

**Contrat de concession de prestations de restauration pour le compte de
l'Association des usagers du Restaurant de services de l'État de la
Vienne (AREV)**

CONTRAT DE CONCESSION

Référence PLACE de la consultation : 2024-86-AREV

Code CPV : 55511000-5

Date limite de remise d'offres : 18 décembre 2024 à 12H00

ENTRE LES SOUSSIGNÉS :

Association des usagers du Restaurant de services de l'État de la Vienne (AREV).
15 Rue Arthur Ranc
CS 60539
86020 POITIERS

Représentée par son Président Monsieur Alain VEROT
Ci-après dénommé « Le Client »

D'UNE PART

ET

Nom :
Statut :
N°SIRET
dont le siège social est :
adresse :
code postal et ville :
Ci-après dénommé « Le Titulaire »

D'AUTRE PART

IL A ÉTÉ CONVENU ET ARRÊTÉ CE QUI SUIT :

Ce contrat de concession comporte 23 pages numérotées de 1 à 23.

Table des matières

Article 1 - PRÉSENTATION DU CONTRAT.....	5
1.1 Préambule.....	5
1.2 Objet du contrat.....	5
1.3 Type et obligation du contrat.....	5
1.4 Durée du contrat.....	6
1.5 Économie du contrat.....	6
1.6 Ambitions en matière de restauration et enjeux du présent contrat.....	6
Article 2 - ACCÈS AU RESTAURANT ADMINISTRATIF.....	7
2.1 Conditions d'accès au restaurant administratif.....	7
2.2 Repas de groupe.....	7
2.3 Jours et heures d'ouverture.....	7
Article 3 - OFFRE ALIMENTAIRE (voir article 5 du Cahier des charges).....	8
3.1 Offre journalière.....	8
3.2 Offres saisonnières.....	8
3.3 Offres à emporter.....	9
3.4 Les repas thématiques et animations.....	9
3.5 Distribution alimentaire hors service de restauration.....	9
Article 4 - LES MENUS.....	9
4.1 Qualité nutritionnelle des menus.....	9
4.2 Qualité gustative des plats.....	10
4.3 Les menus.....	10
Article 5 - ATTENTE EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE.....	10
5.1 Les approvisionnements alimentaires.....	10
5.2 Lutte contre le gaspillage alimentaire.....	11
5.3 Les autres actions.....	11
Article 6 - INTÉGRATION DES PRODUITS BIOLOGIQUES.....	11
6.1 Spécifications pour l'intégration des produits biologiques.....	11
6.2 Répartition des produits biologiques dans l'offre proposée.....	11
Article 7 - LE CADRE NORMATIF.....	12
7.1 La réglementation sanitaire.....	12
7.2 La sécurité des personnes et des biens.....	12
7.3 Tri et valorisation des déchets.....	12
7.4 Les approvisionnements alimentaires.....	12
Article 8 - CONTRÔLES SANITAIRES.....	12
Article 9 - ASPECTS FINANCIERS.....	13
9.1 Prestations à la charge du Titulaire.....	13
9.2 Prestations assurées pour le compte du Client.....	13
9.3 Subventions accordées par les administrations.....	13
9.4 Droit de plateau.....	14
9.5 Tarification à l'usager.....	14
9.6 Repas des usagers non adhérents dit "passager extérieur".....	15
9.7 Révision des prix.....	15
Article 10 - PAIEMENT DES REPAS ET COLLECTE DES COTISATIONS.....	15
10.1 Caisse et logiciel de caisse.....	15
10.2 Paiement des repas par les usagers.....	16
Article 11 - CONTINUITÉ DE SERVICE.....	16
11.1 Définition de la continuité de service.....	16
11.2 Pénalités en cas de discontinuité de service.....	17
Article 12 - VÉRIFICATION DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS.....	17
12.1 Contrôle exercé par le Client.....	17
12.2 Contrôle sur pièces.....	17
12.3 Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés.....	17
12.4 Bilan annuel de l'exécution de la prestation.....	17

Article 13 - ASSURANCES.....	18
Article 14 - LE PERSONNEL.....	18
14.1 Engagement du Titulaire.....	18
14.2 Effectifs.....	18
14.3 Hygiène des personnels.....	18
14.4 Vêtements de travail.....	18
14.5 Formation du personnel.....	18
Article 15 - LES LOCAUX.....	19
15.1 État des lieux.....	19
15.2 Entretien des locaux.....	19
15.3 Restitution des locaux.....	19
15.4 Réparation.....	20
15.5 Évacuation des déchets.....	20
15.6 Fluides et énergie.....	20
15.7 Sécurité.....	20
Article 16 - LES MATÉRIELS.....	20
16.1 Les gros équipements de préparation des repas.....	20
16.2 Le petit matériel et matériel de service.....	21
16.3 Nettoyage des matériels.....	21
16.4 Entretien des gros équipements de préparations des repas.....	21
16.5 Renouvellement des gros équipements.....	21
Article 17 - LITIGES.....	21
Article 18 - MODIFICATIONS DU CONTRAT DE CONCESSION.....	21
Article 19 - RÉSILIATION.....	22

Article 1 - PRÉSENTATION DU CONTRAT

1.1 Préambule

La Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement (DREAL) dépend du Ministère de la Transition Écologique de l'Énergie, du Climat et de la Prévention des risques

La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) dépend du Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire et de la forêt

L'Association des usagers du Restaurant de services de l'État de la Vienne (AREV) est une association déclarée au profit des usagers de la restauration collective implantée dans les locaux de la DREAL et de la DRAAF. Elle a pour but de gérer le fonctionnement de ce restaurant.

La prestation objet du présent contrat s'entend dans le respect des principes portés par la loi EGALim et la loi Climat et Résilience :

- Davantage de produits de qualité et durables dans nos assiettes ;
- Diversification des sources de protéines et menus végétariens ;
- Lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Information des usagers et des convives ;
- Substitution des plastiques.

1.2 Objet du contrat

Le présent contrat a pour objet la gestion et l'exploitation du restaurant administratif, sis 15 Rue Arthur Ranc à POITIERS (VIENNE), à compter du 1er février 2025.

Il s'agit ainsi de l'exploitation d'une restauration collective organisée en libre-service. Le Titulaire a pour rôle d'assurer l'ensemble du fonctionnement du restaurant au quotidien, sur la base d'une prestation produite par ses équipes comprenant notamment :

- la cuisine sur place pour de nombreuses recettes et cuissons,
- préparation et/ou le dressage final des hors-d'œuvre et des desserts,
- l'éventuel approvisionnement de plats cuisinés à l'avance dans une cuisine centrale,
- l'éventuelle remise en température des plats,
- la distribution des plats chauds et des accompagnements,
- l'encaissement des repas,
- les prestations d'entretien définies aux articles 15 et 16 du présent contrat,
- les bilans périodiques définis à l'article 7 du cahier des charges.

Conformément à la réglementation fiscale en matière de restauration collective, les locaux et principaux équipements nécessaires au fonctionnement du restaurant sont mis à disposition du Titulaire à titre gratuit, précaire, et sans occupation privative. Il ne peut établir d'installations fixes, ni modifier celles existantes, sauf accord du Client.

Les locaux et le matériel mis à la disposition du Titulaire sont considérés comme parfaitement connus suite à la visite effectuée préalablement à la remise des offres.

Le Titulaire ne peut transférer à un sous-traitant une partie de l'exécution du contrat sans l'acceptation par le Client de chaque sous-traitant.

1.3 Type et obligation du contrat

Il s'agit d'un contrat de concession de délégation de restauration.

le Titulaire est seul responsable de la gestion financière de ses fournisseurs et de son personnel. Il fait son affaire personnelle du résultat de l'exploitation du restaurant.

Le risque lié à l'exploitation incombe au Titulaire dans le cadre du présent contrat sans que celui-ci puisse exercer quelque recours que ce soit contre l'association dans le cas où cette exploitation serait déficitaire.

1.4 Durée du contrat

Le présent contrat prend effet le 1er février 2025 pour un premier service le 3 février 2025.

Le contrat est conclu pour une période de cinq (5) ans à compter de la notification du contrat.

1.5 Économie du contrat

Dans le contexte actuel, le nombre de repas est estimé entre 24 000 et 28 000 par an dont au moins 500 repas "passagers extérieurs". Cette estimation est indicative sur les bases de la fréquentation des années 2023-2024.

1.6 Ambitions en matière de restauration et enjeux du présent contrat

1.6.1 Ambitions générales

La volonté de l'AREV est de proposer aux convives une offre de restauration attractive, saine, d'un bon rapport qualité / prix, présentant un large choix et s'inscrivant dans une démarche de développement durable notamment par le recours aux produits frais, de saison, selon des principes réduisant l'impact environnemental. Le respect des lois EGALim et Climat et Résilience s'impose au Titulaire.

Plus globalement, le restaurant doit permettre d'accueillir les usagers dans de bonnes conditions (qualité de service, fluidité de passage au self et en caisse ou de la dépose plateaux, cadre, etc.).

L'ensemble de ces axes doit cependant s'inscrire dans un contexte de pouvoir d'achat des usagers contraint et donc d'une nécessaire maîtrise des coûts de la restauration.

La logique retenue pour l'exécution du présent contrat 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 de la part du Titulaire et du Client.

1.6.2 Enjeux du présent contrat

Le présent contrat doit permettre à l'AREV de s'inscrire pleinement, dans une démarche résolument durable, et visant à respecter les objectifs de la Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite Loi EGALim) et ceux de la loi Climat et Résilience (n°2021-1104 du 22 août 2021- notamment article 257).

Ainsi **au moins 50 % de produits durables et de qualité dont 20 % de produits biologiques** sont mis en œuvre dans les repas proposés aux convives.

Le taux d'au moins 50 % de produits durables et de qualité est calculé en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires par année civile, sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises, qui répondent à au moins une des catégories de produits durables et de qualité, rapportée à la valeur d'achats hors taxe de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques d'au moins 20 % est également calculée sur le total des achats hors taxe.

Sont considérés comme produits durables et de qualité les catégories suivantes :

- les produits issus de l'agriculture biologique, y compris les produits végétaux étiquetés « en conversion » conformément aux dispositions du règlement (UE) 2018/848, à condition qu'il ne s'agisse que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an ;
- Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes : le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE),
- la mention « fermier » / « produit de la ferme » / « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ; jusqu'au 31/12/2026 uniquement, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 ;
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ;
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP) ;
- Les produits issus du commerce équitable ;
- Les produits satisfaisant de manière équivalente aux exigences définies par ces signes mentions, écolabels ou certifications. Ce caractère équivalent s'apprécie conformément aux articles R. 2111-11 à R. 2111-17 du code de la commande publique ;
- Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;

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

L'ensemble de ces signes, mentions, écolabels, certifications ou leurs équivalences sont exigés au titre des spécifications techniques des produits conformément aux articles R. 2111-4, R. 2111-8, R. 2111-9 et R. 2111-11 du code de la commande publique. Les labels proposés par le titulaire doivent répondre aux exigences précisées aux articles R. 2111-12 et R. 2111-14 du code de la commande publique. Le Titulaire cherchera à inclure régulièrement des produits porteurs de label ou équivalent (MSC, Label rouge, AOC, AOP, IGP, STG, agriculture biologique) ou / et de production locale.

Le Titulaire doit assurer la traçabilité de l'incorporation des produits labellisés ou équivalent et bios, auprès du Client à tout moment et dans les bilans périodiques demandés à l'article 7 du cahier des charges afin de pouvoir alimenter le tableau "ma cantine".

Concernant plus spécifiquement les viandes et poissons, s'agissant d'une restauration de l'État, depuis le 1er janvier 2024, il doit être mis en œuvre un taux de 100 % de produits durables et de qualité, ou produits satisfaisant de manière équivalente à ces exigences. Ce taux est calculé en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires, pour les familles viandes et poissons, par année civile et sur l'ensemble des repas, qui répondent à au moins une des catégories de produits durables et de qualité, rapportée à la valeur d'achats hors taxe de l'ensemble des achats de produits alimentaires, pour les familles viandes et poissons, entrant dans la composition des repas.

Pour les viandes, au-delà des exigences de la Loi EGALim, le Client demande un approvisionnement 100 % français.

Article 2 - ACCÈS AU RESTAURANT ADMINISTRATIF

2.1 Conditions d'accès au restaurant administratif

Les adhérents de l'AREV accèdent librement au restaurant administratif.

De plus, les personnels et les personnes de passage sur le site de Ranc et non adhérents peuvent accéder au restaurant moyennant le paiement d'un repas au tarif "passager extérieur" (voir article 9-6) .

2.2 Repas de groupe

Les usagers peuvent se présenter individuellement ou sous forme de groupe.

Les repas de groupes doivent faire l'objet d'une réservation au minimum sous 72 heures directement auprès du Titulaire par l'organisateur de la réunion ou de la formation selon les modalités définies lors de la mise en œuvre du contrat.

Le paiement des repas est réalisé à la caisse par chaque usager ou bien par l'administration organisatrice (sur le moment ou a posteriori sur présentation d'une facture du Titulaire adressée à l'administration invitante). Dans ce dernier cas, cette information sera précisée dans la réservation ; les modalités de paiement seront identiques à celles citées ci-dessous au paragraphe 9.2.1.

2.3 Jours et heures d'ouverture

Le Titulaire assure le repas du midi, du lundi au vendredi inclus, et ce tout au long de l'année sauf jours fériés et fermetures exceptionnelles définies par le Client.

Le service est ouvert en libre service de 11H30 à 13H30 et le restaurant jusqu'à 14h00. En période de vacances scolaires, la fin du service peut être avancée à 13H00 sous réserve d'un affichage dans le hall du restaurant et à la caisse la semaine précédente.

Les modalités de continuité de service sont définies à l'article 11 du présent contrat.

Article 3 - OFFRE ALIMENTAIRE (voir article 5 du Cahier des charges)

3.1 Offre journalière

Le Titulaire s'engage à proposer **quotidiennement** au minimum les mets suivants en s'assurant de la diversité de l'offre :

Hors d'œuvres :

- ✓ trois (3) entrées,
- ✓ un salad'bar comprenant majoritairement des éléments séparés et non-assaisonnés.

Des plats protidiques :

- ✓ trois (3) plats chauds principaux protéinés, dont un végétarien
- ✓ au moins une offre alternative supplémentaire (en rotation soit jambon blanc, soit jambon de pays, soit steak à griller, soit steak haché)

Des légumes et accompagnements :

- ✓ deux (2) légumes ou accompagnements dont au moins une préparation réalisée avec des produits frais,
- ✓ une friterie à base de pommes de terre.

Les accompagnements des plats principaux sont servis selon la volonté des usagers lors de leur 1er passage.

Quatre (4) produits laitiers :

- ✓ des fromages présentés en portion ou individuels emballés,
- ✓ des yaourts y compris fermiers et / ou bio,
- ✓ du fromage blanc y compris fermier et / ou bio.

Trois (3) desserts :

- ✓ Pâtisserie ou / et entremet ou / et à base de fruits.

Des fruits frais

Du pain frais (bio et non bio)

De plus, le Titulaire doit compléter cette offre par un assortiment :

- de condiments,
- d'assaisonnements,
- de boissons payantes.

3.2 Offres saisonnières

3.2.1 Période estivale

Durant la période estivale, le Titulaire peut proposer en remplacement d'un plat protéiné chaud une grande salade composée ou une grande assiette froide équilibrée en protéine (soit animale, soit végétale).

Il propose une soupe froide a minima une fois par semaine afin de varier les hors d'œuvre.

3.2.2 Période hivernale

Le Titulaire propose chaque jour une soupe chaude distribuée au point chaud.

3.3 Offres à emporter

En parallèle aux offres distribuées et à destination de la consommation au sein même du restaurant, des sandwichs sont proposés à la vente à emporter. **Ils ne sont pas redevables du droit de plateau.** Ils ne sont pas consommés sur place.

3.4 Les repas thématiques et animations

3.4.1 Les repas thématiques du Titulaire

Ces repas thématiques, déclinés sur l'ensemble de la prestation alimentaire, ont pour but la mise en valeur :

- de produits de saison,
- de producteurs locaux,
- de produits disposant de signe de qualité : Label Rouge, STG, IGP, AOC, AOP, ou équivalent,

- de produits issus de filières biologiques,
- de modes de cuisson de saison tels que plancha ou barbecue.

Le Titulaire doit au minimum proposer, à sa charge, une fois tous les deux mois un repas thématique, sans augmentation du prix du repas ainsi qu'un repas de Noël, tels que les repas à thème (mexicain, marocain, de la mer, crêpes, etc.) ou les repas (re)découverte (légumes anciens, plats traditionnels locaux, etc.) ou mode de cuisson différents (plancha, barbecue, etc.)

Au cas où l'animation nécessiterait la mise en place d'un matériel spécifique (congélateur spécial glaces, fontaine à chocolat, etc.), ce matériel ou sa location seront pris en charge par le Titulaire.

Le client met à disposition du titulaire une plancha professionnelle pour les animations par beau temps.

3.4.2 Les animations du CLIENT

Le Client peut proposer, en complément de ces repas à thème, d'autres animations par ses propres moyens (dégustations d'huîtres ou de fruits...) ou en sollicitant le Titulaire et en assumant le surcoût éventuel (menu tout chocolat,...).

Dans le cas où l'amélioration qualitative des denrées (bio, AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge, etc.) pour l'une de ces animations implique un coût de revient supérieur aux grilles tarifaires habituelles, le Titulaire pourra proposer, sur justificatif des coûts matières, au Client la prise en charge de tout ou partie de ces surcoûts.

3.4.3 Programmation

Le programme de ces « festivités » doit être co-construit avec le Client, chaque partie étant force de proposition.

Un projet semestriel sera établi et soumis pour validation au Client pour le 15 janvier et pour le 15 juin de chaque année.

Le projet du menu du repas de Noël sera soumis au Client avant le 15 novembre de chaque année.

3.5 Distribution alimentaire hors service de restauration

En dehors de l'exécution des menus, le Titulaire s'engage à ne se livrer à aucune vente dans les locaux du Client.

Article 4 - LES MENUS

4.1 Qualité nutritionnelle des menus

Le Client insiste sur la nécessité de proposer aux usagers une alimentation saine et de bonne qualité nutritionnelle favorisant l'équilibre alimentaire, même s'il est entendu que celui-ci se juge à l'échelle de la journée et de la semaine (et non d'une unique pause méridienne).

Le Client souhaite que le Titulaire suive les préconisations du PNNS (Plan National Nutrition Santé), des nouvelles recommandations du GEMRCN et du Haut Conseil de la Santé Publique (HCSP) telles que :

- Fraîcheur et saisonnalité des produits frais,
- Respect de l'équilibre nutritionnel et du grammage dans les menus servis,
- Utilisation de céréales complètes,
- Réduction du grammage des produits carnés au profit des céréales ou des légumineuses,
- Limitation des additifs utilisés,
- Limitation des teneurs en sucres et sel des préparations,
- Utilisation préférentielle des aliments et mode de cuisson ou de remise à température dont la mise en œuvre nécessite moins de matière grasse ou/et de sel.

4.2 Qualité gustative des plats

Outre la qualité nutritionnelle des plats, le Titulaire s'assure que son offre quotidienne puisse apporter un temps de plaisirs et de surprise sur le plan gustatif.

4.3 Les menus

Les projets de menus doivent être établis avec l'aide d'un diététicien agréé par l'Agence Régionale de Santé (ARS) de façon à équilibrer les repas, y compris en réduisant la part des produits carnés, tout en conservant variété et originalité.

En dehors des plats et mets de saison, à privilégier, les mêmes plats cuisinés n'apparaissent que toutes les quatre à cinq semaines.

Les projets de menus avec une proposition de tarification fondée sur des critères qualitatifs doivent être soumis chaque mois à la validation du Client (transmission au moins dix (10) jours ouvrés avant le début du mois). Si ce dernier n'adresse aucune réponse au Titulaire dans les cinq (5) jours ouvrés suivants ; les menus sont considérés comme validés.

Les menus effectivement servis devront être conformes au projet de menu validé. Le Titulaire peut, toutefois, à titre exceptionnel, apporter des modifications si celles-ci sont justifiées par des contraintes d'approvisionnement et ne modifient pas la valeur qualitative et les valeurs nutritionnelles prévues par le diététicien dans le menu initial.

Par le biais de sélections et de référencements rigoureux des denrées et des fournisseurs, il est de la responsabilité du Titulaire d'apporter la plus grande attention à la traçabilité des produits et au respect des normes dans l'élaboration des menus.

Le Titulaire assurera, chaque jour avant 11h00, l'affichage de son offre journalière à l'entrée de self.

Article 5 - ATTENTE EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Le Titulaire est encouragé à développer l'acquisition de produits obtenus dans le cadre du Projet territorial alimentaire de Grand Poitiers.

5.1 Les approvisionnements alimentaires

Pour les approvisionnements alimentaires, le Titulaire doit a minima mettre en œuvre les obligations reprises à l'article 1-6-2.

Cela doit se traduire dans le fonctionnement du Titulaire par :

- la recherche d'une qualité nutritionnelle et culinaire au meilleur prix,
- une garantie d'approvisionnement en produits frais et à empreinte carbone réduite dont ceux porteurs de signe de qualité et / ou issus de l'agriculture biologique,
- une utilisation privilégiée de produits bruts,
- une mise en valeur de ces denrées par le savoir-faire de cuisiniers compétents,
- la non utilisation des produits présentant un bilan environnemental défavorable : huile de palme, requin, panga, poissons des grands fonds, etc.

5.2 Lutte contre le gaspillage alimentaire

En application de la Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, le Titulaire doit mettre en œuvre une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les différentes composantes de sa prestation (restaurant, cuisine sur place, éventuelle cuisine centrale).

Un diagnostic du gaspillage alimentaire doit être produit par le Titulaire et remis au Client la première année du contrat. Il devra mettre en évidence plusieurs critères simples qui seront suivis annuellement et présentés au bilan annuel de l'exécution de la prestation prévu à l'article 12-1 du contrat. Le Titulaire met en œuvre des mesures de sensibilisation auprès des usagers sur la limitation du gaspillage alimentaire.

Il est rappelé l'interdiction de rendre impropre à la consommation humaine les excédents alimentaires encore consommables.

Si le Titulaire prépare plus de 3000 repas/jour (cuisine centrale et sur place), il doit proposer une convention de dons à une association habilitée. Le Client devra être informé le cas échéant de la satisfaction de cette obligation réglementaire.

5.3 Les autres actions

Au-delà des démarches exposées aux 5-1 et 5-2, le Titulaire doit mettre en œuvre les dispositions suivantes :

- incitation à la diminution de la ration carnée,
- utilisation de produits d'entretien écolabellisés ou équivalents tels que écolabel européen,
- utilisation de papier absorbant (serviettes, essuie-tout) écolabellisé,
- utilisation de poches écolabellisées pour les sandwiches
- non utilisation de vaisselles, couverts et verres en plastique pour le service même pour les repas thématiques et les animations.

Article 6 - INTÉGRATION DES PRODUITS BIOLOGIQUES

L'objectif est de respecter un niveau d'introduction des aliments biologiques ainsi que diverses pratiques (traçabilité, OGM, déchets) à hauteur minimale du niveau exigé par l'article 1-6-2.

L'atteinte de ces objectifs est appréciée à l'année (afin de tenir compte des fluctuations possibles au fil des saisons) mais le suivi est assuré dans le cadre du reporting prévu à l'article 7 du cahier des charges.

Il n'est pas imposé au prestataire une certification.

6.1 Spécifications pour l'intégration des produits biologiques

Usage systématique

Il est demandé au Titulaire d'intégrer des aliments biologiques d'origine nationale de façon systématique s'agissant des légumes secs suivants :

- lentilles vertes,
- pois cassés,
- haricots secs,
- céréales et leurs dérivés directs, dont les pâtes en variétés semi-complètes ou complètes,
- d'autres produits : huiles, farines, etc.

Il est également demandé de rechercher des filières bios ou à faible empreinte carbone pour le riz.

6.2 Répartition des produits biologiques dans l'offre proposée

Les mets proposés (entrées, plats, légumes et accompagnements, produits laitiers, desserts, etc.) comportant des ingrédients d'origine biologique devront respecter la répartition suivante par prix sur toute la durée du contrat :

- 15 % minimum de l'offre comportant des ingrédients biologiques doit être proposée aux prix de catégorie 1.
- 30 % minimum de l'offre comportant des ingrédients biologiques doit être proposée aux prix de catégorie 2.
- 50 % maximum de l'offre comportant des ingrédients biologiques doit être proposée aux prix de catégorie 3.

Article 7 - LE CADRE NORMATIF

7.1 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 remis par le Titulaire au Client. En la matière, à tout moment, le Titulaire sera en mesure de communiquer le Plan de Maîtrise Sanitaire propre au site.

Si le Titulaire produit une partie des repas dans sa propre cuisine centrale ou un autre lieu, il devra fournir au Client une copie de son agrément par la Direction Départementale de la Protection des Populations de la Vienne.

Le Client 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.

7.2 La sécurité des personnes et des biens

Le Titulaire se doit d'exploiter le restaurant 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.

7.3 Tri et valorisation des déchets

Le Titulaire met en œuvre :

- Un tri sélectif, y compris des biodéchets, en fonction des équipements mis à sa disposition (auquel il peut demander aux usagers de contribuer au moment du débarrassage des plateaux),
- 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 prévues par la réglementation.

7.4 Les approvisionnements alimentaires

Le Titulaire garantit au Client le total respect des règlements et normes concernant les approvisionnements alimentaires mis en œuvre dans le cadre du contrat.

Article 8 - CONTRÔLES SANITAIRES

Le Titulaire se doit de maîtriser les procédures fondées sur les principes HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) relatives, entre autres :

- aux locaux et équipements, y compris leur entretien,
- au personnel et au plan de formation de celui-ci,
- à la gestion des déchets,
- à la transformation et la distribution des denrées alimentaires,
- au système documentaire, au plan HACCP et aux autocontrôles,
- aux enquêtes épidémiologiques en cas de toxi-infection alimentaire,
- à l'information mise à disposition du Client.

Le Titulaire sera tenu de se prêter à un contrôle bactériologique dans les conditions suivantes : un contrôle inopiné par mois, assuré par un laboratoire indépendant effectuant les recherches habituelles (bactériologiques et microbiologiques) sur les prélèvements effectués. Les prélèvements seront effectués sur des fabrications du jour ou sur des échantillons témoins.

Le Titulaire doit prélever, chaque jour, un échantillon des plats distribués et conserver ces échantillons pendant 72 heures dans les conservateurs à froid positif mis à la disposition par le Client.

Le coût de ces contrôles sera à la charge du Titulaire.

Une copie des résultats des analyses sera communiquée en cas d'anomalie sur les boîtes mail de l'AREV et des deux secrétariats généraux des administrations propriétaires du site

Article 9 - ASPECTS FINANCIERS

Cet article ne traite que des principes généraux ; les prescriptions détaillées sont décrites dans le cahier des charges et les prix sont portés par le Titulaire au cahier de grammage et de prix.

9.1 Prestations à la charge du Titulaire

Un système de prépaiement est établi pour chaque usager et le Titulaire en assurera la gestion financière ainsi que la responsabilité des paiements afférents.

9.2 Prestations assurées pour le compte du Client

Le Client n'est pas soumis à Chorus.

Les factures et avoirs à son attention liés à la vie du contrat sont sous format papier et doivent comporter, outre les mentions légales, le numéro du contrat.

9.3 Subventions accordées par les administrations

Certains usagers peuvent se voir accorder une subvention journalière de la part de leur administration. Le Titulaire assurera l'avance de celle-ci à l'usager et éditera mensuellement les factures en annexant le détail des repas pris par agent subventionné pour chaque administration afin de se faire rembourser.

Le Titulaire traitera directement avec les administrations concernées ; le Client ne pourra pas servir d'intermédiaire.

Modalités de paiement des factures correspondantes

Le délai global de paiement des factures, solde et indemnités est fixé à 30 jours.

Le défaut de paiement dans ce délai fait courir de plein droit, et sans autre formalité, des intérêts moratoires et l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement prévus aux articles R. 3133-5-31 à R. 3133-28 du CCP, au bénéfice du Titulaire.

Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

Le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement est fixé à 40 euros.

Facturation sous forme électronique

Conformément à l'article 3 de l'ordonnance n°2014-697 du 26 juin 2014, l'obligation de transmettre les factures sous forme électronique s'impose à tous les fournisseurs.

La transmission des factures sous forme dématérialisée s'effectue après inscription sur le portail « Chorus Pro » depuis le lien suivant : <https://chorus-pro.gouv.fr>

Les factures dématérialisées adressées devront comporter, outre les autres mentions prévues à l'article 1 du décret n° 2016-1478 du 2 novembre 2016 relatif au développement de la facturation électronique, les informations suivantes :

- Le numéro du contrat,
- Le numéro de SIRET du Titulaire,
- Le code du service exécutant de la dépense qui sera transmis par le service ordonnateur suite à la notification du contrat.
- Le numéro d'engagement juridique (EJ) qui sera transmis par le service ordonnateur suite à la notification du contrat.

9.4 Droit de plateau

Le droit de plateau ou d'admission, correspond à une partie des coûts fixes liés à l'accueil des usagers.

Clause de réexamen : à l'issu des 2 premières années du contrat, le prix du plateau pourra être révisé, une fois et une seule, par négociation entre les parties.

Ce droit de plateau est fixé à **[montant déterminé à l'issu de la phase de négociation]**

Le droit de plateau inclut la fourniture, à chaque usager, d'une serviette en papier absorbant ecolabellisée (2 plis ou équivalent et format ouvert minimal : 20 x 20 cm).

Les usagers bénéficiant de l'offre de sandwich sont exemptés du droit de plateau.

9.5 Tarification à l'usager

En plus du droit d'admission, le prix payé par l'usager est fonction de la composition de son plateau-repas et de l'éventuel octroi d'une ou plusieurs subvention-s.

Ainsi, la composition du plateau-repas comprend un ou plusieurs des éléments cités ci-après :

- une ou plusieurs entrées,
- un plat principal,
- une assiette de légumes,
- un ou plusieurs produits laitiers,
- un ou plusieurs desserts,
- un ou plusieurs fruits,
- une ou plusieurs boissons,
- un ou plusieurs pains.

Le contenu du plateau doit correspondre au repas d'un seul convive.

Chacun de ces éléments sera tarifé conformément au cahier de grammages et de prix.

Tous les tarifs devront être clairement affichés au niveau du self par le Titulaire.

FORMULATION DU TARIF DES CATÉGORIES DE METS SERVIS :

Afin de faciliter la tarification aux usagers, le Client souhaite limiter le nombre de prix à trois (3) pour les principales catégories de mets (hors d'œuvres, plats principaux, fromages, autres produits laitiers, desserts et fruits) ; à deux (2) pour le pain et les sandwichs et un (1) pour l'assiette d'accompagnements. Ces trois prix sont nommés catégorie 1, 2 et 3 allant de la moins onéreuse à la plus chère.

Pour fixer le tarif de ces trois catégories et les affecter aux mets proposés, le Titulaire tiendra compte du prix de base des denrées, éventuellement lié à des signes de qualité, et de la complexité de leur mise en œuvre.

Le titulaire pourra librement s'inspirer du tableau suivant :

Tableau des catégories tarifaires :

		Difficulté de mise en œuvre (temps / technicité de préparation)		
		Faible	Moyenne	Elevée
Prix de la denrée (pouvant être modulé pour les produits durables et de qualité et les produits d'origine biologique)	Faible	Cat 1	Cat 1	Cat 2
	Moyen	Cat 1	Cat 2	Cat 3
	Elevé	Cat 2	Cat 3	Cat 3

Dans le cahier de grammage et de prix, le Titulaire caractérisera chacun des mets proposés par son grammage et sa catégorie de prix. Le Client procédera à des contrôles aléatoires sur ces points.

9.6 Repas des usagers non adhérents dit "passager extérieur"

Chaque passager extérieur est redevable d'une facturation forfaitaire de [**montant déterminé à l'issu de la phase de négociation**] révisibles annuellement.

Ce tarif correspond à un plat protidique et son accompagnement et deux (2) périphériques, un pain de son choix.

9.7 Révision des prix

Les prix sont révisés au 1^{er} février de chaque année, la première révision intervenant au 1^{er} février 2026.

Les prix sont révisés selon la formule : $P = P_o \times I/I_o$

Dans laquelle :

- **P** = nouveau prix
- **P_o** = prix stipulé au contrat au moment de l'établissement de l'offre
- **I** = dernière valeur de l'indice des prix à la consommation – base 2015- Ensemble des ménages – France métropolitaine – Nomenclature Ciop 11.1 – services de restauration.
- **I_o** = dernière valeur connue du même indice à l'établissement des offres.

Le Titulaire doit proposer pour validation au Client les nouveaux tarifs avant le 7 janvier de chaque année afin que ceux-ci puissent être validés par le Client au plus tard le 20 janvier.

Une révision des prix semestrielle sera possible au 1^{er} septembre en cas d'évolution significative (= avec un impact de plus de 2% sur les tarifs) et non prévisible des prix à la consommation.

Article 10 - PAIEMENT DES REPAS ET COLLECTE DES COTISATIONS

10.1 Caisse et logiciel de caisse

Le Titulaire fournit à ses frais une caisse et son logiciel de gestion associé.

La maintenance, la gestion et le renouvellement éventuel de ceux-ci sont à la charge du Titulaire.

La caisse et le logiciel sont nécessaires au fonctionnement du restaurant administratif, et résultent d'un investissement du Titulaire.

Toutefois, ils demeurent la propriété du Titulaire, et en conséquence, sont considérés comme bien propres au sens de l'article L. 3132-4 3^{ème} alinéa du Code de la commande publique.

Le titulaire fournit au client à la fin de chaque mois :

- la liste des usagers adhérents avec cotisation annuelle, triés par catégorie d'adhérents,
- le nombre de repas par catégorie d'adhérents.

Le titulaire fournit aux administrations partenaires de manière mensuelle :

- la liste des usagers bénéficiant de subvention pour vérification des droits et le montant de ces subventions pour remboursement.

Toute solution de suivi de caisse (incluant le cas échéant un système de cartes rechargeables à la charge du prestataire) est envisageable, à la condition qu'elle assure les fonctionnalités suivantes :

- collecter la cotisation annuelle de l'AREV au premier passage du convive. Suite à cette collecte, le Titulaire informe le Client mensuellement des cotisations reçues et le montant de la collecte est restitué au Client sous forme d'avoir.
- restitutions journalières / hebdomadaires / mensuelles : nombre de repas, provenance des usagers, ventilation tarifaire des denrées consommées (avec fichier tableur exploitable par le Client).

- gestion des « subventions » : prise en compte des différents dispositifs de subvention pour leur déduction de la facture de l'utilisateur. Édition mensuelle des factures pour les différentes administrations d'origine des usagers (avec fichiers tableur exploitables par les administrations et le Client).
- gestion des encaissements pour les « extérieurs », les « repas de groupes » (avec une éventuelle facturation aux organisateurs).

Quel que soit le matériel et logiciel de caisse utilisé par le Titulaire, les éléments ci-dessus doivent être communiqués sous forme de fichiers en format tableur, compatible avec Libre Office, au Client et non sous forme d'extractions papiers ou de pdf.

A l'issue des 5 années de contrat, 5 jours avant la fin du contrat, le Titulaire remettra au Client un fichier compatible Libre-office présentant la liste des usagers avec leur solde de compte.

10.2 Paiement des repas par les usagers

Un système de prépaiement est établi.

À chaque adhérent est attribué un numéro de compte personnel qu'il alimente grâce à un paiement en espèces, par chèque bancaire, carte bancaire et tickets restaurant ou équivalents.

L'approvisionnement par les usagers de leur compte personnel est pris en charge par le Titulaire.

Article 11 - CONTINUITÉ DE SERVICE

11.1 Définition de la continuité de service

11.1.1 Cas de force majeure ou grève

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

Dans tous les cas où il ne sera pas possible de procéder à un service normal, le Titulaire devra assurer un service minimum (1 repas froid équilibré) en avisant immédiatement le Client.

En cas de force majeure ou de grève de son personnel de plus d'une journée, le Titulaire se rapproche du Client 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.

11.1.2 En fonctionnement normal

Jusqu'à 13h00 (12h30 en cas de fermeture avancée), une offre de plat principal correspondant au tarif inférieur (tarif 1) doit être proposée aux usagers.

En conséquence, si le plat principal au tarif 1 n'est plus disponible, le plat principal au tarif 2 doit être vendu au tarif 1 et ainsi de suite.

Pour limiter le possible gaspillage alimentaire, cette obligation ne s'applique pas au cours de la dernière demi-heure de service.

11.2 Pénalités en cas de discontinuité de service

Si l'une des deux dispositions citées aux paragraphes ci-dessus ne sont pas respectées, le Client constate la discontinuité de service.

Le Client en avise le Titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception.

Sauf en cas de force majeure ayant empêché le Titulaire de remplir ses obligations, une pénalité journalière de cent (100) euros sera appliquée.

Le montant total de cette pénalité pourra être déduite de la prise en charge des surcoûts des animations à l'initiative du Client.

Le Client s'assure du complet acquittement de cette pénalité par le Titulaire.

Article 12 - VÉRIFICATION DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

12.1 Contrôle exercé par le Client

Le Client peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au Titulaire, procéder à tous les contrôles qu'il jugerait nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du contrat ou/et du cahier des charges.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (denrées, matériels, locaux, personnels...),
- nutritionnelles et gastronomiques,
- tarifaires,
- qualitatives,
- quantitatives.

12.2 Contrôle sur pièces

Afin que le contrôle défini à l'article 12.1 puisse s'exercer pleinement, en ce qui concerne notamment les spécificités des denrées achetées par le Titulaire pour le service du Client, ce dernier aura accès, aussi souvent qu'il l'estimera nécessaire, aux factures des denrées concernées.

12.3 Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer les contrôles prévus aux deux paragraphes précédents, le Client peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au Titulaire, notamment :

- DDPP (Direction Départementale de Protection des Populations)
- DIRECCTE (Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi)
- ARS (Agence Régionale de Santé)

Ces interventions, à la demande, des agents officiels de contrôle ne font pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

12.4 Bilan annuel de l'exécution de la prestation

Au terme de chaque année, un bilan est effectué par le Titulaire pour évaluer la bonne exécution des termes du contrat notamment en ce qui concerne la démarche qualitative des produits définie aux articles 5 et 6 du présent contrat ainsi qu'aux articles 4 et 5 du cahier des charges. Son contenu est détaillé à l'article 7.2 du cahier des charges.

Ainsi le bilan annuel établi par le Titulaire vise à informer de la performance environnementale et sociale du Titulaire, ainsi que la qualité nutritionnelle, gustative des menus proposés tout au long de l'année. Il servira notamment pour examiner le suivi de l'approvisionnement en produits biologiques et/ou locaux mis en œuvre conformément aux exigences précisées à l'article 1-6-2.

Une réunion de dialogue entre le Titulaire et le Client sur l'exécution annuelle du contrat a lieu dans le courant du mois de février de l'année N+1.

Le titulaire doit se créer un compte dans « ma cantine » et saisira en tant que co-gestionnaire du restaurant les données obligatoires concernant sa prestation dans le respect du calendrier annuel réglementaire.

Il doit également rendre compte (sous forme synthétique) de la prise en considération des remarques formulées dans le système de suggestions et d'appréciations que le Titulaire met à la disposition des convives.

Article 13 - ASSURANCES

Le Titulaire souscrira toutes assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante les responsabilités qu'il encourt dans le cadre de ce contrat, notamment vis-à-vis des risques résultant :

- d'intoxications alimentaires,
- de l'activité de restauration,

- de dommages causés aux biens et aux personnes,
- de perte de denrées alimentaires liées à un cas de force majeure.

Article 14 - LE PERSONNEL

14.1 Engagement du Titulaire

Le Titulaire s'engage à reprendre l'ensemble du personnel en place dès la phase de démarrage du présent contrat, le cas échéant il sera mis à sa charge de rembourser les indemnités versées aux salariés dans le cadre de leur licenciement ainsi que les frais annexes en découlant.

14.2 Effectifs

Le Titulaire met en place un nombre de personnels proportionné à la fréquentation du restaurant permettant d'assurer une qualité normale du service (qualité des préparations et présentation, temps d'attente des usagers, gestion de la plonge et du nettoyage).

Le Client souhaite que le personnel présent pendant le service soit au moins constitué de :

- un·e chef·fe cuisinier ;
- deux agents polyvalents pouvant assurer le service, la tenue de la caisse et la plonge.

14.3 Hygiène des personnels

Le Titulaire et le Client s'engagent à respecter les dispositions relatives aux règles d'hygiène et de sécurité incluses dans le code du travail, et notamment le décret n°92-158 du 20 février 1992 et celles qui viendraient à le modifier ou le remplacer.

Le Client doit tout particulièrement veiller au respect et à l'application de l'ensemble des mesures d'hygiène et de sécurité par le Titulaire.

Le Titulaire doit veiller à ce que le personnel préposé au transport et aux manipulations observe les règles d'hygiène les plus strictes.

Ainsi chaque partie doit notamment informer en temps utile l'autre partie des éventuelles anomalies et/ou dysfonctionnements constatés lors de ses visites sur l'office en particulier s'agissant du respect des règles d'hygiène ainsi que des risques professionnels auxquels les salariés pourraient être exposés dans l'entreprise et prendre aussitôt toutes mesures adéquates de protection et de salubrité.

14.4 Vêtements de travail

La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail du cuisinier et des agents polyvalents de restauration sont à la charge du Titulaire. Une tenue vestimentaire d'une parfaite propreté est exigée.

La fourniture des produits à usage unique (gants jetables, calots, charlottes, essuie-mains) utilisés pendant la préparation et le service est à la charge du Titulaire.

14.5 Formation du personnel

Le Titulaire prend à sa charge la formation de l'ensemble de ses personnels.

À ce titre, il s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale. Il forme le cas échéant son personnel dès l'entrée en vigueur de toute nouvelle réglementation.

Une véritable politique de formation doit être mise place par le Titulaire, et tout particulièrement à destination des équipes de restauration.

Le Client demande que le chef-e local et le chef-e de la cuisine centrale (le cas échéant) aient bénéficié d'une formation sur la cuisine végétarienne ou que le prestataire s'engage par écrit à faire donner cette formation dans les 4 mois de la prise de contrat,

Ainsi, l'identification des produits, la connaissance des filières de production et des technologies culinaires sont les thèmes centraux de formation à assurer auprès de ce personnel de manière régulière afin qu'ils soient en mesure d'identifier les produits à faible empreinte carbone, et ceux issus de l'agriculture biologique, de proposer des alternatives aux produits carnés pour les plats végétariens, et de disposer de connaissances élémentaires sur les besoins nutritionnels relatifs à une population active.

Pour cela le Titulaire est invité à consulter le portail régional de la restauration collective (<https://www.restaurationcollectivena.fr/outils-ressources/>) et à se rapprocher des associations locales de l'agriculture biologique qui sont aptes à former les personnels sur ces thèmes.

Concernant les calculs de besoins nutritionnels, le prestataire doit veiller à ce que son offre "plat complet" référencée au cahier de grammage soit équilibrée et suffisamment copieuse pour un adulte. Il s'agit de prévoir systématiquement un féculent ou une légumineuse dans le plat complet et-ou d'autoriser l'ajout de ceux-ci sans augmentation de prix (voir article 5-3 du cahier des charges).

Article 15 - LES LOCAUX

Une convention est établie entre le Client et les administrations gestionnaires des locaux mis à la disposition pour la restauration collective.

Le Client (conformément à sa propre convention avec l'administration) met à disposition du Titulaire les locaux qui disposent de l'ensemble des équipements requis pour le stockage des denrées et la préparation, au moins partielle des repas.

15.1 État des lieux

Un inventaire et un état des lieux contradictoires entre le Client et le Titulaire sont établis préalablement à la prise en charge de la gestion par le Titulaire ainsi qu'à l'issue du contrat.

15.2 Entretien des locaux

Le Titulaire assure le maintien en parfait état de propreté et d'entretien courant de tous les locaux soit :

- la partie cuisine, plonge et stockage ,
- la partie self,
- la partie salle de restaurant,
- la partie hall d'entrée (hors espace dédié à la machine à café),
- le bureau et les toilettes du personnel de cuisine.

Le Client ou l'Administration suivant les termes de leur convention sont responsables du maintien en bon état des peintures, du nettoyage des plafonds, murs, hottes, vitres ainsi que des filtres et conduits de fumées (et de conditionnement d'air) et des caniveaux et siphons au sol.

Le Titulaire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition, aux règles d'hygiène et de sécurité. En cas de manquement à ses obligations, le Client mettra le Titulaire en demeure de les réaliser dans un délai stipulé dans celle-ci.

Dans le cas où le Titulaire ne respecterait pas les termes de cette mise en demeure, il sera réputé comme ne respectant ses obligations contractuelles et le contrat sera résilié.

Le Titulaire fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant et qui doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés.

15.3 Restitution des locaux

Le Titulaire remettra en fin de contrat, sans délai, les locaux et installations dans l'état où ils lui ont été initialement confiés et stipulés dans l'état des lieux contradictoire d'entrée.

15.4 Réparation

Le Titulaire doit signaler sans délai au Client par courriel sur la boîte AREV, avec copie boîtes mail des 2 secrétariats généraux DREAL et DRAAF , les déficiences justifiant réparation telles que définies dans la convention.

Les frais d'entretien autres que ceux journaliers, les frais de réparation ou de modification des installations sont pris en charge par le Client dans les seuls cas où ils ne sont pas reconnus imputables à la négligence ou à la faute du Titulaire.

Le Client ou l'Administration suivant les termes de leur convention se réservent la faculté d'effectuer tous les travaux qu'ils jugent nécessaires dans les locaux occupés par le Titulaire. L'exécution de ces travaux ne doit pas nuire aux conditions d'hygiène et de sécurité, ainsi qu'à la préparation et la distribution des repas. Le Titulaire doit supporter sans indemnité les troubles qui en résultent, à condition que ces travaux ne l'obligent ni à modifier le service de façon importante, ni à augmenter son effectif en personnel.

15.5 Évacuation des déchets

L'évacuation des déchets et emballages est effectuée par le Titulaire, jusqu'à un point désigné par le Client, situé à proximité du restaurant, en respectant les consignes liées au tri sélectif.

Les dératisations, désinsectisations et désinfections éventuelles du matériel et des locaux seront sous la responsabilité du Client ou de l'Administration suivant les termes de leur convention sans être à la charge du Titulaire.

15.6 Fluides et énergie

Le Client ou l'Administration suivant les termes de leur convention assure, sauf en cas de force majeure, l'arrivée sur place de l'eau, du gaz, de l'électricité, du chauffage et du téléphone et en supporte la charge.

15.7 Sécurité

L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité, est sous la responsabilité du Client ou de l'Administration suivant les termes de leur convention sans être à la charge du Titulaire.

Article 16 - LES MATÉRIELS

16.1 Les gros équipements de préparation des repas

La liste des principaux gros équipements de préparation des repas est fournie en annexe 1.

Le Client ou l'Administration suivant les termes de leur convention met à la disposition du Titulaire, à titre précaire, le matériel en bon état de fonctionnement. Un inventaire contradictoire est établi préalablement à la prise en charge par le Titulaire de la gestion du restaurant.

La propreté et l'entretien courant du gros matériel sont à la charge du Titulaire.

L'investissement potentiellement nécessaire pour assurer une prestation de qualité sera précisé à l'issue de la phase de négociation :

« Pour répondre à son engagement d'assurer un maximum de préparations sur place et d'assurer un service de qualité aux usagers, le Titulaire installera à ses frais le plus rapidement possible après prise d'effet du contrat, et en tout cas avant le 15 juillet 2025, les matériels suivants : [**XX(nom de l'équipement)XX**].

Ce matériel sera entretenu pendant toute la durée de la garantie légale sous la responsabilité du Titulaire ; à l'échéance de cette garantie, la maintenance et l'entretien technique seront pris en charge par le Client ou l'Administration suivant les termes de leur convention.

Ce matériel qui résulte d'investissements du titulaire, et nécessaire à la réalisation des prestations du contrat, est considéré comme un bien de retour, qui est et demeure la propriété de l'Administration à compter de son acquisition. »

16.2 Le petit matériel et matériel de service

Le Client ou l'Administration suivant les termes de leur convention met, à la disposition du Titulaire, le petit matériel nécessaire au service des usagers (vaisselle, verrerie, couverts, etc.).

Le Titulaire a la charge du nettoyage et de l'entretien du petit matériel, qui fait également l'objet d'un inventaire contradictoire.

Chaque année, le Titulaire actualisera cet inventaire et sollicitera, le cas échéant, l'acquisition de nouveaux matériels par le Client.

Renouvellement des petits matériels

Le Client ou l'Administration suivant les termes de leur convention assure le renouvellement du petit matériel nécessaire **au service des usagers** (vaisselle, verrerie, couverts, etc.) sous réserve que les pourcentages de casse et de vol ne dépassent pas la norme de 25 % par an en valeur et en euro courant, généralement admise. Au-delà de ce pourcentage, le renouvellement doit être assuré par le Titulaire et à ses frais.

Le renouvellement du matériel de service (couteaux, louches, bacs gastros, etc.), et les consommables liés à la préparation des repas (douilles, etc.) sont à la charge du Titulaire.

16.3 Nettoyage des matériels

Le nettoyage courant des gros équipements et des petits matériels sera assuré par le Titulaire.

Les matériels et produits techniquement adaptés à l'usage pour lesquels ils sont utilisés, fournis et employés par le Titulaire pour l'entretien, seront soumis à la validation du Client ou l'Administration suivant les termes de leur convention.

Ces produits seront utilisés conformément aux instructions données par le fabricant et avec les précautions d'usage pour ne pas contaminer les denrées alimentaires. Ils seront entreposés dans un local fermé, uniquement réservé à cet entreposage.

16.4 Entretien des gros équipements de préparations des repas

La maintenance et l'entretien technique du matériel de cuisine, de salle de restauration et des installations frigorifiques est à la charge du Client ou l'Administration suivant les termes de leur convention, notamment par la souscription de contrats de maintenance.

16.5 Renouvellement des gros équipements

Le Client ou l'Administration suivant les termes de leur convention assure le renouvellement du gros matériel et en supporte la charge sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence ou à la faute du Titulaire.

Article 17 - LITIGES

Pour toute difficulté survenant à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution du présent contrat, les cocontractants rechercheront à régler le litige à l'amiable.

En cas de désaccord, l'une ou l'autre des parties pourra faire appel à un tiers conciliateur ou médiateur, dans les conditions fixées à l'article L. 3137-1 du code de la commande publique.

Les parties pourront aussi procéder à une transaction conformément à l'article L. 3137-3 du code de la commande publique.

Le tribunal compétent est le tribunal administratif de Poitiers.

Article 18 - MODIFICATIONS DU CONTRAT DE CONCESSION

Les modifications qui pourront être apportées au contrat, sont celles définies aux articles :

L. 3135-1 et R. 3135-2 à R. 3135.9 du Code de la commande publique.

Elles ne pourront en aucun cas être substantielles.

Article 19 - RÉSILIATION

La résiliation pourra intervenir à tout moment lors de l'exécution du contrat et s'exécutera dans les cas et conditions des articles L. 3136-1 à L/ 3136-6 du Code de la commande publique.

Notamment, Le Client pourra résilier le contrat :

- en cas de force majeure,
- pour motif d'intérêt général,
- en cas de faute d'une gravité suffisante de la part du concessionnaire,
- si le concessionnaire au cours de l'exécution du contrat, se trouve dans un cas d'exclusion mentionné aux articles L. 3123-1 à L. 3125 et aux articles L. 3123-7 à L. 3123-13.

Il est rappelé, que le concessionnaire doit informer le Client sans délai de tout changement de situation et plus particulièrement, s'il fait l'objet d'une procédure de redressement judiciaire instituée par l'article L. 631-1 du Code de commerce.

Quel que soit le motif de la résiliation, le concessionnaire s'engage à procéder à un état des lieux de sortie, qui comportera un inventaire contradictoire du matériel et des locaux mis à sa disposition, et à les restituer à l'identique de l'état des lieux établi à l'entrée dans les lieux.

Fait à Poitiers

Le

POUR LE TITULAIRE

POUR LE CLIENT

Le Gérant,

Le Président,

Parapher chaque page.

ANNEXE 1

Inventaire des équipements principaux mis à disposition pour la préparation et le service des repas État au 12/11/2024

Désignation	Energie		Nombre
	Elec	Gaz	
GROS ÉQUIPEMENT			
CUISSON			
4 Feux vifs (1/4 h par brûleur)		X	1
Plaque coupe feux -maintien au chaud		X	2
Sauteuse basculante		X	1
Friteuse	X		1 OK + 1 HS
Grillade	X		1
Four mixte 10 niveaux		X	1
Four à pâtisserie	X		1
LAVERIE ET ENVIRONNEMENT LAVERIE			
Lave-vaisselle à capot	X		2 obsolètes
Grand évier à 2 bacs			
SELF SERVICE			
Armoire chaude (maintien en température)	X		1 OK +1 problème rideau
Meuble bain-marie	X		1
Chauffe assiette	X		1
FROID SELF			
Meuble réfrigéré simple groupe extérieur	X		1
Meuble réfrigéré vitrine groupe extérieur	X		3
FROID			
Armoire négative 1 porte groupe logé (congélateur)	X		2
Congélateur coffre	X		1
Cellule de refroidissement groupe logé	X		1
Chambre froide BOF groupe extérieur	X		1
Chambre froide Fruits et Légumes	X		1
Petite chambre froide viandes /poissons	X		2
MOYEN ÉQUIPEMENT			
Robots légumiers	X		2
Girafe (AREV)	X		1
Plancha (AREV)		X	1
Braisière (AREV)			1
Batteur	X		1
Éplucheuse (dans la légumerie)	X		1
Essoreuse à salade manuelle (dans la légumerie)			1