

**AGRESCAB**

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

**Rue Jules Ferry - Boîte 160**

**33090 BORDEAUX CEDEX**

*Procédure adaptée ouverte 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

**Cadre de réponse technique**

*Consultation menée avec l'accompagnement de la société*



# SOMMAIRE

<b>1. Synthèse de la compréhension des enjeux par le candidat.....</b>	<b>4</b>
<b>2. Les prestations alimentaires.....</b>	<b>4</b>
2.1. Produits de base utilisés pour la mise en œuvre des prestations alimentaires.....	4
2.2. Le niveau de transformation / valorisation des offres alimentaires.....	6
2.3. L'étendue des gammes alimentaires à fournir au quotidien.....	6
2.3.1 Les offres à consommer au sein du restaurant.....	6
2.3.2 Le pain.....	7
2.3.3 Les boissons.....	7
2.3.4 Les repas thématiques.....	7
2.4. La variété des offres dans le temps.....	7
2.5. La valorisation des offres.....	7
2.6. Qualité gustative des offres.....	7
2.7. Qualité nutritionnelle des offres.....	7
2.8. Une nouvelle offre de restauration rapide.....	7
2.8.1 Configuration de départ : maintien et revalorisation de la vente à emporter au sein de la cafétéria.....	7
2.8.2 Configuration 2025 : une restauration rapide à consommer sur place ou à emporter.....	8
2.9. Les prestations annexes.....	8
<b>3. La qualité de service.....</b>	<b>8</b>
3.1. Accueil.....	8
3.2. Qualité et rapidité de service.....	8
3.3. Propreté.....	8
3.4. Signalétique & information des convives.....	8
<b>4. L'économie du contrat (cf CCAP).....</b>	<b>9</b>
4.1. Le coût alimentaire.....	9
4.1.1 Le processus de chiffrage des coûts & tarifs alimentaires.....	9
4.1.2 Les calibrages.....	9
4.2. Les coûts fixes.....	9
<b>5. Les contraintes de fonctionnement.....</b>	<b>9</b>
5.1. Les moyens humains.....	9
5.2. Matériel mis en œuvre par le Titulaire.....	9
5.3. Gestion des fluides – Plan de sobriété énergétique.....	9
5.3.1 Continuité de service.....	10
<b>6. Le cadre normatif.....</b>	<b>10</b>
6.1. La réglementation sanitaire.....	10
6.2. Prise en compte des recommandations liées aux aspects nutritionnels.....	10
6.3. Tri et valorisation des déchets.....	10
6.4. Les approvisionnements alimentaires.....	10
6.5. Information des usagers.....	10
6.6. Diversification des sources de protéines.....	10
6.7. Substitution des plastiques.....	11
6.8. Lutte contre le gaspillage alimentaire.....	11
<b>7. Les attentes de l'AGRESCAB en matière de développement durable.....</b>	<b>11</b>
7.1. Le volet environnemental.....	11
7.1.1 Les approvisionnements alimentaires.....	11
7.1.2 Les autres actions.....	11
7.2. Le volet social.....	11
<b>8. La vie du marché.....</b>	<b>12</b>
8.1. Le suivi du marché.....	12

---

<b>9. Annexes.....</b>	<b>13</b>
9.1. Annexe 1 : évolution des volumes d'activité du RIA.....	13
9.1.1 Volumes repas année 2022 sans retraitements.....	13
9.1.2 Volumes repas retraités de façon à neutraliser l'impact de la reprise Covid sur le premier trimestre.....	13
9.2. Annexe 2 : spécifications qualitatives des produits entrant dans la fabrication des mets servis au RIA....	13
9.3. Annexe 3 : Engagements qualitatifs minimas.....	13
9.4. Annexe 4 : Liste des équipements professionnels mis à disposition.....	14
9.5. Annexe 5 : Informations concernant la reprise des personnels.....	14
9.6. Annexe 6 : Tableau de bord à renseigner mensuellement par le Titulaire.....	14
9.7. Annexe 7 : Recommandations de l'Ademe en matière de consommation énergétique en restauration collective.....	14

## A.1 SYNTHÈSE DE LA COMPRÉHENSION DES ENJEUX PAR LE CANDIDAT

*Les candidats présentent une synthèse 6 pages maximum dans laquelle ils expriment leur compréhension des enjeux du marché pour les cinq années à venir*

*Par ailleurs, chaque candidat illustre la cohérence de leurs offres qualitatives et économiques en proposant, en tant que business cases, un, voire deux restaurant(s) de jauge équivalente à celle du RIA de la cité administrative de Bordeaux (entre 400 et 800 repas/ jour) qu'il exploite et dont le rapport qualité / coût est facilement comparable avec celui du RIA objet de la présente consultation (niveau de transformation des offres, intégration des approvisionnements durables, niveau de dépense alimentaire inclus entre 4,25 et 4,80 € HT / repas). Ce(s) restaurant(s) sera(ont) visitable(s) en phase de négociation.*

## A.2 LES PRESTATIONS ALIMENTAIRES

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

*Les candidats expriment leurs engagements dans les annexes au présent cadre de réponse technique, puis se positionnent face aux minimas imposés en annexe 2 du CCTP, repris ci-dessous :*

#### ⊞ Fruits

Thématiques	Critères	Objectifs
Catégorie	Les produits proposés hors de l'agriculture biologique sont de catégories 1 ou 2.	<b>100%</b>
Traitement après- récolte	Les traitements après-récolte types "cires" sont exclus.	<b>100%</b>
Purée de fruits / Compotes	Les purées de fruits sont sans sucres ajoutés.	<b>100%</b>
Salades de fruits – Sirops	Les salades de fruits sont élaborées à partir de fruits frais.	<b>≥90%</b>

#### ⊞ Légumes et pommes de terre

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

Spécificités haricots verts	Les haricots verts proposés sont de catégorie "Extra Fins".	<b>100%</b>
Spécificités petits pois	Les petits pois proposés sont de catégorie "Extra Fins".	<b>100%</b>
Frites	Les frites proposées sont fraîches.	<b>≥90%</b>

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

⊞ Volaille dont lapin

Thématiques	Critères	Objectifs
Catégorie de carcasses	Les carcasses des produits proposés sont de classe A	<b>100%</b>
Arômes et additifs	Les viandes proposées ne présentent ni arômes ni additifs.	<b>100%</b>
Type nuggets	Les nuggets sont réalisés à partir de filet de poulet	<b>100%</b>
Viandes panées	Les viandes panées sont réalisées à partir d'escalope de volaille entière	<b>100%</b>
Jambon de dinde / filet de dinde / filet de	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%)	<b>100%</b>

poulet		
--------	--	--

### ⊞ 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 Restaurateur 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.2.2 Le niveau de transformation / valorisation des offres alimentaires**

*Les candidats expriment leurs engagements dans les annexes au présent cadre de réponse technique*

## **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.*

*Dans leurs offres, les prestataires indiqueront ce qu'ils mettent en œuvre pour que l'équipe de cuisine propose des plats végétariens de qualité (bonne qualité nutritionnelle et environnementale – notamment proportion de bio) et fourniront des fiches techniques de ces plats. Ils devront également assurer un minimum de formation des équipes à la confection de plats principaux équilibrés à base de végétaux.*

### **A.2.3.2 Le pain**

*Les candidats détaillent leurs engagements et les moyens mis en œuvre pour assurer le total respect de ces derniers*

### **A.2.3.3 Les boissons**

*Les candidats détaillent leurs engagements et les moyens mis en œuvre pour assurer le total respect de ces derniers*

### **A.2.3.4 Les repas thématiques**

*Les candidats détaillent leurs engagements et les moyens mis en œuvre pour assurer le total respect de ces derniers*

## **A.2.4 La variété des offres dans le temps**

*Les candidats détaillent leurs engagements et les moyens mis en œuvre pour assurer le total respect de ces derniers*

## **A.2.5 La valorisation des offres**

*Les candidats détaillent leurs engagements et les moyens mis en œuvre pour assurer le total respect de ces derniers*

#### **A.2.6 Qualité gustative des offres**

*Les candidats détaillent leurs engagements et les moyens mis en œuvre pour assurer le total respect de ces derniers*

#### **A.2.7 Qualité nutritionnelle des offres**

*Les candidats détaillent leurs engagements et les moyens mis en œuvre pour assurer le total respect de ces derniers*

#### **A.2.8 Une nouvelle offre de restauration rapide**

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

*Les candidats détaillent leurs engagements et les moyens mis en œuvre pour assurer le total respect de ces derniers .*

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

*Les candidats détaillent leurs engagements et les moyens mis en œuvre pour assurer le total respect de ces derniers*

#### **A.2.9 Les prestations annexes**

*Les candidats détaillent les offres qu'ils proposent de mettre en œuvre*

### **A.3 LA QUALITÉ DE SERVICE**

#### **A.3.1 Accueil**

*Les candidats détaillent leurs engagements et les moyens mis en œuvre pour assurer le total respect de ces derniers*

#### **A.3.2 Qualité et rapidité de service**



*Sur ce point, sont attendues de la part des candidats des propositions concrètes permettant la diminution du temps d'attente en caisse.*

### **A.3.3 Propreté**

*Les candidats détaillent leurs engagements et les moyens mis en œuvre pour assurer le total respect de ces derniers*

### **A.3.4 Signalétique & information des convives**

*Les candidats détaillent leurs engagements et les moyens mis en œuvre pour assurer le total respect de ces derniers*

## A.4 L'ÉCONOMIE DU CONTRAT (CF CCAP)

### A.4.1 Le coût alimentaire

#### A.4.1.1 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 auront toute latitude de lister les recettes correspondant à chaque catégorie tarifaire, au sein des onglets dédiés du cadre de réponse financier, ou sur un fichier en format xlsx dédié.*

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 végétal du jour), Dessert.
- **Une offre tout compris à l'attention des usagers occasionnels** : cette formule sera tarifée au prix de 8,75 € TTC ;

*Les candidats présenteront le contenu de ces deux offres.*

#### A.4.1.2 Les calibrages

*Les candidats présenteront la liste des plats et grammages correspondant aux catégories alimentaires présentées dans les cadre de réponse financiers*

### A.4.2 Les coûts fixes

*Les éléments constitutifs des coûts fixes sont à renseigner dans les onglets dédiés du cadre de réponse financier*

## A.5 LES CONTRAINTES DE FONCTIONNEMENT

### A.5.1 Les moyens humains

*Les candidats préciseront dans leurs offres*

*Le profil du manager de site*

*l'organisation opérationnelle mise en œuvre au quotidien (base tranche D)*

## **A.5.2 Matériel mis en œuvre par le Titulaire**

*Les candidats préciseront :*

*La dotation de petit matériel d'exploitation de cuisine qu'ils jugent nécessaire au bon fonctionnement,*

*Les éléments de signalétique mis en œuvre*

*Tout autre équipement qu'ils jugeront nécessaires à la bonne mise en œuvre de ses engagements.*

## **A.5.3 Gestion des fluides – Plan de sobriété énergétique**

*Les candidats préciseront les outils et moyens qu'ils proposent de façon à mettre en place un véritable plan de sobriété énergétique*

### **A.5.3.1 Continuité de service**

*Les candidats préciseront les moyens pouvant être déployés par leurs entreprises afin d'assurer un plan de continuité de service en cas de situation de crise.*

## **A.6 LE CADRE NORMATIF**

### **A.6.1 La réglementation sanitaire**

*Les candidats préciseront les outils mis en place au quotidien au sein du RIA permettant d'assurer à l'Agrescab le maximum de transparence dans le suivi sanitaire de l'activité*

### **A.6.2 Prise en compte des recommandations liées aux aspects nutritionnels**

*Les candidats préciseront les moyens mis en œuvre pour assurer la bonne mise en application des obligations d'information nutritionnelle au sein du restaurant.*

### **A.6.3 Tri et valorisation des déchets**

*Les candidats préciseront les équipements proposés en termes de tri sélectif au sein du restaurant*

### **A.6.4 Les approvisionnements alimentaires**

*Les candidats détailleront leurs engagements en matière d'introduction des approvisionnements alimentaires issus de l'agriculture biologique et autres approvisionnements de qualité, dans les cadres de réponse économiques et techniques.*

### A.6.5 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.

*Les candidats détailleront leurs engagements et les modalités de mise en œuvre pour assurer l'information des usagers conformément aux termes de lois Egalim et Climat & Résilience*

### A.6.6 Diversification des sources de protéines

*Les candidats préciseront les offres alimentaires qu'ils entendent déployer au quotidien au sein du RIA*

### A.6.7 Substitution des plastiques

*Les candidats préciseront les moyens mis en œuvre pour s'inscrire au mieux dans les termes de la nouvelle réglementation concernant la diminution maximale des plastiques et plus généralement des contenants non réutilisables*

### A.6.8 Lutte contre le gaspillage alimentaire

*Les candidats préciseront les actions prévues au sein du RIA*

## 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

*Les candidats précisent dans leurs offres comment ils comptent atteindre ces seuils et indiquent dans le cadre de réponse financière les engagements qu'ils prennent en la matière.*

#### A.7.1.2 Les autres actions

*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**

*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*

*Promotion de la diversité et lutte contre les discriminations,*

*Egalité femmes-hommes.*

## A.8 LA VIE DU MARCHÉ

### A.8.1 Le suivi du marché

*Dans le cadre de réponse technique, il est attendu des propositions d'organisation des « rendez-vous » de travail / échanges, tenant compte que leur animation devra systématiquement reposer sur le partage et l'analyse de tout ou partie des résultats périodiques du cadre de reporting contractuel décrit ci-après.*

## 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

#### 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%
<b>Familles de produits / types d'approvisionnements</b> (engagements exprimés en termes de fréquence de proposition des mets)	<b>Minimum imposé au cahier des charges</b>
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 : Tableau de bord à renseigner mensuellement par le Titulaire**

Document fourni en format électronique.

#### **A.9.7 Annexe 7 : Recommandations de l'Ademe en matière de consommation énergétique en restauration collective**