

AGRESCAB

**Association de Gestion du Restaurant
de la Cité Administrative de Bordeaux**

Rue Jules Ferry - Boîte 160

33090 BORDEAUX CEDEX

*Procédure adaptée passée en application des dispositions des articles L.2123-1 et R.2123-1
à R.2123-7 du code de la commande publique*

Référence du marché

AGRESCAB-2023-01

Pouvoir adjudicateur

AGRESCAB

Cahier des Clauses Techniques Particulières

Consultation menée avec l'accompagnement de la société



SOMMAIRE

1. Présentation – Objet du marché.....	4
1.1. Pouvoir adjudicateur.....	4
1.2. Objet du marché.....	4
1.3. La restauration au sein de la Cité Administrative de Bordeaux.....	4
1.4. Durée du marché.....	5
1.5. Les enjeux-clés du présent marché.....	5
1.5.1 Le maintien de la qualité de prestation.....	5
1.5.2 Le maintien, voire évolution du volet RSE.....	5
1.5.3 La prise en compte des évolutions réglementaires.....	6
1.5.4 La prise en compte de la montée en puissance des volumes d'activité.....	6
1.5.5 Un cadre économique équilibré.....	6
1.5.6 Mise en place d'un réel suivi des engagements contractuels (qualité, économie.....)	6
1.5.7 Une nouvelle répartition des rôles entre l'association et son TITULAIRE.....	6
1.5.8 Durée et clauses d'évolution des coûts sur la durée.....	6
1.6. Principes généraux.....	7
2. Les prestations alimentaires.....	8
2.1. Produits de base utilisés pour la mise en œuvre des prestations alimentaires.....	8
2.2. Le niveau de transformation / valorisation des offres alimentaires.....	8
2.3. L'étendue des gammes alimentaires à fournir au quotidien.....	8
2.3.1 Les offres à consommer au sein du restaurant.....	8
2.3.2 Le pain.....	8
2.3.3 Les boissons.....	9
2.3.4 Les repas thématiques.....	9
2.4. La variété des offres dans le temps.....	9
2.4.1 Concernant les entrées.....	9
2.4.2 Concernant les plats protidiques.....	9
2.4.3 Concernant les garnitures et légumes.....	10
2.4.4 Concernant les desserts.....	10
2.5. La valorisation des offres.....	10
2.6. Qualité gustative des offres.....	10
2.7. Qualité nutritionnelle des offres.....	10
2.8. Une nouvelle offre de restauration rapide.....	11
2.8.1 Configuration de départ : maintien et revalorisation de la vente à emporter au sein de la cafétéria.....	11
2.8.2 Configuration 2025 : une restauration rapide à consommer sur place ou à emporter.....	11
2.9. Les prestations annexes.....	12
3. La qualité de service.....	13
3.1. Accueil.....	13
3.1.1 Les horaires de service du restaurant.....	13
3.1.2 Les horaires de service de la cafétéria.....	13
3.1.3 La qualité d'accueil.....	13
3.2. Qualité et rapidité de service.....	13
3.3. Propreté.....	13
3.4. Signalétique & information des convives.....	13
4. L'économie du contrat (cf CCAP).....	15
4.1. Les grands principes en matière de tarification des prestations.....	15
4.2. Le périmètre des charges supportées par le TITULAIRE.....	15
4.3. Le coût alimentaire.....	15

4.3.1	Le processus de chiffrage des coûts & tarifs alimentaires.....	15
4.3.2	Les calibrages.....	15
4.3.3	Le calcul du « plateau moyen ».....	16
4.4.	Les coûts fixes – Les tranches contractuelles.....	16
4.4.1	Nombre de jours de fonctionnement par an.....	16
4.4.2	Fixation des tranches d'activité sur lesquelles s'appuie le marché.....	16
4.5.	Autres éléments concernant l'économie du marché de restauration.....	17
5.	Les contraintes de fonctionnement.....	17
5.1.	Les moyens humains.....	17
5.2.	Les locaux et équipements mis à disposition et leur utilisation.....	17
5.3.	Matériel mis en œuvre par le TITULAIRE.....	18
5.4.	Gestion des fluides – Plan de sobriété énergétique.....	18
5.5.	Autres éléments à considérer.....	18
5.5.1	Ouverture du site au quotidien.....	18
5.5.2	Continuité de service.....	18
5.5.3	Dégradations.....	18
6.	Le cadre normatif.....	19
6.1.	La réglementation sanitaire.....	19
6.2.	La sécurité des personnes et des biens.....	19
6.3.	Prise en compte des recommandations liées aux aspects nutritionnels.....	19
6.4.	Tri et valorisation des déchets.....	19
6.5.	Les approvisionnements alimentaires.....	19
6.6.	Information des usagers.....	20
6.7.	Diversification des sources de protéines.....	20
6.8.	Substitution des plastiques.....	20
6.9.	Lutte contre le gaspillage alimentaire.....	21
6.10.	Reprise du personnel.....	21
6.11.	Déclarations & autorisations.....	21
7.	Les attentes de l'AGRESCAB en matière de développement durable.....	22
7.1.	Le volet environnemental.....	22
7.1.1	Les approvisionnements alimentaires.....	22
7.1.2	Les autres actions.....	22
7.2.	Le volet social.....	22
8.	La vie du marché.....	23
8.1.	Le suivi du marché.....	23
8.2.	Le suivi des engagements contractuels – le reporting d'activité.....	23
8.3.	Le système de pénalités pouvant être mis en œuvre en cas de non-respect des attentes clefs de l'AGRESCAB.....	23
8.4.	Continuité de service.....	26
9.	Annexes.....	27
9.1.	Annexe 1 : évolution des volumes d'activité du RIA.....	27
9.2.	Annexe 2 : spécifications qualitatives des produits entrant dans la fabrication des mets servis au RIA.....	27
9.3.	Annexe 3 : Engagements qualitatifs minimas.....	29
9.4.	Annexe 4 : Liste des équipements professionnels mis à disposition.....	30
9.5.	Annexe 5 : Informations concernant la reprise des personnels.....	30
9.6.	Annexe 6 : Recommandations de l'Ademe en matière de consommation énergétique en restauration collective.....	30

A.1 PRÉSENTATION – OBJET DU MARCHÉ

A.1.1 Pouvoir adjudicateur

Association de Gestion du Restaurant de la Cité Administrative de Bordeaux (AGRESCAB)
Rue Jules Ferry - Boîte 160
33090 BORDEAUX CEDEX

A.1.2 Objet du marché

Le présent marché a pour objet **principal la gestion et l'exploitation du restaurant inter administratif et de la cafétéria de la Cité Administrative de Bordeaux** situé Rue Jules Ferry à Bordeaux (33), ceci à compter du 2 octobre 2023.

Il s'agit ainsi de l'exploitation d'une restauration sociale au sens de l'Arrêté du 29 septembre 1997, organisée en libre-service. Le TITULAIRE a pour rôle d'assurer l'ensemble du fonctionnement du restaurant et de la cafétéria au quotidien, sur la base d'une prestation produite sur site par ses équipes.

Conformément à la réglementation fiscale en matière de restauration sociale, les locaux et principaux équipements nécessaires au fonctionnement du restaurant sont mis à disposition du TITULAIRE à titre gratuit, précaire, et sans occupation privative.

Le marché concerne également des prestations annexes (fourniture de buffets, pauses café, ... au profit des adhérents de l'association), de façon accessoire.

A.1.3 La restauration au sein de la Cité Administrative de Bordeaux

La Cité Administrative de Bordeaux regroupe sur près de 55 000 m² les services de différentes administrations. Elle est dotée d'un bâtiment dédié à la restauration méridienne de ses agents. Le restaurant est implanté au rez-de-chaussée (stockage, préparations froides) et au 1er étage (espaces de consommation, majeure partie de la production) de ce bâtiment et dispose de 392 places assises. La cafétéria (implantée au rez-de-chaussée du bâtiment) est ouverte au personnel de la Cité Administrative et à certains "extérieurs".

Par voie de convention, les représentants de

- la Préfecture du Département de la Gironde
- la Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement (DREAL)
- la Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF)
- la Direction Départementale des Territoires et de la Mer (DDTM)
- la Direction Interdépartementale des Routes Atlantiques (DIRA)
- la Direction Interrégionale des Services Informatiques (DISI)
- la Direction Interrégionale du Contrôle Fiscal (DIRCOFI)
- le Secrétariat Général Commun (SGC)
- la structure d'Appui action sociale / santé sécurité de la Nouvelle-Aquitaine (Secrétariat Général des Ministères Financiers)
- la Direction Régionale des finances publiques de la région Nouvelle-Aquitaine et du Département de la Gironde (DRFIP)

ont donné mandat à l'Association de Gestion du Restaurant Inter Administratif de Bordeaux (AGRESCAB) pour la gestion de la restauration de leurs agents en parallèle à la convention d'occupation des locaux du RIA signée entre AGRESCAB et la Préfecture de la Gironde.

L'AGRESCAB confie l'exploitation du restaurant et de la cafétéria à un prestataire, désigné dans le présent document comme "le TITULAIRE", dans le cadre d'un contrat conclu selon les règles s'imposant aux marchés publics.

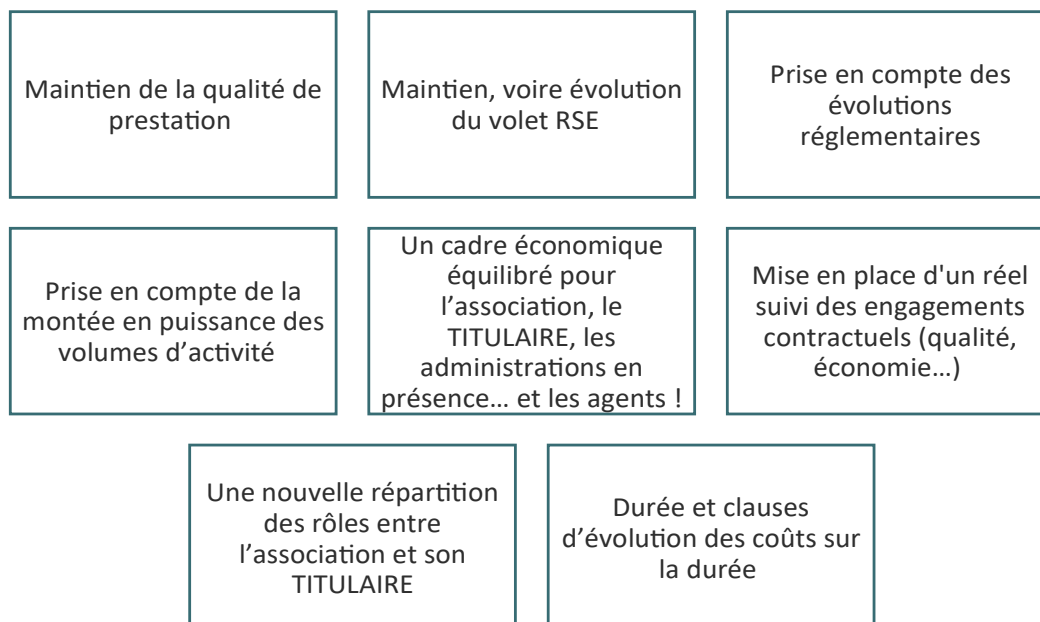
À titre indicatif, et sans que cela ne constitue un engagement contractuel, la fréquentation du restaurant est détaillée en Annexe 1 : évolution des volumes d'activité du RIA.

A.1.4 Durée du marché

Le marché est passé pour une durée initiale de trois (3) années, renouvelables deux (2) fois par période d'un (1) an.

A.1.5 Les enjeux-clés du présent marché

Le marché objet de la présente consultation doit permettre à l'AGRESCAB faire face à huit enjeux, identifiés :



A.1.5.1 Le maintien de la qualité de prestation

L'AGRESCAB a pour premier objectif de continuer à proposer aux agents de la Cité une offre de restauration cuisinée sur place à partir de produits frais et de saison, attractive, saine et d'un bon rapport qualité / prix.

Au-delà de la qualité culinaire, le restaurant et la cafétéria se doivent de garantir une bonne qualité de service : accueil, écoute et fluidité en distribution, en caisse, à l'espace de débarrassage et au service café.

A.1.5.2 Le maintien, voire évolution du volet RSE

Comparativement aux deux précédents contrats, l'AGRESCAB entend continuer, de façon progressive mais certaine, à diminuer l'impact environnemental de son activité, que ce soit au travers des approvisionnements alimentaires et non alimentaires, au travers du déploiement d'une véritable sobriété

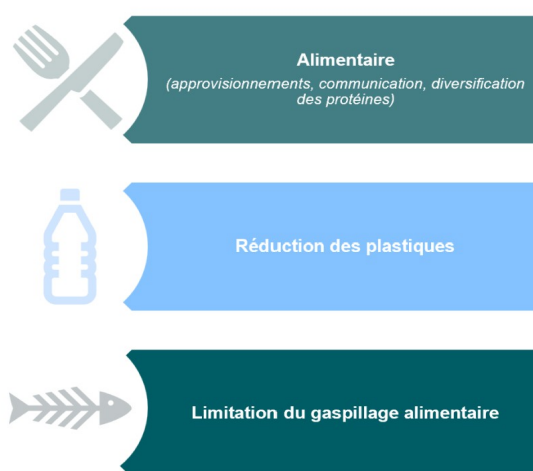
énergétique, mais également au travers de la diminution du gaspillage et de continuité de des actions de valorisation des déchets.

Le restaurant inter-administratif de la Cité Administrative de Bordeaux a reçu le 12 mai 2022 le label «**Établissement BIO Engagé**» qui valorise l'engagement et la démarche de l'établissement au service d'une alimentation saine et de qualité (www.territoirebioengage.fr). En 2021, plus de 26 % des achats alimentaires du restaurant administratif ont été effectués en bio dont plus de la moitié issus du Sud-Ouest.

L'AGRESCAB souhaite maintenir cette labélisation sur la durée du prochain marché.

A.1.5.3 La prise en compte des évolutions réglementaires

Déjà bien engagée dans le respect des termes de la loi dite Egalim et œuvrant au quotidien pour le compte des agents de la Cité Administrative et de leurs administrations, AGRESCAB inscrit son action dans le strict respect des termes de la Loi Climat et Résilience, sur chacun des trois grands piliers de la réglementation en cours :



Le détail des attendus est précisé en § chapitre 6 .

A.1.5.4 La prise en compte de la montée en puissance des volumes d'activité

Au terme des travaux en cours au sein de la Cité Administrative, la Cité va bénéficier d'une densification des effectifs, avec, à horizon 2025, $\pm 1\,850$ agents basés sur la Cité, contre 1 350 actuellement.

A.1.5.5 Un cadre économique équilibré

L'AGRESCAB entend mettre en place un contrat reposant sur un cadre économique équilibré pour toutes les parties prenantes : l'association, le TITULAIRE, les administrations en présence et leurs agents, ceci dans un contexte de budgets contraints et donc d'une nécessaire maîtrise des coûts de la restauration.

Ces aspects sont développés en § 4 - .

A.1.5.6 Mise en place d'un réel suivi des engagements contractuels (qualité, économie...)

L'AGRESCAB souhaite bénéficier d'une parfaite visibilité de l'activité du RIA et du respect des engagements contractuels du TITULAIRE. Le détail du processus proposé aux candidats en matière de reporting et de suivi partagé des engagements contractuels est décrit dans le § du présent CCTP.

A.1.5.7 Une nouvelle répartition des rôles entre l'association et son TITULAIRE

Comparativement au marché en cours, l'AGRESCAB entend confier au TITULAIRE l'ensemble de l'exploitation du RIA, intégrant, au-delà de simple exploitation du restaurant self-service, la prestation de cafétéria et l'entretien quotidien de l'ensemble des espaces au sein du bâtiment que constitue le RIA, hors salle de sport localisée au R-1.

A.1.5.8 Durée et clauses d'évolution des coûts sur la durée

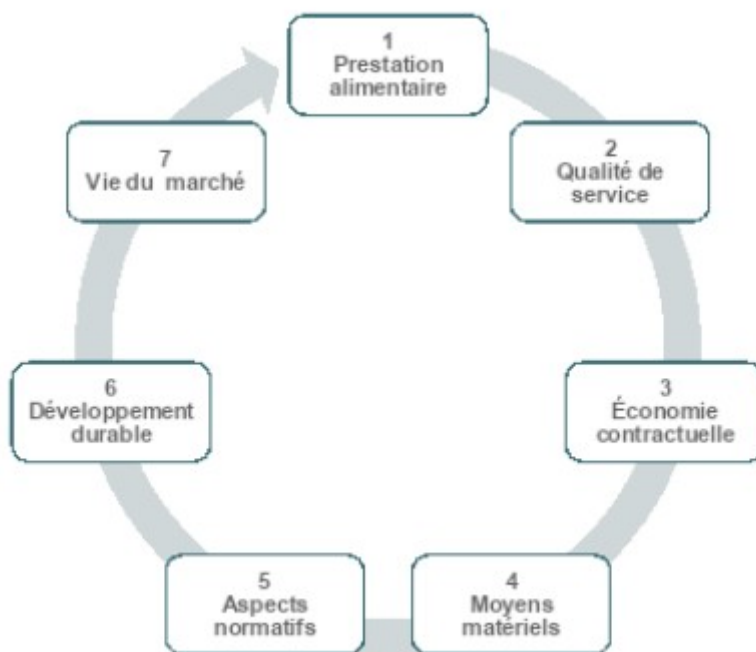
Dans un contexte de redémarrage de l'activité d'une part, dans la perspective de la densification du nombre de postes de travail à horizon 2025 d'autre part, l'AGRESCAB entend mettre en place un contrat reposant

- Sur la une durée de 5 ans,
- Sur des tranches d'activité larges :
 - Intégrant l'éventualité de périodes de crise (d'ordre sanitaire ou de toute autre nature)
 - Permettant l'évolutivité des moyens humains au fil de la montée en puissance des effectifs au sein de la Cité Administrative.

A.1.6 Principes généraux

La logique retenue lors de l'élaboration du présent marché est un fonctionnement responsabilisant le TITULAIRE sur l'ensemble de sa prestation de service, ceci n'étant possible qu'à condition d'un fonctionnement sur un mode collaboratif basé sur une transparence absolue de la part du TITULAIRE.

Le marché de restauration objet de la présente consultation s'articule autour de sept grandes thématiques en matière d'engagements du TITULAIRE :



A.2 LES PRESTATIONS ALIMENTAIRES

A.2.1 Produits de base utilisés pour la mise en œuvre des prestations alimentaires

Le TITULAIRE du marché se devra

- De respecter les spécifications qualitatives minimales décrites en annexe A.9.2.
- De proposer un mix d'approvisionnements permettant le respect des engagements pris par ses soins dans les cadres de réponse techniques et financiers.

A.2.2 Le niveau de transformation / valorisation des offres alimentaires

L'AGRESCAB 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.

Les engagements en matière de structuration des approvisionnements alimentaires seront renseignés dans le tableau spécifiquement prévu à cet effet en annexe A.9.3 et dans les cadres de réponse techniques à renseigner (cadres de réponse « approvisionnements alimentaires »).

A.2.3 L'étendue des gammes alimentaires à fournir au quotidien

A.2.3.1 Les offres à consommer au sein du restaurant

Les candidats précisent dans le cadre de réponse technique « gammes alimentaires » la structure de l'offre qu'ils s'engagent à respecter, d'une part en début de service et, d'autre part, en fin de service, à partir de 13h.

En périodes de faible activité (vacances de Noël et début du mois d'août par exemple), le choix offert au quotidien pourra être réduit, sous réserve d'accord préalable de l'AGRESCAB et de précision par le TITULAIRE des engagements pris pour cette période. En l'absence d'accord entre l'AGRESCAB et le TITULAIRE, l'offre n'est pas réduite.

L'offre doit toutefois respecter les spécifications suivantes :

- Concernant le plat chaud, le choix proposé devra systématiquement inclure un plat sans porc et un plat végétarien
- Les offres végétariennes sont tous les jours positionnées dans les catégories tarifaires 1 et 2 et seront complétées, deux fois par semaine, par des offres dans les catégories supérieures. Il est rappelé qu'un plat végétarien doit toujours contenir au moins une légumineuse associée avec des céréales ou un produit laitier ou des œufs ainsi que des légumes pour assurer un apport nutritionnel équilibré.
- Des condiments sont mis à disposition des convives dans la salle, à discrétion, sur un mobilier dédié. Cette table à ingrédients contient au moins 3 types d'huiles différents, 2 types de vinaigres. Il sera également proposé une vinaigrette « maison », distribuée en bouteille. **Les distributeurs « poussoirs » sont proscrits : seront utilisés des formats « vrac » compatibles avec les règles d'hygiène**
- Une offre de fruits frais « de saison », de préférence issus de l'agriculture biologique, est proposée systématiquement.

Le TITULAIRE met également à disposition (coût inclus au prix du repas) des serviettes jetables.

A.2.3.2 Le pain

Le premier pain individuel est fourni gratuitement avec le repas. Un choix supplémentaire de pains spéciaux ou bio (si le pain prévu par défaut avec le repas ne l'est pas) peut éventuellement être prévu à la vente.

Afin d'avoir un pain de bonne qualité, il est demandé **un pain de boulanger** et non un pain industriel ou semi-industriel.

A.2.3.3 Les boissons

Concernant les boissons froides :

- le restaurant de la Cité Administrative autorise la vente de boissons alcoolisées, dès lors que celles-ci accompagnent un plat ; seront ainsi proposés vins (rouge, blanc, rosé), bières et cidres
- les boissons froides feront l'objet d'une tarification « à la carte ».

Les boissons chaudes sont proposées à la cafétéria. Elles sont de préférence bio et/ou issues du commerce équitable. Elles peuvent être servies accompagnées d'un chocolat (de préférence bio et/ou commerce équitable).

A.2.3.4 Les repas thématiques

Le TITULAIRE met en place un planning d'animations permettant aux convives :

- De bénéficier d'un repas amélioré à l'occasion de certaines fêtes calendaires,
- De bénéficier régulièrement de repas à thèmes déclinés sur l'ensemble de la prestation alimentaire,
- De bénéficier d'animations en lien avec le développement durable (découverte de produits locaux, réduction du gaspillage, ...), en accord avec l'AGRESCAB .

A l'exception du repas de Noël, les animations n'occasionnent pas de surcoût pour les convives et sont intégrées dans les coûts alimentaires quotidiens.

A.2.4 La variété des offres dans le temps

L'AGRESCAB souhaite que les prévisions de menus proposées intègrent l'ensemble des prestations (et non seulement les plats du jour), avec un certain nombre de règles en matière de fréquence d'apparition, détaillées ci-dessous.

Les propositions de menus seront communiquées par la TITULAIRE à l'AGRESCAB au minimum 2 semaines avant le début du cycle de menus concerné. L'AGRESCAB peut demander tout changement jugé utile au regard des prescriptions du présent CCTP.

A.2.4.1 Concernant les entrées

Sur une série de 20 repas successifs,

- Toutes entrées confondues, au moins 60 % des offres ne sont présentées qu'une fois ;
- Sur le salad'bar, 50 % maximum des offres peuvent être considérées comme des constantes ;
- En période hivernale, un effort particulier sera fait pour diversifier l'offre du salad'bar, tout en restant sur des produits frais de saison.

A.2.4.2 Concernant les plats protidiques

Sur la même période de 4 semaines successives,

- Les préparations à base d'abats ou de charcuteries (hors jambon et épaule) n'apparaissent chacune qu'une fois au maximum ;

- Les préparations issues de l'agroalimentaire à base de produits reconstitués n'apparaissent qu'une fois au maximum ;
- Au minimum quatre références de viandes de boucherie de première catégorie et quatre références de poisson frais sont proposées ;
- Une même recette de préparations végétariennes n'apparaît que deux fois.

A.2.4.3 Concernant les garnitures et légumes

Au cours de 4 semaines successives,

- Les préparations à base de pomme de terre (hormis les frites) n'apparaissent pas plus de 8 fois, et doivent être les plus variées possibles ;
- Les préparations à base de pâtes n'apparaissent pas plus de 6 fois ;
- 50 % des recettes de légumes verts doivent n'apparaître qu'une fois ;
- Une même recette de légumineuses (lorsqu'elle est présentée en garniture) n'est présentée que 2 fois.

A.2.4.4 Concernant les desserts

Une même pâtisserie du jour fabriquée maison ne pourra être présentée qu'une fois sur une durée de 1 semaine.

A.2.5 La valorisation des offres

L'AGRESCAB souhaite un niveau de présentation valorisant véritablement les offres proposées au quotidien.

Les offres alimentaires sont actuellement distribuées sur

- En libre-service :
 - o Une vitrine réfrigérée Entrées et desserts dressés
 - o Un salad'bar
 - o Un dessert'bar
 - o Un comptoir chaud
- En vente assistée :
 - o Un comptoir plat du jour
 - o Un comptoir chaud « animation » (four à pizza et libero)
 - o Un double comptoir grillades.

A.2.6 Qualité gustative des offres

L'AGRESCAB insiste sur la nécessité de proposer aux convives une prestation alimentaire de qualité : si la qualité intrinsèque des produits est importante, la qualité gustative l'est tout autant.

Le restaurant se doit de constituer un véritable :

- Lieu de contact et de sociabilité au sein de la Cité Administrative ;
- Temps de plaisir et de surprise sur le plan gustatif.

De ce fait, le TITULAIRE se devra de proposer les modalités particulières de gestion et de suivi de la qualité gustative des mets :

- 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 ;
- Modalités de remplacement immédiat d'un plat en cas de défaut majeur (défaut d'assaisonnement, de cuisson, ...) ;

- Animation d'un groupe de référents qualité entre l'équipe restauration et la commission restauration.

A.2.7 Qualité nutritionnelle des offres

Une alimentation saine et de bonne qualité nutritionnelle contribue au bien-être au travail et dans leur vie quotidienne des convives. L'AGRESCAB insiste sur la nécessité de proposer aux convives une prestation alimentaire favorisant une pause alimentaire de qualité, même s'il est entendu que l'équilibre alimentaire se réfléchit à l'échelle de la journée et de la semaine (et non d'une unique pause méridienne) :

- Qualité des aliments,
- Fraîcheur et saisonnalité des produits frais,
- Qualité nutritionnelle des plats proposés, notamment :
 - o Respect des préconisations du PNNS (Plan National Nutrition Santé), des recommandations du GEMRCN et du Haut Conseil de la Santé Publique (HCSP, limitation de l'offre de charcuterie, part de viande inférieure à la part d'accompagnement, proposition de céréales complètes, association de légumineuses et céréales, etc.),
 - o Limitation des teneurs en sucres et sel des préparations.

A.2.8 Une nouvelle offre de restauration rapide

A ce stade, la restauration rapide n'est disponible au sein du RIA qu'au travers de la vente à emporter proposée sur le comptoir de la cafétéria.

Compte tenu des évolutions des habitudes alimentaires d'une part, de la montée en puissance des volumes d'activité à horizon 2025 d'autre part, l'AGRESCAB imagine deux configurations d'offres, avec une mise en place de l'une ou de l'autre selon les propositions issues de la présente consultation :

- Une configuration d'offre au démarrage du marché
- Une configuration à mettre en place à horizon 2025

A.2.8.1 Configuration de départ : maintien et revalorisation de la vente à emporter au sein de la cafétéria

Le TITULAIRE mettra en place, en cafétéria, une offre de restauration à emporter, avec une prestation garantie moyennant **pré réservation et pré paiement** des prestations la veille jusqu'à 15h00, exceptionnellement le jour J avant 9h00. Le TITULAIRE disposera ainsi d'une fonctionnalité de pré commande sur l'application mise à disposition des agents.

Les offres pré commandées seront ainsi récupérées entre 9h30 et 14h00.

Ces offres seront a minima constituées :

- A la carte, avec changement de carte à chaque saison :
 - o Deux salades
 - o Potage en hiver
 - o Quatre sandwiches ou wraps
 - o Yaourts et autres lactés
 - o Pâtisserie maison
- En formules, selon deux tarifications, avec ou sans boisson
 - o Express : sandwich ou salade + dessert + boisson
 - o Gourmande : sandwich ou salade + lacté + dessert + boisson.

A.2.8.2 Configuration 2025 : une restauration rapide à consommer sur place ou à emporter

L'AGRESCAB entend permettre aux agents de pouvoir bénéficier d'un véritable espace de restauration rapide à compter de 2025, avec la possibilité, pour qui le souhaite, de se restaurer dans l'espace de consommation de la cafétéria.

Il a attendu de la part des candidats une proposition complète, intégrant les équipements de distribution vente avec ou sans réaménagement du comptoir de la cafétéria, voire avec un espace de consommation au sein cet espace.

Les offres proposées seront alors plus complètes qu'elles ne le sont dans la configuration actuelle et dans la configuration de démarrage.

A.2.9 Les prestations annexes

Le TITULAIRE peut être amené à fournir des prestations annexes pour les besoins des adhérents de l'AGRESCAB . Ces prestations sont servies en cafétéria et/ou au sein de la salle de réunion localisée au sein du RIA.

Il peut notamment s'agir :

- De prestations pauses
- De prestations petits déjeuners
- De déjeuners avec service à table
- De buffets
- De cocktails.

Ces prestations sont fournies après établissement d'un devis et validation de celui-ci par le demandeur, formalisée par l'émission d'un bon de commande spécifique.

Les services concernés ont pour ce faire obligation de passer par l'intermédiaire de l'AGRESCAB , notamment pour faire en sorte que le planning de réservation de la salle de réunion soit pleinement maîtrisé.

A ce stade, il est à noter que chaque tranche de facturation d'un montant de 10,00 € constituera un équivalent repas à intégrer au calcul des volumes d'activité de la restauration et donc au calcul des tranches de coûts fixes de fonctionnement à facturer par le TITULAIRE en fin de chaque mois (cf § A.4.4.2).

A.3 LA QUALITÉ DE SERVICE

A.3.1 Accueil

A.3.1.1 Les horaires de service du restaurant

Le restaurant est ouvert de 11h30 à 13h30 (dernier repas servi) pour le déjeuner.

A.3.1.2 Les horaires de service de la cafétéria

La cafétéria est ouverte de 11h30 à 14h00 (dernier client servi).

L'AGRESCAB et le TITULAIRE s'entendront sur les horaires à mettre en place pour le service de restauration rapide à déployer à compter de 2025.

De même, dans le cadre de la proposition d'une prestation de petit déjeuner, les Parties s'entendront sur les horaires d'ouverture de la cafétéria.

A.3.1.3 La qualité d'accueil

L'AGRESCAB souhaite que le restaurant et la cafétéria constituent de véritables lieux d'accueil et d'échange. La qualité d'accueil sera, au même titre que la qualité gustative, un critère important du suivi de la qualité de service amenée par le TITULAIRE.

A.3.2 Qualité et rapidité de service

Il est attendu un service de bon niveau, mais sans ostentation, gommant au maximum l'image de «cantine», favorisant un service personnalisé et notamment une attention à personnalisation maximale des quantités servies (permettant d'éviter le gaspillage).

La fluidité du service et du passage en caisse doit, de ce fait, constituer un axe majeur de la qualité de prestation fournie par le TITULAIRE.

Une partie des offres chaudes sera proposée en libre-service pour contribuer à la fluidité du service.

A.3.3 Propreté

Le TITULAIRE bénéficiera d'une totale responsabilité opérationnelle dans l'enceinte du restaurant et de la cafétéria en matière de **maintien permanent des locaux en parfait état de propreté**.

La grille de répartition des charges incluse au cadre de réponse financier précise les opérations d'entretien quotidiennes ou périodiques que le TITULAIRE doit assurer.

A.3.4 Signalétique & information des convives

Même si bien sûr les convives, d'une façon générale, « achètent avec les yeux » (au sein de l'espace distribution), l'AGRESCAB souhaite, plutôt qu'une table de présentation des plats du jour qui induit du gaspillage alimentaire, un double affichage des offres, de manière visible pour les convives, en entrée de restaurant d'une part, devant les stands d'autre part, ceci de façon plus spécifique pour les plats chauds ou pour l'offre protidique du salad'bar.

Toute solution permettant une diffusion sur un site internet dédié des menus, informations sur la vie du restaurant, etc. sera appréciée.

L'AGRESCAB 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 personnels au sein de la zone de distribution. Seront privilégiées des solutions électroniques petit format (A5), disposées sur les stands.

Elle attend a minima de son prestataire :

- Une qualité / clarté des supports de signalétique de proximité sur les comptoirs et buffets et au sein des armoires de distribution ;
- Un affichage permanent sur la politique de l'entreprise en matière d'approvisionnements, de développement durable,
- Une information, conformément à la réglementation européenne (et aux prescriptions émises par la DGCCRF en conséquence), quant aux allergènes présents dans l'offre du jour,
- Des informations, au niveau des étiquettes produits, sur
 - o L'origine de la viande et du poisson,
 - o Les produits locaux,
 - o Le type des mets (bio, label),
 - o Les produits de saison.

Les éléments suivants pourraient également être présents :

- Un affichage « *c'est mon dernier jour !* » afin d'informer les convives et limiter le gaspillage alimentaire des produits présentés 2 jours de suite,
- Un affichage environnemental intégrant le critère social (local, commerce équitable), le critère environnemental (bio, empreinte GES) et le critère santé (nutriscore ou équivalent),
- Une signalétique environnementale intégrant par exemple :
 - o L'empreinte carbone de l'assiette,
 - o Le % de bio ou Haute Valeur Environnementale
 - o Et le % de local.

A.4 L'ÉCONOMIE DU CONTRAT (CF CCAP)

A.4.1 Les grands principes en matière de tarification des prestations

L'AGRESCAB souhaite que le système de tarification des prestations soit parfaitement clair et lisible, tant pour les convives que pour les personnes qui auront à suivre le marché en matière de facturation.

Dans leurs offres économiques, les candidats présenteront

- Les coûts alimentaires par catégorie, pour chaque gamme de produit
- Les coûts fixes d'exploitation couvrant l'ensemble des frais d'exploitation et la rémunération du TITULAIRE, déterminés au repas, par tranche d'activité.

Les tarifs feront l'objet d'une mise au point tarifaire consistant à maintenir les prix de vente au plus près de leur niveau actuel, l'objectif étant de permettre une maîtrise des dépenses pour les convives, des coûts pour les administrations.

Les prix sont assujettis au taux de TVA en vigueur au moment de la réalisation des prestations.

A.4.2 Le périmètre des charges supportées par le TITULAIRE

La répartition des charges est détaillée dans le cadre de réponse financier.

A.4.3 Le coût alimentaire

A.4.3.1 Le processus de chiffrage des coûts & tarifs alimentaires

Les offres de coûts alimentaires sont à renseigner dans l'onglet Alimentation du cadre de réponse financier, par catégories alimentaires.

Les candidats formuleront par ailleurs :

- **une offre de menu « Bon Plan »** : disponible au quotidien et structurée autour d'une trois composantes : Entrée, Plat (dont systématiquement l'offre végété du jour), Dessert.
- **Une offre tout compris à l'attention des usagers occasionnels** : cette formule sera tarifée au prix de 8,75 € TTC ;

A.4.3.2 Les calibrages

Les grammages sur lesquels doit s'engager le TITULAIRE s'entendent nets dans l'assiette du convive.

Dans le cadre de réponse financier, les candidats renseigneront leurs propositions en matière de prix et de grammages (minimums garantis en poids nets) par familles et types de produits.

Il sera ainsi constitué une liste contractuelle de plats et de calibrages nets, liste à partir de laquelle les équipes de l'AGRESCAB contrôleront la bonne exécution du marché, tant en termes de catégories tarifaires, de calibrages quantitatifs, que de type d'approvisionnement (label, bio) et gamme (frais, surgelés...).

On distinguera sur ces listes contractuelles :

- Les propositions correspondant aux recettes « mono-produit » : liste pré-renseignée sur le cadre de réponse par famille nutritionnelle, sur laquelle les candidats indiquent la catégorie tarifaire correspondant à chaque produit listé. À ce stade, il n'est pas demandé de fournir de fiches techniques sommaires ni de fiches techniques du fournisseur. Nota Bene : les candidats ont toute latitude de compléter cette liste pré-renseignée par d'autres propositions, ceci sur les

lignes surlignées en orange. Dans ce cas, les candidats indiquent les grammages nets dans l'assiette ainsi que la catégorie tarifaire à laquelle correspond le produit.

- Les offres correspondant aux produits listés de façon spécifique par chacun des candidats : pour ces produits, les candidats indiqueront les calibrages nets, la catégorie tarifaire, le sourcing produit.

A.4.3.3 Le calcul du « plateau moyen »

De façon à ce que les offres soient pleinement comparables en matière de coût alimentaire moyen, la fixation de cet indicateur repose sur un cadre imposé au présent cahier des charges, cadre basé sur un mix de consommation théorique commun à tous les candidats (hypothèse de taux de prise).

A.4.4 Les coûts fixes – Les tranches contractuelles

A.4.4.1 Nombre de jours de fonctionnement par an

Les offres économiques seront basées sur un fonctionnement de 250 jours par an.

L'AGRESCAB pourra toutefois imposer jusqu'à 8 jours ouvrés (consécutifs ou non) de fermeture du restaurant et de la cafétéria par année sans que le TITULAIRE puisse demander une quelconque indemnisation. Ceci permettra notamment de s'adapter au rythme de fonctionnement des administrations adhérentes de l'AGRESCAB ou encore d'organiser des opérations de maintenance ou d'entretien périodique des locaux.

Sauf impondérable (travaux à réaliser d'urgence par exemple), le TITULAIRE sera prévenu au minimum 3 mois avant la période de fermeture décidée pour que celui-ci puisse s'organiser pour que le personnel prenne des congés ou soit reclassé sur un autre site.

A.4.4.2 Fixation des tranches d'activité sur lesquelles s'appuie le marché

Le tableau ci-après présente, les huit tranches sur lesquelles les candidats doivent s'appuyer pour les estimatifs économiques, avec des seuils de déclenchement prévus sur la base de minima et de maxima exprimés sur un mois plein.

Par défaut, les frais fixes applicables au cours d'un mois M sont ceux correspondants à la tranche d'activité dans laquelle s'est établie la fréquentation pour M-1.

Au démarrage du marché la tranche applicable est la **tranche D**.

Hypothèses de fréquentation	Nombre de repas / an			Nombre de repas par an constituant la base de calcul des coûts	Bas de Tranche	Haut de Tranche
	Minimal	Moyen	Maximal			
A (100-200 couverts / j en moyenne)	25 000	37 500	50 000	37 500	100	200
B (201-300 couverts / j en moyenne)	50 250	62 625	75 000	62 625	201	300
C (301-400 couverts / j en moyenne)	75 250	87 625	100 000	87 625	301	400
D (401-500 couverts / j en moyenne)	100 250	112 625	125 000	112 625	401	500
E (501-600 couverts / j en moyenne)	125 250	137 625	150 000	137 625	501	600
F (601-700 couverts / j en moyenne)	150 250	162 625	175 000	162 625	601	700
G (701-800 couverts / j en moyenne)	175 250	187 625	200 000	187 625	701	800
H (801-900 couverts / j en moyenne)	200 250	212 625	225 000	212 625	801	900

A noter : le nombre de repas constituant les minima et maxima de chaque tranche intègre :

- Les repas servis au restaurant principal
- Les formules servies en vente à emporter ou en restauration rapide à horizon 2025
- Les repas servis à table en salle de réunion (les coûts fixes sont donc partie intégrante des prestations)
- Les autres prestations annexes, chaque de facturation de 10,00 € TTC générant un équivalent repas.

A.4.5 Autres éléments concernant l'économie du marché de restauration

Afin de faciliter le contrôle et le paiement des factures, l'AGRESCAB et le TITULAIRE mettent au point les modalités de facturation et justificatifs fournis à l'appui de celle-ci à la mise en place du marché.

A.5 LES CONTRAINTES DE FONCTIONNEMENT

A.5.1 Les moyens humains

Le TITULAIRE mettra en place un management expérimenté, alliant de fortes compétences en matière de gestion, de management et totalement rompu au terrain de la restauration d'entreprise.

En termes de dimensionnement, l'objectif de l'AGRESCAB est de parvenir à un dispositif humain constituant **le meilleur équilibre entre la masse salariale à prendre en charge et le niveau de service obtenu** (fluidité et qualité de service et niveau de propreté des installations, front et back-offices).

Le TITULAIRE adaptera ainsi son dispositif opérationnel chaque mois, en fonction du niveau de fréquentation (cf § A.4.4.2).

A.5.2 Les locaux et équipements mis à disposition et leur utilisation

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

Le TITULAIRE ne peut opérer aucun changement ni utiliser les locaux à d'autres fins que celles du présent marché, sauf accord préalable de l'AGRESCAB. Cette dernière pourra, dans ce cas, exiger une redevance du TITULAIRE.

L'AGRESCAB assure donc, comme détaillé dans la grille de répartition des charges incluse au cadre de réponse financière :

- La mise à disposition des locaux et gros équipements professionnels dont le TITULAIRE doit faire usage avec le plus grand soin et professionnalisme,
- La mise à disposition initiale du petit matériel d'exploitation côté restaurant
- Le renouvellement des gros équipements professionnels,
- La maintenance des locaux et des équipements professionnels (le TITULAIRE doit toutefois avoir un rôle de veille et d'alerte quant à l'état des locaux et des gros équipements professionnels)
- La mise à disposition du système d'encaissement (JES). Il est à ce niveau rappelé que la gestion des encaissements durant les services est réalisée par le TITULAIRE. La gestion comptable et financière reste du ressort de l'AGRESCAB.

Le TITULAIRE assure quant à lui (le détail étant là aussi précisé dans la grille de répartition des charges):

- Le contrôle visuel des éventuels dysfonctionnements au sein des locaux mis à disposition (maintenances de niveaux 1 et 2 telles que définies par la norme AFNOR NF X 60-010)

- Le renouvellement du petit matériel d'exploitation côté restaurant
- La mise à disposition initiale et le renouvellement du petit matériel côté cuisine,
- L'entretien quotidien et périodique de l'ensemble des locaux mis à disposition (intégrant le restaurant et la Cafétéria) ainsi que de leurs abords (zone de livraison),
- L'entretien quotidien des équipements et du petit matériel.

Au démarrage du marché, un état des lieux contradictoire sera réalisé entre le TITULAIRE et l'AGRESCAB, ce dernier se devant d'assurer au TITULAIRE des locaux et équipements en bon état de propreté et de fonctionnement.

L'état des lieux contradictoire sera renouvelé chaque année à date anniversaire du contrat ainsi qu'au terme du marché.

Toute dégradation anormale ou tout défaut dans l'exécution des obligations du TITULAIRE pourra faire l'objet :

- de pénalités (cf. § 8.3),
- d'une mise en conformité par l'AGRESCAB aux frais du TITULAIRE après mise en demeure, communiquée par tout moyen, restée sans effet,
- d'une résiliation du marché aux torts exclusifs du TITULAIRE.

A.5.3 Matériel mis en œuvre par le TITULAIRE

Le TITULAIRE mettra à disposition de l'AGRESCAB :

- La dotation de petit matériel d'exploitation de cuisine qu'il juge nécessaire au bon fonctionnement,
- Les éléments de signalétique,
- Tout autre équipement qu'il jugera nécessaire à la bonne mise en œuvre de ses engagements.

A.5.4 Gestion des fluides – Plan de sobriété énergétique

Il est attendu un travail conjoint entre l'AGRESCAB et son prestataire de façon à ce que l'ensemble des consommations énergétiques (eau, gaz, électricité) directement liées à l'activité de restauration (hors chauffage) fassent l'objet d'une réelle optimisation.

Pour ce faire, l'AGRESCAB mettra à disposition du TITULAIRE un système permettant de faire ressortir les consommations énergétiques liées au RIA :

- Eau
- Electricité.

Dès lors que ces éléments de consommation seront à sa possession, le TITULAIRE mettra en place un plan de sobriété énergétique basé sur les recommandations de l'Ademe en matière de restauration collective. Concrètement, chaque fin de mois, le TITULAIRE communiquera à l'AGRESCAB

- le rapprochement entre les recommandations Ademe et les consommations du RIA
- les plans d'action mis en œuvre en cas de dépassement des recommandations Ademe.

A.5.5 Autres éléments à considérer

A.5.5.1 Ouverture du site au quotidien

Il est précisé que l'ouverture quotidienne du site est prévue à 6h45.

Les livraisons par les fournisseurs du TITULAIRE doivent s'effectuer entre 7h et 11h.

A.5.5.2 Continuité de service

L'AGRESCAB s'engage à informer le prestataire le plus tôt possible et le plus précisément possible des dates de fermeture ou des dates susceptibles de voir la fréquentation diminuer (ponts, vacances scolaires).

De son côté, le TITULAIRE met en place un plan de continuité de service en cas de non possibilité de recours, pour quelque cause que ce soit, des installations du RIA, en matière de production (chaude ou froide) et/ou en matière de laverie-vaisselle. Des propositions concrètes sont à formuler par les candidats.

A.5.5.3 Dégradations

Les dégradations du bâtiment et des équipements mis à disposition du TITULAIRE ainsi que les actes de malveillance ou de vandalisme causés par son personnel seront prises en charge par ce dernier.

A.6 LE CADRE NORMATIF

A.6.1 La réglementation sanitaire

Le TITULAIRE doit respecter en tous points la réglementation en vigueur en matière de sécurité sanitaire. Il doit intégrer à son offre, sans surcoût, la parfaite maîtrise du risque sanitaire et un respect de la réglementation en vigueur, notamment :

- l'ensemble de la réglementation communautaire dite "Paquet hygiène",
- les arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013.

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 à l'AGRESCAB. En la matière, à tout moment, le TITULAIRE sera en mesure de communiquer le Plan de Maîtrise Sanitaire propre au site de l'AGRESCAB.

Les candidats précisent dans leurs offres la fréquence et le nombre des "auto-contrôles" (analyses bactériologiques, prélèvements de surface, audits hygiène) qu'ils s'engagent à mettre en œuvre.

L'AGRESCAB pourra exercer ou faire exercer par une personne mandatée par ses soins, à tout moment, un contrôle du respect des obligations du TITULAIRE en la matière.

A.6.2 La sécurité des personnes et des biens

Le TITULAIRE se doit d'exploiter le restaurant et la cafétéria dans le total respect des réglementations en vigueur concernant notamment le Code du Travail et la sécurité incendie.

Si, pour ce dernier volet, les 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.

Le TITULAIRE doit également se conformer

- Au règlement intérieur applicable au sein de la Cité Administrative,
- Aux consignes de sécurité et de sûreté du site et notamment ne pas permettre l'accès aux locaux à toute personne dont la présence ne saurait être justifiée par l'exécution du marché.

A.6.3 Prise en compte des recommandations liées aux aspects nutritionnels

L'AGRESCAB souhaite que son TITULAIRE suive les nouvelles recommandations du GEM RC et du Haut Conseil de la Santé Publique (HCSP).

A.6.4 Tri et valorisation des déchets

Le TITULAIRE met en œuvre

- Un tri sélectif des déchets (auquel il peut demander aux convives de contribuer au moment du débarrassage des plateaux) y compris des biodéchets,
- Un enlèvement et une valorisation des huiles alimentaires usagées.

Le TITULAIRE met également en œuvre les obligations en termes de diagnostic et de réduction du gaspillage alimentaire prévus par la réglementation.

A.6.5 Les approvisionnements alimentaires

Le TITULAIRE garantit à l'AGRESCAB le total respect des règlements et normes concernant les approvisionnements alimentaires mis en œuvre dans le cadre du marché objet de présente consultation.

Une attention toute particulière sera portée sur le **respect des termes des lois dites Egalim et Climat & Résilience** :

- 50 % de produits durables dont au moins 20 % de produits bio (sachant que s'impose par ailleurs les minima correspondant au label Territoire bio engagé, à savoir, à date, 22 % des approvisionnements en produits bio).
- Produits SIQO (bénéficiant d'un Signe d'Identification de Qualité ou d'Origine)
- Produits bénéficiant de mention valorisante : HVE niveau 2 (jusqu'au 31/12/2026) et 3, mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »
- Produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel « Pêche Durable »
- Produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique »
- Produits « équivalents » aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications
- Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.
- Produits performants en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs (loi Climat et résilience)
- Produits issus du commerce équitable (loi Climat et résilience).

La Loi Climat et Résilience (art. 257) introduit également une nouvelle obligation concernant les viandes et poissons : **100 % des viandes bovines, porcines, ovines, volailles et produits de la pêche durables et de qualité.**

Les engagements sont calculés en valeur (HT) d'achats de produits alimentaires, par année civile.

Au minimum, il est attendu, chaque jour, la possibilité pour tout convive de se composer un « menu 100% bio ».

De façon à faciliter la réalisation de ces engagements, AGRESCAB a opté pour le principe du lissage des surcoûts des approvisionnements non conventionnels sur l'ensemble des tarifs, de sorte que les produits bio et autres produits de qualité soient supportés par tous et donc accessibles à tous.

A.6.6 Information des usagers

Le TITULAIRE intégrera les termes des deux lois à date et toute évolution ultérieure :

- Egalim : obligation d'informer les usagers au moins une fois par an de la part de produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas ainsi que les démarches entreprises pour développer les achats en produits issus du commerce équitable
- Climat et Résilience : affichage permanent des informations ci-dessus à l'entrée du restaurant (actualisé au moins une fois par an) et communication au moins une fois par an par voie électronique.

A.6.7 Diversification des sources de protéines

Le TITULAIRE intégrera dans la construction des offres **alimentaires l'obligation de proposer une alternative végétarienne quotidienne.**

A.6.8 Substitution des plastiques

Le TITULAIRE permettra le respect de l'interdiction de mise à disposition d'ustensiles à usage unique en plastique :

- Gobelets,
- Verres,
- Assiettes,
- Pailles,
- Couverts,
- Piques à steak,
- Couvercles à verre,
- Plateaux-repas,
- Pots à glace,
- Saladiers,
- Boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons.

Dans la mesure du possible, cette obligation sera progressivement, sur la durée du contrat, déployée au niveau de la vente à emporter et en cafétéria.

A.6.9 Lutte contre le gaspillage alimentaire

Le TITULAIRE respectera :

- L'obligation de mise en place d'un diagnostic puis d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire
- La proposition d'une solution de réservation de repas afin d'adapter l'approvisionnement au nombre de repas effectivement nécessaires, y compris pour chacune des alternatives lorsque des choix sont possibles
- Concernant les excédents alimentaires : interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables

A.6.10 Reprise du personnel

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 présenté en annexe A.9.5 aux présentes ci-dessous indique les personnels à reprendre par le TITULAIRE.

A.6.11 Déclarations & autorisations

Le TITULAIRE réalise l'ensemble des déclarations (DDPP, DGFIP, ...) nécessaires à l'exécution des prestations objet du présent marché. Il fait son affaire de l'obtention des éventuelles autorisations nécessaires.

A.7 LES ATTENTES DE L'AGRESCAB EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

A.7.1 Le volet environnemental

A.7.1.1 Les approvisionnements alimentaires

Cf § A.6.5. Les seuils prévus dans cet article devront être atteints **dès l'entrée en vigueur du marché**.

L'atteinte de ces objectifs est appréciée à l'année (afin de tenir compte des fluctuations possible au fil des saisons) mais le suivi est assuré régulièrement dans le cadre du reporting prévu au § 8.2.

A.7.1.2 Les autres actions

Dans une configuration minimale, l'AGRESCAB souhaite que le prestataire garantisse comme prestation minimale les éléments suivants :

- L'utilisation, de préférence, de produits d'entretien écolabellisés (ex : écolabel européen),
- L'utilisation, de préférence, de papier absorbant (serviettes, essuie-tout) écolabellisé,
- Le suivi rigoureux des doseurs équipant les équipements professionnels (machine à laver, postes de désinfection, ...)
- La formation des personnels aux « éco gestes »,

Les candidats précisent dans leurs offres leurs engagements clairs et précis (ex : part des produits d'entretien bénéficiant d'un écolabel) en la matière.

A.7.2 Le volet social

L'AGRESCAB souhaite que les candidats précisent dans leur offre

- Leurs actions spécifiques et leur capacité à intégrer des personnels handicapés au sein de leurs structures, voire au sein du restaurant de la Cité Administrative
- Leurs actions et engagements en matière de
 - o Promotion de la diversité et lutte contre les discriminations,
 - o Égalité femmes-hommes.

A.8 LA VIE DU MARCHÉ

A.8.1 Le suivi du marché

L'AGRESCAB 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 interlocuteur quotidien la Direction de l'AGRESCAB .

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

- Une réunion mensuelle avec l'équipe de l'AGRESCAB
- Une réunion annuelle avec le Conseil d'Administration de l'association.

En outre,

- **Une commission menu** est organisée tous les mois, sauf les mois où une commission restauration est organisée
- **Une commission restauration** (comité usagers), est organisée chaque trimestre. Cette instance, dans la logique de collaboration et d'amélioration continue, doit constituer un lieu d'échange, de remontée d'informations quant à la qualité de la prestation, etc.

Le TITULAIRE est tenu de participer à chacune de ces commissions.

Enfin, le TITULAIRE organise, au moins une fois par an, une enquête de satisfaction auprès des convives dont les résultats et les plans d'action qui en découlent sont présentés à l'AGRESCAB et à la commission restauration. Cette enquête de satisfaction sera réalisée sur la base d'une trame validée par l'AGRESCAB.

A.8.2 Le suivi des engagements contractuels – le reporting d'activité

Le suivi du marché repose successivement :

- Sur la production mensuelle d'un Tableau de bord d'activité. En configuration minimale :
 - Suivi de l'activité
 - Volumes quotidiens, moyen et cumulés
 - Volumes d'activité par entité adhérentes et/ou conventionnées
 - Evolution de la recette moyenne convives
 - Evolution des taux de prise
 - Nombre d'articles ou composantes par plateau
 - Taux de prise par gamme (Entrées, dont assiette, dont salad bar, plats, accompagnements, lactés, desserts, dont assiettes, dont dessert bar)
 - Taux de prise par gamme et par catégorie tarifaire
 - Suivi mensuel des approvisionnements alimentaires
 - Suivi des engagements qualitatifs sur les produits entrant dans la fabrication des mets servis au RIA
 - Suivi des engagements sur les gammes d'approvisionnements alimentaires (part du frais...)
 - Suivi des engagements Loi Alimentation et Charte Interbio concernant les approvisionnements alimentaires
 - Suivi mensuel des moyens humains mis en œuvre par le TITULAIRE
- Sur le suivi de ces indicateurs par l'AGRESCAB , dans une démarche de plan de progrès permanents sur la durée du marché.

L'annexe 7 détaille les engagements de suivi minimums fixés par l'AGRESCAB.

A.8.3 Le système de pénalités pouvant être mis en œuvre en cas de non-respect des attentes clefs de l'AGRESCAB

En appui de la démarche de plan de progrès décrite ci-avant, l'AGRESCAB entend suivre de façon prioritaire 10 engagements-clés garantissant :

- 1 Le respect des engagements concernant l'introduction du bio, des approvisionnements de proximité et des autres aliments à faible impact environnemental
- 2 Le respect des engagements concernant le frais et les autres gammes alimentaires
- 3 Une structure des offres alimentaires proposées conforme au marché
- 4 Des grammages conformes au marché
- 5 Une rotation des offres sur la durée conforme au marché
- 6 Des prix de vente alimentaires conformes au marché
- 7 Le strict respect du cadre économique contractuel
- 8 Une sécurité alimentaire sans faille
- 9 Le respect des engagements en matière de reporting d'activité
- 10 Un suivi efficace et transparent des plans de progrès découlant du suivi contractuel

Tout manquement à l'une ou l'autre des conditions générales ou particulières spécifiées au C.C.A.P et au CCTP sera constaté par un rapport spécial du représentant du pouvoir adjudicateur et sanctionnée dans le cadre des dispositions prévues au Cahier des Clauses Administratives Générales applicable aux marchés de fournitures courantes et de services.

De plus, le représentant du pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'appliquer les pénalités suivantes suite à des contrôles menés par ses services ou par toute personne habilitée par ses soins. En cas de constat d'une non-conformité, l'AGRESCAB se réserve le droit d'appliquer des pénalités dont le montant évoluera selon 3 niveaux de non-conformité :

- non-conformité majeure : pénalité de 600 € par non-conformité constatée,
- non-conformité intermédiaire : pénalité de 300 € par non-conformité constatée,
- non-conformité mineure : pénalité de 150 € par non-conformité constatée.

Le déclenchement est immédiat, sur réfaction de facture, selon les modalités suivantes :

Thématiques	Modalités de déclenchement de niveau (*) :		
	Mineur	Intermédiaire	Majeur
Prestation alimentaire (§ 2 du CCTP et propositions du TITULAIRE)	Non-conformité des engagements concernant les offres alimentaires.	Réitération des non-conformités ci-contre après mise en œuvre d'un plan de progrès. Non-respect des engagements concernant les produits de base et le niveau de transformation	Constat d'un manquement grave en termes de qualité de prestation (maintien en service d'une prestation présentant un défaut notable).
Qualité de service (§ 3 du CCTP et propositions du TITULAIRE)	Non-conformité des engagements concernant l'accueil (démarche SBAM) ou sur la rapidité de service, ou tout autre manquement caractérisant une qualité	Réitération des non-conformités ci-contre après mise en œuvre d'un plan de progrès.	Constat d'un manquement grave en termes de qualité de service après mise en œuvre d'un plan de progrès.

	de service non conforme.		
Economie contractuelle (§ 4 du CCTP + CCAP + Annexes de l'Acte d'Engagement)	Non-conformité sur un contrôle de tarif produits ou de calibrage comparativement à la liste de grammages. Non-communication des références tarifs et grammages des produits mis en vente.	Réitération des non-conformités ci-contre après un plan de progrès ou présence simultanée de plus de 4 non-conformités de tarifs ou de grammages.	Constat de pratiques contrevenant à l'un des principes-clés des § 3.2 et 3.3. ou présence simultanée de plus de 6 non-conformités de tarifs ou de grammages.
Moyens matériels (§ 5 du CCTP et propositions du TITULAIRE)	Défaut de propreté d'un local et/ou d'un équipement. Défaut de respect des protocoles de nettoyage.	Réitération des non-conformités ci-contre après mise en œuvre d'un plan de progrès.	Constat de mauvaise utilisation des équipements et locaux mis à disposition en termes d'entretien.
Aspects normatifs (§ 6 du CCTP et propositions du TITULAIRE)	Manquement concernant la signalétique et d'une façon générale, l'information nutritionnelle au sein des restaurants et sur l'information produits (allergènes, origines...)	Non communication d'éléments d'information liés aux aspects sanitaires ou sécuritaires (sécurité au travail, sécurité des personnes et des biens)	Non-respect du PMS, non-respect des engagements de fréquence et de typologies d'analyses microbiologiques, ou non mise en place de plans d'action en cas d'analyse non conforme. Premier cas de non-respect des engagements liés à la loi alimentation (**) Non-respect des termes de la loi sur la valorisation des bio déchets.
Développement durable (§ 7 du CCTP et propositions du TITULAIRE)	Non-respect des engagements.	Réitération des non-conformités ci-contre après mise en œuvre d'un plan de progrès.	
Vie du marché (§ 8 du CCTP et propositions du TITULAIRE)	Non communication ou non-respect des délais de communication des reportings d'activité.	Non-respect des rendez-vous opérationnels minima les du constituant engagements TITULAIRE.	Non-respect : . des engagements en matière de management des équipes . des délais de mise en place des plans de progrès.
(*) une pénalité par non-conformité constatée			

(**) En cas de non-respect des engagements de la loi alimentation sur une période donnée, la pénalité sera calculée sur la base du surcoût lié à la mise en œuvre du bio et des autres approvisionnements sous signe de qualité non mis en œuvre.

En parallèle à ce processus de pénalités, une proposition de plan de progrès sera transmise au TITULAIRE dans un délai maximum de quinze (15) jours pour échange et validation des modalités et délais de mise en œuvre. Dans le cas où aucun accord ne serait trouvé entre AGRESCAB et le TITULAIRE au terme de ce délai concernant les mesures à mettre en œuvre dans le cadre du plan de progrès, AGRESCAB se réserve le droit de prononcer la résiliation du marché aux torts du TITULAIRE.

A.8.4 Continuité de service

Le TITULAIRE assure une parfaite continuité de service et prévoit les moyens nécessaires pour ce faire, notamment en cas d'absence de personnel.

En cas de force majeure ou de grève de son personnel, le TITULAIRE se rapproche de l'AGRESCAB pour envisager les solutions qui pourraient permettre de maintenir le fonctionnement - même dégradé - du restaurant, sans toutefois remettre en cause le droit de grève ni s'opposer à une quelconque réglementation en vigueur.

A.9 ANNEXES

A.9.1 Annexe 1 : évolution des volumes d'activité du RIA

A.9.1.1 Volumes repas année 2022 sans retraitements

Mois	Janv	Févr	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc	TOTAL
Nombre de jours	21	20	23	20	20	21	19	22	22	20	20	22	250
Nombre de repas conventionnés	6 725	7 326	10 218	7 432	9 417	9 806	7 188	6 907	11 480	10 144	10 419	8 468	105 530
Nombre de repas retraités	1	-	-	1	1	6	-	-	3	2	2	-	16
Moyenne repas / jour	320	366	444	372	471	467	378	314	522	507	521	385	422

A.9.1.2 Volumes repas retraités de façon à neutraliser l'impact de la reprise Covid sur le premier trimestre

Mois	Janv	Févr	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc	TOTAL
Nombre de jours	21	20	23	20	20	21	19	22	22	20	20	22	250
Moyenne repas / jour	517	517	517	517	471	467	378	314	522	507	521	385	469

A.9.2 Annexe 2 : spécifications qualitatives des produits entrant dans la fabrication des mets servis au RIA

⊞ Fruits

Thématiques	Critères	Objectifs
Catégorie	Les produits proposés hors de l'agriculture biologique sont de catégories 1 ou 2.	100%
Traitement après- récolte	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%

⊞ Légumes et pommes de terre

Thématiques	Critères	Objectifs
Catégorie	Les produits proposés hors bio sont de catégorie Extra.	100%
Traitement	Les traitements après-récolte types "cires" sont exclus.	100%

après- récolte à exclure		
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%

⊞ Œufs et ovo produits

Thématiques	Critères	Objectifs
Omelettes	Les omelettes prêtes à l'emploi sont proscrites	100%

⊞ Viandes hors volaille

Thématiques	Critères	Objectifs
Durée d'élevage	La durée d'élevage pour les viandes de veau est de :	≤8 mois
	La durée d'élevage pour les viandes ovines est de :	3-6 mois
Race	La viande proposée est issue de races allaitantes.	≥70%
	La viande proposée est issue de races laitières.	<30%
Catégorie morceaux rôtis - grillés	Les morceaux utilisés pour les rôtis ou les pièces grillées sont de catégorie 1.	≥70%
Steak haché	La viande hachée est fraîche sous atmosphère modifiée, 100 % pur muscle	≥50%
Produits saumurés	Les produits saumurés sont proscrits	100%

⊞ Volaille dont lapin

Thématiques	Critères	Objectifs
Catégorie de carcasses	Les carcasses des produits proposés sont de classe A	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	Le jambon de dinde, le filet de dinde et le filet de poulet sont	100%

dinde / filet de dinde / filet de poulet	de catégorie supérieure (ajout possible de sucre : 1 % max, gélifiants à la dose d'emploi maximale de 0,3%)	
--	---	--

⊞ Lait et produits laitiers

Thématiques	Critères		Objectifs
Fromages, yaourts et lactés	Types de laits	Les produits proposés intègrent des laits autres que le lait de vache	≥20%

⊞ Produits de la mer et d'eau douce

Thématiques	Critères		Objectifs
Espèces à privilégier - classement WWF	Le TITULAIRE privilégie les espèces classées en vert sur la liste WWF.		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%
Labélisation	Les produits proposés sont labellisés MSC ou autre label durable à hauteur de :		≥20%

⊞ Produits céréaliers et épicerie

Thématiques	Critères		Objectifs
Matières grasses animales et végétales	Huiles - Extraction	Les huiles proposées sont vierges.	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%
Laits végétaux et crèmes végétales	Crèmes et laits végétaux	Des crèmes et laits végétaux sont proposés.	≥20%
Pain	Type de pain (farines)	Du pain de type semi complet ou complet est proposé.	≥25%
		Le pain proposé est de type "pain spécial" (céréales, noix, graines...).	≥25%

⊞ OGM

Le TITULAIRE exclura de ses filières d'approvisionnement, pour l'ensemble des prestations servies sur le RIA AGRESCAB, 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).

A.9.3 Annexe 3 : Engagements qualitatifs minimas

Familles de produits / types d'approvisionnements (engagements exprimés en % des montants d'achats annuels)	Minimum imposé au cahier des charges
Volailles	80%
Viande bovine (inclus veau)	70%
Viande ovine	50%
Viande porcine	80%
Poissons / Produits de la mer Préparations à base de poissons et produits de la mer	50%
Légumes (hors féculents) (servis en garnitures et en hors d'œuvre)	60%
Salades de fruits / Fruits coupés (nb : salade ou fruits en seaux considérés comme 5ème gamme et n'entrant donc pas dans le % de frais)	90%

Familles de produits / types d'approvisionnements (engagements exprimés en termes de fréquence de proposition des mets)	Minimum imposé au cahier des charges
Entremets (nb : les préparations type Alsa n'entrent pas dans le "maison")	70%
Compotes de fruits	70%
Pâtisseries (nb : utilisation de fonds de tarte possible pour le "maison")	80%

A.9.4 Annexe 4 : Liste des équipements professionnels mis à disposition

Document fourni en format électronique

A.9.5 Annexe 5 : Informations concernant la reprise des personnels

Document fourni en format électronique

A.9.6 Annexe 6 : Recommandations de l'Ademe en matière de consommation énergétique en restauration collective

A.9.7 Annexe 7 : Modalités de suivi minimales fixées par l'AGRESCAB

Document fourni en format électronique