

**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)**

## **CAHIER DES CHARGES**

**Référence PLACE de la consultation : 2024-86-AREV**

**Code CPV : 55511000-5**

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

# Table des matières

Article 1 - OBJET DU CAHIER DES CHARGES.....	3
Article 2 - LES PRESTATIONS ALIMENTAIRES.....	3
2.1 Produits de base utilisés pour la mise en oeuvre des prestations.....	3
2.2 Niveau de transformation / valorisation des offres.....	3
2.3 Respect de la saisonnalité des produits.....	3
Article 3 - INFORMATIONS DES USAGERS.....	3
3.1 Attendu du Client.....	3
3.2 Offre journalière.....	3
3.3 Origine des produits.....	4
3.4 Informations sur produits de qualité et/ ou labellisés.....	4
3.5 Affichage permanent.....	4
Article 4 - SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES DES DENRÉES.....	4
4.1 Références générales.....	4
4.2 Préférence pour les produits frais.....	4
4.3 Produits de qualité et / ou labellisés.....	4
4.4 Les viandes.....	5
4.5 Les produits de la mer et d'eau douce.....	5
4.6 Les œufs et les ovo produits.....	6
4.7 Les légumes et les pommes de terre.....	6
4.8 Les produits céréaliers et épicerie.....	6
4.9 Les produits laitiers.....	6
4.10 Les fruits.....	6
4.11 Les "OGM".....	6
Article 5 - OFFRE JOURNALIÈRE.....	6
5.1 Hors d'œuvres.....	6
5.2 Plats principaux protidiques.....	7
5.3 Légumes et accompagnements.....	8
5.4 Produits laitiers frais.....	8
5.5 Fruits frais.....	8
5.6 Desserts.....	8
5.7 Compléments du salad'bar et assaisonnements.....	9
5.8 Pains individuels.....	9
5.9 Les boissons.....	9
5.10 Sandwichs à emporter.....	9
Article 6 - EXPRESSION DES USAGERS.....	9
Article 7 - VIE DU CONTRAT DE CONCESSION.....	10
7.1 Le suivi du contrat.....	10
7.2 Le suivi des engagements contractuels – reporting d'activité.....	10
7.3 Autres documents à fournir par le Titulaire.....	11
7.4 Les sanctions encourues en cas de non-respect des engagements.....	11

## Article 1 - OBJET DU CAHIER DES CHARGES

Le présent cahier des charges a pour objet de préciser les conditions d'exécution des prestations de restauration du contrat de concession de délégation de restauration.

**Cette prestation 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.

Pour assurer la qualité des mets et faciliter la traçabilité des produits, le Client préconise la cuisine sur place pour de nombreuses recettes et cuissons. Néanmoins, un éventuel approvisionnement de plats préparés à l'avance dans une cuisine centrale est possible.

## Article 2 - LES PRESTATIONS ALIMENTAIRES

### 2.1 Produits de base utilisés pour la mise en oeuvre des prestations

Le Titulaire du marché devra :

- respecter les spécifications qualitatives et sanitaires décrites ci-dessous,
- proposer un mix d'approvisionnements permettant le respect des spécifications des paragraphes 5, 6 et 7.4 du contrat de concession.

Les spécifications qualitatives minimales des produits entrant dans la fabrication des mets servis au sein du restaurant objet de la présente consultation sont décrites à l'article 4 du présent cahier des charges.

### 2.2 Niveau de transformation / valorisation des offres

Le Titulaire devra véritablement transformer et valoriser des produits de base bruts. Le recours aux produits prêts à l'emploi ou semi élaborés devra rester le plus limité possible.

### 2.3 Respect de la saisonnalité des produits

Le Titulaire privilégiera un approvisionnement en produits frais, bruts, en pleine période de production (région, départements limitrophes de la Vienne ou France métropolitaine).

## Article 3 - INFORMATIONS DES USAGERS

### 3.1 Attendu du Client

La signalétique, notamment pour identifier les offres qualitatives, devra être de qualité. Les informations aux usagers devront être claires et bien visibles pour en permettre une lecture aisée.

### 3.2 Offre journalière

Le titulaire affichera les éléments suivants :

- l'offre du jour dans le hall du restaurant,
- le détail des propositions du salad'bar et des hors d'œuvre au niveau de la vitrine réfrigérante dédiée,
- le détail des propositions de desserts au niveau des vitrines réfrigérantes dédiées,
- cette dernière sera complétée par une signalétique pour les fromages et les produits laitiers sans informations,
- un affichage pour chaque plat protidique et leurs accompagnements à volonté sur le point chaud
- une information, conformément à la réglementation européenne (et aux prescriptions émises par la DGCCRF en conséquence), quant aux allergènes présents au plus près du plat concerné.

### 3.3 Origine des produits

Les certificats de traçabilité des viandes, volailles et poissons sont affichés dans le restaurant ainsi que la zone de production des fruits et légumes (bio ou non bio).

### 3.4 Informations sur produits de qualité et/ ou labellisés

Afin d'informer au mieux les usagers sur les denrées qui leur sont proposées au menu, le Titulaire devra afficher au moins les points suivants :

- les produits labellisés,
- Les produits biologiques,
- les produits achetés en circuit court et/ou à un producteur local,
- les produits achetés en commerce équitable.

### 3.5 Affichage permanent

Les informations relatives au repas "Passager extérieur" : composition, prix, moyen de paiement autorisé.

Le tarif des boissons au niveau de leur zone de distribution.

La part des produits de qualité et durables et la part des produits issus des projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas doivent faire l'objet d'un affichage permanent à l'entrée du restaurant, actualisé au moins une fois par an et lisible par tous les usagers.

En complément de cet affichage, le Client diffusera annuellement par mail ces informations à ses adhérents.

Une communication pour limiter le gaspillage alimentaire.

## Article 4 - SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES DES DENRÉES

### 4.1 Références générales

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

### 4.2 Préférence pour les produits frais

Le Client entend par le terme « produits frais » les matières premières et produits satisfaisant à la triple condition suivante :

- Posséder, au moment de l'utilisation, les caractéristiques essentielles, notamment organoleptiques et hygiéniques, qu'ils présentaient lors de production ou de la fabrication ou de la cueillette ;
- Ne pas avoir été conservés grâce à l'emploi de tout traitement ou à l'addition de toute substance destinés à stopper l'activité des enzymes et de la microflore, exception faite de la réfrigération et dans certains cas, la pasteurisation ;
- Avoir été produits ou fabriqués depuis moins de trente jours.

**Les produits frais doivent être privilégiés autant que possible et représenter au moins 50 % des approvisionnements hors légumes secs et céréales.**

Le Titulaire s'engage à proposer en accompagnement un légume frais chaque jour.

**Sauf liste de produits figurant explicitement dans son offre (voir règlement de consultation), le prestataire ne pourra pas utiliser de produits en conserve ou surgelés.**

### 4.3 Produits de qualité et / ou labellisés

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

Sont considérés comme produits de qualité et durables répondant à l'article 1-6-2 du contrat de concession pour la prestation attendue 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 devra 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 présent cahier des charges afin de pouvoir alimenter le tableur "ma cantine".

#### **4.4 Les viandes**

**L'ensemble des viandes, y compris jambon ou charcuterie, devra être d'origine française.**

Pour 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.

##### ***4.4.1 La viande bovine***

La viande bovine proposée est issue de races allaitantes pour au moins 50 % des approvisionnements. Les morceaux utilisés pour les rotis ou les pièces à griller sont de catégorie 1 et de race allaitante.

##### ***4.4.2 Les volailles et le lapin***

Les volailles et le lapin sont au minimum de classe A.

Les nuggets sont réalisés à partir de filets de poulet. Les viandes panées sont réalisées à partir d'escalope de volaille entière.

Le jambon et le filet de dinde et de poulet sont de catégorie supérieure.

#### **4.5 Les produits de la mer et d'eau douce**

Le Titulaire privilégie les espèces classées en vert sur la liste WWF. Les poissons de grands fonds sont interdits.

Les poissons panés et beignets de poisson sont réalisés à partir de filets de poisson.

---

#### **4.6 Les œufs et les ovo produits**

Les œufs issus d'élevage en batterie (code 3) sont interdits dans la préparation des mets.

---

#### **4.7 Les légumes et les pommes de terre**

L'utilisation des végétaux assainis par traitement ionisant est formellement proscrite.

Les légumes des "4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> gamme" sont proscrits.

Les haricots verts ou beurre ainsi que les petits pois proposés sont de catégorie "Extra fins".

Les légumes secs seront exclusivement issus de l'agriculture biologique.

Les pommes de terre seront d'origine nationale et si possible locale.

Pour les frites, la proportion de frites fraîches devra être supérieure à 75 %.

Les purées devront être réalisées par le Titulaire à partir de pommes de terre fraîches.

---

#### **4.8 Les produits céréaliers et épicerie**

##### *4.8.1 Les huiles*

Les huiles de palme, de soja et de coprah sont interdites.

Les huiles utilisées pour l'assaisonnement seront de préférence vierges et issues de l'agriculture biologique.

##### *4.8.2 Céréales*

Les céréales complètes ou semi-complètes et leurs dérivés sont présentés et ou utilisés, de préférence, en produit de base. Pour mémoire, elles seront aussi préférentiellement issues de l'agriculture biologique.

---

#### **4.9 Les produits laitiers**

Le Titulaire devra proposer au moins 10 % de produits laitiers intégrant des laits autre que le lait de vache.

---

#### **4.10 Les fruits**

Les traitements après récolte (type cire ou traitement de conservation) sont exclus pour les fruits utilisés ou proposés par le Titulaire.

Les fruits des "4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> gamme" sont proscrits.

Les purées de fruits sont sans sucres ajoutés.

Les salades de fruits sont élaborées en majorité avec des fruits frais de saison.

---

#### **4.11 Les "OGM"**

Le Titulaire exclura de ses filières d'approvisionnement, pour l'ensemble des prestations servies, 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).

---

### **Article 5 - OFFRE JOURNALIÈRE**

Pour son offre journalière, le Titulaire est tenu de respecter les spécificités des denrées décrites aux articles 5 et 6 du contrat de concession et à l'article 4 du présent cahier des charges.

---

#### **5.1 Hors d'œuvres**

Le Titulaire devra offrir au minimum trois (3) entrées (une par catégorie de prix) et un bar à crudités. Cette offre devra être variée tout en tenant compte de la saisonnalité. Elle est complétée par un assortiment de condiments et d'assaisonnements en libre service.

##### *5.1.1 Salad'bar*

Celui-ci sera composé au moins au deux tiers de crudités ou cuitités séparées et sans assaisonnement afin que l'utilisateur puisse faire un mélange à son goût.

Le Titulaire pourra en complément proposer des salades composées si possible sans assaisonnement.

### 5.1.2 Hors d'œuvres à l'assiette

Le Titulaire proposera une offre équitablement répartie entre les différentes catégories de prix et les différents types d'hors d'œuvres.

Ces derniers sont les suivants : crudités, cuidités, entrées protidiques, salades composées et préparations pâtisseries salées.

### 5.1.3 Offres saisonnières

Durant la **période hivernale**, novembre à mars, le Titulaire proposera **chaque jour** une **soupe chaude** distribuée au point chaud. Celle-ci sera réalisée de préférence sur site et avec des légumes frais, éventuellement issus de l'agriculture biologique, de saison. Elle sera incluse dans le comptage des 3 entrées quotidiennes hors salade-bar.

Durant la **période estivale**, juin à septembre, le Titulaire proposera au moins **une fois par semaine** une **soupe froide**. Celle-ci sera réalisée de préférence sur site et avec des légumes frais, éventuellement issus de l'agriculture biologique, de saison.

Pour la réalisation de ces soupes, l'utilisation de soupe industrielle ou reconstituée à partir d'éléments déshydratés n'est pas souhaitée ; ce cas échéant, ce recours doit être clairement affiché aux usagers.

---

## **5.2 Plats principaux protidiques**

Les protéines des plats principaux seront soit d'origine animale soit d'origine végétale. En plus des trois (3) plats chauds principaux, le Titulaire est tenu de proposer au moins une alternative quotidienne (avec par roulement du jambon blanc, ou du jambon sec de pays, ou du steak à griller ou du steak haché).

**RAPPEL :** Toutes les viandes proposées sont des viandes d'origine française.

### 5.2.1 Plats principaux

Le Titulaire proposera trois (3) plats principaux chauds répartis sur les trois (3) catégories de prix dont en application de la loi EGALim (restauration Etat), **un plat chaud végétarien quotidien**.

Le choix proposé devra systématiquement **inclure** un plat **sans porc**.

De plus, le Titulaire devra proposer **trois (3) plats de poisson par semaine** dont **un (1)** à partir de **poisson frais**.

Pour tenir compte des pratiques du télétravail, le prestataire est autorisé à ne fournir que deux plats chauds le vendredi tout en conservant l'offre alternative récurrente (par roulement jambon blanc, ou jambon sec de pays, ou steak à griller ou steak haché).

**RAPPEL :** Un plat végétarien doit toujours contenir au moins une légumineuse associée avec des céréales ou un produit laitier ou des oeufs ainsi que des légumes pour assurer un apport nutritionnel équilibré. S'il n'y a que des aliments protéiques dans le plat proposé, il sera possible de le compléter avec un accompagnement de légumes et/ou céréales sans supplément de coût.

### 5.2.2 Jambon blanc

Le jambon blanc servi sera de qualité dite "**supérieure**". Le Titulaire précisera le type de ce jambon (de Paris, au torchon, cuit à l'os, etc.) sur le tableau situé au niveau du point chaud. Il s'assurera de l'actualisation de l'information en fonction de l'approvisionnement. Le poids de la part servie devra correspondre à celui indiqué dans le cahier de grammage.

### 5.2.3 Jambon sec de pays

Le Titulaire précisera **l'origine** de ce jambon sur le tableau situé au niveau du point chaud. Il s'assurera de l'actualisation de l'information en fonction de l'approvisionnement. Le poids de la part servie devra correspondre à celui indiqué dans le cahier de grammage.

### 5.2.4 Steak à griller

Ces steaks seront frais. Ils seront issus d'**une race allaitante** et devront peser le poids minimal indiqué dans le cahier de grammage.

### 5.2.5 Steak haché

Ces steaks seront congelés conformément à la réglementation. Ils doivent être **100 % pur muscle** et comporter **au maximum de 10 % de matières grasses**. Ils devront peser le poids minimal indiqué dans le cahier de grammage.

### 5.2.6 Offres saisonnières

Durant la **période estivale**, juin à septembre, le Titulaire pourra proposer en remplacement d'un plat protéiné chaud **une grande salade composée ou une grande assiette froide** équilibrée en protéine soit animale soit végétale.

## 5.3 Légumes et accompagnements

---

Le Titulaire proposera deux (2) légumes ou accompagnements dont au moins un sera préparé avec des produits frais.

En complément, le Titulaire présentera une offre de friterie à base de pommes de terre d'origine nationale ou locale, au moins pour 75 % fraîches, ou patatoes, rostis, pommes noisette ou pommes dauphines.

Le prestataire s'engage à ce que les accompagnements des plats chauds soient servis selon la volonté des usagers lors de leur passage ; ce point devra être clairement affiché aux usagers.

En cas de "plat complet" prévu avec de la salade pour accompagnement, l'utilisateur pourra demander son remplacement par les légumes ou accompagnements proposés pour les autres plats sans que le Titulaire ne puisse exiger un supplément de prix.

De même, l'utilisateur pourra demander le remplacement des légumes ou accompagnements proposés par une salade verte sans que le Titulaire ne puisse exiger un supplément.

## 5.4 Produits laitiers frais

---

### 5.4.1 Les fromages

Le Titulaire devra fournir au moins deux offres fromagères, il s'attachera à diversifier son offre en tenant compte des critères suivants :

- Origine de lait (vache, chèvre, brebis),
- Type de lait (cru ou pasteurisé),
- Type de pâte (molle, pressée ou persillée).

Ces offres sont à préciser dans le cahier de grammage.

### 5.4.2 Les autres produits laitiers

Le Titulaire devra fournir au moins deux (2) des autres produits suivants dont 10% à base de lait autre que vache (cf. Art.4,9) :

- Fromages blancs, servis dans des ramequins y compris fermiers et bio,
- Yaourts natures, sucrés et aux fruits fermiers ou / et bio,
- Yaourts et autres laits fermentés natures, sucrés et aux fruits dont 0 % de matière grasse.

## 5.5 Fruits frais

---

Le Titulaire devra proposer des **fruits frais à bonne maturité**, de préférence issus de l'agriculture biologique, en indiquant clairement le nombre de fruits correspondants au poids indiqué au cahier de grammage ou en les présentant en coupelle individuelle.

L'offre en fruit frais pourra être complétée par des préparations de fruits frais réalisées par le prestataire (salade de fruit, brochette de fruits, etc.) si possible dans les locaux mis à disposition par le Client.

## 5.6 Desserts

---

L'offre en dessert devra comporter au moins trois (3) choix parmi les catégories suivantes :

- Desserts lactés préparés sur place ou dans la cuisine du Titulaire,
- Desserts lactés fermiers,
- Desserts lactés "industriels",
- Desserts fruitiers (compote de fruits, salade de fruits au sirop),
- Fruits cuits (Pruneaux, pommes, poires, etc.),
- Coupe de fruits au sirop,



- Mousses préparées sur place,
- Mousses "industrielles",
- Pâtisseries fraîches faites par le Titulaire,
- Pâtisseries surgelées,
- Pâtisseries sèches se conservant à température ambiante.

Les desserts frais ou faits maison sont clairement identifiés par le Titulaire.

## 5.7 Compléments du salad'bar et assaisonnements

Le prestataire devra proposer au Client une offre - par roulement - de 3 condiments quotidiens tels que : dés de fromages, fruits à coques, graines, fruits secs, croutons, cornichons, olives, oignons, graines germées, fines herbes, morceaux de citron, etc. Elle sera présentée au niveau du bar à salades.

L'offre d'assaisonnement comportera au moins une vinaigrette « maison », ainsi que de l'huile d'olive vierge bio, du vinaigre balsamique, de la moutarde, du ketchup, de la mayonnaise, du jus de citron pasteurisé, une sauce piment.

## 5.8 Pains individuels

Pour éviter le gaspillage, le **pain est individuel** et n'est pas fourni gratuitement avec le repas, sauf pour le repas "passager extérieur".

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

Deux choix de pain (grammage à préciser dans le cahier de grammage) : pain blancet pain semi complet bio.

## 5.9 Les boissons

L'offre boisson du Titulaire comprendra au moins les éléments suivants : eau, eau gazeuse, jus de fruits, soda, vin rouge supérieur en 25 cl, vins labellisés. Elle peut être complétée de bière, cidre ou toutes autres boissons vendable avec la licence de 3<sup>e</sup> catégorie, dite « petite licence restaurant ». Dans ce cas, le Titulaire devra l'ajouter dans le cahier de grammage et de prix.

Conformément, à l'article L. 3321- 1 du Code de la santé publique, le Titulaire est autorisé à proposer des boissons dites « boissons du groupe 3 » (boissons fermentées non distillées et vins doux naturels).

A ce titre, il s'engage à détenir la licence de 3<sup>ème</sup> catégorie, dite « petite licence restaurant », qui permet de vendre ces boissons pour les consommer sur place, mais seulement à l'occasion des principaux repas, et comme accessoires de nourriture, en application de l'article L. 3331-2 du code de la santé publique.

## 5.10 Sandwichs à emporter

En plus de l'offre proposée au self, le Titulaire est tenu de réaliser des sandwichs carnés ou végétariens sur commande faite avant 10h30. Ils sont servis dans des poches écolabellisées (FSC, PEFC, ou équivalent).

Il réalisera ces sandwichs à partir des ingrédients à sa disposition en accord avec l'utilisateur.

**RAPPEL :** Ces usagers sont dispensés du droit de plateau mais ne peuvent pas accéder au restaurant pour déjeuner.

# Article 6 - EXPRESSION DES USAGERS

Le Titulaire mettra à la disposition des usagers un mode d'expression de son choix permettant de recueillir les remarques, les suggestions et les appréciations.

Le suivi des remarques des usagers devra être effectué par le Titulaire au moins de manière hebdomadaire.

Il veillera à apporter une réponse aux réclamations sous une semaine.

Le Client sera tenu informé de ces échanges.

## Article 7 - VIE DU CONTRAT DE CONCESSION

### 7.1 Le suivi du contrat

Dans la continuité du paragraphe 1.6.1 du contrat de concessions, le client souhaite instaurer avec le Titulaire une relation partenariale forte, avec une démarche active, constructive et partagée du bon respect des engagements contractuels.

Au-delà des échanges informels oraux, il sera instauré un cadre relationnel avec le Titulaire. Seront ainsi organisées :

- une réunion semestrielle-
- une réunion annuelle avec le Conseil d'Administration de l'AREV afin de partager le reporting annuel, de faire le bilan de l'exécution du contrat et plus particulièrement la vérification de l'atteinte des objectifs fixés par le Client dans le contrat de concession et le présent cahier des charges, d'analyser les tendances sur l'année écoulée.
- un temps d'échange lors de l'assemblée générale de l'association entre le Titulaire, les adhérents et les administrations support.

Le Client reste disponible en dehors de ce cadre relationnel pour rencontrer le Titulaire en tant que de besoin.

### 7.2 Le suivi des engagements contractuels – reporting d'activité

Le suivi du marché repose sur la production d'indicateurs quantitatifs et qualitatifs à fournir par le Titulaire au Client, notamment pour alimenter les statistiques de l'outil national obligatoire "ma cantine".

Ces reportings devront être fournis semestriellement.

Les indicateurs à fournir et les fréquences correspondantes sont précisés dans les paragraphes ci-dessous.

Le Titulaire est encouragé à recourir à un logiciel de suivi qualitatif de ses achats (des outils gratuits existent notamment sur la plateforme "ma cantine").

#### 7.2.1 Documents à fournir semestriellement au Client

Le reporting se limite à un suivi d'activité et le bilan du retour des usagers.

Le suivi de l'activité devra détailler les points suivants :

- Nombre de repas quotidiens, moyens et cumulés,
- Nombre de repas par administration d'origine et pourcentage correspondant,
- Prix moyen par plateau, hors "Extérieur" et "Vente à emporter", et son évolution sur les 6 derniers mois,
- Nombre de repas "Passagers extérieurs",
- Nombre de repas "offre sandwich".

#### 7.2.2 Documents à fournir annuellement-

Le reporting reprend les indicateurs demandés ci-dessus. Il est complété par les indicateurs quantitatifs et qualitatifs suivants :

- Pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique (objectif EGALim),
- Pourcentage de produits labellisés (objectif EGALim),
- Pourcentage de viande bovine de race allaitante,
- Pourcentage de poisson et viande labellisés (objectif EGALim),
- Pourcentage de frites fraîches,
- Pourcentage de produits laitiers intégrant un lait autre que celui de vache (objectif > 10 %),
- Nombre de plats principaux intégrant des produits issus de l'agriculture biologique.

**RAPPEL :** Pour les indicateurs EGALim

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.

(voir contrat de concession article 1-6-2)

#### *7.2.3 Bilan annuel à la date anniversaire du contrat.*

Le bilan annuel est la compilation des reportings des articles 7.2.1 et 7.2.2.

Le titulaire devra 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.

### **7.3 Autres documents à fournir par le Titulaire**

---

#### Documents à fournir mensuellement aux administrations

Le titulaire devra établir, par administration d'origine, la liste des usagers bénéficiant d'une subvention avec le nombre de repas et les jours de fréquentation du restaurant.

Cette liste sera jointe à la facture mensuelle éditée par le Titulaire selon les modalités du paragraphe 9.2 du contrat de concession.

#### Documents à fournir au Client

Voici une liste non exhaustive des principaux autres documents à fournir par le Titulaire.

- Conformément au paragraphe 4.3 du contrat de concession, le Titulaire transmettra les projets de menus mensuellement au moins dix jours ouvrés avant le début du mois concerné.
- Conformément au paragraphe 3.4.3 du contrat de concession, le Titulaire fournira :
  - pour le 15 janvier et pour le 15 juin de chaque année le projet de programme semestriel des « repas thématiques »,
  - pour le 15 novembre, le projet du menu de Noël.
- Conformément à l'article 8 du contrat de concession, le Titulaire doit transmettre en cas d'anomalies une copie sur la boîte mail de l'AREV et des deux secrétariats généraux des administrations du résultat des analyses des contrôles sanitaires effectués dans le restaurant.
- La ou les attestation(s) d'assurance(s) couvrant les risques définis à l'article 13 du contrat de concession.

### **7.4 Les sanctions encourues en cas de non-respect des engagements**

---

Le Client entend suivre de façon prioritaire les engagements liés notamment à la loi EGALim garantissant :

- 1) Le respect des engagements concernant le bio et les plats végétariens,
- 2) Le respect des engagements relatifs aux approvisionnements de produits labellisés, et autres aliments à faible impact environnemental,
- 3) Le respect des engagements concernant le frais et les autres gammes alimentaires,
- 4) Le respect des menus, des tarifs et des grammages,
- 5) Le respect des engagements de la fourniture de documents dans les délais demandés.

#### *7.4.1 Définition de la non-conformité*

Tout manquement à l'une ou l'autre des conditions définies soit dans le contrat de concession soit dans le cahier des charges entraînera un constat d'une non-conformité.

Cette non-conformité peut avoir trois niveaux : mineure, intermédiaire ou majeure.

#### *7.4.2 Les différentes catégories de non-conformités*

##### **Non-conformité mineure :**

- ✗ Non respect des engagements relatifs aux approvisionnements de produits labellisés, de proximité et autres aliments à faible impact environnemental,
- ✗ Non respect des engagements concernant le frais et les autres gammes alimentaires,

- ✗ Non respect des engagements concernant le respect des menus,
- ✗ Non respect des tarifs ou des grammages simultanés pour 3 produits maximum,
- ✗ Défaut de nettoyage ou d'entretien des locaux et matériels mis à disposition du Titulaire,
- ✗ Manquements répétés concernant la signalétique et l'affichage,
- ✗ Non respect des prescriptions en matière de développement durable,
- ✗ Non respect des délais de remise du reporting ou des autres documents à fournir par le Titulaire.

**Non-conformité intermédiaire :**

- ✗ Réitération de non-conformités mineures citées ci-dessus,
- ✗ Non respect des tarifs ou des grammages simultanés pour 5 produits maximum,
- ✗ Non respect concernant le niveau de transformation et de valorisation,
- ✗ Non communication des informations liées aux aspects sanitaires ou sécuritaire (sécurité au travail, sécurité des personnes et des biens),
- ✗ Non respect du cadre relationnel entre le Titulaire et le Client défini au paragraphe 7.1 du présent cahier des charges.

**Non-conformité majeure :**

- ✗ Non respect des engagements concernant l'introduction du bio, des produits labellisés et des plats végétariens quotidiens,
- ✗ Non respect de l'obligation de reporting annuel sur "ma cantine",
- ✗ Non respect des tarifs ou des grammages simultanés pour plus de 5 produits maximum,
- ✗ Constat d'un manquement grave en termes de qualité de prestation ou de service,
- ✗ Constat de mauvais entretien des matériels et des locaux mis à disposition,
- ✗ Non respect des engagements de fréquence et d'analyses des repas.

**7.4.3 Sanctions en cas de non-conformité**

Le montant de la pénalité est en fonction du niveau de non-conformité et s'établit ainsi :

- non-conformité majeure : pénalité de 500 € par non-conformité constatée,
- non-conformité intermédiaire : pénalité de 250 € par non-conformité constatée,
- non-conformité mineure : pénalité de 100 € par non-conformité constatée.

Le Client en avisera le Titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception détaillant :

- chaque non-conformité, son niveau et le montant de la pénalité correspondante,
- le montant total des pénalités correspondant aux non-conformités.

Le montant total de cette sanction pourra être déduite de la prise en charge des surcoûts des animations due par le Client au Titulaire et ou la prise en charge d'animations à l'initiative du Client par le Titulaire.

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