tableau d'alimentation durable (*à compléter par le candidat*)
- ANNEXE N°5 : Plans des locaux mis à disposition du Titulaire
- ANNEXE N°6 : Etat d'inventaire des équipements
- ANNEXE N°7 : Tableau du personnel à reprendre affecté au marché
- ANNEXE N°8 : Etat des lieux des locaux
- ANNEXE N°9 : Données de Fréquentation
- ANNEXE N°10 : Conventions avec Rennes Métropole sur le traitement des déchets
- ANNEXE N°11 : Conventions avec des tiers

Les annexes 3 et 4 sont à compléter par le candidat.

Les annexes 6 et 8 sont à mettre à jour (annexe 6) ou à réaliser (annexe 8) au démarrage du marché dans les conditions définies à la partie I.

Les annexes 1, 2 sont identifiées en fin de ce document.

Les annexes 5, 6,7, 9, 10 et 11 sont jointes au présent CCTP – cf pièces jointes

Les annexes 3 et 4 vierges, sont jointes au présent CCTP – cf pièces jointes.

Les annexes 6 mis à jour et 8 ont vocation à être jointes au présent CCTP après le démarrage du marché.

Annexe 1 – Répartitions des charges

Désignation	CentraleSupelec Rennes	Titulaire
Fluides		
Abonnements		
Eau chaude (60°C)	X	
Eau froide	X	
Électricité (force et lumière)	X	
Téléphone		X
Fibre		X
Consommation		
Eau chaude (60°C)	X	
Eau froide	X	
Électricité	X	
Téléphone		X
Entretien technique		
Maintenance, entretien et mise en conformité		
Maintenance du petit matériel de cuisine (pas de maintenance sur le petit matériel)		X
Maintenance du gros matériel de cuisine	X	
Mise en conformité du matériel de cuisine	X	
Entretien des installations de lutte contre l'incendie	X	
Entretien des installations anti-intrusion	X	
Entretien des réseaux, canalisations, gaines d'arrivée et d'évacuation	X	
Nettoyage spécifique		
Nettoyage des filtres et hottes		X
Nettoyage des canalisations et siphons de sol		X
Nettoyage des murs et cloisons au-delà de 1,80 m		X
Nettoyage des plafonds, baies vitrées et stores		X
Nettoyage des chambres froides		X
Vidange des bacs à graisse		X
Désinfection des locaux de restauration		X
Dératisation, désinsectisation des locaux de restauration	X	
Enlèvement		
Enlèvement des eaux grasses		X
Tri et enlèvement des ordures jusqu'au local poubelles		X

Nettoyage		
Nettoyage quotidien		
Sols des locaux de stockage		X
Sols des locaux de production		X

Sols du local plonge		X
Sols du self-charge		X
Sols de la cafétéria		X
Sols des salles à manger		X
Local poubelles		X
Gros matériel de production		X
Petit matériel de production		X
Vestiaires et sanitaires du personnel de restauration		X
Tables et chaises		X
Office cafétéria		X
Fournitures		
Produits de nettoyage des locaux de restauration		X
Produits lessiviels (vaisselle, mains		X
Sacs poubelles hors containers de voirie		X
Chaussures de sécurité		X
Linge de cuisine, nappes		X
Tenue du personnel de restauration		X
Coiffes, tabliers, gants, torchons jetables		X
Blanchissage du linge de cuisine, de table et uniformes		X
Renouvellement de la verrerie-vaisselle		X
Renouvellement des couverts		X
Renouvellement des plateaux		X
Petit matériel cafétéria		X
Fournitures administratives		X
Fourniture de badges		X
Fourniture et maintenance du système d'encaissement		X
Taxe sur les ordures ménagères	X	
Assurances		
Responsabilité civile		X
Risques locatifs		X

Annexe 2 – Dispositions réglementaires

Paquet hygiène

Règlement CE N°178/2002 du 28 janvier 2002

Etablissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

Règlement CE N°852/2004 du 29 avril 2004, modifié par le Règlement CE n°2021/382 du 3 mars 2021
Relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
Règlement CE N°853/2004 du 29 avril 2004
Fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
Règlement CE N°854/2004 du 29 avril 2004
Fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

Droit français restauration

Arrêté du 18 décembre 2009 (Restauration collective)
Relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
Arrêté du 21 décembre 2009 (Restauration collective)
Relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
Arrêté du 05 octobre 2011 (Restauration commerciale)
Relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.
Arrêté du 07 juin 2007
Modifiant l'arrêté du 08 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou contenant des produits d'origine animale.
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

Viandes

Règlement CE N°1760/2000
Etablissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.
Règlement CE N°1825/2000
Portant modalités d'application du règlement (CE) no 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine
Décret N°2002-1465 du 17 décembre 2002, modifié par le décret n°2022-65 du 26 janvier 2022
Relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration
Règlement (CE) n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005
Etablissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux
Règlement (CE) N°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002
Etablissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Règlement (UE) n°931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011
Relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale ;
Règlement d'exécution (UE) n°1337/2013 de la Commission du 13 décembre 2013
Portant modalités d'application du règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles ;
Décret 2022-65 du 26 janvier 2022
Relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes crues en restauration collective bovines, porcines, volailles et ovines.

Critères microbiologiques

Règlement CE N°2073/2005 du 15 novembre 2005 modifié

Concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

BIO

Règlement CE N°967/2008 du 29 septembre 2008
Modifiant le règlement (CE) n° 834/2007 du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques
Règlement CE N°889/2008 du 5 septembre 2008
Portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles

MATERIAUX AU CONTACT DES ALIMENTS

Règlement (CE) N° 1935/2004 du 27 octobre 2004
Concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

TRANSPORT

Décret N°2007-1791 du 19 décembre 2007
Relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée
Arrêté du 2 février 2015
Portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) N°37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments

OGM

Règlement CE N° 1830/2003 du 22 septembre 2003
Concernant la traçabilité et l'étiquetage des Organismes Génétiquement Modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale, produits à partir d'OGM

ETIQUETAGE

Règlement CE n°1169/2011 du Parlement et du Conseil du 25 octobre 2011
Concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
Règlement CE n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 (INCO), relatif à l'étiquetage des 14 allergènes majeurs

AUTRES DOCUMENTS

Recommandations relatives à la nutrition du Groupe d'études des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN). Mise à jour en juillet 2015

- Guide de l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais **(mise à jour juillet 2012)**
- Spécification technique n° B3-07-09 applicable aux laits et aux produits laitiers – GEM RCN **(date de publication : juillet 2009)**
- Spécification technique - Préparations de viandes, produits à base de viande de volailles ou de lapins - Foies gras de volaille **(date de publication : février 2008)**
- Spécification technique n° B1-18-07 du 4 mai 2007 applicable aux viandes et aux abats de volailles, de lapins ou de cailles, en carcasses ou piécées **(date de publication : mai 2007)**
- Spécification technique n° E6-07 du 4 mai 2007 applicable aux matières grasses tartinables beurres, margarines, etc.), aux matières grasses laitières ayant un taux de matière grasse égal ou supérieur à 90 %, et aux préparations liquides à base de matières grasses **(date de publication : mai 2007)**
- Spécification technique n° B1-17-05 du 8 décembre 2005 applicable aux abats de boucherie
- Spécification technique n° E5-05 du 8 décembre 2005 applicable aux graisses végétales et/ou animales alimentaires
- Spécification technique applicable aux viandes hachées et aux préparations de viandes hachées d'animaux de boucherie
- Spécification technique C10-01 relative aux produits enrobés à base de poisson, congelés ou surgelés
- Spécification technique C9-01 relative au poisson congelé ou surgelé

- Spécification technique n° B1-13-03 du 9 décembre 2003 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou piécées
- Spécification technique n° B1-14-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de veau en muscles ou piécées
- Spécification technique n° B1-15-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes d'ovins en muscles ou piécées
- Spécification technique n° B1-16-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou piécées
- **5541-6 -** Boissons : Eaux de boisson embouteillée - Cidre - Vin - Bière
- **5541-5 -** Fruits et légumes (frais et conserves) : Pommes de terre préfrites fraîches - Fruits et légumes surgelés - Ratatouille en conserve - Choucroutes
- **5541-1 -** Produits des industries céréalières, produits sucrés et d'épicerie, corps gras : Sucre blanc - Chocolat - Préparations en poudre ou en granulés pour boissons chocolatées, au cacao ou cacaotées
- Spécification technique n° E4-05 du 31 mars 2005 relative aux huiles végétales alimentaires
- Guide des contrats publics de restauration collective
- Guide pour l'étude, la programmation, la conception, la réalisation et l'équipement des locaux de restauration collective
- Guide de présentation des charcuteries n° B2-17-99
- Spécifications techniques n° B2-18-99 relatives aux charcuteries
- 5541-4 Produits de la mer et d'eau douces
- 5541-5 Fruits et légumes (frais et conserves)
- F2-80 - F5-86 - F6-88 Guide relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires
- **5541-1 -** Produits des industries céréalières, produits sucrés et d'épicerie, corps gras
- A 9-83. Pâtes et fonds à garnir pour plats cuisinés et pâtisseries

Annexe 3 – Origines et spécifications qualitatives des denrées
Voir fichier joint. ***L'annexe est à compléter en format Excel***.

Annexe 4 – Tableau d'alimentation durable
Voir fichier joint. ***L'annexe est à compléter en format Word.***

Annexe 5 – Plans des locaux mis à disposition du Titulaire
Voir fichier joint.

Annexe 6 – Etat d'inventaire des équipements
Voir fichier joint. A mettre à jour à la signature du contrat

Annexe 7 – Tableau du personnel à reprendre affecté au marché
Voir fichier joint.

Annexe 8 – Etat des lieux des locaux
A établir à la signature du contrat

Annexe 9 – Données de Fréquentation
Voir fichier joint.
Annexe 10 – Conventions avec Rennes Métropole sur le traitement des déchets
Voir fichier joint.

Annexe 11 – Convention avec des tiers
Voir fichier joint.