

EXPLOITATION DE LA RESTAURATION AU SEIN DU CREPS DE BORDEAUX

Le cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

Désignation du contractant
CREPS de BORDEAUX
Représenté par son directeur
Monsieur Gérard BAUDRY

Mardi 20 avril 2021

Le présent CCTP comporte **4 chapitres** et **6 annexes**. Il comprend **36** pages numérotées de 1 à 36.

SOMMAIRE

| | |
|---|-----------|
| 1. AMBITIONS ET PRINCIPAUX ATTENDUS DE LA PRESENTE CONSULTATION | 3 |
| 2. LES ELEMENTS COMMUNS A L'ENSEMBLE DES PRESTATIONS..... | 4 |
| 2.1. DES APPROVISIONNEMENTS ALIMENTAIRES QUALITATIFS ET FAVORISANT LE FRAIS | 4 |
| 2.1.1. Des approvisionnements favorisant le recours aux produits bruts cuisinés sur place..... | 4 |
| 2.1.2. Des produits de base qualitatifs et de saison..... | 5 |
| 2.2. UNE RESTAURATION CONTRIBUANT A SON NIVEAU AUX ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX PORTES PAR LE CREPS DE BORDEAUX DANS LE CADRE DE SON PROJET D'ETABLISSEMENT ET S'INSCRIVANT DANS LES DYNAMIQUES DE LA REGION NOUVELLE-AQUITAINE ET DU MINISTERE EN CHARGE DES SPORTS | 7 |
| 2.2.1. Actions en faveur l'Ambition « transition agroécologique » | 7 |
| 2.2.2. Actions en faveur de l'Ambition « nouveau mix énergétique » | 8 |
| 2.2.3. Actions en faveur de l'ambition « Zéro déchets » | 8 |
| 2.2.4. Actions en faveur de l'ambition « Préservation les ressources notamment en eau » | 9 |
| 2.2.5. Actions en faveur de l'ambition « Etablissement exemplaire » | 9 |
| 2.3. UNE RESTAURATION PLEINEMENT INTEGREE AUX PILIERS SOCIAL ET ECONOMIQUE | 10 |
| 2.3.1. Une restauration intégrant de plus en plus de produits issus du commerce Equitable | 10 |
| 2.3.2. La garantie de l'accès au restaurant du plus grand nombre d'usagers du CREPS..... | 10 |
| 2.4. LES CONTRAINTES DE FONCTIONNEMENT, LES MOYENS MATERIELS | 11 |
| 2.4.1. Propreté des locaux & équipements | 11 |
| 2.4.2. Mise à disposition et maintenance des locaux | 12 |
| 2.4.3. Mise à disposition, entretien - maintenance et renouvellement des équipements professionnels | 12 |
| 2.4.4. Matériel mis en œuvre par le Titulaire | 13 |
| 2.4.5. Autres éléments à considérer..... | 14 |
| 2.5. LE CADRE NORMATIF | 14 |
| 2.5.1. La réglementation sanitaire | 14 |
| 2.5.2. La sécurité des personnes et des biens..... | 15 |
| 2.5.3. Autres aspects de la Loi Egalim | 15 |
| 2.5.4. Autres aspects réglementaires..... | 15 |
| 2.6. LA VIE DU MARCHE | 16 |
| 2.6.1. Le suivi du marché | 16 |
| 2.6.2. Le système de pénalités pouvant être mis en œuvre en cas de non-respect des attentes clefs du CREPS de Bordeaux | 17 |
| 2.6.3. Plan de préouverture | 18 |
| 3. LES ELEMENTS SPECIFIQUES AU RESTAURANT | 19 |
| 3.1. LES PRESTATIONS ALIMENTAIRES | 19 |
| 3.1.1. L'étendue des gammes alimentaires à fournir | 19 |
| 3.1.2. La variété des offres dans le temps | 21 |
| 3.1.3. Le niveau de présentation des offres | 22 |
| 3.1.4. Qualité gustative des offres | 22 |
| 3.2. QUALITE DE SERVICE | 22 |
| 3.2.1. Accueil | 22 |
| 3.2.2. Qualité et rapidité de service | 22 |
| 3.2.3. Signalétique & information des convives | 22 |
| 4. LES ATTENDUS SPECIFIQUES AUX PRESTATIONS A BONS DE COMMANDE..... | 23 |
| 4.1. LES DEJEUNERS DE TRAVAIL (REUNIONS DE DIRECTION, DES SERVICES...)..... | 23 |
| 4.2. LES PANIERS REPAS | 23 |
| 4.3. ACCUEIL CAFE / PETITS DEJEUNERS | 23 |

ANNEXES

24

1. AMBITIONS ET PRINCIPAUX ATTENDUS DE LA PRESENTE CONSULTATION

Le propriétaire des locaux étant la Région Nouvelle-Aquitaine, l'exploitant du site étant le CREPS de Bordeaux, les ambitions et principes attendus s'inscrivent dans la *feuille de route régionale dédiée à la transition énergétique et écologique: Néo Terra*. Elle se fixe *11 ambitions*, accompagnées d'engagements chiffrés et d'actions concrètes. L'objectif est d'accompagner l'effort de transition en termes énergétique, écologique et agricole à l'horizon 2030.

Le CREPS de Bordeaux est implanté au cœur du campus universitaire, au cœur de la métropole bordelaise, au cœur de la région NOUVELLE-AQUITAINE. L'établissement accomplit trois missions principales :

- 1- la formation aux métiers du sport et de l'animation
- 2- l'accompagnement des sportifs de haut niveau
- 3- l'animation et le rayonnement territorial

Ce marché s'inscrit dans un contexte propice et particulier, les locaux et les équipements de la restauration étant entièrement rénovés. Cette prise de marché se fera concomitamment avec la livraison des nouveaux locaux et équipements du restaurant, prévus en novembre 2021 (*Cf. Annexe 1, plan du restaurant et cuisine du présent CCTP*).

3 espaces sont concernés par cette consultation : la salle séminaire, la salle restauration et terrasse (160 places assises intérieur et 24 places extérieur) et la salle café, situés sur le site au 653 cours de la Libération, 33400 Talence.

Dans ce contexte précis, la présente consultation consiste à permettre au CREPS de Bordeaux de mettre en place, à compter du mois de novembre 2021, un nouveau marché relatif à la restauration des personnes fréquentant le CREPS :

- Sportifs des projets de performance fédéraux (adolescents et jeunes adultes) ;
- Stagiaires de la formation professionnelle (majoritairement sportifs 18-40 ans) ;
- Sportifs fréquentant le CREPS (enfants, adolescents, adultes) et leurs personnels d'encadrement ;
- Personnels du CREPS ;
- Tous les autres usagers ;
- Toute personne extérieure partenaire des activités du CREPS.

avec l'exploitation d'un service de petit déjeuner et de dîner destinés principalement à l'internat.

Au-delà des enjeux qualité des prestations proposées au quotidien, il s'agit pour le CREPS de Bordeaux et son futur Titulaire :

- De mettre en place, au quotidien, *une restauration toujours plus durable*,
- De s'inscrire, durant toute la durée du marché, dans les engagements portés par le CREPS *certifié 9 001 et 14 001 et labellisé Centre de Préparation aux Jeux* dans le cadre des JOP PARIS 2024 ;
- Et dans le même temps, *de contenir les évolutions de prix pour les agents*, voire de maintenir les tarifs actuels (*Cf. Bordereau de prix unitaires 2.3.2 du présent CCTP*)

Pour ce faire, le Titulaire, dans une totale concertation avec les services du CREPS, se devra de déployer des offres partiellement revisitées, mais également d'adopter une position de *veille active des déchets générés par son activité* dans lesquelles les termes de « chasse au gaspillage », et de « recyclage » prendront tout leur sens.

De façon concomitante, les prestations alimentaires déployées seront des plus étudiées sur le plan de la nutrition, avec *une communication produit / nutrition poussée et limpide pour l'ensemble des usagers du CREPS*. Cela devant se faire en lien avec la diététicienne du CREPS.

Le Titulaire, d'une façon générale, interviendra

- Dans un fonctionnement le responsabilisant au maximum sur l'ensemble de sa prestation de service
- Dans le cadre d'un suivi de marché assuré en toute transparence avec le CREPS.

Cette prestation intègre également la prise en charge de repas sur bon de commande organisés ponctuellement par les services, les pôles sportifs implantés ou la direction du CREPS en salle séminaire du restaurant, en salle foyer ou diverses salles sur site dont la salle Conseil d'Administration.

Ce cahier des charges s'articule autour de 4 parties :

- Les attendus communs à l'ensemble des prestations
- Les attendus spécifiques au restaurant à la « carte »
- Les attendus spécifiques à la partie café
- Les attendus spécifiques aux prestations à bons de commande

2. LES ÉLÉMENTS COMMUNS A L'ENSEMBLE DES PRESTATIONS

2.1. DES APPROVISIONNEMENTS ALIMENTAIRES QUALITATIFS ET FAVORISANT LE FRAIS

2.1.1. DES APPROVISIONNEMENTS FAVORISANT LE RECOURS AUX PRODUITS BRUTS CUISINES SUR PLACE

Le CREPS de Bordeaux met à disposition du Titulaire des locaux et équipements lui permettant de véritablement *transformer et valoriser des produits de base bruts*. Le recours aux produits prêts à l'emploi ou semi élaborés devra dans ce cadre rester le plus limité possible et/ou constituer des produits d'appoint de façon à éviter des ruptures de stocks.

La fréquence de la présence des produits ne doit pas être en dessous des recommandations du GEMRCN 2017 afin de respecter les objectifs de santé recommandés.

Le titulaire s'engage à minima sur les pourcentages ci-dessous de recours aux produits frais et fabriqués « maison » tels qu'il les aura renseignés dans son offre, sachant que les minima imposés par la Maîtrise d'Ouvrage sont les suivants :

| Familles de produits / Types d'approvisionnements | Frais (imposés par le CREPS) |
|---|---------------------------------|
| Légumes utilisés pour la fabrication des hors d'œuvres | 65 % minimum |
| Légumes utilisés en garnitures ou en plats | 45 % minimum |
| Volailles (à griller ou à rôtir) | 60 % minimum |
| Volailles (émincées, sautées, mijotées) | 60 % minimum |
| Viandes bovines, ovines, porcines (à griller ou à rôtir) | 70 % minimum |
| Viandes bovines, ovines, porcines (émincées, sautées, mijotées) | 70 % minimum |
| Poissons | 70 % minimum |
| Pains | 80 % minimum |

| Familles de produits / Types d'approvisionnements | Fabrique « maison » (imposés par le CREPS) |
|---|---|
| Entremets | 60 % minimum |
| fruits frais préparés | 80 % minimum |
| Pâtisseries | 60 % minimum |

Nota bene : par « fabriqué Maison », il est entendu toute recette réalisée sur place, toute recette produite dans les cuisines mises à disposition par la Maîtrise d'Ouvrage qui nécessite une vraie plus-value dans le travail du cuisinier sur l'ensemble des éléments de la recette (au-delà d'un simple assemblage). Un produit fait maison nécessite une plus-value dans le travail du cuisinier sur au moins un élément.

- **Le cas des entrées :**
 - o Entrées chaudes : exemple de la quiche lorraine : base pâte à cuire, appareil fait maison et cuisson sur place
 - o Entrées froides : exemple de la piémontaise : produits bruts et transformation et assaisonnement sur place
- **Le cas des desserts :**
 - o Pâtisseries : exemple de la tarte aux pommes : base pâte à cuire, appareil fait maison et cuisson sur place
 - o Entremet : assemblage d'au moins 2 produits finis incluant au moins la transformation d'un des produits et excluant toute base agroalimentaire prête à l'emploi
 - Exemples : Un entremet maison peut être : appareil de panna cotta maison avec coulis de mangue prêt à l'emploi ; Un entremet maison ne peut pas être : fromage blanc avec coulis de mangue prêt à l'emploi



En aucun cas le logo officiel de juillet 2014 utilisé en restauration commerciale ne peut être utilisé en restauration collective.

2.1.2. DES PRODUITS DE BASE QUALITATIFS ET DE SAISON

Les spécifications qualitatives minimales des produits entrant dans la fabrication des mets servis au sein du restaurant objet de la présente consultation sont décrites ci-après :

La fréquence de la présence des produits ne doit pas être en dessous des recommandations du GEMRCN 2017 afin de respecter les objectifs de santé recommandés.

A. Fruits

| Thématiques | Critères | Objectifs à minima |
|------------------------------------|---|--------------------|
| Catégorie | Les produits proposés hors bio sont de catégories 1 ou Extra | 100% |
| Traitement après-récolte à exclure | Les traitements après-récolte types "cires" sont exclus | 100% |
| Purée de fruits / Compotes | Les purées de fruits sont sans sucres ajoutés | 100% |
| Salades de fruits – Sirops | Les salades de fruits sont élaborées à partir de fruits frais | 90% |
| Fraîcheur / Saisonnalité | Les fruits frais sont uniquement de saison | 100 % |

B. Légumes et pommes de terre

| Thématiques | Critères | Objectifs à minima |
|------------------------------------|--|--------------------|
| Catégorie | Les produits proposés hors bio sont de catégorie Extra | 100% |
| Traitement après-récolte à exclure | Les traitements après-récolte types "cires" sont exclus | 100% |
| Spécificités haricots verts | Les haricots verts proposés sont de catégorie "Extra Fins" | 100% |
| Spécificités petits pois | Les petits pois proposés sont de catégorie "Extra Fins" | 100% |
| Frites | Les frites proposées sont fraîches | 90% |
| Fraîcheur / Saisonnalité | Les légumes frais sont uniquement de saison | 100 % |

C. Œufs et ovo produits

| Thématiques | Critères | Objectifs à minima |
|---------------|---|--------------------|
| Omelettes | Les omelettes prêtes à l'emploi sont proscrites | 100% |
| Œufs | Les œufs entiers sont de catégories 1 ou 0 | 100% |
| Œufs liquides | La coule d'œuf proposée sera issue d'œufs bio ou de plein air | 100 % |

D. Viandes hors volaille

| Thématiques | Critères | Objectifs à minima |
|-------------------|---|--------------------|
| Catégorie EUROP | La viande proposée est de catégorie E | 100% |
| Race | La viande proposée est issue de races allaitantes | 70% minimum |
| Steak haché | La viande hachée est fraîche sous atmosphère modifiée | 50% |
| | La viande hachée est à 5% max de MG maximum | 100% |
| Produits saumurés | Les produits saumurés sont proscrits | 100% |
| Origine | Les viandes proposées sont d'origine française, abattues et découpées en France | 100% |
| Jambon | Le jambon proposé est de qualité supérieure | 100% |

E. Volaille et lapin

| Thématiques | Critères | Objectifs à minima |
|--|--|--------------------|
| Origine | Les viandes proposées sont d'origine française, abattues et découpées en France | 100% |
| Arômes et additifs | Les viandes proposées ne présentent ni arômes ni additifs | 100% |
| Type nuggets | Les nuggets sont réalisés à partir de filet de poulet | 100% |
| Viandes panées | Les viandes panées sont réalisées à partir d'escalope de volaille entière | 100% |
| Jambon de dinde / filet de dinde / filet de poulet | Le jambon de dinde, le filet de dinde et le filet de poulet sont de catégorie supérieure (ajout possible de sucre : 1 % max, gélifiants à la dose d'emploi maximale de 0,3%) | 100% |

F. Produits de la mer et d'eau douce

| Thématiques | Critères | Objectifs à minima |
|---|--|--------------------|
| Espèces à privilégier - classement WWF | Le titulaire privilégie les espèces classées en vert sur la liste du consoguide WWF (privilégier la pêche durable, majorité d'espèces Françaises...) | 100 % |
| Approvisionnement en poissons de grands fonds | L'approvisionnement en poissons de grands fonds est interdit | 100% |
| Poissons panés et beignets de poissons | Les poissons panés et beignets de poisson sont réalisés à partir de filets de poisson | 100% |
| Labellisation | Les produits proposés sont labellisés MSC, ASC ou BIO indiquant que le poisson provient d'une source responsable, à savoir de la pêche ou de l'aquaculture durables certifiées | 100% |

G. Produits céréaliers et épicerie

| Thématiques | Critères | | Objectifs à minima |
|--|---------------------------------------|--|--------------------|
| Matières grasses animales et végétales | Huiles Extraction - | Les huiles proposées sont vierges. Olive, Colza, ... (noix éventuellement, apport oméga3), Colza obligatoire pour l'apport indispensable en oméga3 | 100% |
| | Huiles de palme, de soja et de coprah | Les huiles de palme, de soja et de coprah sont proscrites | 100% |
| Céréales | Types de céréales | Les céréales complètes ou semi complètes sont présentées et / ou utilisées en produits de base | 30% |
| Produits céréaliers | Légumes secs | Légumes secs en entrée ou accompagnement (lentilles, flageolets, quinoa, pois chiche, ...) | 30% |
| Pain | Type de pain (farines bio) | Du pain de type semi complet ou complet, seigle est proposé | 25% |
| | | Le pain proposé est de type "pain spécial" (céréales, noix, graines...). | 25% |

H. OGM

Le CREPS de Bordeaux demande au Titulaire d'exclure de ses filières d'approvisionnement, pour l'ensemble des prestations servies au sein du restaurant de ses usagers, tout produit élaboré à partir de matières premières ou ingrédients génétiquement modifiés (dans la limite de la réglementation, qui prévoit la présence possible d'OGM au seuil maximal de 0,9 % du fait de contaminations fortuites).

2.2. UNE RESTAURATION CONTRIBUANT À SON NIVEAU AUX ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX PORTÉS PAR LE CREPS DE BORDEAUX DANS LE CADRE DE SON PROJET D'ÉTABLISSEMENT ET S'INSCRIVANT DANS LES DYNAMIQUES DE LA REGION NOUVELLE-AQUITAINE ET DU MINISTERE EN CHARGE DES SPORTS

Le CREPS avec son parc de 15 hectares au cœur de la ville est un réel atout pour le cadre de vie des sportifs, stagiaires et du personnel. Cet espace est à protéger et à valoriser car il possède, en plus de ses espaces verts, 2 mares permettant le développement de la faune et de la flore. Des arbres centenaires sont aussi présents sur l'établissement. Le CREPS est labellisé par la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO).

Des mesures de protection des espaces, de valorisation de la biodiversité sont ainsi à envisager. Les aspects environnementaux (en particulier l'engagement 1 : alimentation responsable de la charte des 15 engagements éco-responsables du ministère chargé des sports) mais aussi sociaux (en particulier via la charte éthique de nos relations avec nos parties prenantes et l'organisation d'ateliers environnementaux) permettent de préserver ce cadre équilibré et respectueux de la santé.

Cet aspect passe par la responsabilisation de toutes et tous, dont le Titulaire du marché restauration, dans une dynamique citoyenne et solidaire.

Pour plus d'informations sur la charte des 15 engagements éco-responsables du ministère chargé des sports : <https://www.developpement-durable.sports.gouv.fr/ressources/actualites/article/les-etablissements-publics-du>

Pour plus d'informations sur le projet d'établissement : <https://www.creps-bordeaux.fr>

Pour plus d'informations sur la démarche Néo Terra : <https://www.neo-terra.fr/>

2.2.1. ACTIONS EN FAVEUR L'AMBIION « TRANSITION AGROECOLOGIQUE »

Le tableau ci-dessous présente les objectifs du CREPS en matière de structuration des approvisionnements pour le restaurant objet de la présente consultation.

Il s'agit :

- De garantir sur la durée le %age ci-dessous de produits issus de l'Agriculture Biologique ;
- De faire en sorte que les termes de la loi Egalim soient pleinement respectés dès le 1^{er} janvier 2022 ;
- D'introduire, de façon progressive, les achats issus du Commerce Equitable ;
- D'augmenter progressivement la part des achats optimisant la distance entre la production et la consommation et le nombre d'intermédiaires.

| | 2021 | 2022 | 2023 | 2024 |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Offre alimentaire responsable (produits locaux de préférence à l'échelle régionale et à défaut nationale), de saison et certifiés | 50,0% | 60,0% | 70,0% | 80,0% |

Dont au moins

| | | | | |
|---|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Agriculture biologique | 24,0% | 26,0% | 28,0% | 30,0% |
| Autres produits durables et de qualité * | 20,0% | 24,0% | 26,0% | 30,0% |
| Total AB + autres produits durables et de qualité | 44,0% | 50,0% | 54,0% | 60,0% |
| Commerce Equitable | 0,5% | 0,8% | 1,1% | 1,4% |
| Total | 44.5 % | 50.8 % | 55.1 % | 61.4 % |

* Autres produits durables et de qualité : SIQO, HVE, produits fermiers, écolabel Pêche Durable, logo région « ultrapériphérique ».

2.2.2. ACTIONS EN FAVEUR DE L'AMBITION « NOUVEAU MIX ENERGETIQUE »

A. Les propositions concernant les consommations énergétiques liées à l'activité du restaurant

Le CREPS de Bordeaux, certifié 14001, attache une importance toute particulière à l'optimisation de ses consommations énergétiques.

Il est dans ce cadre attendu un travail conjoint entre les services du CREPS et le Titulaire de façon que les consommations énergétiques (eau, gaz, électricité) directement liées à l'activité de restauration (hors chauffage) fassent l'objet d'une *réelle optimisation*.

Dans ce cadre, le Titulaire devra mettre en œuvre le détail des plans d'action en faveur de l'optimisation des consommations énergétiques indiqué dans son offre.

B. Les propositions concernant l'optimisation de la logistique « amont »

Outre les dispositions mises en place pour privilégier les approvisionnements directs en produits agricoles (selon les dispositions du décret n° 2011-2000 du 25 octobre 2011, le Titulaire privilégiera des circuits logistiques optimisés pour l'approvisionnement du restaurant de CREPS, avec par exemple le choix de logisticiens ayant signé une charte d'engagement volontaire de réduction des émissions de gaz à effet de serre, ou fonctionnant avec des flottes de véhicules respectueuses de l'environnement (normes d'émission Euro 5 ou 6, utilisation de véhicules électriques...).

2.2.3. ACTIONS EN FAVEUR DE L'AMBITION « ZÉRO DÉCHETS »

A. La lutte contre le gaspillage alimentaire

Le CREPS de Bordeaux est sensible à toutes les actions qui pourront être menées au sein du restaurant en faveur de *la lutte contre le gaspillage alimentaire*. La diminution maximale des déchets alimentaires permet en effet à la fois de diminuer l'empreinte carbone, mais également, sur le plan économique, de contribuer à contenir l'évolution des tarifs alimentaires sur la durée.

Le Titulaire mettra en œuvre, sur la durée du marché, le plan d'action sur lequel il se sera engagé dans son offre commerciale.

Le CREPS de Bordeaux portera une attention particulière aux propositions concrètes déployées au sein du restaurant afin de limiter le gaspillage alimentaire (campagne de sensibilisation, adaptation des portions servies aux sportifs et usagers, plats commandés « minute », commandes en ligne, réutilisation des aliments non consommés, transmission des surplus à des associations locales et/ou banques alimentaires...).

B. La politique en matière de réduction des déchets en amont

Le CREPS de Bordeaux souhaite que son Titulaire *participe activement et de façon très pragmatique à la réduction en amont du volume de déchets généré par son activité.*

Dans cette perspective, le Titulaire mettra en œuvre les engagements qu'il aura pris en la matière au travers de son offre commerciale (exemple mise en place de contenants de type cagettes de préférence bio sourcées consignées pour la livraison et le stockage des produits lactés).

Conformément à son offre, le titulaire déploiera les plans d'action sur lesquels il se sera engagé, ses engagements, avec au moins, pour chacune des années du marché, la mise en place *d'une action concrète, adaptée et pleinement vérifiable.*

2.2.4. ACTIONS EN FAVEUR DE L'AMBITION « PRESERVATION DES RESSOURCES NOTAMMENT EN EAU »

A. Des produits d'entretien au maximum écolabellisés

Le CREPS de Bordeaux attend de son Titulaire le recours, à *75 % de produits d'entretien et lessiviels titulaires d'éco-labels officiels en début de marché et 90 % à la fin du marché :*

- Produits d'entretien courants par les équipes du Titulaire
- Produits d'entretien utilisés par les sous-traitants en charge des entretiens périodiques

B. Des consommables écoresponsables

- Tenues de travail et autres textiles en coton équitable ;
- Ensemble des serviettes et essuie-mains à base de fibres vierges issues de forêts gérées durablement ;
- Ensemble des contenants alimentaires réutilisable (vaisselle lavable) ;
- Tickets de passage exempts de bisphénol A (en fonction de la gestion de passage retenue)
- Il sera favorisé une offre de boissons dont les conditionnements sont recyclables, issus de matières premières renouvelables (verre par exemple, cartons pour le thé, café/chocolat) ;
- Concernant les condiments, les formats « vrac » présentés en pots seront à privilégier. Une adaptation sera demandée en fonction des conditions sanitaires liées à la pandémie COVID-19 ;
- Le CREPS de Bordeaux souhaite que les prestations à emporter n'intègrent que des consommables et des contenants jetables lorsque ceux-ci sont véritablement indispensables ; dans ce cas, les contenants utilisés seront d'origine « biosourcée » et biodégradables ;
- D'une manière générale, le CREPS de Bordeaux souhaite tendre vers un objectif « Zéro Déchet ». Il mettra pour y répondre à disposition du Titulaire des fontaines à eaux plates.

2.2.5. ACTIONS EN FAVEUR DE L'AMBITION « ÉTABLISSEMENT EXEMPLAIRE »

A. Nutrition

Il est demandé au titulaire de permettre au CREPS de Bordeaux de se positionner en tant qu'établissement public exemplaire en matière de nutrition.

Dans une configuration minimale, le CREPS de Bordeaux attend de son titulaire :

- **Des calibrages alimentaires spécifiques aux attentes du CREPS, répondant aux recommandations (Cf. Annexe 2, Grammages minima - Poids net à consommer ou poids dans l'assiette (en grammes), du présent CCTP), augmentation de 20% de la ration pour l'accompagnement en légumes et produits céréaliers et augmentation à 150g la ration protéinée ;**
- Une information nutritionnelle active sur les meubles de présentation des offres, messages intégrés à la signalétique des produits (Nutriscore ou équivalent) ;
- La proposition quotidienne, sur la durée des cycles de menus proposés (4 semaines), d'une offre « nutrition », les convives pourront retrouver sur les divers comptoirs, permettant à tout un chacun de s'inscrire dans une démarche de connaissance d'équilibre alimentaire s'inscrivant dans la mission du CREPS d'accompagnement éducatif des usagers ;
- La valorisation par la qualité et la communication de l'offre bi hebdomadaire (au minimum) du plat « alternatif » visant l'accès aux protéines végétales. **Tendre vers 4 fois par semaine, 2 le midi et 2 le soir ;**

- Une attention particulière sera portée au quotidien par le titulaire sur l'information concernant les allergènes. L'objectif est d'aller au-delà d'une liste générique présentée lors du passage.

2.3. UNE RESTAURATION PLEINEMENT INTEGREE AUX PILIERS SOCIAL ET ECONOMIQUE

2.3.1. UNE RESTAURATION INTEGRANT DE PLUS EN PLUS DE PRODUITS ISSUS DU COMMERCE EQUITABLE

Cf. 2.2.1.

INDICATEURS DE SUIVI

Le titulaire mettra en place la politique sur laquelle il s'est engagée en matière de management environnemental, démarche portant notamment sur :

- Ses indicateurs de suivi du respect des dispositions de la Loi Egalim. A ce titre, il devra notamment transmettre des éléments de compte rendu spécifiques et précis sur :
 - L'ensemble des informations correspondant à ses engagements en matière de mise en place d'approvisionnements durables (alimentation responsable, bio, certifiée et choix d'approvisionnement...) ;
 - Les statistiques concernant les volumes de déchets valorisés, les modalités de traitement et tous les éléments de traçabilité associés ;
- Les consommations de fluides ;
- Les émissions de gaz à effet de serre ;
- La formation continue de son personnel en matière de développement durable ;
- La communication envers les convives, notamment en matière d'agriculture biologique.

2.3.2. LA GARANTIE DE L'ACCES AU RESTAURANT DU PLUS GRAND NOMBRE D'USAGERS DU CREPS

Le Titulaire accompagnera le CREPS dans la mise en place d'une tarification favorisant l'accès au restaurant par le plus grand nombre d'usagers. Pour ce faire, la stratégie tarifaire repose sur quatre piliers :

- Une tarification simple & lisible
- Une tarification au plus près de la situation actuelle
- Une restauration durable accessible à tous

A. Une tarification simple, lisible et engageante

Le CREPS de Bordeaux souhaite conserver son **affichage des tarifs forfaitaires en Euros**, pour les repas courants du midi et du soir, sur la base de cinq composants : hors d'œuvre, plat protidique avec accompagnement légumes + produits céréaliers, un produit laitier, un dessert et un fruit ; **son affichage du tarif du goûter et du petit-déjeuner**. Il demande au Titulaire de créer un tarif avec affichage complémentaire à la carte. Cet affichage intègre les différents postes dont les coûts denrées.

Le Titulaire s'engage à respecter la liste des plats et grammages fournie dans son offre par gamme de produit et par catégorie tarifaire.

B. Une tarification au plus près de la tarification actuelle

Pour l'année 2020, sur la gestion actuelle de la restauration, avant travaux, la tarification est structurée comme suit :

| BPU Avant Travaux | | | | |
|--------------------------------------|-----------------|--------------|-----------------------|---------------|
| BPU | Déjeuner | Dîner | Petit Déjeuner | Goûter |
| Coût Denrées | 3,073 | 3,073 | 1,539 | 0,961 |
| Frais de personnel | 2,961 | 2,961 | 1,318 | 0,110 |
| Frais d'exploitation | 0,053 | 0,053 | 0,037 | 0,019 |
| Frais de nettoyage | 0,024 | 0,024 | 0,016 | 0 |
| Entretien des équipements de cuisine | 0,054 | 0,054 | 0,037 | 0 |
| Autres postes | 0,033 | 0,033 | 0,014 | 0 |
| Frais de siège | 0,080 | 0,080 | 0,080 | 0,080 |
| Rémunération | 0,050 | 0,050 | 0,050 | 0,050 |
| Sous Total HT | 6,328 | 6,328 | 3,091 | 1,220 |
| TVA 5,5% | 0,348 | 0,348 | 0,170 | 0,067 |
| Prix Total TTC | 6,676 | 6,676 | 3,261 | 1,287 |

A noter : le coût annuel de fonctionnement lié à la gestion des passages (ARD) est de 2 805,50€ TTC et n'est pas intégré dans le BPU référence 2020.

2.4. LES CONTRAINTES DE FONCTIONNEMENT, LES MOYENS MATÉRIELS

Cf. Annexe 3, tableau récapitulatif des missions et responsabilités, du présent CCTP

2.4.1. PROPRETE DES LOCAUX & EQUIPEMENTS

La mise à disposition des locaux et équipements professionnels est liée au présent marché de prestation. Elle n'est à ce titre constitutive d'aucun droit à la propriété commerciale de la part du Titulaire.

L'ensemble de l'entretien des locaux (sols, plafonds, vitres, containers afférents au lot cuisine) et équipements reste à la charge du Titulaire.

Le CREPS de Bordeaux insiste sur son souhait de maintenir au quotidien l'ensemble des locaux et équipements dans un *parfait état de propreté*. Ce haut niveau de propreté s'entend pour toutes les parties des équipements, que celles-ci soient ou non visibles : intérieurs des fours, caissons sur équipements de laverie...

A cet effet :

- Au démarrage du marché,
 - Un nettoyage des sols, murs, plafonds et l'ensemble des équipements sera réalisé à la charge du CREPS de Bordeaux par un Titulaire spécialisé, les terrasses sont également concernées.
 - Ensuite, un état des lieux contradictoire sera réalisé entre le CREPS de Bordeaux et le Titulaire. Tout dysfonctionnement constaté au niveau du bâti ou des équipements professionnels sera alors réparé par la Région Nouvelle-Aquitaine propriétaire du bâti.

Le Titulaire disposera ainsi de conditions de démarrage de contrat optimales, conditions qu'il devra maintenir tout au long du marché.

- Chaque année, un état des lieux contradictoire « PROPRETE » sera réalisé entre le CREPS de Bordeaux et son Titulaire. En cas de constat d'un manque de propreté des locaux et/ou des équipements, le Titulaire se devra de faire intervenir un prestataire spécialisé de façon à garantir l'état de propreté qu'il a trouvé au démarrage du marché. En cas de non-respect de cette clause, si cette intervention n'est pas réalisée dans un délai de deux semaines suivant l'état des lieux contradictoire, le CREPS de Bordeaux se réserve le droit de faire intervenir une entreprise spécialisée aux frais du titulaire.

2.4.2. MISE A DISPOSITION ET MAINTENANCE DES LOCAUX

La mise à disposition et la maintenance des locaux restent à la charge du CREPS de Bordeaux.

Cependant, le CREPS de Bordeaux demande à son Titulaire de prendre en charge

- L'entretien de l'ensemble des filtres (filtre à graisse) et bouches d'aération / extraction (hottes) (l'entretien et le curage des gaines et de l'extracteur étant assurés par le CREPS de Bordeaux)
- Le contrôle visuel de tout dysfonctionnement sur l'ensemble des lots hors sécurité ; il s'agit de mettre en place un processus de maintenance le plus réactif qui soit, de façon à assurer les bonnes conditions de travail des agents ainsi que le maintien des locaux de restauration dans un parfait état.

2.4.3. MISE A DISPOSITION, ENTRETIEN - MAINTENANCE ET RENOUELEMENT DES EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS

Les équipements de cuisine professionnels mis à disposition sont listés (Cf. Annexe 4, liste du mobilier, du présent CCTP).

Les équipements professionnels sont dans leur intégralité mis à disposition et renouvelés par le CREPS de Bordeaux. Le Titulaire a à sa charge la maintenance de l'ensemble des équipements professionnels, ceci dans le cadre d'une intervention de **niveaux 1 à 3** en référence à la norme Afnor NF X 60-000 (avril 2016), synthétisée ci-dessous :

La norme AFNOR [FD X 60- 000] définit 5 niveaux de maintenance.

| Niveau | Actions | Intervenants | Documentation associée | Moyens logistiques |
|--------|---|--|---|---|
| 1 | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglages, contrôles et inspections simples ▶ Opérations élémentaires de maintenance préventive ▶ Remplacement consommables et accessoires | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Exploitant (opérateur, régleur...) | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Modes opératoires d'automaintenance ▶ Procédures assurance qualité | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Petit outillage ▶ Consommables |
| 2 | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Maintenance préventive systématique ▶ Réparations par échanges standards simples | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Technicien ou exploitant habilité (régleur, chef de ligne, conducteur...) | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Procédures détaillées ▶ Instructions de maintenance ▶ Documents de gestion | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Équipements de soutien d'utilisation simple ▶ Pièces de rechange portables |
| 3 | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Maintenance corrective : diagnostic dépannage, réparation ▶ Maintenance préventive complexe | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Technicien de maintenance qualifié | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Procédures détaillées ▶ Dossier machine ▶ Documents de gestion | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Équipements de soutien complexes ▶ Outillages, moyens de contrôle et d'essais, pièces de rechange |
| 4 | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Travaux importants de Maintenance corrective ou préventive ▶ Améliorations importantes | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Techniciens spécialisés et professionnels d'un atelier central de maintenance ▶ Société spécialisée | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dossier machine ▶ Documentations spécifiques ▶ Dossier de préparation ▶ Documents de gestion | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gros outillage ▶ Moyens importants de contrôle et/ou d'essai ▶ Pièces de rechange et sous-ensembles |
| 5 | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rénovation ▶ Reconstruction ▶ Gros travaux d'amélioration | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Constructeur du matériel ou société spécialisée | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Documentation spécifique (constructeur) | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Moyens logistiques importants et/ou spécifiques |

Tableaux des niveaux de maintenance (source AFNOR)

Le détail des prestations de maintenance est partie intégrante du cadre de réponse économique à renseigner.

Le principe retenu par le CREPS de Bordeaux est le suivant :

- Un forfait annuel en masse basé sur les contrats de maintenance préventive et curative et qui fera partie intégrante des coûts fixes de fonctionnement ;
- Un montant de « perçu pour compte » sur chaque repas, au même titre que le reste des frais fixes. Ce perçu pour compte assurera ainsi,
 - La prise en charge financière des pièces qui seraient à remplacer dans le cadre des opérations de maintenance curative ;
 - Le financement des éventuels renouvellements d'équipements qui s'avèreraient nécessaires.

Ce perçu pour compte fera l'objet d'une gestion pour compte, avec au minimum un suivi semestriel des sommes perçues et dépensées. Idéalement, un fichier de suivi sera partagé sur une plateforme dématérialisée consultable à tout moment par les services du CREPS de Bordeaux. Le montant ainsi perçu pour une année N sera reporté sur la ou les années suivantes en cas de non-utilisation sur cette même année.

Au démarrage du marché, un état des lieux contradictoire sera réalisé entre :

- Les services du CREPS de Bordeaux ;
- L'entreprise en charge de la maintenance dans le cadre du contrat passé avec le Titulaire en place ;
- Le Titulaire et la société qu'il aura sélectionnée pour la maintenance des équipements professionnels.

Un état des lieux contradictoire **MAINTENANCE EQUIPEMENTS** aura lieu tous les ans, à date anniversaire du contrat. Il s'agit de constater, dans une démarche partenariale, la bonne utilisation des équipements.

- Si, lors de cet état des lieux annuel, les équipements n'étaient pas en parfait état d'usage du fait du Titulaire, ce dernier se verrait dans l'obligation de procéder à leur mise à niveau sous quinzaine. Dans le cas contraire, le CREPS de Bordeaux se réserve le droit de faire procéder aux réparations s'imposant, le montant correspondant étant alors aux frais du Titulaire ;
- Si le budget annuel de renouvellement des pièces défini au terme du premier semestre d'exploitation et recalculé chaque année est dépassé du fait d'une mauvaise utilisation des locaux et/ou des équipements par le Titulaire, ce dernier se verra imputé 50 % des coûts supplémentaires, ceci aux frais du titulaire.

Au terme du marché, un état des lieux contradictoire de sortie sera effectué, avec obligation pour le Titulaire de restituer des équipements en parfait état de propreté et d'usage. L'état de fonctionnement des équipements professionnels sera jugé en présence de l'entreprise en charge de la maintenance des équipements, tenant compte :

- De la durée écoulée depuis le dernier état des lieux ;
- Du niveau d'obsolescence des équipements et revêtements ;
- Des derniers rééquipements ou renouvellements de matériaux ;
- Du solde des provisions constituées, solde qui sera restitué à ce moment.

Si la dégradation des équipements était imputée à une mauvaise exploitation de la part du Titulaire, la remise à niveau serait effectuée et facturée au Titulaire via réfaction sur sa dernière facture.

2.4.4. MATÉRIEL MIS EN ŒUVRE PAR LE TITULAIRE

Le Titulaire prend à sa charge :

- L'achat pour ce démarrage de marché et le renouvellement du petit matériel d'exploitation front et back-office (verrerie et vaisselle, couteaux, fourchettes, cuillères, petit matériel de restauration...) ;
- L'ensemble du matériel de vente / animation / finition des kiosques de distribution du scramble ;
- Un affichage garantissant la visibilité et la bonne compréhension des offres à l'entrée du restaurant ;
- Tous les postes de désinfection / nettoyage en back office ;
- Le Titulaire assurera le service en matière de comptage et gestion des passages et devra proposer dans sa réponse au marché **un système de gestion** :
 - **assurant la continuité de service sur le plan technique et la réponse à apporter aux prestations permanentes et à bons de commandes ;**
 - **présentant des évolutions sur la durée du marché dans le mode de gestion des prestations.**

A noter : Le système de paiement actuel est entièrement dématérialisé (GEC en ligne). Rechargement de son badge.

Actuellement prestation unique - base « 5 composantes » avec présentation de sa carte à une borne qui distribue un ticket qui est ensuite remis au chef cuisinier. Ce ticket est le justificatif de passage.

Le Titulaire devra dans sa réponse au marché, intégrer une solution digitale avec une version smartphone ou avec une application smartphone permettant de communiquer sur les menus, les dates d'animations, la valorisation des produits proposés, les fréquentations du restaurant mais également de recharger son badge en ligne. Cette solution digitale/smartphone devra permettre l'offre quotidienne au choix, la commande en Click & Collect.

2.4.5. AUTRES ÉLÉMENTS À CONSIDÉRER

A. Nombre de jours de fonctionnement par an

Le service de restauration fonctionne toute l'année, sauf le 25 décembre et le 1^{er} janvier.

B. Nombre de repas à servir

o Nombre de repas journaliers

Le nombre de repas journaliers servi est variable. La semaine, midi et soir un socle de 130 internes, sportifs de Haut-Niveau sont intégrés dans la prestation forfaitaire permanente.

Pendant les week-ends notamment le nombre de repas peut varier le midi comme le soir, de 10 à 300, voire plus.

De même en deçà de 10 convives permanents, le CREPS autorisera la fermeture de la restauration. Le titulaire devra proposer une solution d'adaptation.

Nombre de repas par an (réalisation du marché précédent (base 2018-2019), la référence 2020 avec la crise sanitaire étant biaisée. Ces données sont indicatives.

- Midi : 43 189
- Soir : 25 133
- Soit : 68 322
- Petits déjeuners : 24 275
- Goûters : 51 291

(Cf. Annexe 5, marché de restauration, effectifs 2016 à 2020, du présent CCTP)

C. La gestion des déchets

D'une façon générale, hormis l'enlèvement et le traitement des huiles usagées, les contrats d'enlèvement sont pris en charge par le CREPS de Bordeaux.

2.5. LE CADRE NORMATIF

2.5.1. LA RÉGLEMENTATION SANITAIRE

Le Titulaire se doit de respecter en tous points la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire. Il doit intégrer à son offre, sans surcoût, la mise en œuvre de la démarche relative à la réglementation hygiène applicable à compter de janvier 2006 (le « paquet Hygiène ») ou de ses évolutions à l'avenir.

Le Titulaire doit à tout moment être en mesure de démontrer qu'à tous les niveaux, les modalités d'exploitation du restaurant respectent en tous points ces réglementations.

Le suivi de la sécurité alimentaire sera d'ailleurs partie intégrante, et ceci en toute transparence, des rapports d'activité mensuels et annuels remis par le Titulaire au CREPS de Bordeaux. En la matière, à tout moment, le Titulaire sera en mesure de communiquer le Plan de Maîtrise Sanitaire propre au restaurant du CREPS de Bordeaux.

Le Titulaire s'engage à faire effectuer à ses frais par un laboratoire indépendant, au minimum un (1) contrôle bactériologique inopiné par mois effectuant au moins cinq (5) recherches par prélèvement de produit et deux (2) recherches par prélèvement de surface. Les résultats de ces contrôles seront communiqués au CREPS de Bordeaux.

Les prélèvements sont effectués au plus près du début du service.

Outre ces contrôles mensuels, le Titulaire s'engage à fournir au CREPS de Bordeaux annuellement les contrôles suivants :

- 4 prélèvements de surface avec listéria,
- 2 tests d'huile oxyfritest,

- 2 audits complets,
- 1 contrôle d'étanchéité périodique (rapport et CERFA),
- 1 audit de structure,
- 1 contrôle de l'eau des fontaines.

Le CREPS de Bordeaux autorise le Titulaire à proposer d'autres modalités de contrôles (fréquences et types), dès lors que celles-ci ont préalablement été validées par ses services.

Le CREPS de Bordeaux se réserve le droit de procéder à des contrôles sanitaires de tous ordres (contrôle de denrées alimentaires, contrôles des plans de nettoyage, ...) au sein du restaurant et de la cuisine.

2.5.2. LA SÉCURITÉ DES PERSONNES ET DES BIENS

Le Titulaire se doit d'exploiter le service de restauration du CREPS de Bordeaux dans le total respect des réglementations en vigueur concernant notamment le Code du Travail et la Sécurité Incendie au sein des établissements classés Code du Travail et Etablissements Recevant du Public.

Si ces textes sont plus à destination des propriétaires des locaux et équipements, le Titulaire, en tant qu'exploitant, se doit de ne pas entraver leur bonne mise en application. C'est principalement ce en quoi la responsabilité du Titulaire est engagée.

2.5.3. AUTRES ASPECTS DE LA LOI EGALIM

Le CREPS de Bordeaux souhaite limiter l'utilisation des bouteilles d'eau en plastique. Le Titulaire mettra en œuvre les actions proposées permettant d'atteindre cet objectif.

2.5.4. AUTRES ASPECTS RÉGLEMENTAIRES

A. Reprise des personnels

Conformément à l'article L.1224-1 du Code du travail, tous les contrats de travail en cours au jour de la modification de la situation juridique de l'employeur subsistent entre le nouvel employeur et le personnel déjà affecté au Service.

Dans ce cadre, le tableau ci-dessous indique les personnels à reprendre à la société Sodexo (situation janvier 2021) :

| Type de contrat | Emploi-statut | Ancienneté, nbre d'années | Niveau convention collective | Horaire mensuel | Salaire de base mensuel | Prime ancienneté | Autres primes | RTT |
|-----------------|---------------------------|---------------------------|------------------------------|-----------------|-------------------------|------------------|---------------------------------|-----|
| CDI classique | CHEF DE CUISINE | 16 ans | Niveau 6 | 151,10 | 2 157,11 | 64,71 | 2221,82 | 10 |
| CDI classique | PLONGEUR(SE) | 2 ans | Niveau 1 | 151,10 | 1 535,06 | / | 1535,06 | 0 |
| CDI classique | RESPONSABLE DE RESTAURANT | 5 ans | Niveau 8 | 151,10 | 2 446,27 | / | 2446,27 + 8% Prime sur Objectif | 13 |
| CDI classique | CUISINIER(E) | 3 ans | Niveau 4 | 151,10 | 1 680,47 | 50,41 | 1847,53 | 0 |
| CDI classique | CHEF DE PARTIE | 2 ans | Niveau 5 | 151,10 | 1 663,55 | / | 1024,68 | 0 |
| CDI classique | CHEF DE CUISINE | 11 ans | Niveau 6 | 151,10 | 2 275,83 | 45,52 | 2202,42 | 10 |

B. Accidentalité

Le Titulaire s'engage à communiquer, au CREPS de Bordeaux en toute transparence, toute information concernant les accidents pouvant survenir dans le cadre de l'exploitation du restaurant.

C. Plan de prévention et plan de déchargement

Conformément à la réglementation en vigueur (bâtiment accueillant du public), il sera mis en place un plan de prévention entre le CREPS de Bordeaux et le titulaire, ainsi qu'un plan de déchargement.

Le titulaire devra fournir ces deux plans dans un délai de 2 mois maximum à partir de la date de démarrage du contrat fixé par l'ordre de service.

Le titulaire tiendra à la disposition du CREPS de Bordeaux, et transmettra sur simple demande écrite :

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

En cas de carence du titulaire ou en cas de danger, le CREPS de Bordeaux 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.

Le CREPS de Bordeaux aura la liberté de faire cesser immédiatement toute prestation jugée dangereuse et non sécurisée pour les convives, usagers des locaux ou personnel du titulaire.

2.6. LA VIE DU MARCHÉ

2.6.1. LE SUIVI DU MARCHÉ

A. Les services du CREPS de Bordeaux en charge du suivi du marché

Le CREPS de Bordeaux souhaite instaurer avec le Titulaire *une relation partenariale forte*, avec une démarche active, constructive et partagée du bon respect des engagements contractuels.

Pour ce faire, le Titulaire aura comme interlocuteurs :

- Le/la responsable du CREPS de Bordeaux en charge du suivi du marché
- Le service Financier

Au-delà des échanges informels au quotidien avec le/la responsable du Titulaire, il est envisagé d'instaurer un cadre relationnel avec le management de l'entreprise, que ce soient les services experts ou le management intermédiaire. Au minimum, seront ainsi organisées :

- Une réunion trimestrielle
Nota Bene : la première année du marché, ces rendez-vous seront cadencés au rythme d'une rencontre mensuelle le premier semestre ;
- Une réunion annuelle en présence des services cités ci-dessus.

B. La commission restauration

Le/la représentant sur site du Titulaire, ainsi que, selon les besoins, les services experts de ce dernier, seront invités à participer, aux côtés de l'équipe en charge du suivi du marché, aux réunions de la Commission de restauration.

Cette instance se réunit deux fois par an, une fois par trimestre la première année.

C. Un véritable compte rendu d'activité

Le suivi du marché repose sur la production d'indicateurs quantitatifs et qualitatifs à fournir par le Titulaire au CREPS de Bordeaux selon le calendrier arrêté en phase de finalisation du marché. Ce compte rendu est basé sur une structuration des informations reprenant l'ensemble des attendus formulés dans le présent CCTP et traduits dans l'offre finale du Titulaire.

D. Un outil de pilotage contractuel

Le titulaire s'engage à mettre en place un outil de pilotage de ses engagements contractuels. L'outil mis en place dispose des caractéristiques suivantes :

- Un process global permettant
 - o le total respect du RGPD
 - o la réversibilité des données en fin de contrat
- Une application de type
 - o SAS (Service as a software)
 - o Full web
- Un outil permettant
 - o L'accès avec n'importe quel navigateur (à jour de version)
 - o La reprise de données d'applications (maintenance, suivi sanitaire, systèmes de gestion...)
 - o L'intégration d'éléments probants tels que photos, fichiers de calcul, à l'appui de tel ou tel item d'audit (ex : photo pour le suivi des offres durant le service)
 - o La réalisation des opérations contrôles par des interlocuteurs divers, avec des accès et des trames par profils d'interlocuteurs (ex : auto déclaratif pour le Titulaire, contrôles par les services du CREPS de Bordeaux ou par une entité tierce...)

- Le calcul automatisé du %age de conformité contractuelle
- Un suivi partagé des compte rendus, côté CREPS de Bordeaux, côté Titulaire
- La saisie des audits de contrôle
- La mise en place et le suivi dynamique de plans de progrès, à la main des opérationnels et faisant apparaître le calcul du %age de conformité contractuel estimé en fonction de l'avancement desdits plans de progrès

E. Une enquête qualitative annuelle réalisée par le Titulaire

Chaque année, le Titulaire réalisera une enquête qualitative permettant de collecter l'avis des usagers du CREPS sur la prestation de restauration. Le contenu de cette enquête sera validé par le CREPS avant son lancement.

Dans le cas d'un niveau de satisfaction inférieur à 80 % (satisfaits et très satisfaits), il sera demandé au Titulaire de mettre en place les plans d'action nécessaires pour redresser la situation, puis de réaliser, le mois suivant la première enquête, un nouveau sondage, dont il présentera les résultats au CREPS de Bordeaux.

2.6.2. LE SYSTÈME DE PÉNALITÉS POUVANT ETRE MIS EN ŒUVRE EN CAS DE NON-RESPECT DES ATTENTES CLEFS DU CREPS DE BORDEAUX

A la suite de chaque visite, qu'il s'agisse d'un contrôle impromptu par le référent du CREPS de Bordeaux (ou son représentant) ou du suivi semestriel, les principales non-conformités relevées seront indiquées et une proposition de plans de progrès sera transmise au Titulaire pour échange et validation.

Si, à la suite de la mise en place des plans de progrès, les objectifs ne sont pas atteints, des pénalités pourront être déclenchées par le CREPS.

Le CREPS de Bordeaux distingue 3 niveaux de pénalités selon la nature de la non-conformité :

- Non-conformité majeure (indiquée systématiquement dans les plans de progrès) : pénalité de 500 € par non-conformité constatée,
- Non-conformité moyenne : pénalité de 200 € par non-conformité constatée,
- Non-conformité mineure : pénalité de 75 € par non-conformité constatée.

Le tableau ci-après présente les différentes typologies de pénalités :

| Thématique | Chapitre | Engagement | Type de non-conformité | Modalités de déclenchement du plan de progrès puis de la pénalité | Fréquence de contrôle |
|------------------------|---|--|------------------------|---|-----------------------|
| Prestation alimentaire | Produits de base | Les prescriptions qualitatives (origines, catégorie, qualités) demandées au cahier des charges sont respectées pour chaque famille de produits | Moyenne | Pour chaque famille de produits, si la réponse à la question est « Non » | Semestrielle |
| | Niveau de transformation / Valorisation | La part de frais/fait maison est conforme au cahier des charges pour chaque famille de produit | Majeure | Pour chaque famille de produits, si la réponse à la question est inférieure à 100 % | Semestrielle |
| | Etendue des gammes : Self | Le nombre de choix indiqué au cahier des charges est respecté pour chaque composante du menu en début et fin de service | Moyenne | Pour chaque composante, si la réponse à la question est inférieure au nombre cible | Mensuelle |
| | Variété des offres dans le temps | Le niveau de rotation des offres sur la durée est respecté pour chaque composante | Moyenne | Pour chaque composante, si la réponse à la question est « Non » | Semestrielle |
| | Niveau de présentation des offres | L'ensemble des offres est bien valorisé | Faible | Si l'indice de conformité est inférieure à 100 % | Mensuelle |
| | Qualité gustative | Les températures sont respectées pour chaque produit contrôlé | Moyenne | Pour chaque produit proposé, si la réponse à la question est « Non » | Mensuelle |
| | Qualité gustative | La fraîcheur des salades est au rendez-vous | Faible | Si la réponse à la question est « Non » | Mensuelle |
| | | La fraîcheur du pain est au rendez-vous | Faible | Si la réponse à la question est « Non » | Mensuelle |
| | | Les plats consommés sont corrects au niveau organoleptique | Faible | Pour chaque plat consommé, si la réponse à la question est « Non » | Mensuelle |
| | | Les modalités de mesure de la satisfaction des convives sont conformes au marché | Moyenne | Si la réponse à la question est inférieure à 75 % | Semestrielle |
| | Animations | Les thématiques et les fréquences des animations sont conformes aux termes de l'accord cadre | Moyenne | Si la réponse à la question est inférieure à 100 % | Semestrielle |
| Qualité de service | Accueil | Les modalités d'accueil sont respectées | Moyenne | Si la réponse à la question est « Non » | Mensuelle |
| | Accueil | La démarche Sourire Bonjour Au-revoir Merci (SBAM) est au rendez-vous à tous les points de contact de service | Faible | Si la réponse à la question est « Non » | Mensuelle |
| | Qualité et rapidité de service | Le temps de passage du convive en distribution est conforme à l'engagement | Moyenne | Si la réponse à la question est « Non » | Mensuelle |

| | | | | | |
|-----------------------|--|--|--------------------|--|--------------|
| | Propreté | Avant le service, les espaces de restauration et de distribution sont propres | Moyenne | Si la réponse à la question est « Non » | Mensuelle |
| | | Pendant le service, les espaces de restauration et de distribution sont entretenus | Moyenne | Si la réponse à la question est « Non » | Mensuelle |
| | | La vaisselle est propre (séchage, plateau, propreté et tri couverts). | Faible | Si la réponse à la question est « Non » | Mensuelle |
| | | Les tenues du personnel sont propres et en bon état. | Faible | Si la réponse à la question est « Non » | Mensuelle |
| | Signalétique | La signalétique directionnelle est en place, claire, propre et en bon état | Moyenne | Si la réponse à la question est « Non » | Mensuelle |
| | | La signalétique « produits-prix » est conforme au marché | Moyenne | Si la réponse à la question est « Non » | Mensuelle |
| Economie du marché | Coût alimentaire | Les prix de vente sont conformes pour chaque produit contrôlé | Majeure | Pour chaque produit proposé, si la réponse à la question est « Non » | Mensuelle |
| | | Les grammages sont conformes pour chaque produit contrôlé | Majeure | Pour chaque produit proposé, si la réponse à la question est « Non » | Mensuelle |
| | Coûts fixes / tranches contractuelles | Le nombre de postes, qualification et organisation du personnel, dans la tranche constatée, est conforme aux engagements | Majeure | Si la réponse à la question est non | Semestrielle |
| | | Les modalités de révision des prix sont respectées | Majeure | Si la réponse à la question est non | Semestrielle |
| | | Les frais fixes facturés correspondent au marché | Majeure | Si la réponse à la question est non | Semestrielle |
| Moyens matériels | Moyens mis en œuvre par le Titulaire | Le système de gestion des passages est conforme au marché | Moyenne | Si la réponse à la question est non | Semestrielle |
| | | Une application web et smartphone permettant au Titulaire de communiquer auprès des convives ainsi que le click & collect a été mise en place | Majeure | Si la réponse à la question est non | Semestrielle |
| | Entretien et maintenance des équipements | Les locaux et les équipements sont dans un très bon état de propreté. | Majeure | Si la réponse à la question est inférieure à 100 % | Semestrielle |
| | | La maintenance des équipements est bien mise en place et réalisée | Majeure | Si la réponse à la question est non | Semestrielle |
| Normes et règlements | Volet sanitaire | Les analyses bactériologiques sont bien réalisées comme indiqué dans l'accord-cadre (nombre et types d'analyses) | Majeure | Si la réponse à la question est inférieure à 100 % | Semestrielle |
| | Volet nutritionnel | Le Titulaire a mis en place un système d'information de présence de produits allergènes (14 obligatoires) et informe le convive quotidiennement de leur présence dans les plats proposés | Moyenne | Si la réponse à la question est non | Mensuelle |
| | Volet réglementaire | Le tri des déchets a été mis en place et est suivi d'actions dans le temps. | Majeure | Si la réponse à la question est non | Semestrielle |
| | | Les huiles alimentaires usagées sont collectées. | Majeure | Si la réponse à la question est non | Semestrielle |
| | Loi Egalim (autres) | Le don aux associations est effectué | Majeure | Si la réponse à la question est non | Semestrielle |
| Développement durable | Approvisionnements | Le Titulaire respecte ses engagements contractuels concernant l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique | Voir ci-dessous ** | Si la réponse à la question est inférieure à 100 % | Annuelle |
| | | Le Titulaire respecte ses engagements contractuels concernant l'introduction des produits durables | Majeure | Si la réponse à la question est inférieure à 100 % | Semestrielle |
| Vie du marché | Rapport d'activités | Le rapport d'activité est bien communiqué selon les fréquences prévues au marché. | Moyenne | Si la réponse à la question est non | Semestrielle |
| | Ecoute | La fréquence des rendez-vous de travail prévue au contrat est respectée | Mineure | Si la réponse à la question est non | Semestrielle |

**** Un bilan des approvisionnements « Egalim » est effectué chaque fin d'année. Dans le cas où les pourcentages d'achats correspondants ne sont pas respectés, le CREPS de Bordeaux est en droit d'exiger du Titulaire le remboursement de la quote-part sur laquelle le Titulaire n'a pas respecté ses engagements. Il sera ainsi calculé un montant de pénalité forfaitaire correspondant au différentiel entre**

- Le montant des achats alimentaires réalisés « Egalim » théorique au vu du montant des achats alimentaires totaux
- Et le montant Egalim réalisé.

2.6.3. PLAN DE PREOUVERTURE

Le Titulaire s'engage à mettre en place et adapter si nécessaire le plan de préouverture et d'ouverture du restaurant remis dans son offre.

Une attention particulière sera portée sur l'intégration dans ce planning des éventuels transferts de données en cas de changement de système de gestion.

3. LES ÉLÉMENTS SPECIFIQUES AU RESTAURANT

3.1. LES PRESTATIONS ALIMENTAIRES

3.1.1. L'ÉTENDUE DES GAMMES ALIMENTAIRES À FOURNIR

A. Les offres servies au quotidien au sein du restaurant des usagers du CREPS de Bordeaux

- **Tous les jours, pour le petit déjeuner servi en libre-service :**
 - Composantes de base suivantes :
 - Boisson chaude : thé, café, chocolat, lait à volonté ;
 - Pain grillé et pain frais (semi complet ou complet/seigle "pain spécial" (céréales, noix, graines...) ; cf. exigence en Produits céréaliers et épicerie
 - Du beurre, de la confiture, du miel et une fois par semaine entre le lundi et le vendredi de la pâte à tartiner chocolatée ;
 - Un fruit frais proposé entre deux variétés de fruits de saison ; fruits secs et fruits oléagineux, portionné par personne.
 - Un verre de fruits frais pressé (base deux oranges par personne) ;
 - Yaourt nature ou sucré ou fromage blanc 20% de matière grasse (NB : ne pas mettre de produits à 0%) ;
 - Des céréales sans sucres ajoutés de flocon d'avoine ou de sarrasin, muesli, corn flakes (3 au choix) ;
 - Un apport protéiné, jambon ou œuf tous les matins.
- **Tous les jours, pour l'ilot du Chef et pour les repas courants midi et soir :**
 - Proposition de 5 composants : hors d'œuvre, plat protidique avec accompagnement légumes et produits céréaliers, un produit laitier, un dessert et un fruit
 - Hors d'œuvre : 3 variétés différentes le midi et le soir :
 - 1 entrée protidique inférieure à 5% de matière grasse, 1 midi et 1 soir
 - 1 entrée à base de féculent, 2 le midi et 1 le soir
 - 1 entrée composée de variétés de crudités/cuidités : 1 midi et 1 soir
 - Une entrée de charcuterie ou une entrée chaude est proposée alternativement en supplément deux fois par semaine, uniquement le midi
 - Un potage est proposé en plus, pendant la période hivernale (Novembre à Mars), du lundi au vendredi, aux repas du midi et du soir
 - Plat protidique : 2 au choix + 2 constantes (viande ou poisson) et son accompagnement :
 - Si l'une des viandes ou poissons proposés au plat principal est composé de plus de 15% de matière grasse alors l'autre plat protidique aura une matière grasse inférieure à 5%
 - Un steak ou une tranche de jambon seront proposés en constante tous les jours
 - La prestation comportera systématiquement le midi et le soir, un légume vert et des produits céréaliers
 - L'assaisonnement du plat protidique principal ne doit pas dépasser 10 grammes de matière grasse par portion.
- **NB : Poissons : fréquence minimale 3 fois par semaine le midi et 2 fois par semaine le soir**

En fin de service du midi (à partir de 13h00), l'offre alimentaire ne pourra pas être inférieure à 50 % de l'offre indiquée précédemment (hors grillades qui restent au minimum à 2 choix). Cette demande s'inscrit dans la logique de diminution progressive des déchets alimentaires. Une offre de poisson cuisiné minute devra être proposée si le poisson du jour n'est plus disponible.

En cas de problématique de force majeure, ces étendues des gammes seront adaptées d'un commun accord entre le client et le Titulaire

Une assiette type avec les grammages proposés devra être présentée à chaque service.

- Produits laitiers : 2 variétés au moins
 - Dont un yaourt nature ou fromage blanc nature et un fromage
- Un fruit :
 - Un fruit proposé entre deux variétés de fruits de saison
- Desserts : 3 variétés au choix
 - La prestation pourra comporter une pâtisserie, le midi uniquement, quatre fois par semaine.
- Tous les jours, en supplément de l'ilot du chef, pour le second ilot et pour les repas courants du midi :
 - Proposition de grillade - viande ou poisson
- Une fois par semaine, en supplément de l'ilot du chef, pour le second ilot et pour les repas courants du midi et en alternance :
 - Proposition de pizzas ;
 - Proposition de frites en tenant compte des engagements nutritionnels rappelés.
- Tous les jours pour les repas du midi en supplément de l'offre courante :
 - Bar à pâtes, sans limitation de ration.

La prestation pourra être adaptée, en accord entre le CREPS et le Titulaire, en cas d'effectif réduit

B. Une offre quotidienne « au choix »

Le titulaire proposera 2 menus, exclusivement pour le midi, commandés le jour J jusqu'à 10h30 :

- Menu "léger" : sandwich ou salade et dessert
- Menu "complet" : salade, sandwich, dessert et boisson.

Un retrait dans les locaux du restaurant sera organisé pendant les horaires d'ouverture et sa consommation s'effectuera dans la salle de restaurant ou en dehors.

A noter :

- **Le déploiement de cette prestation sera déclenché sur décision du CREPS de Bordeaux, après échange avec le titulaire**
- **Le Titulaire doit proposer dans sa réponse au marché, la gestion et l'organisation tant matérielles qu'informatiques de cette offre.**

A minima, le Titulaire mettra en place une carte de prestation courte, variant tous les mois en fonction des produits de saison et proposant à minima :

- 2 choix de salade composée « maison » avec produits céréaliers, de 250g minimum
- 3 choix de sandwich composés « maison », de 250g minimum
- 3 choix de dessert dont la pâtisserie « du jour » et 1 fruit
- 4 boissons sans alcool, dont une eau 50cl, 2 boissons 33cl dont une « light ».

Cette carte pourra être réadaptée, pour répondre au mieux aux attentes, sur décision du CREPS de Bordeaux, après échange avec le titulaire.

Une évaluation à 6 mois sera effectuée. Une suspension de cette offre au bout d'un an de service pouvant être faite, en commun accord avec le CREPS de Bordeaux et le Titulaire, en cas d'un nombre insuffisant de prestations achetées. La cible sera à fixer avec le Titulaire lors des discussions de marché.

Les contenants, accessoires et emballages, fournis par le Titulaire, seront fabriqués à partir de matières écoresponsables.

C. Le goûter

La composition du goûter sera composée de la manière suivante :

- un produit céréalier dont une fois par semaine un gâteau fait maison (20g de sucre par portion maximum) : ex. : pain avec chocolat (1 composante), barre de céréales 50g (1 composant), ou gâteau au yaourt
- Fruit cru ou cuit : 1 fruit frais de saison ou compote sans sucre ajouté longue conservation
- Un laitage (fromage, yaourt ou laitage à boire)

Un tableau de la répartition des goûters a été proposé par les sportifs **(Cf. Annexe 6, planning des goûters référence 2020, du présent CCTP).**

D. Les animations et repas à thème

Chaque année, le Titulaire mettra en place un plan d'animation, sur la base d'une animation mensuelle. *Au moins une fois par an, les animations auront pour thème le développement durable en restauration et à la même fréquence, elles auront pour thème l'équilibre nutritionnel.*

La prestation comprend 3 menus de fête par an, au minimum, pour l'ensemble des usagers (NOEL, PAQUES et fin d'année scolaire).

Remarque : ces repas à thème n'occasionnent pas de surcoût pour les convives et sont intégrés dans les coûts alimentaires quotidiens.

E. Une offre de boisson « automatisée » et autonome

Le titulaire est autorisé à se livrer à la **vente directe** de boissons, cafés, thés et tisanes aux convives du restaurant et uniquement dans le cadre de la prise d'un repas. Il en assurera la gestion technique et financière dans la salle « Café ». Le titulaire proposera des cafés moulus ou en grains dans une sélection des meilleures origines et de produits de qualité, dans le respect des engagements durables décrits dans l'article 2.2 de ce CCTP.

En dehors de l'exécution des prestations ci-dessus définies, le titulaire s'engage à ne se livrer à aucune vente dans les locaux du CREPS de Bordeaux, sauf autorisation expresse et écrite de celui-ci.

3.1.2. LA VARIÉTÉ DES OFFRES DANS LE TEMPS

Le CREPS de Bordeaux souhaite que les prévisions de menus proposées :

- Intègrent l'ensemble des prestations alimentaires,
- Découlent de principes de calcul du niveau de renouvellement des offres sur une durée minimale de 4 semaines (plan de menus) : engagements du Titulaire en matière de fréquence d'apparition des mets sur cette durée. Le Titulaire fournira un plan de menu type en indiquant les tarifs associés aux prestations.

Cette planification de menus respecte à minima les points suivants :

Les menus (midi et soir) seront établis par le titulaire avec l'aide de sa diététicienne par cycle de 4 semaines. Chaque cycle de menus sera proposé 1 mois à l'avance à la direction du CREPS, accompagné du tableau des fréquences lié au GEMRCN et aux exigences particulières pour le menu conseil.

Les menus seront adoptés après modifications éventuelles par la direction du CREPS ou la commission de restauration.

Le titulaire fournira au CREPS un récapitulatif mensuel des menus définitifs ainsi qu'un exemplaire des menus hebdomadaires. Chaque semaine, il se chargera en outre de l'affichage du menu à l'entrée du restaurant et en ligne.

Ces menus devront être respectés impérativement sauf en cas de contraintes majeures extérieures reconnues (grèves EDF, pannes techniques importantes, etc...). Dans ce cas, le titulaire pourra modifier les menus après en avoir informé le CREPS et obtenu son accord. Ces modifications ne devront pas nuire à l'équilibre nutritionnel et calorique, ainsi qu'à la qualité organoleptique des menus.

Il est demandé au Titulaire de fournir en annexe de leur offre :

- *un plan alimentaire avec grille de fréquence d'apparition des plats, un plan de menus sur 4 semaines midi et soir sur la base des prestations définies accompagnés du tableau des fréquences sur le menu conseil ;*
- *des exemples de goûters et pique-niques ;*
- *l'affichage d'information sur l'équilibre alimentaire (Nutriscore) et le menu conseil conforme aux recommandations du GEMRCN*

Une attention toute particulière sera portée par le Titulaire sur la saisonnalité des offres, sur le niveau de murissement des fruits et sur le caractère pratique et attractif de la présentation.

3.1.3. LE NIVEAU DE PRÉSENTATION DES OFFRES

Le CREPS de Bordeaux souhaite un niveau de présentation valorisant véritablement les offres proposées au quotidien.

3.1.4. QUALITÉ GUSTATIVE DES OFFRES

Le CREPS de Bordeaux insiste sur la nécessité de proposer à ses usagers une prestation alimentaire valorisant l'image du CREPS de Bordeaux (contractant) et de la Région NOUVELLE-AQUITAINE (propriétaire), sur le plan de la qualité des mets qui seront servis au sein du restaurant : *la qualité intrinsèque des produits bien sûr, mais également la qualité gustative.*

Un effort tout particulier sera à réaliser en matière de choix, de préparation et de juste cuisson sur les légumes et les poissons.

Le Titulaire mettra en œuvre ses engagements en matière de gestion et de suivi de la qualité gustative des mets, tels que :

- Proposition de concepts alimentaires connus et maîtrisés
- Modalités de validation des recettes avant mise en vente... et/ou toute procédure visant à mesurer les « retours satisfaction » des convives
- Modalités de suivi d'un baromètre satisfaction permanent et spécifique
- Animation d'un groupe de référents qualité entre l'équipe restauration et la commission.

3.2. QUALITE DE SERVICE

3.2.1. ACCUEIL

A. Les horaires de service du restaurant

| | Petit déjeuner | Déjeuner | Diner |
|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|--|
| Du lundi au vendredi | 7H00-8h30 (dernier client servi) | 11h45-13h30 (dernier client servi) | 18h45-20h15 (20h00 le vendredi) (dernier client servi) |
| Samedi, dimanche et jours fériés | 8h00-9h00 (dernier client servi) | 12h15-13h00 (dernier client servi) | 19h00-19h45 (dernier client servi) |

B. La qualité d'accueil au sein du restaurant

Le CREPS de Bordeaux souhaite maintenir la qualité d'échange et d'accueil du restaurant, que ce soit pour ses personnels, ses invités et élus. La qualité d'accueil sera, au même titre que la qualité gustative, un critère important du suivi de la qualité de service amenée le Titulaire.

Le CREPS de Bordeaux attend du Titulaire une qualité d'accueil irréprochable, mais sans ostentation. Dans ce cadre, il est attendu le recrutement d'un manager de site ayant fait ses preuves en la matière.

3.2.2. QUALITÉ ET RAPIDITÉ DE SERVICE

Le Titulaire met en place les engagements pris par ses soins de façon à parvenir à une organisation optimisant véritablement les coûts de fonctionnement, le niveau de fluidité du service et de l'encaissement au sein du restaurant.

3.2.3. SIGNALÉTIQUE & INFORMATION DES CONVIVES

Le CREPS de BORDEAUX souhaite un *affichage clair des offres et tarifs installé en entrée de restaurant.*

Le CREPS de BORDEAUX sera par ailleurs sensible à la qualité de la signalétique et d'une façon plus large à l'information des offres à l'attention des usagers :

- Au sein de la zone de distribution :
 - Qualité / clarté des supports de signalétique de proximité sur les comptoirs et buffets et au sein des armoires de distribution
 - Information sur les origines, le type des mets (bio...) et toute autre information (information nutritionnelle, ...)

- Le CREPS de Bordeaux souhaite également dans une configuration minimale que les offres alimentaires soient consultables et valorisées via un site internet et une application smartphone mis à disposition des usagers.

4. LES ATTENDUS SPECIFIQUES AUX PRESTATIONS A BONS DE COMMANDE

Il s'agit de prestations occasionnelles. Ces prestations feront l'objet de bons de commande adressés par mail ou via le système de gestion informatique proposé par le Titulaire.

4.1. LES DÉJEUNERS DE TRAVAIL (RÉUNIONS DE DIRECTION, DES SERVICES...)

Cette prestation intègre également la prise en charge de repas sur bon de commande organisés ponctuellement par les services, les pôles sportifs implantés ou la direction du CREPS en salle séminaire du restaurant, en salle foyer ou diverses salles sur site dont la salle Conseil d'Administration.

Ces repas seront commandés, **7 jours à l'avance**. Pour le déjeuner et le dîner différents formats peuvent être proposés :

- 3 niveaux qualitatifs de menus et leurs tarifs incluant le service à table ;
- une majoration du prix pour un service à table avec extra
- 2 niveaux qualitatifs de buffets et leurs tarifs ;
- des tarifs pour le vin de différentes gammes dont issu de l'agriculture biologique
- des tarifs pour les cafés et viennoiseries.

Les prix seront négociés annuellement et les prestations seront réalisées sur devis accepté préalablement. Il s'agit de prestations constituées à partir du menu du jour (3 composantes) du restaurant, et adaptées au mieux aux goûts du public visé. Ils seront :

- Soit servis à table
- Soit mis à disposition pour un service auto-administré.

4.2. LES PANIERS REPAS

Il s'agit de prestations de pique-nique par exemple à l'attention des usagers en faisant la demande. **Ces prestations seront commandées 24h00 à l'avance.**

Ils comprendront 5 composants plus une boisson. Ils seront assimilables à des repas froids et adaptés à l'usage. Ils seront systématiquement conditionnés en individuel.

Type : Sandwich ou salade (5 composants)

- 1 entrée de crudités/cuidités
- 1 Sandwich (pain 150 grammes) avec crudités et élément protidique (viande ou poisson ou œuf) ou une salade de produits céréaliers (150 grammes de produits céréaliers cuit) avec élément protidique (viande ou poisson ou œuf) ;
- 1 Fromage ou yaourt ou laitage ;
- 1 pain individuel de 50g
- 1 Fruit frais ou compote
- + 1 Kit couverts et serviettes
- + Eau de source conditionnée en 0,5 litres à raison de 50 cl par personne au minimum (davantage en fonction des conditions climatiques).

Pour rappel, tous les contenants, accessoires et emballages devront être fournis et écoresponsables.

4.3. ACCUEIL CAFÉ / PETITS DÉJEUNERS

Ces prestations seront mises à disposition dans les salles des services demandeurs pour ce qui concerne le site du CREPS de Bordeaux. Elles **seront commandées 24h00 à l'avance**.

Il s'agit de la mise à disposition, principalement sans service (mais potentiellement avec service pour des prestations de plus de 50 personnes) :

- De viennoiseries (2 mini-viennoiseries / convives)
- De brocs de café / eau / lait / thé
- Sucres, sucrettes, gobelets...

Les tarifs incluent l'ensemble des coûts nécessaires à la mise à disposition des prestations.

ANNEXES

Annexe 1 : Plan du restaurant et cuisine

Annexe 2 : Grammages minima - Poids net à consommer ou poids dans l'assiette (en grammes)

Annexe 3 : Tableau récapitulatif des missions et responsabilités

Annexe 4 : Mobiliers

Annexe 5 : Marché de restauration, effectifs

Annexe 6 : Planning des goûters

ANNEXE 2

MARCHE DE RESTAURATION CREPS de Bordeaux

Grammages minima - Poids net à consommer ou poids dans l'assiette (en grammes) 1

| Produits | Adolescents Adultes (GEMRCN) | Grammages spécifiques CREPS Minimum | Observations |
|--|------------------------------------|---|--------------|
| Pain..... | 80 à 100 | | |
| <i>Crudités assaisonnées :</i> | | | |
| Avocat..... | ½ à 1 petit calibre | | |
| Carottes et autres racines râpées..... | 90 à 120 | 100 | |
| Choux | 80 à 100 | 100 | |
| Concombres..... | 90 à 100 | 100 | |
| Endives | 80 à 100 | 100 | |
| Melons..... | 150 à 200 | 200 | |
| Pamplemousse..... | 1/2 | ½ | |
| Radis..... | 80 à 100 | 100 | |
| Salade verte | 40 à 60 | 70 | |
| Tomate..... | 100 à 120 | 100 | |
| Salade composée..... | 80 à 100 | 100 | |
| Champignons crus | 80 à 100 | 100 | |
| Fenouil..... | 80 à 100 | 100 | |
| <i>Cuidités assaisonnées :</i> | | | |
| Potage..... | 1/4 litre | 1/3 litre | |
| Artichaut entier..... | 1 | 1 | |
| Fond d'artichaut | 80 à 100 | 100 | |
| Betteraves..... | 90 à 120 | 100 | |
| Choux fleurs..... | 90 à 120 | 100 | |
| Haricots verts..... | 90 à 120 | 100 | |
| Macédoine..... | 100 à 120 | 100 | |
| Maïs | 90 à 120 | 100 | |
| Poireaux | 90 à 120 | 100 | |
| Riz niçois | 100 à 120 | 100 | |
| Salade composée à base de féculent..... | 100 à 120 | 100 | |
| Soja..... | 90 à 120 | 120 | |
| Taboulé..... | 100 à 120 | 120 | |
| Champignons à la grecque..... | 80 à 100 | 100 | |
| Asperges..... | 80 à 100 | 100 | |
| Cœur de palmier..... | 20 | 30 | |
| Complément protidique hors d'œuvre... | 30 à 50 | 50 | |
| Terrine de légumes | | | |
| <i>Hors d'œuvre protidiques divers :</i> | | | |
| Coquille de poisson (grammage poisson) | 40 à 60 | 70 | |
| Crevettes grises | 40 à 60 | 60 | |
| Hareng/garniture..... | 40 à 60 | 60 | |
| Maquereau..... | 40 à 50 | 50 | |
| Œuf dur | 1 à 1,5 | 1,5 | |
| Pâté..... | 30 à 50 | 50 | |
| Pâté en croûte..... | 65 | 50 | |
| Rillettes | 30 à 50 | 50 | |
| Sardines..... | 2 | 2 | |
| Friand | 90 à 120 | 120 | |
| Crêpes..... | 100 | 120 | |
| Tarte salée | 90 | 100 | |
| Salami, saucisson, mortadelle..... | 40 à 50 | 50 | |
| Fromage de tête assaisonné..... | 50 à 60 | 80 | |
| Jambon cru de pays | 40 | 50 | |
| Jambon blanc | 50 | 50 | |

Cette annexe propose des valeurs minimales pour les tailles des portions à servir en fonction de quatre catégories de population. Ces catégories sont larges et des sous-ensembles de population ayant des besoins énergétiques plus importants (population pénitentiaire, population militaire, **sportifs en institution...**) devront voir leurs apports augmentés afin de correspondre à leurs besoins.

| Produits | Adolescents Adultes (GEMRCN) | Grammages spécifiques CREPS minimum | Observations |
|---|------------------------------------|---|---------------------------------|
| Viandes sans sauce : Bœuf : | | | |
| Bœuf braisé | 100 à 120 | 150 | |
| Rôti de bœuf | 80 à 100 | 140 | |
| Sauté de bœuf | 100 à 120 | 150 | |
| Steak haché, hamburger | 80 à 100 | 150 | |
| Boulettes de bœuf (30 g cru)..... | 4 à 5 | 150 | |
| Bolognaise viande | 100 à 120 | 120 | |
| Steak | 80 à 100 | 150 | |
| Veau : | | | |
| Sauté de veau | 100 à 120 | 150 | |
| Rôti de veau | 80 à 100 | 140 | |
| Hamburger veau, rissolette veau..... | 80 à 100 | 150 | |
| Paupiette de veau | 100 à 120 | 150 | |
| Agneau, mouton : | | | |
| Gigot | 80 à 100 | 140 | |
| Sauté | 100 à 120 | 150 | |
| Boulettes (30 g pièce)..... | 4 à 5 | 4 à 5 | |
| Merguez (50 g pièce)..... | 2 à 3 | 120 | |
| Porc : | | | |
| Rôti..... | 80 à 100 | 140 | |
| Sauté | 100 à 120 | 150 | |
| Côte de porc | 100 à 120 | 170 | |
| Grillade..... | 80 à 100 | 150 | |
| Jambon DD | 80 à 100 | 120 | |
| Saucisse : ! | | | |
| - chipo-Francfort | (2 à 3) x 50 | 120 | |
| - Toulouse..... | 100 à 120 | 120 (1) | |
| Volaille et lapin : | | | |
| Rôti de dinde..... | 80 à 100 | 140 | |
| Sauté | 100 à 120 | 150 | |
| Escalope de dinde ou blanc de poulet..... | 80 à 100 | 150 | |
| Jambon de dinde..... | 80 à 100 | 150 | |
| Cordon bleu..... | 100 à 120 | 120 | |
| Cuisse de poulet..... | 140 à 180 | 180 à 200 | |
| Brochette..... | 100 à 120 | 140 | |
| Paupiette de dinde..... | 100 à 120 | 140 | |
| Finger, beignets, nugget's (20 g pièce)... | 5 | 6 à 7 | |
| Escalope panée..... | 100 à 120 | 140 | |
| Lapin..... | 140 à 180 | 180 | |
| Paupiette de lapin..... | 100 à 120 | 150 | |
| Œufs (plat principal) : | | | |
| Durs | 2 à 3 | 3 | |
| Omelette..... | | 3 | |
| Poissons sans sauce : | | | |
| Filet poissons divers | 80 à 100 | 170 | |
| Rôti..... | 80 à 100 | 170 | |
| Saumonette..... | 100 à 120 | 180 | |
| Steak non pané | 80 à 100 | 170 | |
| Beignets divers et poissons panés | 100 à 120 | 120 à 140 | |
| Aile de raie | 120 à 150 | 180 | |
| Croquette de poisson..... | 150 à 200 | 150 | |
| Paupiette..... | 100 à 120 | 180 | |
| Darne..... | 120 à 150 | 170 | |
| Brochette..... | 100 à 130 | 120 à 140 | |
| Plats divers : | | | |
| Plat composé : choucroute, paella, etc. (poids minimum d'aliment protidique)... | 100 à 120 | 170 | |
| Hachis Parmentier, brandade, légumes farcis (poids minimum d'aliment protidique)..... | 80 à 100 | 150 | |
| Raviolis (cannellonis, lasagnes,(poids ration | 350 à 400 | 400 | Dont 100g de protéines animales |

| Produits | Adolescents Adultes (GEMRCN) | Grammages spécifiques CREPS minimum | Observations |
|--|------------------------------------|---|--------------|
| <i>Charcuterie pâtissière :</i> | | | |
| Quiche, croque-monsieur | 150 | 150 | |
| Pizza..... | 120 | 150 | |
| Quenelle..... | 120 à 160 | 150 | |
| <i>Abats :</i> | | | |
| Rognons..... | 100 à 120 | 140 | |
| Boudin..... | 100 à 120 | 120 | |
| <i>Légumes cuits</i> | 100 à 200 | 200 | |
| <i>Féculents cuits :</i> | | | |
| Riz, pâtes, pommes de terre..... | 150 à 200 | 250 | |
| Frites..... | 100 à 150 | 250 | |
| Légumes secs..... | 120 à 150 | 150 | |
| <i>Fromages :</i> | | | |
| Pâte dure..... | 35 | 45 | |
| Pâte molle..... | 40 | 60 | |
| Portion..... | 1 à 2 | 1 | |
| Fromage blanc..... | 100 | 120 | |
| Yaourt..... | 1 | 1 | |
| Suisse..... | 60 | 120 (2) | |
| <i>Desserts :</i> | | | |
| Gélifié | 1 | 1 | |
| Crème dessert, entremets..... | 100 à 125 | 120 | |
| Fruits au sirop et salade de fruits..... | 100 à 120 | 120 | |
| Compote..... | 100 à 120 | 120 | |
| Crudité (fruits crus - poids adapté à chaque type de fruits)..... | 100 | 100 | |
| <i>Pâtisseries fraîches et surgelées.....</i> | 60 | 120 | |
| <i>Pâtisserie sèche :</i> | | | |
| Pâtisserie sèche emballée | 25 | 30 | |
| Biscuits d'accompagnement..... | 15 | 15 | |

ANNEXE 3
MARCHE DE RESTAURATION CREPS de Bordeaux

Tableau récapitulatif des missions et responsabilités

Les charges et obligations réciproques du CREPS et du Titulaire du marché sont précisées dans le présent C.C.T.P. Le tableau ci-dessous résume les différentes missions et responsabilités (avec éventuellement un renvoi aux articles correspondants des C.C.A.P. et C.C.T.P.).

| POSTES ET CHARGES | LE CREPS | LE TITULAIRE |
|---|----------|------------------------------------|
| Assurances couvrant : risques incendie, explosion, dégâts des eaux, etc., pannes électriques (pertes denrées, congélateurs, frigos) | X | X |
| Eau | X | |
| Électricité - Gaz | X | |
| Chauffage | X | |
| Entretien des bâtiments | X | |
| Climatisation (si existant) | X | |
| Traitement de l'air | X | |
| Contrôles sécurité annuels | X | |
| Contrôle incendie et extincteurs | X | |
| Dératisation, désinsectisation | X | |
| Entretien des bacs à graisse | X | |
| Fournitures (sel, adoucisseurs) | | X |
| Entretien des filtres à graisse | | X |
| Entretien des hottes | | X |
| Enlèvement des ordures et des eaux grasses | X | |
| Nettoyage des containers et alentours | | X |
| Nettoyage des cuisines et des locaux annexes | | X |
| Nettoyage journalier des salles à manger | | X |
| Gros nettoyage hebdomadaire des salles à manger | | X |
| Nettoyage des vitres (salles à manger, cuisines) | | X |
| Nettoyage journalier des tables en terrasse et balayage journalier de la terrasse | | X |
| Fourniture et renouvellement du gros matériel | X | |
| Fourniture initiale du petit matériel de restauration | X | |
| Renouvellement du petit matériel de restauration | | X restant propriété du CREPS |
| Fourniture et renouvellement de la verrerie-vaisselle | | X restant propriété du CREPS |
| Fourniture des produits jetables | | X |
| Analyses bactériologiques | | X |

| | | |
|--|---|---|
| Entretien courant du matériel (réglages, nettoyage des filtres...) | | X |
| Maintenance préventive et curative du gros matériel | | X |
| Produits lessiviels | | X |
| Produits d'entretien | | X |
| Fournitures de bureau courantes | | X |
| Abonnements téléphonie, internet,... | | X |
| Communications téléphone, internet,... | | X |
| Affranchissement | | X |
| Fourniture et blanchissage des tenues de service, uniformes | | X |
| Serviettes ouatose | | X |
| Renouvellement des lampes en type LED en cuisine et en salles à manger | X | |
| Gestion, recrutement et paiement du personnel | | X |
| Taxe professionnelle sur le personnel | | X |
| Facturation des repas au CREPS | O | X |
| Facturation des repas aux clients | X | |
| Émission des besoins quantitatifs | X | |
| Approvisionnement des denrées | | X |
| Élaboration des menus | O | X |
| Commission restauration | X | O |
| Organisation des repas à thème et animations | O | X |
| Formation initiale et continue des personnels assurant la fabrication et la distribution des repas | | X |
| Rapports d'activité annuels | | X |
| Contrôle d'accès à la restauration | O | X |

O = participation

ANNEXE 4
MARCHE DE RESTAURATION CREPS Bordeaux
CUISINE (matériel en cours de stabilisation)

| FOURNISSEUR | DESIGNATION | QTES |
|---|--|------|
| Réception Décartonnage | | |
| GIF | BALANCE DE RECEPTION 150KG | 1 |
| BIRALUX | CHARIOT PLATEFORME INOX - 1405X660 Haut 900 mm | 1 |
| Stockage Produits d'Entretien | | |
| BIRALUX | RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMER 4 NIV. 1497X560 | 3 |
| BIRALUX | BAC RECTANGULAIRE 400X300X165 - 12 LITRES | 20 |
| Réserve Neutre – Economat | | |
| BIRALUX | 1737x560mm à 317 €HT - Qté=2 1497x560mm à 275 €HT - Qté=4 1317x560mm à 251 €HT - Qté=2 1197x560mm à 239 €HT - Qté=2 1077x560mm à 230 €HT - Qté=1 | 1 |
| BIRALUX | RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMER 4 NIV 1317X460 | 1 |
| GIF | DESINSECTISEUR | 1 |
| BIRALUX | PALETTE PACKPAL - 1200X800 - 9 PLATS COLRIS BRUN/ROUGE | 2 |
| Local Stockage Tubercules | | |
| BIRALUX | RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMER 4 NIV 1497X560 / RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMER 4 NIV 1617X560 | 1 |
| GIF | DESINSECTISEUR | 1 |
| Stockage jetables | | |
| BIRALUX | RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMER 4 NIV 1497X560 / RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMER 4 NIV 1317X560 | 1 |
| Chambre Froide Négative | | |
| BIRALUX | RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMER 4 NIV 1317x560 / RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMER 4 NIV 1197X560 / RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMER 4 NIV 957X560 | 1 |
| BIRALUX | RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMER 4 NIV 1617X460 / RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMER 4 NIV 1077X460 | 1 |
| Chambre Froide Positive 1 | | |
| BIRALUX | RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMER 4 NIV 1617X560 / RAYONNAGE EFRMOD CLAYETTES POLYMER 4 NIV 1497X560 / RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMER 4 NIV 897X560 | 1 |
| Chambre Froide positive 2 | | |
| BIRALUX | RAYONNAGE EFRMOD CLAYETTES POLYMER 4 NIV 1317X560 / RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMER 4 NIV 1197X560 / RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMER 4 NIV 957X560 | 1 |
| Chambre froide positive 3 | | |
| BIRALUX | RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMER 4NIV 1317X560 / RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMER 4 NIV 1197X560 / RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMER 4 NIV 957X560 | 1 |
| Légumerie - Déboitage - déconditionnement | | |
| BIRALUX | TABLE INOX ADOSSEE + ETAGERE 2000X700 AVEC BORDS RAYONNES | 1 |
| BIRALUX | MEUBLE INOX ADOSSE 2000X700 - 2 PORTES COUL AVEC BORDS RAYONNES | 1 |
| | OUVRE BOITE MANUEL | 1 |
| BIRALUX | SUPPORT SAC POUBELLE A PINCE sans couvercle - socle inox | 1 |
| GIF | DESINSECTISEUR | 1 |
| | CHARIOT DE SERVICE 900X500 environ 3 plateaux | 1 |

| Préparations Froides - Pâtisserie | | |
|---|--|---|
| BIRALUX | TABLE INOX ADOSSEE + ETAGERE 1400X700 AVEC BORDS RAYONNES | 3 |
| BIRALUX | MEUBLE INOX ADOSSE 1400X700 - 2 PORTES COUL AVEC BORDS RAYONNES | 2 |
| BIRALUX | ARMOIRE MURALE 2000X407XHT610 toit incliné | 1 |
| | CHARIOT DE SERVICE 900X500 environ 3 plateaux | 1 |
| GIF | ARMOIRE A COUTEAUX (20) | 1 |
| BIRALUX | SUPPORT SAC POUBELLE A PINCE sans couvercle - socle inox | 1 |
| GIF | DESINSECTISEUR | 1 |
| GIF | BATTEUR 8L A POSER + 3 OUTILS | 1 |
| Chambre Froide Produits finis | | |
| BIRALUX | ECHELLE INOX GN 1/1 - 530x325 - 20 N chape composite dt 2 freins | 8 |
| Préparations chaudes | | |
| BIRALUX | TABLE INOX CENTRALE + ETAGERE 1600X600X900 + ROUES 4 ROUES PIVOTANTES Ø125 CHAPE COMPOSITE AVEC BORDS RAYONNES | 1 |
| BIRALUX | TABLE INOX ADOSSEE + ETAGERE 1800X700 AVEC BORDS RAYONNES | 1 |
| GIF | ARMOIRE A COUTEAUX (20) | 1 |
| GIF | ARMOIRE FROIDE POSITIVE DE JOUR 650L | 1 |
| GIF | DESINSECTISEUR | 1 |
| BIRALUX | SUPPORT SAC POUBELLE A PINCE sans couvercle - socle inox | 1 |
| Lavage batteries / Stockage batteries propres | | |
| GIF | DESINSECTISEUR | 1 |
| BIRALUX | SUPPORT SAC POUBELLE A PINCE sans couvercle - socle inox | 1 |
| BIRALUX | RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMERE 4 NIV 1317X560 | 4 |
| BIRALUX | CHARIOT DE STOCKAGE EGOUTTAGE BAC GASTRO 4 NIV. LG 1250X575XHT 1870 | 2 |
| Stockage vaisselles | | |
| BIRALUX | RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMERE 4 NIV 1317X560 / RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMERE 4 NIV 1497X560 / RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMERE 4 NIV 1077X560 / RAYONNAGE FERMOD CLAYETTES POLYMERE 4 NIV 777X560 | 1 |
| Laverie vaisselle | | |
| GREEN OFFICE | MEUBLE TRI SELECTIF 3 TROUS Long.1570mm max | |
| BIRALUX | CASIER POUR 36 VERRES Ø 73 Haut 92 – 500X500X143 / CASIER A ASSIETTES / PLATEAUX - 9x9 PLOTS – 500X500 / CASIER A FOND PLAT - POUR COUVERTS EN VRAC – 500X500 / CASIER A PLATEAUX OUVERTS – 500X500 | 1 |
| | CHARIOT NIVEAUX CONSTANT A ASSIETTES CHAUFFANT 2 PILES + COUVERCLES | 1 |
| BIRALUX | CHARIOT PORTE ASSIETTES - 2 NIVEAUX - 200 | 2 |
| BIRALUX | CHARIOT A NIVEAU CONSTANT INOX POUR CASIERS | 2 |
| BIRALUX | CHARIOT A NIVEAU CONSTANT INOX POUR PLATEAUX / SUPPORT POUR COUVERTS / RAMASSE COUVERTS 530x325xht 100 - 4 cases | 3 |
| BIRALUX | TABLE INOX CENTRALE + ETAGERE 1400X700 + ROUES / AVEC BORDS RAYONNES | 1 |
| DISTRIBUTION ILOT GRILLADES FRITES "PASTA PIZZA | | |
| | CHARIOT NIVEAUX CONSTANT A ASSIETTES CHAUFFANT 2 PILES | 1 |
| GIF | PLAQUE CHAUFFANTE GN3/1 | 1 |
| GIF | BAIN MARIE 1GN1/1 A POSER + ROBINET DE VIDANGE + BACS GN | 2 |
| GIF | ARMOIRE FROIDE POSITIVE DE JOUR 650L | 1 |
| TPLF | FOUR A CUISSON ACCELEREE | 1 |
| GIF | ETUVE MOBILE 15 N GN1/1 | 1 |
| DISTRIBUTION ILOT PLAT DU JOUR | | |
| BIRALUX | CHARIOT A NIVEAU CONSTANT CHAUFFANT POUR ASSIETTES - 2 SILOS | 2 |
| GIF | ETUVE MOBILE 15 N GN1/1 | 1 |
| ANNEXE OFFICE | | |
| GIF | ETUVE MOBILE 15 N GN1/1 | 1 |

| | | |
|----------------|--|---|
| GIF | CAVE A VINS 200 BOUTEILLES | 1 |
| BIRALUX | TABLE INOX CENTRALE + ETAGERE - 1600X600 + ROUES AVEC BORDS RAYONNES | 2 |
| | TABLE INOX ADOSSEE 120X700 | 1 |
| BIRALUX | MEUBLE INOX ADOSSE 1800X700 - 2 PORTES COUL AVEC BORDS RAYONNES | 1 |
| BIRALUX | SUPPORT SAC POUBELLE A PINCE sans couvercle - socle inox | 1 |
| GIF | DESINSECTISEUR | 1 |
| SALLE A MANGER | | |
| TPLF | FOUR MICRO-ONDES CAFETERIA PLATEAU TOURNANT | 2 |

ANNEXE 5

MARCHE DE RESTAURATION CREPS Bordeaux

(à partir du 18 juillet 2016 jusqu'au 31 juillet 2020)

EXÉCUTION MARCHÉ DE RESTAURATION **(à partir du 18 JUILLET 2016 au 31 JUILLET 2017)** **SODEXO**

| | REPAS | | | | PETITS-DÉJEUNERS |
|--------------|---------------|---------------|---------------|-------------------|------------------|
| | <i>Midi</i> | <i>Soir</i> | <i>Total</i> | <i>cum. repas</i> | |
| juillet-16 | 753 | 655 | 1 408 | 1 408 | 447 |
| août-16 | 1 426 | 1 104 | 2 530 | 3 938 | 1 262 |
| septembre-16 | 4 251 | 2 672 | 6 923 | 10 861 | 3 157 |
| octobre-16 | 4 996 | 2 956 | 7 952 | 18 813 | 3 204 |
| novembre-16 | 4 176 | 2 671 | 6 847 | 25 660 | 3 037 |
| décembre-16 | 3 340 | 1 904 | 5 244 | 30 904 | 2 046 |
| janvier-17 | 4 304 | 2 529 | 6 833 | 37 737 | 2 695 |
| février-17 | 4 521 | 2 532 | 7 053 | 44 790 | 2 573 |
| mars-17 | 4 542 | 2 506 | 7 048 | 51 838 | 2 717 |
| avril-17 | 4 597 | 2 333 | 6 930 | 58 768 | 2 364 |
| mai-17 | 3 492 | 2 213 | 5 705 | 64 473 | 2 396 |
| juin-17 | 2 964 | 1 844 | 4 808 | 69 281 | 2 045 |
| juillet-17 | 2 019 | 1 532 | 3 551 | 72 832 | 1 717 |
| | 45 381 | 27 451 | 72 832 | | 29 660 |

EXÉCUTION MARCHÉ DE RESTAURATION **(à partir du 1er AOUT 2017 au 31 JUILLET 2018)** **SODEXO**

| | REPAS | | | | PETITS-DÉJEUNERS |
|--------------|---------------|---------------|---------------|-------------------|------------------|
| | <i>Midi</i> | <i>Soir</i> | <i>Total</i> | <i>cum. repas</i> | |
| août-17 | 2 477 | 2 402 | 4 879 | 4 879 | 0 |
| septembre-17 | 4 592 | 2 572 | 7 164 | 12 043 | 2 688 |
| octobre-17 | 4 317 | 2 959 | 7 276 | 19 319 | 2 907 |
| novembre-17 | 4 361 | 2 703 | 7 064 | 26 383 | 2 739 |
| décembre-17 | 3 358 | 1 856 | 5 214 | 31 597 | 1 968 |
| janvier-18 | 4 006 | 2 413 | 6 419 | 38 016 | 2 500 |
| février-18 | 4 360 | 2 514 | 6 874 | 44 890 | 2 450 |
| mars-18 | 4 714 | 2 577 | 7 291 | 52 181 | 2 819 |
| avril-18 | 4 275 | 2 555 | 6 830 | 59 011 | 2 249 |
| mai-18 | 3 849 | 2 369 | 6 218 | 65 229 | 2 300 |
| juin-18 | 3 236 | 1 978 | 5 214 | 70 443 | 1 803 |
| juillet-18 | 1 818 | 1 032 | 2 850 | 73 293 | 1 199 |
| | 45 363 | 27 930 | 73 293 | | 25 622 |

EXÉCUTION MARCHÉ DE RESTAURATION
(à partir du 1er AOUT 2018 au 31 JUILLET 2019)
SODEXO

| REPAS | | | | | PETITS-DÉJEUNERS |
|--------------|---------------|---------------|---------------|-------------------|------------------|
| | <i>Midi</i> | <i>Soir</i> | <i>Total</i> | <i>cum. repas</i> | |
| août-18 | 1 977 | 1 242 | 3 219 | 3 219 | 1 363 |
| septembre-18 | 4 200 | 2 579 | 6 779 | 9 998 | 2 920 |
| octobre-18 | 5 104 | 2 850 | 7 954 | 17 952 | 2 719 |
| novembre-18 | 4 612 | 2 612 | 7 224 | 25 176 | 2 643 |
| décembre-18 | 2 728 | 1 605 | 4 333 | 29 509 | 1 766 |
| janvier-19 | 4 310 | 2 621 | 6 931 | 36 440 | 2 735 |
| février-19 | 4 092 | 2 344 | 6 436 | 42 876 | 2 316 |
| mars-19 | 4 223 | 2 343 | 6 566 | 49 442 | 2 378 |
| avril-19 | 4 101 | 2 439 | 6 540 | 55 982 | 1 951 |
| mai-19 | 3 508 | 2 185 | 5 693 | 61 675 | 1 534 |
| juin-19 | 2 780 | 1 515 | 4 295 | 65 970 | 1 132 |
| juillet-19 | 1 554 | 798 | 2 352 | 68 322 | 818 |
| | 43 189 | 25 133 | 68 322 | | 24 275 |

EXÉCUTION MARCHÉ DE RESTAURATION
(à partir du 1er AOUT 2019 au 31 JUILLET 2020)
SODEXO

| REPAS | | | | | PETITS-DÉJEUNERS |
|--------------|---------------|---------------|---------------|-------------------|------------------|
| | <i>Midi</i> | <i>Soir</i> | <i>Total</i> | <i>cum. repas</i> | |
| août-19 | 1 812 | 1 673 | 3 485 | 3 485 | 1 602 |
| septembre-19 | 4 559 | 2 930 | 7 489 | 10 974 | 3 063 |
| octobre-19 | 4 439 | 2 651 | 7 090 | 18 064 | 2 595 |
| novembre-19 | 4 411 | 2 677 | 7 088 | 25 152 | 2 650 |
| décembre-19 | 3 530 | 1 922 | 5 452 | 30 604 | 1 695 |
| janvier-20 | 4 366 | 2 732 | 7 098 | 37 702 | 2 482 |
| février-20 | 4 307 | 2 618 | 6 925 | 44 627 | 4 680 |
| mars-20 | 1 725 | 975 | 2 700 | 47 327 | 967 |
| avril-20 | 0 | 0 | 0 | 47 327 | 0 |
| mai-20 | 62 | 0 | 62 | 47 389 | 0 |
| juin-20 | 1 005 | 549 | 1 554 | 48 943 | 439 |
| juillet-20 | 1 040 | 528 | 1 568 | 50 511 | 534 |
| | 31 256 | 19 255 | 50 511 | | 20 707 |

ANNEXE 6
MARCHE DE RESTAURATION
 Planning des goûters

Goûters 2020/2021

| | | | | | |
|-----------------|----------------------------|----|-------------------------------------|----|--|
| Lundi | barre de céréales chocolat | OU | barre de céréales pomme | OU | |
| | pomme | OU | banane | OU | clémentines |
| | yaourt a boire vanille | OU | yaourt a boire fraise | OU | |
| Mardi | gâteau yaourt maison | OU | marbré maison | OU | cake maison |
| | compote pomme | OU | compote pomme banane pot + cuillère | OU | compote pomme fraise pot + cuillère |
| | lait aromatisé chocolat | OU | lait nature | | |
| Mercredi | pain + chocolat emballé | | | | |
| | camembert | OU | petit moulé | OU | vache qui rit OU carré président OU chamois d'or |
| | pomme | OU | banane | OU | clémentines |
| Jeudi | gâteau yaourt maison | OU | marbré maison | OU | cake maison |
| | compote pomme | OU | compote pomme banane pot + cuillère | OU | compote pomme fraise pot + cuillère |
| | yaourt a boire vanille | OU | yaourt a boire fraise | | |
| Vendredi | palet breton | OU | gros biscuit sec | | |
| | jus de fruit pomme | OU | jus de fruit orange | | |
| | flan pâtissier | | | | |