



**PRÉFET
DE LA ZONE
DE DÉFENSE
ET DE SÉCURITÉ
NORD**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR

**SECRÉTARIAT GÉNÉRAL
POUR L'ADMINISTRATION DU MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR
ZONE NORD**

CONSULTATION 2024-43

CONCESSION DE SERVICE

**EXPLOITATION ET GESTION DU RESTAURANT ADMINISTRATIF DE
L'ÉCOLE NATIONALE DE POLICE DE ROUBAIX-HEM**

CE DOCUMENT COMPORTE 58 PAGES NUMÉROTÉES DE 1 À 58

SOMMAIRE

PRÉAMBULE.....	5
AVERTISSEMENT.....	6
SECTION I - OBJET, CARACTÉRISTIQUES, ENTRÉE EN VIGUEUR DU CONTRAT.....	7
1. DÉFINITIONS.....	7
2. OBJET.....	7
2.1. Missions du concessionnaire.....	7
2.2. Service aux risques et périls du concessionnaire.....	8
2.3. Principes du service.....	8
2.4. Usagers du restaurant.....	9
2.5. Horaires d'ouverture du restaurant.....	10
2.5.1. Fonctionnement du service.....	10
2.5.2. Fréquentation du restaurant.....	10
SECTION II : OBLIGATIONS GÉNÉRALES DU CONCESSIONNAIRE.....	11
3. RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.....	11
4. OBLIGATION DE CONSEIL.....	12
5. MESURES DE POLICE ET AUTORISATION.....	12
5.1. Sûreté et sécurité.....	12
5.2. Autorisation.....	13
6. CONTRÔLE ET SUIVI DE LA CONCESSION.....	14
6.1. Contrôle permanent de la qualité du service par le concédant.....	14
6.1.1. Le compte-rendu technique.....	14
6.1.2. Le compte-rendu financier.....	15
6.2. Contrôle en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène.....	15
6.3. Contrôle exercé par la « commission de l'ordinaire ».....	16
SECTION III – PRESTATIONS DE RESTAURATION A FOURNIR PAR LE CONCESSIONNAIRE.....	18
7. FONCTIONNEMENT.....	18
7.1. Fonctionnement du restaurant.....	18
7.2. Le foyer-bar.....	19
8. STRUCTURES DES MENUS ET REPAS.....	19
8.1. Structure des menus.....	19
8.2. Élaboration des menus.....	21
9. OPTIMISATION DU RAPPORT QUALITÉ / PRIX.....	23
9.1. Qualité.....	23
9.2. Grammage.....	23
10. AFFICHAGE DES MENUS ET INFORMATION DES CONVIVES.....	23
11. OFFRES DE PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET DE LA FILIÈRE COURTE.....	24
12. CONFECTION DES REPAS SPÉCIAUX, FROIDS OU SUPPLÉMENTAIRES.....	25
12.1. Repas servis à table dans la salle de direction.....	25
12.2. Repas servis à table à l'occasion de cérémonies ou d'événements particuliers.....	25
12.3. Repas à thème.....	26
12.4. Repas du week-end.....	26
13. SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES GÉNÉRALES.....	26
SECTION IV – CONDITIONS D'EXPLOITATION.....	27
14. SUIVI DE LA QUALITÉ DE SERVICE.....	27

15. RELATIONS ENTRE LES PARTIES.....	29
16. RESPONSABILITÉ À L'ÉGARD DES CONVIVES ET DES TIERS.....	29
17. MONÉTIQUE ET GESTION DES BADGES.....	30
17.1. Contexte général.....	30
17.2. Répartition des coûts liés au système monétique d'encaissement.....	30
17.3. Reprise des encours.....	31
17.4. Informations générées par le système monétique.....	31
18. LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS.....	31
18.1. Mise à disposition des locaux et équipements.....	31
18.2. Entretien des locaux et équipements de restauration.....	33
18.3. Maintenance des locaux.....	34
18.4. Maintenance et renouvellement des équipements professionnels et matériels.....	35
18.5. Remise en état des installations en fin de concession.....	36
19. LES PERSONNELS.....	37
19.1. Personnel du concessionnaire.....	37
19.2. Reprise du personnel.....	37
19.3. Habilitation du personnel.....	38
19.4. Convention collective applicable.....	38
19.5. Droits et obligations du personnel.....	38
19.6. Discipline.....	39
20. DÉVELOPPEMENT DURABLE	39
. 20.1 Clause d'insertion.....	39
. 20.1.1 Principe.....	39
. 20.1.2 Modalités d'insertion et volume d'heures de travail réservé.....	40
. 20.1.3 L'accompagnement de l'insertion.....	41
. 20.1.4 Modalités d'exécution et de contrôle.....	41
. 20.2 Clause environnementale	43
21. EXÉCUTION PAR DES TIERS.....	44
SECTION V – RÉGIME FINANCIER.....	44
22. CADRE GÉNÉRAL.....	44
23. PERCEPTION DU PRIX DES REPAS AUPRÈS DES USAGERS.....	45
23.1. Perception – Mandat d'encaissement.....	45
23.2. Cas des personnes en position de débit.....	47
24. IMPRÉVISIONS.....	47
24.1. Cas d'imprévision.....	48
24.2. Notion de bouleversement de l'équilibre économique du contrat.....	48
25. RÉVISION DES PRIX.....	48
25.1. Révision de prix annuelle.....	48
25.2. Révision de prix exceptionnelle.....	49
26. FACTURATION.....	49
SECTION VI – RÈGLES COMMUNES DU CONTRAT.....	51
27. RESPONSABILITÉS - ASSURANCES.....	51
27.1. Obligations du concédant.....	51
27.2. Responsabilité et assurances du concessionnaire.....	51
28. MODIFICATIONS.....	52
29. CHANGEMENT DE LOI.....	53

30. RÉSILIATION ANTICIPÉE DU CONTRAT	53
30.1. Résiliation par le concédant.....	53
30.2. Résiliation par le concessionnaire.....	53
31. PÉNALITÉS ET MESURES COERCITIVES.....	53
32. DÉCHÉANCE.....	55
33. CONTESTATIONS ET LITIGES.....	55
34. MISE EN RÉGIE PROVISOIRE.....	57
35. MESURES D'URGENCE.....	57
36. CESSION DU CONTRAT	57
37. ENTRÉE EN VIGUEUR, DURÉE ET CARACTÉRISTIQUES DU CONTRAT.....	58
38. NOTIFICATIONS.....	58
39. ANNEXES CONTRACTUELLES.....	58

PRÉAMBULE

L'École Nationale de Police Roubaix-Hem (E.N.P.), installée 117 rue Joseph DUBAR est une structure pédagogique relevant de l'Académie de Police, accueillant dans le cadre de cycles de formation initiale, différentes catégories de personnels de police, parmi lesquels figurent des élèves gardiens de la paix (EGPX), des policiers adjoints (PA) et des cadets de la République. L'ENP héberge également le Service Zonal de Recrutement et de Formation qui forme les différentes catégories personnels de la police (grade divers, actifs ou administratifs) en stage de formation continue.

Le nombre d'élèves présents au sein de l'ENP, comme la durée de leur présence, évolue en fonction de l'importance des recrutements des personnels de police réalisés au niveau national et de la périodicité de ces recrutements, ainsi que de la durée des stages pratiques effectués à l'extérieur de l'école, dans les services de police. Ces recrutements nationaux dépendent du choix politique des gouvernements et de sa traduction dans les moyens budgétaires votés par le Parlement dans la loi de finances.

L'accueil des élèves au sein de l'ENP pour des cycles de formation plus ou moins longs, nécessite qu'un service de restauration, capable de satisfaire les besoins alimentaires de ces élèves, fonctionne de manière satisfaisante et continue. Afin d'atteindre cet objectif, le Préfet délégué pour la sécurité et la défense et de la sécurité auprès du Préfet de la zone de sécurité et de défense Nord, intervenant en qualité de représentant du SGAMI Nord a opté pour le principe d'une gestion déléguée par voie de concession du service public de la restauration pour les élèves, les stagiaires, les personnels permanents de l'école ainsi que les visiteurs de l'ENP.

AVERTISSEMENT

Le présent « document programme » constitue la trame contractuelle qui formalisera, lors de la conclusion du contrat avec l'attributaire, les engagements réciproques des parties.

Il constitue à ce stade la base du cahier des charges de la consultation sur laquelle les candidats doivent se baser pour élaborer leurs offres.

Les indications du « document programme » figurant au présent contrat sous forme d'encart sont des éléments d'informations quantitatives, qualitatives et/ou de méthodologie permettant aux candidats de remettre leurs offres, tant sur le plan financier (cadre de réponse économique) que sur le plan technique (mémoire technique et cadre de réponse technique) selon les modalités prévues au règlement de la consultation.

Le présent document ne préjuge pas de clauses supplémentaires et/ou différentes qui pourraient figurer dans la version finale du contrat suite aux négociations prévues au règlement de la consultation, ni d'une structuration différente de celui-ci, dans le respect des règles de mise en concurrence.

SECTION I - OBJET, CARACTÉRISTIQUES, ENTRÉE EN VIGUEUR DU CONTRAT

1. DÉFINITIONS

Pour l'exécution et l'interprétation du contrat, les termes et expressions ci-dessous ont la signification indiquée ci-après :

Annexe :	désigne toute annexe du contrat
Article :	désigne tout article du contrat
Concédant :	désigne le Ministère de l'Intérieur, à savoir l'académie de police/ENP Roubaix et le SGAMI Nord ou toute personne ou organisme agissant pour le compte du concédant
Concessionnaire :	désigne le prestataire en charge d'exécuter le service
Contrat :	désigne le contrat de concession de services qui sera mis au point au terme de la consultation lancée par le Ministère de l'Intérieur
Convive(s) :	désigne les usagers du service décrits à l'article 2.4. Usagers du restaurant
Date d'Entrée en Vigueur :	désigne la date à laquelle le contrat entre en vigueur, telle que définie à l'article 37. Entrée en vigueur et durée du contrat
Partie(s) :	désigne, ensemble ou séparément, le concédant et / ou le concessionnaire
Service :	désigne l'ensemble des missions définies à l'article 2. Objet et celles détaillées tout au long du contrat

2. OBJET

2.1. Missions du concessionnaire

Au titre du présent contrat, le concédant confère au concessionnaire son service de restauration et de son foyer bar.

Est exclue la gestion des distributeurs automatiques implantés dans les locaux du concédant.

Le concessionnaire ne peut utiliser les cuisines à d'autres fins qu'à la confection des repas destinés à l'ENP de Roubaix sauf autorisation expresse de l'administration.

Le contrat définit les conditions et modalités suivant lesquelles le concessionnaire exploite le service concédé.

Ce contrat est établi à sa date de signature :

- sur la base de la fréquentation en 2023 déclinée comme suit :
 - 42 495 petits déjeuners ;
 - 52 780 déjeuners ;
 - 26 448 dîners.

soit un total de **103 303 repas consommés entre le 1^{er} février 2023 et le 31 janvier 2024)**

- l'annexe 1 donne un bilan de la fréquentation connue depuis le 1^{er} février 2020.

Le concessionnaire fera face à toute variation des besoins de l'établissement.

Le concédant confie au concessionnaire qui les accepte, les missions suivantes, dans les conditions du contrat :

- l'élaboration des menus
- la confection (y compris l'approvisionnement en denrées) et le service des repas
- la perception du prix des repas auprès des convives ainsi que la gestion, la comptabilité, la facturation afférente et la gestion des impayés
- l'entretien courant et spécifique du site (ensemble des locaux de stockage et de préparation et salles à manger, bureaux, circulations, sanitaires et vestiaires), la maintenance préventive et curative des équipements et matériels ainsi que la fourniture des produits et petits matériels d'entretien et lessiviels nécessaires à cette mission
- le renouvellement des matériels et équipements mis à sa disposition que ce soit pour cause de vétusté ou de dégâts et avaries qui proviendraient de son fait ou de celui de ses préposés
- la mise en place d'un système d'encaissement, sa maintenance et son renouvellement si besoin
- la fourniture et le renouvellement du petit matériel d'exploitation de service et de cuisine, y compris la vaisselle et les plateaux
- le contrôle de la propreté des sites et du matériel ainsi que leur bonne utilisation par le personnel auquel recourt le concessionnaire
- la mise en place, la formation, l'encadrement et la rémunération des équipes nécessaires à la réalisation du service
- la fourniture et l'entretien de la tenue du personnel travaillant dans les sites conformément aux règles de sécurité et d'hygiène en vigueur
- le contrôle et la maîtrise de la sécurité sanitaire des repas (démarche de type PMS / HACCP).

Outre ces missions, la fourniture de prestations annexes aux services du ministère de l'Intérieur ou aux administrations avec lesquelles le concédant a passé des conventions d'accueil de leurs convives (sous réserve, dans ce second cas, d'accord préalable du concédant) est possible, sous réserve d'établissement d'un devis par le concessionnaire et d'acceptation de celui-ci par le service ou l'administration concerné(e) (article 13).

Dans le cas où le concédant envisage la modification, la suppression ou l'adjonction d'une mission, il se rapproche du concessionnaire en vue d'en rechercher les modalités de réalisation dans la continuité des termes du contrat de concession. Le concessionnaire prend en charge ces évolutions dans le cadre d'un avenant au contrat. En tout état de cause, la mise en œuvre de ces dispositions ne pourra ni modifier l'objet du contrat, ni entraîner un bouleversement de l'économie générale du contrat initial.

En cas de modifications apportées aux clauses financières du contrat, celui-ci est renégocié.

2.2. Service aux risques et périls du concessionnaire

Le service est concédé, dans les conditions du contrat, aux risques et périls du concessionnaire, quels que soient les aléas rencontrés pendant la durée de la concession. Sauf stipulation expresse contraire du contrat, tous les frais liés à l'exploitation du service sont à la charge du concessionnaire.

Le contrat confère au concessionnaire l'exclusivité du service de restauration collective des personnels du ministère de l'Intérieur, définis comme usagers conformément à l'article 2.4 du présent contrat. Le contrat ne confère aucune exclusivité concernant les prestations annexes.

2.3. Principes du service

Le service est assuré par le concessionnaire dans le respect des principes de continuité du service public et d'égalité des usagers devant le service public.

Il s'agit d'un service de restauration sociale au sens du décret n°2001-237 du 20 mars 2001 et de l'arrêté du 8 octobre 2013 (article 6).

2.4. Usagers du restaurant

Par le présent contrat de concession, le concédant confie la gestion du service public de restauration de l'académie de police/ENP, comprenant un restaurant, accessible aux catégories de convives suivantes :

- les élèves gardiens de la paix en formation initiale (maximum une année)
- les policiers adjoints en formation initiale (quatre mois)
- les cadets de la République en formation initiale (une année)
- les réservistes (deux semaines)
- les personnels titulaires ou contractuels en stage de formation continue (d'une journée à 5 mois)
- les personnels permanents de l'école
- les personnes invitées ou de passage à l'école.

Les catégories de personnels tout comme les durées de formations des convives accueillis au sein du restaurant sont susceptibles d'évoluer conformément aux politiques de recrutement et de formation mises en œuvre par le ministère de l'Intérieur, telles qu'énoncées dans le préambule de ce contrat.

Conformément à la réglementation applicable en la matière, cette dernière catégorie de convives devra demeurer marginale par rapport à la fréquentation totale du service.

Dans les conditions prévues à l'article 23, le concessionnaire perçoit auprès :

- des élèves en formation initiale un prix dénommé « prime d'alimentation journalière » fixé selon des tarifs arrêtés par le ministère, le complément du coût des repas étant versé par l'administration ;
- des autres usagers directement le prix des repas consommés.

Un règlement de service arrête les conditions dans lesquelles les usagers bénéficient du service, dans le respect du règlement intérieur de l'école (annexe 2).

Toute modification de celui-ci fera l'objet d'un avenant au présent contrat de concession.

Le règlement de service est porté à la connaissance des usagers par voie d'affichage dans les locaux de restauration.

La commande des repas est faite sous forme d'un état rationnaire remis le mercredi de chaque semaine pour la semaine suivante. C'est sous la responsabilité de l'élève de semaine que cette formalité est effectuée. Le dépôt de l'état rationnaire s'effectue à l'unité de sécurité intérieure. Les renseignements y figurant doivent être exacts et engagent les élèves. Les modifications de l'état rationnaire peuvent s'effectuer au plus tard la veille à midi du jour concerné par le changement. Le non-respect de cette règle exposera l'élève concerné à une demande d'explications avec le cas échéant, sanction qui en découlera. Tout repas non pris, non décommandé, sera facturé à l'élève.

Concernant les stagiaires en formation continue, la production de l'état rationnaire est établie en fonction des dates du stage et de sa durée.

2.5. Horaires d'ouverture du restaurant

2.5.1. Fonctionnement du service

Le restaurant sera ouvert tous les jours, du lundi au vendredi, en principe du 1^{er} janvier au 31 décembre.

L'école pourra être fermée, notamment à l'occasion de jours fériés. Ces jours-là, ainsi que les périodes de fermeture, seront indiqués dans des délais suffisants au prestataire par la direction de l'école.

Les horaires d'ouverture du restaurant seront les suivants :

	SEMAINE
Petit-déjeuner	6h30 à 8h00
Déjeuner	11h30 à 14h00
Dîner	18h30 à 20h00

La salle à manger sera fermée une demi-heure après les horaires de fin de service indiqués ci-dessus.

Les horaires et jours d'ouverture du restaurant peuvent être modifiés à la demande de l'école. Cette demande devra être faite au minimum 24 heures à l'avance.

Dans tous les cas, le fonctionnement du service respectera le règlement de service de l'école, qui sera affiché.

2.5.2. Fréquentation du restaurant

Il est à noter que la variation de la fréquentation du restaurant d'un mois sur l'autre peut être sensible. En effet, les élèves suivent une formation en alternance et certains mois peuvent être des périodes de faible fréquentation.

De plus, la fréquentation du restaurant varie très sensiblement entre le midi et le soir.

Le restaurant administratif est fermé le week-end.

Le règlement de service (annexe 2) devra être respecté par chaque convive lors du passage au restaurant. Le (la) directeur (rice) de l'école se réserve le droit, au titre de sa responsabilité relative au respect de la discipline intérieure de l'école, d'interdire l'accès du restaurant, à une ou plusieurs personnes nominativement désignées.

À titre informatif, il est conseillé de prendre en compte la fréquentation indiquée entre le 1^{er} février 2023 et le 31 janvier 2024.

SECTION II : OBLIGATIONS GÉNÉRALES DU CONCESSIONNAIRE

À compter du démarrage de l'exploitation du service de restauration, à savoir le 1^{er} juillet 2025, le concessionnaire assure les missions définies au présent contrat. En cas de retard, le concessionnaire s'engage à assurer par tout moyen adéquat le service de restauration.

Les frais supplémentaires découlant de retards imputables :

- au concessionnaire sont pris en charge par celui-ci ;
- à l'administration sont pris en charge par elle.

Dans les autres cas, l'administration et le concessionnaire conviennent des modalités de prise en charge.

3. RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

Le concessionnaire respecte les directives, lois, règlements et normes en vigueur, notamment l'ensemble des règles propres au secteur de la restauration collective, ainsi que les recommandations et les règles de l'art.

Il applique toute évolution ultérieure de cette réglementation.

Les denrées servies doivent répondre aux dispositions des réglementations en vigueur. Elles doivent être conformes aux normes homologuées et enregistrées à l'AFNOR ainsi qu'aux spécifications techniques émises par le Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

La prestation alimentaire doit notamment être en conformité avec les textes suivants :

- Recommandation du GEMRCN relative à la nutrition v2.0 (juillet 2015) ;
- https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf
- Programme National Nutrition Santé 2019-2023 ;
- https://sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf
- Loi 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche ainsi que les décrets et arrêtés s'y rapportant;
- www.legifrance.gouv.fr / l'absence d'OGM dans le cadre des dispositions communautaires en vigueur.

En matière d'hygiène, les textes suivants sont à appliquer :

- Ensemble des textes communautaires constituant le « Paquet Hygiène » (<http://europa.eu/>) et notamment :
 - Règlement (CE) N°178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
 - Règlement (CE) N°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
 - Règlement (CE) N°853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
 - Règlement (CE) N° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques ;
 - les lois :
 - EGALIM (n°2018-938 du 30 octobre 2018)
 - EGALIM 2 (n°2021-1357 du 18 octobre 2021)

- EGALIM 3 (n°2023-221 du 30 mars 2023) ;
- Arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013 fixant les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits ou denrées alimentaires.

 <http://www.legifrance.gouv.fr/>

En matière de développement durable, le concessionnaire doit respecter les obligations découlant des textes suivants :

- Le décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.
- Loi 2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement dite Loi Grenelle 1 notamment pour son titre IV relatif à l'exemplarité de l'État ;
- Loi 2010-788 du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement dite Loi Grenelle 1 notamment pour son article 204 ainsi que l'arrêté du 12 juillet 2011 s'y rapportant, relatifs aux obligations en matière de tri et de valorisation des bio déchets et huiles alimentaires usagées ;
- Loi 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets ;
- Loi 2023-221 du 30 mars 2023 tendant à renforcer l'équilibre dans les relations commerciales entre fournisseurs et distributeurs ;

 www.legifrance.gouv.fr

Sur le plan fiscal, le contrat relève du décret n°2001-237 du 20 mars 2001 modifiant l'article 85 bis annexe III du Code Général des Impôts.

 www.legifrance.gouv.fr

4. OBLIGATION DE CONSEIL

Le concessionnaire est tenu à une obligation permanente de conseil et de mise en garde, en sa qualité de professionnel.

Dans ce cadre, le concessionnaire communique notamment au concédant toute information permettant de garantir une prestation de service de qualité et conforme à la législation en vigueur.

Il signale immédiatement les difficultés et risques que certains choix/équipements peuvent entraîner dès lors que cette information relève des prestations objet du contrat.

Aussi, il proposera toute piste d'amélioration permettant l'optimisation du service à l'autorité concédante (organisation, aménagement des lieux ...).

Le concessionnaire veillera à respecter les évolutions juridiques et à les mettre en application sans délai.

5. MESURES DE POLICE ET AUTORISATION

5.1. Sûreté et sécurité

Le concessionnaire satisfait à toutes obligations résultant des lois et règlements, et à toutes obligations édictées par les pouvoirs publics en ce qui concerne la sécurité et la sûreté, le libre exercice des services de police, de lutte contre l'incendie, de secours et des autres services d'urgence, ainsi que les contrôles sanitaires, phytosanitaires et vétérinaires, dans la mesure où ils sont directement liés à l'exploitation du service.

Le concessionnaire et son personnel devront se conformer au règlement de service de l'école (annexe 2 règlement de service).

Le concessionnaire se soumet et facilite les inspections ou audits de sécurité, réalisés par le concédant, les autorités publiques compétentes ou leur(s) représentant(s). Les prestations nécessiteront l'accès à des sites sensibles.

Le concessionnaire, les sous-concessionnaires éventuels, seront tenus de fournir à l'administration, pour accord de l'ENP, une liste nominative des personnels susceptibles d'intervenir sur le site, et ce, a minima 14 jours avant la date de démarrage des prestations. Cette liste précisera les noms, prénoms, dates et lieux de naissance, et adresses de chacun des salariés ainsi qu'une photocopie de leur pièce d'identité (carte d'identité, passeport ou carte de séjour).

En cours d'exécution du contrat, le concessionnaire, les sous-concessionnaires éventuels, signaleront tout changement de personnel au moins 48 heures à l'avance et devront fournir leur pièce d'identité. Tout agent n'ayant pas reçu l'accord préalable par le service bénéficiaire pourra se voir refuser l'accès.

Le concessionnaire, les sous-concessionnaires éventuels, ne pourront justifier en aucune manière un retard d'exécution dû au contrôle d'identité du personnel.

Le concessionnaire, les sous-concessionnaires éventuels devront se conformer aux exigences de sécurité du site établies par la personne publique. Le personnel devant pénétrer sur le site devra au préalable être habilité par l'ENP et se verra ou non délivrer une carte d'accès provisoire. En fonction de l'activité sur le site, l'ENP pourra refuser à quiconque l'accès à ses locaux à certains jours ou certaines heures.

L'administration se réserve le droit de demander la plaque d'immatriculation pour accéder au site.

L'administration pourra demander, dans le cadre des procédures imposées par le code du travail et la convention collective, la possibilité de refuser l'accès au site, à des agents qui se seraient rendus coupables de fautes dans l'exécution du service.

Le concessionnaire est tenu de porter à la connaissance du représentant du pouvoir adjudicateur toutes informations relatives aux fautes commises par son personnel.

Tous les agents en activité, y compris le personnel d'encadrement, devront porter en permanence, l'autorisation d'accès fourni par le responsable du site.

L'administration se réserve le droit d'interdire l'accès au site et de demander le remplacement immédiat des personnes jugées, par elle, indésirables sans être tenus d'en préciser le motif. Cette disposition s'applique également aux sous-concessionnaires.

5.2. Autorisation

Le concessionnaire est responsable, dans les conditions du contrat, de toutes les démarches en vue de la délivrance en temps utile, et du maintien par les autorités compétentes pendant toute la durée du contrat, de l'ensemble des autorisations, agréments, licences et certificats requis par la réglementation en vigueur nécessaire à la réalisation de ses obligations et assume les risques de retard ou d'échec correspondants, ce qui inclut les cas de recours contre ces actes, ainsi que de suspension ou de retrait.

Sont notamment visés à ce titre l'ensemble des déclarations notamment les déclarations d'activité, autorisations, agréments et certificats requis par la réglementation applicable en matière de sécurité alimentaire et sanitaire.

Lorsque les circonstances le justifient, le concédant apporte son concours aux démarches incombant au concessionnaire au titre du présent article.

6. CONTRÔLE ET SUIVI DE LA CONCESSION

6.1. Contrôle permanent de la qualité du service par le concédant

Un système de reporting et de suivi du service entre le concessionnaire et le concédant est mis en place conformément à l'article 15.

Conformément aux articles L3131-5 et R3131-2 à R3131-4 du code de la commande publique, le concessionnaire produit chaque année, avant le 1er juillet, un rapport comportant notamment les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution du contrat et une analyse de la qualité de service.

Le concessionnaire veillera à inclure dans ce rapport l'introduction du respect des critères environnementaux et sociaux pour lesquels il s'est engagé.

Le concessionnaire doit être en mesure de fournir au concédant ou à toute personne mandatée par celui-ci toutes les pièces permettant de justifier de la véracité des éléments inscrits dans ce rapport.

Concernant les opérations de maintenance, d'entretien périodique et de renouvellement des équipements et matériels, une copie des factures est transmise à l'appui du rapport annuel.

6.1.1. Le compte-rendu technique

Au titre de **compte-rendu technique**, le concessionnaire fournit au moins les indications suivantes :

- au titre des travaux
 - tous les travaux d'entretien effectués ;
 - les renouvellements de matériels et d'équipements réalisés.
- au titre de l'exploitation
 - la quantité de denrées (achetées, distribuées, état des stocks) ;
 - le nombre total de repas distribués en distinguant :
 - les différentes catégories de convives (formation continue, formation initiale (Gardiens de la paix, policier adjoints, cadets, réservistes), permanents ;
 - les petits-déjeuners ;
 - les déjeuners pris en semaine ;
 - les dîners pris en semaine ;
 - les repas pris durant le week-end (vendredi soir, samedi et dimanche), sous forme de paniers-repas en fonction des propositions éventuellement retenues ;
 - un état récapitulatif de l'utilisation des produits certifiés agriculture biologique précisant la part représentée par ces produits dans l'ensemble des denrées distribuées et issus de la filière courte (article 11) ;
 - l'effectif du service et la qualification des agents ;
 - un état de l'évolution du personnel sur site faisant apparaître l'état du personnel affecté et sa qualification, les éventuelles modifications apportées dans l'organisation du service, les formations suivies par le personnel ;
 - les modifications éventuelles apportées dans l'organisation et le fonctionnement du service ;
 - l'évolution générale des équipements, matériels et installations (prévisions et calendrier de remplacement) ;
 - les analyses et plans d'action éventuels (matière de lutte contre le gaspillage alimentaires et recyclage de déchets (poids, type ...) .

Des justificatifs pourront être demandés par le concédant.

6.1.2. Le compte-rendu financier

Il comprend deux éléments :

- une analyse des dépenses et des recettes ;
- un compte de résultats retraçant l'ensemble des opérations.

Le concessionnaire établira à ses frais ces documents, de façon synthétique, explicite et les fera viser par un commissaire aux comptes. Le concessionnaire mettra en place une comptabilité distincte à la présente concession.

- Analyse des dépenses et des recettes

Ce document rappelle les conditions économiques générales de l'exercice. Il met en évidence les cas où une ou plusieurs conditions de révision des dispositions financières du contrat sont réunies.

Il précise en outre :

- en dépenses : le détail, par nature, des charges de fonctionnement (personnel, entretien, réparation), des charges d'investissement et des charges de renouvellement, et leur évolution par rapport à l'exercice antérieur ;
- en recettes : le détail des recettes de l'exploitation réparties suivant leur type, et leur évolution par rapport à l'exercice antérieur.

Doivent être précisées, à ce titre, les sommes perçues auprès des usagers (par catégorie et tarif) et celles versées par l'ENP au titre de la compensation des tarifs sociaux visés à l'article 23.

- Compte de résultat

Le concessionnaire produit les comptes de l'exploitation du service concédé pour chacun des exercices écoulés.

Est utilisée, à cet effet, la notion de compte de résultat définie dans le plan comptable général applicable aux entreprises privées.

Ce compte comporte :

- au crédit : les produits du service revenant au concessionnaire et les compensations versées par l'ENP ;
- au débit : les dépenses propres à l'exploitation, y compris l'amortissement des matériels investis par le concessionnaire.

Le solde du compte de l'exploitation fait apparaître l'excédent ou le déficit d'exploitation.

La non-production des comptes-rendus constitue une faute contractuelle sanctionnée dans les conditions fixées à l'article 31.

6.2. Contrôle en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène

☞ *Conformément à la réglementation en vigueur, le candidat présente dans son mémoire technique sa politique et les moyens mis en œuvre afin de garantir la sécurité sanitaire de la prestation et notamment son plan de prélèvement et d'analyses microbiologiques portant sur les préparations culinaires et les surfaces des matériels : nature, nombre, fréquences des analyses effectuées, etc.*

Le concessionnaire est tenu de procéder au contrôle de la qualité sanitaire des repas servis. Ce contrôle intègre, selon le plan de prélèvement inclus à son offre, la réalisation de prélèvements de préparations alimentaires et de prélèvements de surfaces. Le plan de prélèvement doit permettre, concernant les

préparations alimentaires, d'obtenir une représentativité de l'ensemble des prestations proposées aux convives.

Le concessionnaire est par ailleurs tenu de conserver au froid, conformément à la réglementation en vigueur, un échantillon de chacun des plats préparés.

Les contrôles périodiques décrits ci-avant sont mis en œuvre sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment le concédant à sa charge, ainsi que de ceux réalisés par les agents de l'État dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Les résultats et comptes-rendus des contrôles réalisés, tant par le concessionnaire que par les services compétents de l'État, sont systématiquement transmis au concédant dès qu'ils sont connus.

Dans le cas d'une analyse microbiologique non conforme ou si les comptes-rendus de contrôle des services compétents de l'État ou des audits internes comportent des remarques, le concessionnaire présente, dans un délai de deux semaines, le plan d'actions mis en place pour y palier. Ces éléments sont également intégrés au rapport annuel tel que défini à l'article 6.1 ainsi qu'un suivi de leur mise en œuvre et de leur efficacité.

Le concessionnaire facilite l'accès des locaux au représentant habilité du concédant ou à toute personne mandatée par celui-ci, afin qu'il puisse à tout moment contrôler l'état d'entretien des locaux (y compris les lieux de stockage), le respect des normes d'hygiène et plus généralement le respect du contrat.

Ces actions sont parties intégrantes de la démarche de suivi de la qualité du service délégué.

6.3. Contrôle exercé par la « commission de l'ordinaire »

Une commission de l'ordinaire sera constituée, par la direction de l'académie de police et l'ENP, dans le mois qui suivra la mise en place du concessionnaire.

Sa composition, la désignation de ses membres, son fonctionnement seront conformes au règlement intérieur type applicable aux structures de formation de la police nationale.

La commission d'ordinaire de l'ENP Roubaix est composée de :

- le (la) directeur (trice) de l'École Nationale de Police de Roubaix ou son représentant, président(e) de la commission ;
- le secrétaire général, chef du Département des Ressources ;
- le conseiller de prévention, à titre d'expert ;
- un représentant de la formation Initiale ;
- un représentant des personnels formateurs ;
- un représentant des personnels non formateurs ;
- un représentant de l'Unité Sécurité Intérieure ;
- un représentant de chaque promotion des élèves : EGPX, PA et cadets de la république ;
- un(e) infirmier(e).

Elle donnera son avis, semestriellement, sur l'évaluation des prestations de restauration, notamment sur les plans qualitatif, quantitatif, animations.

Cet avis sera formulé à partir d'un questionnaire pertinent proposé par le concessionnaire, et qui sera soumis à la direction de l'académie de police/ENP avant d'être adopté. Cette dernière pourra en demander modification. Pour chaque question, quatre réponses seront proposées : « satisfaisant », « assez satisfaisant », « moyennement satisfaisant » et « non satisfaisant » par un système simple de cases à cocher.

Ce questionnaire soumis trimestriellement aux usagers permettra une appréciation régulière de la prestation fournie par le concessionnaire.

Toute évaluation inférieure à 50 % de satisfaction (total des « satisfaisant » et « assez satisfaisant ») donnera lieu à une mise en demeure adressée par le concédant au concessionnaire, par Lettre Recommandée avec Accusé de Réception (LRAR), lui demandant d'améliorer sa ou ses prestations, dans les meilleurs délais.

Une réponse écrite du concessionnaire sera exigée dans un délai de trente jours à compter de la date de réception de la mise en demeure.

A défaut de réponse dans le délai de trente jours mentionné ci-dessus, une refaction de facture de trente pour cent (30 %) sera opérée pour les repas servis pendant la période concernée par l'avis émis par la commission de l'ordinaire et appliquée sur les factures à venir.

Dans le cas où la commission de l'ordinaire émettrait, à deux reprises consécutives, un avis donnant lieu à mise en demeure d'amélioration de prestation, cette situation sera assimilée au cas de faute d'une particulière gravité. La personne administrative responsable pourra alors appliquer des pénalités et si la situation se reproduit, prononcer la déchéance du concessionnaire, selon la procédure définie à l'article 31 du présent contrat.

SECTION III – PRESTATIONS DE RESTAURATION A FOURNIR PAR LE CONCESSIONNAIRE

7. FONCTIONNEMENT

7.1. Fonctionnement du restaurant

Dans le cadre du présent contrat de concession, le concessionnaire s'engage à assurer la sécurité, le bon fonctionnement et la continuité du service, la qualité ainsi que la bonne organisation de la confection et de la distribution des repas aux usagers.

Il doit être en mesure de justifier, en accord avec le concédant, de l'appartenance des usagers du service de restauration.

Le restaurant fonctionne selon le principe de la « production sur place ».

Les repas servis sont obligatoirement préparés en privilégiant, l'utilisation de produits bruts et/ou frais à celle de produits élaborés ou semi-élaborés.

Une attention particulière est apportée au quotidien à l'originalité, la diversité et la variété pour s'adapter à la demande des convives.

Les éléments constitutifs du repas sont distribués selon le principe du libre-service. Chaque convive peut constituer son plateau repas en fonction de ses envies, de son appétit et de son budget.

Les plats garnis sont servis par le personnel du concessionnaire aux convives, devant ces derniers, en fonction de leurs attentes au niveau de la quantité, de l'assaisonnement ou de la cuisson du plat.

Il est souligné l'importance de veiller au parfait maintien, tout au long du service, de la qualité, que la quantité soit suffisante et de la température des mets. Dans cette optique, l'adaptation, si nécessaire, des équipements et matériels de service sont à la charge du concessionnaire.

La présentation des éléments autres que le plat principal et les légumes, se fait en portions préparées individuellement, ou si elle est opportune, en saladiers collectifs sous la forme d'un buffet de hors d'œuvres (salad-bar) ou de desserts. Dans tous les cas, une recherche d'originalité et de qualité de présentation est désirée par le concédant.

L'encaissement du prix du repas se fait au moyen d'un badge propre à chaque convive que celui-ci approvisionnera au besoin.

Les subventions viendront en déduction des prix pratiqués.

À la fin du repas, et après avoir effectué le tri de leurs déchets, les convives déposent leur plateau sur les échelles à proximité. Le concessionnaire doit tout mettre en œuvre pour réguler le dépôt des plateaux afin d'éviter les encombrements et la casse éventuelle. Le débarras de tout ou partie des plateaux en zone de dépose des plateaux, à la vue des convives, n'est pas permis.

Le concessionnaire veillera à ce qu'un tri des déchets soit effectué en vue de leur recyclage et permettra aux convives d'effectuer un pré-tri sélectif (avec la mise en place de table de tri par exemple).

☞ *Les candidats préciseront dans leur offre, la gestion des fins de service (organisation notamment dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire).*

7.2. Le foyer-bar

Le foyer-bar est un espace où se retrouvent les élèves, les stagiaires et les permanents dans le cadre de pauses ou de moments de convivialité.

La fréquentation de l'espace foyer varie en fonction de la fréquentation de l'ENP et de celle du restaurant.

En cas d'organisation d'événements par l'ENP (sorties de promotion, cérémonies...), l'administration s'engage à prévenir le titulaire au minimum une semaine avant la date des festivités.

Les convives peuvent commander auprès du concessionnaire un « panier repas » qu'ils peuvent consommer au sein du foyer-bar ou à l'extérieur des locaux du concédant.

Ce panier repas se compose :

- d'un sandwich ou d'une salade fabriqué(e) sur le site le jour de sa consommation choisi(e) par le convive parmi une gamme de 3 sandwiches ou salades différent(e)s au minimum (gamme adaptée, en termes de pains, garnitures, etc. selon la catégorie tarifaire) ;

A titre d'exemple :

- pour un sandwich : sandwich baguette/jambon/beurre (à minima 250g)

- pour une salade : salade à base de volaille ou poisson (à minima 300g)

- d'un dessert (gâteau emballé d'au minimum 40 grammes), yaourt ou fruit, au choix du convive ;
- d'une boisson non alcoolisée choisie par le convive parmi la gamme des boissons, de 33 à 50 cl.

Les paniers « pique-nique » sont commandés par les convives par téléphone ou via une application informatique au concessionnaire avant 10 heures le jour de leur consommation.

Ils sont remis aux convives (dans un sachet en papier adapté et suffisamment solide, avec serviettes et, si nécessaire, couverts recyclables) au restaurant (durant les horaires d'ouverture normaux) où ceux-ci s'acquittent du prix correspondant.

Le nettoyage des locaux incombe à l'ENP.

☞ *Les candidats indiqueront dans leur offre, des exemples de paniers pique-nique, qui pourront être adaptés en fonction des saisons, ce qui offre une variété de choix et une attractivité pour les convives.*

Le plan alimentaire est bâti dans l'esprit des recommandations du Programme National Nutrition Santé en vigueur.

8. STRUCTURES DES MENUS ET REPAS

8.1. Structure des menus

- les candidats proposent leur offre de choix en précisant pour chaque famille de composante :
 - le nombre et la nature des différentes références proposées, l'importance de proposer **des offres riches et très variées pour les plats et les périphériques**. Concernant plus particulièrement les élèves, le concessionnaire prendra en compte le fait que ceux-ci sont jeunes et ont une formation sportive intense. Dans l'élaboration des menus et des repas, le concessionnaire devra prendre en compte les besoins nutritionnels spécifiques des élèves, des permanents de l'école et autres usagers occasionnels du service ;
 - pour chaque référence, le concessionnaire précise dans son cadre de réponse technique également le grammage minimal servi (poids net dans l'assiette hors sauce sauf mention expresse contraire) et le prix de vente au concédant (voir également article 24) ;
 - la fréquence d'apparition des références, sur 6 semaines, à travers un plan alimentaire type qui est illustré par des exemples de menus.

- une offre hors catégorie (ex. : verrines travaillées, ...) est laissée à l'initiative des candidats pour laquelle ils indiquent le contenu et les coûts denrées correspondants ;
- les candidats précisent dans leur cadre de réponse technique également leurs propositions en matière de boissons.

Le concessionnaire proposera diverses formules de restauration :

- aux stagiaires en formation continue (élèves gardiens de la paix, policiers adjoints et cadets de la république), un menu à caractère obligatoire qui comprend 5 composantes :
 - 1 entrée
 - 1 plat dont une composante végétarienne obligatoire
 - 1 garniture
 - 1 fromage
 - 1 dessert.

NB : toute modification générera un supplément au coût du plateau à la charge de l'élève (par exemple, le choix d'un plat du jour + 2 entrées génère le paiement de la formule à cinq composantes plus un supplément pour la deuxième entrée).

- aux autres stagiaires, ainsi qu'aux permanents de l'école, un menu qui pourra être composé de :
 - 5 composantes (idem élèves en formation continue) ;
 - 4 composantes : 1 entrée +1 plat du jour + 1 garniture + 1 composante (au choix parmi le fromage ou le dessert) ;
 - 3 composantes : 1 plat du jour + 1 garniture + 1 composante (au choix parmi l'entrée, le fromage ou le dessert) ;
 - 2 composantes : attendu que le plat, quel qu'il soit (plat du jour, garniture, entrée, fromage, dessert) est considéré comme une composante.

Il appartient au concessionnaire de mettre en œuvre son savoir-faire et son expérience pour animer, rendre attractif et accueillant le restaurant par une signalétique, une présentation et une mise en valeur de l'offre.

À titre d'exemple, les choix de la vaisselle, des saladiers, des plateaux, des tenues du personnel, etc. qui lui incombent participent de la qualité de l'environnement et de l'accueil.

Le concédant insiste sur la nécessité de garantir à tout convive un accueil de qualité (temps d'attente, amabilité, etc...).

Les repas types se déclineront comme suit :

- **Petit-déjeuner** : de type traditionnel. Il devra proposer au minimum les composantes suivantes et qui seront les mêmes quotidiennement :
 - une boisson chaude : lait, chocolat, thé, café ;
 - un jus de fruits ;
 - une viennoiserie ou un fruit ou un laitage ;
 - à discrétion : pain, beurre, confiture, sucre, miel, céréales.

La liste ci-dessus n'est pas exhaustive, et le concessionnaire pourra augmenter les composantes du petit-déjeuner.

Le petit-déjeuner est considéré comme obligatoire pour les élèves placés sous le régime de l'internat. Ce caractère obligatoire disparaît complètement le week-end.

Le petit déjeuner n'est pas obligatoire pour les stagiaires et autres usagers de passage, en semaine.

- **Déjeuner et dîner** : chaque convive pourra choisir :
 - une entrée parmi quatre au choix ;
 - un plat parmi trois au choix, ainsi que systématiquement grillades, jambon blanc et de pays, omelettes dont un plat végétarien (viande de synthèse interdite) ;
 - un légume parmi trois au choix dont un légume vert à volonté ;
 - un fromage ou laitage parmi quatre au choix ;

- un dessert parmi cinq au choix, dont entremets, pâtisseries maison, fruits de saison chaque jour, glaces ou sorbets.

Pour rappel, le concédant insiste sur l'importance au quotidien de la diversité, de la variété et de la qualité gustative des plats proposés aux convives.

8.2. Élaboration des menus

L'offre alimentaire devra tenir compte des habitudes alimentaires de chaque convive et correspondre à la réglementation en vigueur en proposant un plat végétarien.

L'offre sera construite de telle façon qu'elle garantisse aux convives :

- une grande variété de choix dans une qualité de « bonne cuisine familiale » ;
- un bon équilibre nutritionnel ;
- une parfaite sécurité alimentaire.

Les convives ont la liberté de composer librement leur plateau.

Aucune offre qui ne serait expressément prévue au contrat (notamment dans son annexe financière), ne peut être proposée au sein du restaurant.

Le choix sera obligatoirement maintenu pendant toute la durée du service.

L'offre alimentaire sera ventilée sur une période de six (6) semaines au minimum afin de garantir un renouvellement dans le temps et communiquée au représentant de l'école au moins une semaine avant le début de la période. Les menus seront affichés dans les locaux de l'école.

Le concessionnaire se réserve le droit d'apporter des modifications aux menus prévisionnels notamment en cas d'impossibilité ou de difficulté d'approvisionnement. Dans cette hypothèse, le concessionnaire s'engage à en informer préalablement le concédant. Dans tous les cas, le concessionnaire respectera les équivalences alimentaires, et ne modifiera rien de la valeur nutritionnelle et gastronomique des repas.

En tout état de cause, les règles suivantes doivent être respectées :

- hors d'œuvre ou entrées (dont au moins une salade, une autre crudité de saison de préférence et une soupe en hiver ; une charcuterie ou un poisson ou des œufs)

Dans une série de huit repas principaux, au moins trois variétés de salade sont proposées (sauf impossibilité due à la saison) ; le plat de crudités autre que la salade est différent à chaque repas ;

- plats protidiques principaux : trois plats
 - Viandes (sauf viandes de synthèse qui sont interdites), abats, volailles, poissons, œufs, charcuterie, dont une viande de boucherie de 1^{ère} catégorie (norme EUROPA) rôtie ou grillée ou de la volaille rôtie. Sur neuf plats protidiques principaux servis au cours de trois repas principaux successifs, les préparations à base d'abats ou de charcuterie n'apparaissent chacune qu'une fois au maximum. Chaque repas principal doit comprendre une viande de boucherie de première catégorie, rôtie ou grillée ou une volaille rôtie.
 - Poissons : il conviendra que le concessionnaire privilégie des espèces de poissons dont la pêche a un faible impact environnemental. Il veillera à ne pas présenter la même espèce au cours de neuf repas principaux de la semaine y compris en changeant la recette ou la sauce d'accompagnement. Il veillera au contraire, à ce que plusieurs espèces de poissons soient proposées sur 3 semaines d'affilée.
 - Végétarien : depuis 1^{er} janvier 2024, une option quotidienne de menus végétariens pour les restaurants collectifs de l'état s'ils proposent un choix multiple est obligatoire.

- plats d'accompagnement : 3 plats dont un plat de légumes « verts » minimum (frais, de saison, appertisés ou surgelés) et un plat de féculents minimum (pâtes, riz, légumes secs, pommes de terre).

Sur neuf plats d'accompagnement servis au cours de trois repas principaux successifs, les préparations à base de pomme de terre n'apparaissent pas plus de deux fois et doivent être le plus varié possible. Les préparations à base de pâtes n'apparaissent pas plus de deux fois.

- Fromages :

Dans une série de huit repas principaux, cinq variétés, au minimum parmi les différentes catégories de fromage sont proposées.

- Desserts :

En raison de leur variété, les desserts peuvent appartenir à tous les groupes d'aliments. Il est donc nécessaire d'en tenir compte lors de l'élaboration des menus, afin de ne pas rompre l'équilibre alimentaire de l'ensemble. Il conviendra à la fois de proposer une variété raisonnable de produits sucrés et chaque jour des fruits de saison ainsi que des préparations lactées.

- Pain :

Le pain, compris dans le prix du repas (déjeuner et dîner) sera servi, en portion individuelle (80g) ou sous forme de pain de campagne tranché ou de pain bûche tranché.

Au-delà des 80 g, le pain pourra être facturé.

Une attention particulière sera portée sur la fraîcheur du produit, quel que soit le produit de base, pain boulanger ou pain précuit.

Une offre de pain bio pourra être également proposée régulièrement, soit en complément de l'offre détaillée ci-avant, soit en substitution de cette offre, tout en veillant à répondre aux caractéristiques et exigences précisées ci-dessus.

- Condiments et sauces :

Une table à sauces et condiments, permettant d'assaisonner des crudités ou d'agrémenter les plats garnis et grillades voire les hors d'œuvre est mise à disposition et doit être maintenue en bon état de propreté et correctement approvisionnée tout au long du service.

Il sera donc mis à disposition huiles (dont olive), vinaigres (dont balsamique), moutarde, mayonnaise, ketchup, sel/poivre, beurre.

- Boissons :

Le concessionnaire pourra proposer toutes les sortes de boissons qu'il souhaite, conformément à la législation en vigueur, notamment eau minérale, sodas, etc...

Précision : des fontaines d'eau fraîche seront mises à disposition par le concessionnaire, gratuitement, dans la salle de restauration.

La maintenance des fontaines à eau étant à la charge du concessionnaire, en cas de panne de celles-ci, le concessionnaire assure la fourniture d'eau sur table par tout moyen (carafes remplies avant le service, eau de source...).

☞ *Les candidats proposent dans leurs offres un plan alimentaire de 6 semaines au minimum. Ils présentent également le procédé d'élaboration des menus et un exemple de fiches techniques établies en cohérence avec le cahier des grammages. Le plan alimentaire est bâti dans l'esprit des recommandations du Programme National Nutrition Santé en vigueur. Les candidats proposeront obligatoirement des plats végétariens.*

Les menus sont élaborés par le concessionnaire selon le plan alimentaire proposé dans son offre, en respectant les règles essentielles d'équilibre alimentaire tout en intégrant les spécifications prévues

notamment aux articles 9 et 10 ci-avant et en tenant compte des saisons (que ce soit pour le type de plats proposés que pour les produits utilisés).

Les menus « à jour fixe », d'une semaine sur l'autre, sont proscrits.

Les menus sont transmis au concédant au plus tard un mois avant leur réalisation. Le concédant peut demander toute modification qu'il juge utile dans un délai de deux semaines après transmission par le concessionnaire.

En cas de non-respect du délai de transmission des menus, le concessionnaire encourt la mise en œuvre d'une pénalité prévue à l'article 31.

9. OPTIMISATION DU RAPPORT QUALITÉ / PRIX

9.1. Qualité

Au-delà de répondre aux spécifications prévues aux articles 10 et 14, la prestation fournie aux convives doit être de qualité supérieure, notamment en matière :

- d'étendue du choix ;
- de variété des menus ;
- de qualité et de type de denrées alimentaires utilisées (respect des lois EGALIM) ;
- de qualité gustative.

Le concessionnaire s'engage formellement au respect de ces éléments, considérés comme indissociables, sous peine de pénalités telles que prévues à l'article 31, et l'intègre au suivi du contrat prévu à l'article 15 des éléments de suivi de ces engagements.

9.2. Grammage

Les grammages à respecter ne peuvent être inférieurs à ceux prévus dans la recommandation du GEMRCN catégorie « adultes » +10 % (étant rappelé que les garnitures des plats principaux sont servies à volonté).

Ces grammages sont évalués à partir de l'élément principal constituant la recette étant exclues les garnitures et décorations.

Pour les viandes et poissons, les grammages à retenir sont ceux des produits cuits sans sauce (sauf mention expresse contraire).

Pour faciliter l'application de cette recommandation, le GEMRCN met à disposition des professionnels de la restauration collective six fiches thématiques. Chacune synthétise les points fondamentaux de la recommandation sur les thèmes notamment plats protidiqes, produits laitiers...

10. AFFICHAGE DES MENUS ET INFORMATION DES CONVIVES

Le concessionnaire assure l'affichage des menus complets du jour et de la semaine, aux emplacements désignés par le concédant, dans le respect de la réglementation en vigueur (mention de l'origine des viandes). Pour chaque kiosque ou vitrine, le concessionnaire affiche précisément la nature des produits présentés.

Le concessionnaire peut, selon les contraintes d'approvisionnement, apporter des modifications aux menus à condition que cela soit justifié et que le concédant en ait été informé préalablement. Les modifications doivent respecter les équivalences alimentaires et de catégorie ainsi que la valeur nutritionnelle du menu soit garantie. Le concessionnaire informe les convives des modifications apportées aux menus.

Le concessionnaire doit mettre à la disposition du concédant, lorsqu'il le demande, les fiches techniques des produits (fiche produits) ou préparations alimentaires (fiches recettes avec grammages) qu'il propose, celles-ci devant indiquer précisément la catégorie et l'origine des principaux produits constituant les recettes.

Conformément à la réglementation en vigueur, le concessionnaire assure :

- l'information sur l'origine des viandes bovines,
- l'information sur les allergènes présents dans l'offre alimentaire,
- une information adaptée sur l'offre du jour (par exemple : nom des produits, informations produits, marques de qualité et d'origine, apports nutritionnels, etc.).

☞ *Les candidats préciseront la signalétique nutritionnelle et allergène, qu'ils comptent mettre en place ainsi que la signalétique à même de valoriser l'offre.*

11. OFFRES DE PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET DE LA FILIÈRE COURTE

Le cadre s'imposant au concédant et, par conséquent, au concessionnaire en matière d'offres de produits issus de l'agriculture biologique et de la filière courte est le suivant : décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

À compter du 1^{er} janvier 2024, dans le cadre des lois EGALIM, les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge comprennent une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits répondant à l'une des conditions suivantes :

- 100 % de produits durables et de qualité en ce qui concerne les familles de « viandes » et « poissons » ;
- affichage des taux en produits durables et de qualité atteints pour l'information des convives ;
- mise en œuvre d'un plan pluriannuel de **diversification des protéines** pour les restaurants distribuant plus de 200 repas par jour ;
- mise en œuvre quotidienne d'au moins un menu végétarien.

L'offre alimentaire intègre par conséquent, au quotidien, différents produits issus de l'agriculture biologique, locaux, sous signe d'identification de qualité ou d'origine.

L'éventuel surcoût lié à l'introduction de ces produits est lissé sur l'ensemble des coûts alimentaires.

Ces produits sont donc proposés sans surcoût afin de favoriser leur consommation.

☞ *Les candidats présentent l'offre en matière de denrées issues de l'agriculture biologique qu'ils mettront en place et notamment l'offre quotidienne / hebdomadaire / etc. Les candidats présentent l'offre en matière de denrées issues de l'agriculture biologique qu'ils mettront en place et notamment l'offre quotidienne / hebdomadaire / etc .
Ils détaillent, plans d'actions à l'appui, de quelle manière ils entendent réduire l'impact environnemental de leur activité dans le cadre de ce contrat (produits bio, de saison, labellisés, fréquences d'apparition de ces produits, approvisionnements locaux, certification des fournisseurs, écolabels...).*

Le concédant souhaite, au-delà de l'introduction de denrées issues de l'agriculture biologique ou/et de circuits courts et de la traçabilité de l'approvisionnement, que le service s'inscrive dans une démarche de protection de l'environnement.

Le concessionnaire met notamment en place et assume la charge d'un tri et d'une collecte sélectifs des déchets, **a minima** pour les déchets suivants :

- déchets recyclables (papiers, cartons, métal, plastiques) ;
- déchets organiques ;

- huiles usagées.

Le concessionnaire indiquera au concédant le poids des déchets collectés lors des rapports trimestriels et annuels, conformément à l'article 14 relatif au suivi de la qualité de service.

- ☞ *Les candidats exposent les mesures envisagées pour réduire le gaspillage alimentaire (communication et sensibilisation auprès des convives...)*
- ☞ *Les candidats précisent leur degré d'implication en matière de protection de l'environnement au-delà des approvisionnements alimentaires (produits d'entretien, consommations énergétiques, réduction des emballages, tri des déchets et collecte sélective de ceux-ci).*
- ☞ *Ils expliquent dans ce cadre quels sont les moyens de contrôle qu'aura le concédant pour s'assurer du bon respect de ces différents engagements. Plusieurs schémas de propositions peuvent être soumis.*

12. CONFECTION DES REPAS SPÉCIAUX, FROIDS OU SUPPLÉMENTAIRES

La direction de l'école préviendra le concessionnaire dix (10) jours calendaires à l'avance.

Compte tenu du caractère exceptionnel de ces prestations, il n'est pas indiqué de volumes prévisionnels.

12.1. Repas servis à table dans la salle de direction

Dans la salle de restaurant de la direction, la restauration pourra à la demande s'effectuer sous la forme d'un service à table.

Il sera fait usage d'un service de qualité dit « à la française » ou « à l'anglaise », par un personnel qualifié.

À titre indicatif, le nombre de convives devrait rarement dépasser 10 personnes et la périodicité de ces repas être compatible avec le service ordinaire.

Deux possibilités de menu seront offertes :

- le menu « normal » dont la composition est identique à celle du libre-service ;
 - le menu « amélioré » (entrée froide ou chaude, plat garni, fromage et dessert, vin de qualité supérieure, café), composé à la demande, à partir de plats de catégorie supérieure.
- Deux niveaux de prestation seront proposés au directeur (trice) de l'école.

Ces repas seront soumis à la TVA au taux normal, soit 10 % à la date de signature du présent contrat.

- ☞ *Le candidat proposera dans son offre un exemple type de menu « amélioré », en donnant le prix indicatif en annexe 6.*

12.2. Repas servis à table à l'occasion de cérémonies ou d'événements particuliers

À l'occasion de cérémonies diverses, il pourra être demandé au concessionnaire de réaliser des menus améliorés (service à table, nappage soigné, etc.), ou des buffets froids avec possibilité de service à table, des plateaux repas, cocktails, petit déjeuners de travail ou pause-café.

Il pourra être également demandé au concessionnaire d'assurer la prestation de réception organisée après les cérémonies des élèves gardiens de la paix et de leur famille.

En tout état de cause, le concessionnaire se chargera du nettoyage de la vaisselle et notamment des verres utilisée lors des cérémonies de fin de promotion (Egpx, PA).

12.3. Repas à thème

☞ *Les candidats précisent dans leurs offres leur proposition en matière de repas spéciaux et d'animations.*

Ils intègrent aux exemples de menus illustrant le plan alimentaire type au minimum une déclinaison de chaque type d'animation (autour d'un plat ou pour un repas complet) afin d'illustrer la façon dont les thèmes seront déclinés en matière de prestation.

Le concessionnaire s'engage à assurer une animation mensuelle sur un produit ou un plat spécifique (moules-frites, paella, crêpes...) ou sur le repas complet (ex. repas chinois...).

Une recherche de décoration en rapport avec le thème du menu sera appréciée par les convives. Ces prestations ne doivent pas occasionner de surcoût, ni pour le concédant, ni pour les convives.

Le concessionnaire communique le plan d'animation au concédant par semestre pour le semestre suivant. Les menus associés sont communiqués dans un second temps, au même titre que les menus hors animations. Le concessionnaire mettra en place une animation du restaurant compatible avec le règlement intérieur de l'école. Dans ce cadre, il prévoira notamment des repas dits à thèmes à des dates qu'il définira en accord avec la direction de l'école.

Ces animations seront basées sur des recettes différentes de celles proposées habituellement.

12.4. Repas du week-end

Le restaurant administratif est fermé le week-end. Toutefois, des élèves peuvent être contraints à rester sur place du fait d'un éloignement géographique de leur domicile.

☞ *Les candidats indiqueront dans leurs offres une proposition en matière de repas « week-end », sous forme de panier repas (plats sous vide) qui pourraient être commandés jusqu'au jeudi soir et mis à disposition auprès de l'élève interne le vendredi midi.*

Les menus proposés respecteront le plan alimentaire bâti sur les recommandations du Programme National Nutrition Santé en vigueur.

13. SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES GÉNÉRALES

Les préparations culinaires doivent être soignées, variées et de qualité.

Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin. Les viandes rouges grillées ou rôties doivent être cuites en fonction du goût du convive.

Les assaisonnements doivent être simples, ni trop lourds, ni trop épicés.

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides.

En matière d'approvisionnements, les spécifications suivantes doivent être respectées :

- viande bovine d'origine française, de préférence de race bouchère ;
- viande de veau d'origine française ;
- viande de porc d'origine française ;
- volaille certifiée, d'origine française ;
- pâtes sèches, riz, boulgour et autres féculents de qualité supérieure ;
- fruits de catégorie extra ou 1.

Concernant les pauses café (prestations spéciales), le jus de fruit est exclusivement du jus 100 % pur jus (jus acheté tel quel ou jus d'orange frais).

☞ Les candidats présentent leurs engagements sur la nature de leurs approvisionnements à savoir la répartition entre les produits frais, surgelés, appertisés, de 4^{ème} gamme et éventuellement de 5^{ème} gamme.

Le concédant souhaite qu'une priorité soit donnée aux produits frais.

Les candidats indiquent les bases de leur politique d'achat, les méthodes d'approvisionnement mises en place, et les critères de sélection des fournisseurs et de référencement. Ils présentent également précisément les catégories de produits qu'ils privilégient (catégories et origines des viandes, correspondance entre les morceaux de viande et les recettes traditionnelles, qualité des légumes verts et des charcuteries, labels, certificats, origines contrôlées...).

Le suivi du respect de ces engagements doit être intégré au rapport annuel ainsi qu'aux suivis trimestriels.

☞ Une liste d'engagements concrets par gamme de produits en matière d'approvisionnements est proposée par les candidats, liste qui sert ultérieurement de base à la mise en place de contrôles du concédant.

SECTION IV – CONDITIONS D'EXPLOITATION

14. SUIVI DE LA QUALITÉ DE SERVICE

L'article L3131-2 du CCP prévoit :

« Lorsque la gestion d'un service public est concédée, le concessionnaire fournit à l'autorité concédante, sous format électronique, dans un standard ouvert librement réutilisable et exploitable par un système de traitement automatisé, les données et les bases de données collectées ou produites à l'occasion de l'exploitation du service public faisant l'objet du contrat et qui sont indispensables à son exécution. »

Le concédant insiste sur la nécessité, compte tenu des enjeux qui caractérisent la restauration sociale au sein de son administration, d'un **suivi permanent de la qualité du service**.

Ce suivi repose sur un processus simple d'information permettant aux services du concédant le suivi permanent de la bonne application des termes du contrat par les services du concessionnaire. Un tel système n'évite bien évidemment pas les rencontres de travail régulières entre les services du concédant et du concessionnaire.

Une rencontre entre le concédant et le concessionnaire aura lieu annuellement le mois suivant la fourniture du rapport demandé à l'article 6 (courant juin au plus tard).

☞ Ce processus de suivi est proposé par les candidats dans leurs offres en détaillant :

- un système de reporting et de suivi entre ses services et ceux du Ministère de l'Intérieur ;
- la définition, la conception, la réalisation puis la mise à disposition des outils et surtout des indicateurs qui permettent aux services du concédant de suivre la bonne mise en application des engagements tout au long du contrat ;
- la mise au point d'un protocole de suivi contradictoire de ces indicateurs (qui fait quoi ? quand ? etc.) ;
- la mise en place si nécessaire de plans d'actions et d'informations des services du concédant sur les mesures prises et de leurs impacts au terme du délai d'action fixé pour chaque problème constaté.

Cet outil est basé sur le suivi des propositions du concessionnaire pour chacun des articles du contrat sur lesquels un engagement significatif est formulé.

Cet outil peut éventuellement être mis en place selon le principe d'un extranet sur lequel les services du concédant pourraient saisir les niveaux de conformité constatés, suivre les plans d'action, de maintenance, etc.

Les candidats présenteront également dans leurs offres des propositions de tableaux de bord types.

Cet outil doit avant tout présenter une information utile et pertinente au concédant lui permettant ainsi d'exercer son rôle de suivi et de contrôle du contrat.

Les éléments devant être inclus au reporting sont a minima les suivants :

Intitulé	Chapitre	Périodicité	Éléments attendus
Offre alimentaire	7/8/9/10/12	Trimestriel + annuel	Suivi du respect de la composition de l'offre
	11		Suivi du respect de l'introduction de produits : <ul style="list-style-type: none"> • issus de l'agriculture biologique • issus de productions locales • sous signe d'identification de qualité ou d'origine (avec une mise en avant au sein du restauration administratif)
	13		Suivi du respect des engagements en matière de nature des approvisionnements alimentaires
	12.3	Annuel	Suivi du planning des repas à thèmes Retours statistiques ou qualitatifs sur les animations
Écoute des convives	6.3 14	Quotidien	Suivi des réclamations / suggestions clients
		Semestriel	Synthèse et détail des enquêtes de satisfaction Suivi des plans d'actions éventuellement mise en œuvre suite aux enquêtes de satisfaction
Locaux et équipements	18	Trimestriel	Suivi du planning de maintenance préventive (factures correspondantes) Suivi de la maintenance curative (factures correspondantes) Suivi du planning d'entretien périodique (factures correspondantes)
		Annuel	Synthèse des opérations de maintenance préventive Synthèse des opérations de maintenance curative Synthèse des opérations d'entretien périodique (y compris curage des bacs à graisse, nettoyage des hottes, ...) Synthèse des achats de petit matériel / verrerie / vaisselle Suivi du renouvellement des équipements (copie des factures correspondantes) État des locaux / équipements avec suggestions au concédant en matière de maintenance des locaux et investissements complémentaires
Personnel	19	Annuel	Liste des personnels affectés au service. Un rappel des formations suivies et habilitations particulières
Insertion	20.1	Pluriannuel	Modalités d'exécution et de contrôle (suivi en lien avec la maison de l'emploi)
Développement durable	11	Quotidien	Synthèse de l'utilisation des produits locaux, biologiques...
	7/11/20.2	Trimestriel et annuel	Suivi du tri et de la valorisation des biodéchets, déchets recyclables et huiles alimentaires usagées (poids du recyclage) Suivi des autres engagements du concessionnaire en matière de développement durable (réduction du gaspillage, actions environnementales, sociétales, ...)
Suivi des tiers	21	Annuel	Liste et copie des contrats des tiers mis en place dans le cadre de la concession (maintenance, collecte des déchets, entretiens périodiques, curage des bacs à graisse)
Assurance	27.2		Attestation(s) d'assurance À chaque échéance du (des) contrat(s) d'assurance

			concerné(s) À chaque changement de compagnie d'assurance
Pénalités	31	Annuel	Suivi des pénalités appliquées par le concédant
Comptes d'exploitation du service	6.1 23.2	Annuel Trimestriel	Comptes d'exploitation du service délégué État des impayés des usagers

15. RELATIONS ENTRE LES PARTIES

Le concessionnaire s'engage à :

- appliquer, dès que le contrat a été signé, l'outil de reporting et de suivi prévu à l'article 14 entre ses services et ceux du concédant sous réserve d'application de pénalités ;
- fournir au concédant, dans les délais que celui-ci assigne, tous rapports et informations concernant l'exécution de ses obligations au titre du contrat et notamment la copie des factures afférentes à la maintenance des équipements mis à disposition par le concédant ;
- fournir annuellement un planning prévisionnel des opérations de maintenance des équipements et des entretiens périodiques et assure sa mise à jour régulière ;
- prendre en charge tous les contrats nécessaires :
 - de maintenance technique préventive (maintenance des équipements de cuisine, maintenance des hottes y compris gaines, filtres et extracteurs et dératisation et désinsectisation, électricité, plomberie) ;
 - d'entretien (article 18).
- fournir un rapport annuel de son activité au concédant, dans les conditions prévues à l'article 6.1 ;
- se soumettre aux inspections inopinées du concédant et des services de l'État ;
- se soumettre et faciliter les autres inspections ou audits, librement décidés par le concédant (sous réserve d'en être informé préalablement) et réalisés par ce dernier ou par tout organisme désigné par lui, destinés à vérifier le respect des dispositions du contrat ;
- notifier au concédant toute modification de la composition de son actionnariat ;
- participer aux réunions de « commission de l'ordinaire » composée de représentants de l'administration et des convives.

Lorsque, conformément aux stipulations du contrat, le concessionnaire communique au concédant un document, celui-ci fait connaître sa décision expresse ou ses observations dans un délai d'un (1) mois, sauf autre délai prévu par le contrat ou extension de ces délais justifiée par des circonstances particulières, cette extension, qui ne peut dépasser 15 (quinze) jours, étant notifiée au concessionnaire avant l'expiration du délai initial.

En cas de non-respect des engagements énumérés ci-dessus, le concédant se réserve la possibilité de recourir à l'application de pénalités (article 31).

16. RESPONSABILITÉ À L'ÉGARD DES CONVIVES ET DES TIERS

Le concessionnaire est seul et totalement responsable des dommages causés aux convives, ou à des tiers, qui pourraient résulter du service.

Il ne peut exercer d'actions contre le concédant à raison de ces dommages, et garantit le concédant contre toute condamnation susceptible d'être prononcée à son encontre pour de tels dommages ou préjudices.

Le concédant et le concessionnaire s'informent mutuellement, dès qu'ils en ont connaissance, de toute réclamation ou procédure diligentée à leur encontre, ou susceptible de l'être, qui serait de nature à porter préjudice à l'autre partie. Ils s'accordent raisonnablement assistance dans leur défense contre de telles réclamations ou procédures.

Aucune réclamation ou procédure mentionnée au présent article ne peut faire l'objet d'une transaction sans consultation des parties qui pourraient être tenues à une indemnisation ou à supporter les conséquences d'une telle transaction.

Pour les besoins du présent article, l'expression "le concédant" englobe toute personne ou organisme agissant pour le compte du concédant.

17. MONÉTIQUE ET GESTION DES BADGES

17.1. Contexte général

Le concessionnaire met en place à l'entrée en vigueur du contrat un système d'encaissement (matériel et logiciel) adapté aux spécificités du contrat.

Celui-ci permet la gestion des comptes personnels des agents et l'utilisation, en caisse, des badges magnétiques également utilisés par les agents du ministère de l'Intérieur pour accéder aux locaux.

La mise en place du système monétique est soumise à validation préalable du ministère de l'Intérieur qui s'assure de sa conformité aux exigences en termes de tickets émis, d'extractions proposées, de compatibilité avec les badges utilisés, etc.

Le système monétique devra en outre, inclure l'acceptation des paiements par carte bancaire. Le concessionnaire pourra proposer une application (internet/borne de rechargement) permettant le suivi et les réapprovisionnements des comptes individuels des convives.

☞ *Les candidats présenteront dans leur offre, les outils permettant la dématérialisation des flux d'informations tel que les rechargement des badges par smartphone ou commande des paniers repas par internet par exemple ...*

17.2. Répartition des coûts liés au système monétique d'encaissement

Le concessionnaire assure donc, à ses frais, la fourniture, le fonctionnement et la maintenance du matériel et du logiciel d'encaissement, les badges étant quant à eux fournis par le concédant. Si le système de badges mis en place par le concédant devait évoluer au cours du contrat, le concessionnaire assurerait l'ajustement du système d'encaissement en conséquence.

Le concessionnaire a également la charge, si nécessaire, du renouvellement du matériel et du logiciel d'encaissement. Dans le cas d'un renouvellement, le matériel mis en place doit être compatible avec les badges magnétiques utilisés par le concédant et est soumis à sa validation.

Le concessionnaire proposera une solution de rechargement des badges (approvisionnement en ligne sur un site internet dédié, bornes de rechargement ...) permettant de limiter les rechargements en caisse et fluidifiant ainsi le passage en caisse.

L'ensemble des biens investis au titre du présent article restent de plein droit, à l'issue du contrat, propriété du concessionnaire. En cas de souscription par le concessionnaire d'un contrat de location ou de crédit-bail pour l'exécution du présent article, le concessionnaire se chargera de la résiliation de ce contrat au terme du contrat de concession.

17.3. Reprise des encours

Le nouveau prestataire prendra, à ses frais, avec le concessionnaire précédent, le transfert des comptes personnels de chaque agent. Il facilite par ailleurs, au terme du contrat, la transmission des informations sur les comptes personnels au nouvel exploitant du service désigné par le concédant.

17.4. Informations générées par le système monétique

L'outil informatique doit permettre une facturation détaillée du plateau élément par élément. Le système de facturation permet de reconnaître l'identité du client et sa provenance (formation continue, initiale, extérieurs, permanents).

Le système édite pour chaque passage en caisse un ticket sur lequel figurent :


- la date et le lieu de passage,
- le numéro de ticket,
- le numéro de la carte,
- la désignation des plats choisis et leurs prix unitaires,
- le total facturé ainsi que le taux et montant de TVA,
- la prise en compte le cas échéant de la subvention interministérielle,
- le solde du compte.

Dans une configuration minimale, les éléments statistiques suivants doivent être envoyés à chaque fin de mois au concédant, de préférence sous forme électronique (tableur) :

- état des mouvements de comptes (détaillé et cumulé),
- état récapitulatif des soldes courants,
- consolidation des ventes et des chiffres d'affaires globaux par type et catégorie de plats,
- ventes hors catégorie (le cas échéant).

Le concessionnaire doit par ailleurs :

- pouvoir fournir au concédant, à sa demande, toute information, y compris des données individuelles telles que des historiques de comptes, permettant au concédant d'assurer le suivi de la prestation,
- être en mesure de mettre à jour la base de données des comptes individuels à la demande du concédant (mise à jour des indices par exemple).

 *Les candidats présentent dans leurs offres le système d'encaissement qui sera mis en place, des exemples de tickets de caisse et d'extractions produits par celui-ci.*

18. LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

18.1. Mise à disposition des locaux et équipements

Pour les besoins de l'exécution du service concédé, le concédant s'engage à mettre à la disposition du concessionnaire l'ensemble des locaux (cuisine, locaux annexes, salles de restaurant et annexes, foyer-bar et annexes), installations et matériels de restauration du concédant, tels que ceux-ci sont définis en annexes 3 et 4 au présent contrat et dans leur état actuel de fonctionnement.

L'espace foyer est situé dans le même bâtiment que la restauration.

Les principes de fonctionnement du foyer bar sont décrits dans l'article 7.2 du présent contrat.

Ces locaux, installations et matériels demeureront la propriété de l'État.

Le concessionnaire s'engage à utiliser les biens concédés avec le même soin que s'ils étaient sa propriété. L'entretien, la maintenance et le renouvellement des biens sont régis par les articles 18.2 et suivants du présent document.

Une liste des équipements, annexée au présent contrat, sera actualisée en tenant compte des compléments et corrections proposés par les soumissionnaires (annexe 4).

Des états détaillés des locaux concédés ainsi que les inventaires quantitatifs et qualitatifs de l'ensemble des biens mobiliers mis à la disposition du prestataire sont dressés contradictoirement entre les parties au démarrage du contrat.

Au plus tard dans la semaine suivant la prise de possession des locaux par le prestataire, le concessionnaire pourra proposer une réactualisation des inventaires en fonction des constatations qu'il a pu faire.

De la même façon, un état des lieux et un inventaire de sortie seront établis de manière contradictoire à la fin normale (ou anticipée) du contrat. Pour les factures du dernier mois d'exécution du marché, la constatation du service fait ne sera réalisée par le concédant qu'après la prise de possession des locaux et des installations par le nouveau prestataire afin de couvrir d'éventuelles réserves.

L'utilisation par le concessionnaire du matériel de la concession à des fins qui lui sont propres est interdite.

Pendant toute la durée du contrat, le concessionnaire ne peut opérer aucun changement, ni utiliser ces locaux à d'autres usages que ceux résultant du contrat, sauf autorisation expresse, écrite et préalable du concédant.

À titre indicatif, la mise à disposition des biens concédés et l'installation consécutive du concessionnaire interviendra à la date de la notification.

Le concessionnaire s'engage à respecter, pour l'exploitation de ces locaux, les règlements d'hygiène et de sécurité relatifs aux établissements recevant du public.

Le petit matériel d'exploitation, aussi bien de cuisine que de restaurant (batterie de cuisine, ustensiles à main et la dotation en plateaux, couverts, vaisselle,...) est à la charge du concessionnaire, aussi bien en dotation initiale qu'en renouvellement.

Si au cours de la période d'exécution du contrat, les équipements mobiliers cessent d'être conformes, le concessionnaire doit remédier à cette situation dans les meilleurs délais.

Le délai le plus bref s'entend par un début des travaux, ou du remplacement, intervenant dans un délai ne pouvant être supérieur à un mois. La durée totale de l'exécution nécessaire à la mise en conformité ne peut excéder le temps moyen qu'exige pareille exécution.

Pour ce qui concerne l'immobilier, si, au cours de la période d'exécution du contrat, les installations cessent d'être conformes, le concessionnaire, dès qu'il en est informé, doit en aviser le concédant qui doit remédier à cette situation dans les meilleurs délais.

Après aménagement des locaux dans leur version définitive, l'installation du concessionnaire se fera sous réserve d'agrément des services de l'État (notamment la direction de la protection des populations ou la commission de sécurité).

Le concessionnaire prendra toutes dispositions durant la phase de travaux pour assurer impérativement la continuité du service de restauration tout en respectant les mesures sanitaires et de sécurité mentionnées ci-dessus.

Le concédant met cependant à disposition du concessionnaire l'ensemble des matériels (hors vaisselle, plateaux, couverts, verres et matériels de nettoyage) mis en place au cours des précédents contrats.

Le concessionnaire a également la charge du matériel et des équipements nécessaires au nettoyage quotidien des locaux.

Concernant l'espace privatif des permanents, le concessionnaire assure la mise en place de claustras, de décoration, de nappage et de vaisselle permettant de renforcer le relatif isolement du lieu, son agrément, et la qualité du service proposé pour les prestations qui y sont servies.

À l'issue du contrat, l'ensemble des matériels de cuisine et de service investis au titre du présent article reviennent de plein droit au concédant, sans contrepartie, quelle que soit la valeur nette comptable du bien dans la comptabilité du concessionnaire.

Les plateaux, couverts, verres ainsi que la vaisselle restent quant à eux, à l'issue du contrat, propriété du concessionnaire, tout comme les matériels et équipements de nettoyage.

A titre exceptionnel, le concédant pourra, après en avoir fait expressément la demande auprès du concessionnaire, utiliser les locaux des salles de restauration et du foyer-bar pour organiser des actions liées à leurs activités propres.

L'école mettra gratuitement à la disposition du concessionnaire l'électricité, le gaz, l'eau froide et chaude ainsi que le chauffage des locaux. Une ou deux lignes téléphoniques en interne seront mises à disposition par le concédant.

Dès la prise en charge des prestations, objet du présent contrat, le concessionnaire assumera les charges liées aux abonnements téléphoniques nécessaires aux communications extérieures.

Le concédant autorise le concessionnaire à faire usage de ses marques, enseignes et autres signes distinctifs, dans l'enceinte du restaurant et du foyer bar, notamment en ce qui concerne les marques et logos sur les tenues professionnelles de son personnel, les éléments de présentation de menus, de plats et d'information nutritionnelle.

Toute publicité autre que l'utilisation de la marque professionnelle du concessionnaire est interdite.

18.2. Entretien des locaux et équipements de restauration

Les locaux de cuisine, de distribution, ainsi que les abords utilisés pour la réception des marchandises ou l'évacuation des déchets ainsi que par les convives pour l'accès au restaurant seront maintenus en parfait état d'entretien et de propreté par le concessionnaire. Cette obligation couvre toutes les surfaces en cuisine et en distribution.

Ainsi le nettoyage quotidien (locaux et matériel de stockage et de préparation, salle à manger, zones de circulation, vestiaires, sanitaires et bureaux) est à la charge du concessionnaire qui assure également le nettoyage des monte-charge et ascenseur.

À ce titre, il incombe au concessionnaire d'acquérir et renouveler les produits d'entretien écolabellisés et les matériels y afférents.

Le concessionnaire assume également les entretiens périodiques suivants :

- le décapage semestriel des sols des locaux de stockage, de préparation et de circulation ;
- le décapage et le lustrage semestriels des sols des salles à manger, des zones de circulation des convives et des espaces foyer bar ;
- le lavage semestriel des murs au-delà de 1,80 mètre à partir du sol ;
- le nettoyage semestriel des claustras ;
- le nettoyage annuel des plafonds et des puits de lumière ;
- le nettoyage trimestriel des vitres intérieures et huisseries (sauf zones d'entrée – cf ci-après) ;

- le nettoyage régulier et périodique des hottes d'extraction ainsi que des filtres, conduits et extracteurs correspondants ;
- le nettoyage régulier et périodique des bouches d'aération / ventilation ;
- le nettoyage régulier et périodique des systèmes de réfrigération (évaporateurs, ...) des locaux de stockage et de production ;
- le curage des siphons de sol, canalisations et bacs à graisse ainsi que la vidange de ces derniers.

Les fréquences indiquées dans le présent article, sont indiquées à titre informatif et sont attendues à minima. **Le nettoyage des éléments mentionnés ci-dessus doit être effectué autant que nécessaire afin de maintenir un niveau d'hygiène irréprochable et constant.**

Le concessionnaire transmet chaque année au concédant le calendrier prévisionnel de ces interventions et établit un rapport de ces différentes opérations d'entretien après réalisation.

Le nettoyage des vitrages extérieurs et intérieurs des zones d'entrée du restaurant ainsi que des huisseries correspondantes est effectué par le concessionnaire.

Si, après mise en demeure restée sans effet par lettre recommandée avec accusé de réception ou courriel avec accusé-réception ou par voie d'huissier, le concessionnaire n'effectue pas les travaux de nettoyage et d'entretien des locaux normalement à sa charge, dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, le concédant en assure l'exécution, aux frais et risques du concessionnaire ; ce dernier lui étant redevable des frais correspondants dans le mois suivant le règlement de la facture.

☞ *Les candidats proposent dans leurs offres un calendrier prévisionnel sur 12 mois des interventions de nettoyage conformément aux dispositions du présent article.*

18.3. Maintenance des locaux

L'ensemble des locaux et des équipements est considéré comme permettant la prestation de service, quantifiée dès lors que le concessionnaire met en place un Plan de Maîtrise Sanitaire.

Il applique la méthode HACCP destinée, par une vigilance spécifique, à remédier aux possibles difficultés des locaux (croisements de circuits ou superposition de zones).

Pour rappel, cette méthode prévoit l'analyse des dangers à chaque étape de la production en vue de leur maîtrise. L'intérêt est d'assurer la sécurité sanitaire des denrées.

L'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004 prévoit l'obligation, pour les exploitants du secteur alimentaire, de mettre en place, appliquer et maintenir des procédures fondées sur les principes de l'HACCP

Le concessionnaire signale dans les meilleurs délais toute défectuosité ou détérioration à laquelle il ne lui incomberait pas de remédier, concernant les locaux et les installations. Il s'engage à signaler sans délai au concédant, les défectuosités immobilières justifiant des réparations incombant à ce dernier.

Les frais d'entretien immobilier, autres que ceux de l'entretien incombant au concessionnaire, les frais de réparation ou de modification des installations immobilières sont pris en charge par le concédant dans les seuls cas où ils sont dus à la vétusté ou à une utilisation normale et non imputable à la négligence ou à la faute du concessionnaire ou de ses personnels.

Le concédant se réserve la faculté d'effectuer tous les travaux qu'il juge nécessaires sans que cela ne nuise aux conditions d'hygiène de la production, conservation et distribution des repas. Le concessionnaire s'engage à faciliter, par toute disposition appropriée, les travaux que le concédant estimera nécessaires.

18.4. Maintenance et renouvellement des équipements professionnels et matériels

- ☞ *Les candidats proposent dans leur offre le (ou les) projet(s) de contrat(s) de maintenance mettant en évidence les modalités de prise en charge des pièces dont le renouvellement est nécessaire afin d'assurer un fonctionnement optimal du service.*
- ☞ *Il est par ailleurs rappelé aux candidats la nécessité de déclarer tout tiers auprès du concédant conformément aux stipulations du règlement de la consultation.*
- ☞ *A ce titre, le candidat communiquera à l'autorité concédante chaque contrat de sous-concession qui aurait pour effet de faire participer le sous-concessionnaire à l'exécution du contrat de service.*
- ☞ *Les candidats proposent également, dans la mesure du possible, un processus de suivi de la maintenance (préventive, curative, travaux hors contrat, conseils et préconisations d'entretien ou d'investissement) via un outil de partage (intranet par exemple)*
- ☞ *Les candidats détaillent enfin, notamment dans le cadre de réponse économique, les plans d'investissements et d'amortissements qu'ils envisagent de mettre en œuvre justifiant le calcul de la provision pour renouvellement des équipements incluse aux frais fixes. Le candidat privilégiera pour le renouvellement des équipements et des matériels moins énergivores.*

Le concessionnaire maintient en bon état et pendant toute la durée du contrat, les locaux et les installations de façon à ce qu'ils conviennent à l'usage auquel ils sont destinés, conformément à la réglementation applicable, aux règles de l'art et aux dispositions du contrat.

Les opérations de maintenance préventive et curative des équipements et matériels mis à la disposition du concessionnaire pour l'exécution du contrat sont à la charge de celui-ci, frais de déplacement et pièces incluses (ex : ampoules à changer dans le cadre de maintenance électrique...).

Le concessionnaire est tenu de procéder aux opérations de maintenance curative dans les meilleurs délais et en tout état de cause au maximum 7 jours calendaires après la survenance de la panne.

Le concessionnaire veille au bon fonctionnement des chambres et armoires froides mises à sa disposition par le concédant et en assure la maintenance au même titre que pour les autres équipements professionnels. À cet effet, il s'engage, en cas de dysfonctionnement de ces appareils, à prendre toutes les mesures qui s'imposent pour préserver la qualité de la prestation et la sécurité alimentaire des convives.

Dans le cas où une panne des chambres et armoires froides obligerait à détruire des denrées, le concessionnaire supportera le coût correspondant à cette perte.

Les coûts de réparation ou de renouvellement de l'équipement seront quant à eux à la charge du concédant.

Il supportera également les coûts supplémentaires éventuels générés par le remplacement des denrées perdues à la suite des pannes.

La maintenance de l'ascenseur et du monte-charge reste à la charge du concédant.

Le concessionnaire signale dans les meilleurs délais toute défectuosité ou détérioration à laquelle il ne lui incomberait pas de remédier concernant le matériel et les équipements.

Le concessionnaire transmet régulièrement au concédant, dans le cadre du suivi du service prévu aux articles 6.1 et 15, le rapport d'activité de maintenance pour l'ensemble du site, rapport devant en configuration minimale comporter les parties suivantes :

- maintenance préventive mise en œuvre ;
- maintenance curative réalisée ;
- consommations de pièces détachées ;
- travaux hors contrats réalisés et restant à la charge du concessionnaire ;
- conseils et préconisations d'entretien ou d'investissement.

La mise en œuvre des contrats de maintenance fait l'objet d'une totale transparence vis-à-vis du concédant en charge du suivi de la prestation. Le concessionnaire communique au concédant, sur simple demande de ce dernier, tout contrat conclu par le concessionnaire au titre du présent article.

Le concédant conserve à ces documents leur caractère confidentiel en tant qu'ils contiendraient des informations protégées au titre du secret commercial, et identifiées comme telles par le concessionnaire.

Si, après mise en demeure restée sans effet, le concessionnaire n'effectue pas les travaux d'entretien et de maintenance des matériels normalement à sa charge, dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, le concédant en assure l'exécution, aux frais et risques du concessionnaire ; ce dernier lui étant redevable des frais correspondants dans le mois suivant le règlement de la facture.

Le concessionnaire assure également le renouvellement des équipements professionnels et matériels mis à sa disposition que ce soit pour cause de vétusté ou de dégâts et avaries qui proviendraient de son fait ou de celui de ses préposés. Le renouvellement de tout équipement doit être soumis à validation du concédant en apportant la preuve que l'équipement qui doit être mis en place présente des spécifications techniques et qualitatives au moins équivalentes à celles de l'équipement remplacé.

Le renouvellement des équipements fait l'objet d'une provision incluse au prix de repas (frais fixes). Si au terme du contrat, les sommes investies pour le renouvellement des équipements sont inférieures au cumul des provisions ainsi constituées, le solde est reversé au concédant. A l'inverse, si le renouvellement des équipements dépasse la provision, conformément aux principes d'exploitation de la concession à ses risques et périls, le concessionnaire ne saurait exiger une quelconque compensation au concédant.

À l'issue du contrat, l'ensemble des équipements investis au titre du présent article reviennent de plein droit au concédant, sans contrepartie, quelle que soit la valeur nette comptable du bien dans la comptabilité du concessionnaire.

Le concessionnaire a enfin un devoir d'alerte et de conseil quant aux investissements à programmer par le concédant afin de maintenir, sur la durée, la qualité du service (locaux, équipements complémentaires, ...).

18.5. Remise en état des installations en fin de concession

À l'échéance du contrat, les installations, équipements et matériels concédés reviennent au prochain prestataire.

Le concessionnaire s'engage à laisser les locaux et les équipements en bon état de fonctionnement.

Les équipements d'encaissement pris en location par le concessionnaire ne reviennent pas au concédant à l'expiration du contrat ; il en sera de même pour le logiciel mis en place pour assurer le système d'encaissement du prix des repas auprès des convives qui demeurera en tout état de cause propriété du concessionnaire.

Dans le cas où le concessionnaire aurait installé des équipements sans l'accord du concédant, à son insu, il lui appartiendra de les enlever à ses frais et risques. Cette absence d'autorisation préalable vaut clause de rupture unilatérale du contrat pour l'administration, sans aucun droit au dédommagement, au regard du non-respect des devoirs incombant au concessionnaire, l'État se réservant toutes les voies de droit pour réparer le préjudice éventuellement subi.

Dans le mois précédant l'expiration du contrat, les parties effectueront contradictoirement un état des lieux et un inventaire des biens de la concession.

19. LES PERSONNELS

Les candidats présentent dans leurs offres les modalités de reprise du personnel, les moyens affectés au contrat, le plan de formation et de contrôle des aptitudes médicales et le processus de management. Les candidats précisent notamment le dispositif humain (organigramme et rôle dédié de chaque acteur) ainsi que l'organisation mise en œuvre au moment du service en période de pleine activité

- ☞ ils préciseront la gestion des remplacements au quotidien (vivier interne, interim ...)*
- ☞ ils indiqueront les frais de mains d'œuvre et les frais de siège et de rémunération.*

En annexe 5 au présent contrat, figure la liste du personnel employé par le concessionnaire actuel nécessaire à l'intégration par le candidat dans son offre des éléments de reprise de personnel.

Le concessionnaire s'engage dès notification du contrat de service à communiquer le nom d'un référent qualifié qui sera l'interlocuteur privilégié de l'ENP ROUBAIX-HEM, chargé de veiller à la régularité de l'exécution du contrat et de répondre à toutes les questions relatives à l'exécution des prestations décrites dans le présent contrat.

En outre, il sera tenu de participer aux instances et réunions de travail pouvant être prévues.

En cas de changement de référent, le concessionnaire devra en informer, dès que possible, l'ENP ROUBAIX-HEM et désigner un nouvel interlocuteur, qui se substituera aux obligations de la précédente. La désignation du nouveau référent est soumise à l'approbation de l'organisme.

19.1. Personnel du concessionnaire

Le concessionnaire recrute ou affecte au fonctionnement du service le personnel qui lui est nécessaire pour remplir sa mission, en nombre et en qualification, et notamment un chef-gérant responsable du restaurant, connaissant parfaitement les produits et leur mise en valeur, attaché à la satisfaction des convives.

Compte tenu du caractère spécifique de l'école, le personnel devra recevoir l'agrément préalable de l'administration.

Le personnel participe à la politique d'accueil et à la fidélisation des convives. La disponibilité et la polyvalence des personnels sont notamment en fonction des besoins réels de l'exploitation (« pics » de fréquentation, etc.).

Le personnel devra être employé conformément aux dispositions législatives, réglementaires et conventionnelles en vigueur. Le concessionnaire est notamment tenu d'appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de sécurité sociale et législation du travail.

L'administration pourra effectuer toutes les vérifications qu'elle jugera nécessaires.

19.2. Reprise du personnel

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

La liste des personnels repris par le concessionnaire sera annexée au présent contrat (annexe 5). Elle précise la qualification des personnels concernés.

19.3. Habilitation du personnel

Dans le délai d'une semaine à compter de la notification du contrat et avant tout commencement d'exécution, le concessionnaire doit fournir au concédant la liste nominative du personnel titulaire appelé à se rendre à l'intérieur des locaux mis à disposition pour l'exécution du présent contrat afin de leur fournir des badges d'accès nominatifs. Cette liste comporte pour chaque personne : son nom et prénom, son lieu et date de naissance, une photocopie lisible de sa pièce d'identité ou de son titre de séjour.

Ces dispositions sont valables également lors de l'arrivée d'un nouvel agent ou d'un remplaçant.

Tous les agents en activité, y compris le personnel d'encadrement, devront porter en permanence, un badge spécifique à leur fonction, fourni par le titulaire et agréé par l'école. Aucun agent n'est admis s'il ne porte pas son vêtement de travail et s'il est dépourvu de son badge.

Le personnel du concessionnaire disposant de badges permettant l'accès aux locaux du concédant est soumis de fait au règlement intérieur applicable dans ceux-ci et n'est pas autorisé à laisser y pénétrer toute personne qui n'y soit expressément habilitée.

Le concédant se réserve le droit d'interdire l'accès au site et de demander le remplacement immédiat des personnes jugées par elle comme indésirables sans être tenue d'en préciser le motif. Cette disposition s'applique également aux tiers (cf. règlement intérieur en annexe 2).

19.4. Convention collective applicable

Le personnel est soumis aux dispositions du code du travail et de la convention collective nationale du personnel des entreprises de restauration collective.

Le concessionnaire communique au concédant la convention collective applicable à ce personnel.

Le personnel du concessionnaire doit être en mesure de prendre connaissance de la convention collective sur le site.

19.5. Droits et obligations du personnel

Le concessionnaire s'engage à assurer un complément de formation professionnelle au personnel repris ou embauché afin qu'il puisse acquérir un niveau de qualification permettant d'exécuter dans les meilleures conditions les opérations dont il a la charge, notamment en cas d'évolution des techniques.

Conformément à la réglementation en vigueur, aucune personne reconnue atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments n'est autorisée à travailler dans une zone de manipulation de denrées alimentaires.

De même, le concessionnaire veille à ce que les personnels suivent une formation continue à l'hygiène alimentaire et l'équilibre nutritionnel et que les effectifs et l'organisation dédiée soient suffisants pour permettre un fonctionnement optimal de l'établissement au plan de l'hygiène.

En particulier, le personnel employé par le concessionnaire sera soumis aux examens médicaux prévus par l'arrêté du 6 décembre 2018 relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées alimentaires d'origine animale.

Le concessionnaire veille à l'application stricte des règles relatives à l'hygiène du personnel, et notamment de celui qui manipule les denrées.

Le concessionnaire prend la responsabilité du suivi médical correspondant en soumettant le personnel à une visite médicale obligatoire selon la fréquence réglementaire pour constater son aptitude médicale à l'exercice du service.

Le concessionnaire fournit au personnel une tenue vestimentaire adaptée à ses fonctions.

19.6. Discipline

Le concessionnaire, son personnel ainsi que les entreprises intervenant pour son compte devront se conformer au règlement intérieur de l'académie de police/ENP.

Le concédant peut demander, dans le cadre des procédures imposées par le code du travail et la convention collective, le déplacement des agents qui se seraient rendus coupables de fautes graves dans l'exécution du service.

Le concessionnaire porte à la connaissance du concédant la totalité des éléments d'informations en sa possession, relatifs aux fautes graves commises et à leur(s) auteur(s).

20. DÉVELOPPEMENT DURABLE

20.1 Clause d'insertion

Une clause sociale d'insertion professionnelle comme condition d'exécution est mise en place pour ce marché, dans les conditions ci-après précisées :

20.1.1 Principe

Dans le cadre de la politique d'insertion professionnelle menée par le concédant, le marché fait l'objet de dispositions particulières.

Pour cette concession, les candidats s'engagent à réaliser une action d'insertion professionnelle à destination de personnes rencontrant des difficultés sociales et/ou professionnelles particulières répondant aux critères d'éligibilité cités ci-dessous.

Il leur sera réservé obligatoirement, à l'occasion de l'exécution du marché, un volume d'heures minimum à consacrer à l'insertion.

Sont notamment éligibles à cette action d'insertion :

- les allocataires du Revenu de Solidarité Active (RSA)
- les personnes sans emploi (12 mois sur les 18 derniers mois)
- les jeunes de moins de 26 ans sortis sans qualification à l'issue de leur scolarité ou sans expérience professionnelle
- les allocataires des minima sociaux (ASS, ATA, ...)
- les personnes prises en charge par les Structures d'Insertion par l'Activité Économique (SIAE) définies à l'article L-5132-5 du code du travail, les personnes prises en charge dans des dispositifs particuliers notamment les Etablissements Publics d'Insertion de la Défense (EPIDE), les Ecoles de la deuxième Chance (E2C), ...
- les personnes ayant une reconnaissance en qualité de travailleurs handicapés (RQTH)
- les personnes de plus de 50 ans
- des personnes rencontrant des difficultés particulières d'insertion, sur avis motivé de Pôle Emploi, des Maisons de l'Emploi, des Plans Locaux pour l'Insertion et l'Emploi (PLIE), des missions locales, des structures de l'IAE, des centres sociaux, de CAP Emploi, ...

Tous les publics décrits ci-dessus sont éligibles quelles que soient les structures qui portent leur contrat de travail. L'éligibilité des publics doit être établie préalablement à leur mise à l'emploi.

Par ailleurs, un regard particulier sera porté sur les candidatures provenant du territoire concerné par l'opération.

20.1.2 Modalités d'insertion et volume d'heures de travail réservé

Pour ce marché, le nombre d'heures d'insertion à réaliser est de 500 heures par an.

Les heures comptabilisées sont les suivantes :

- les heures de formation réalisées en contrat en alternance, en CDPI et CIPI (si les formations préalables sont suivies de missions chez le concédant) ou en période de professionnalisation ;
- les congés payés, pris à l'occasion de ce marché ;
- les jours fériés, pris sur ce marché ;
- les arrêts maladie, pris à l'occasion de ce marché ;
- les accidents de travail ;
- les congés exceptionnels (paternité, ...).

En cas d'arrêt maladie et d'accident du travail, il est demandé au concédant d'informer le facilitateur afin d'étudier les modifications de mise en œuvre.

La comptabilisation des heures d'insertion s'effectue de la manière suivante :

- Tout type de contrat ne comportant pas de qualification (formation) peut être valorisé en insertion à hauteur de mille huit cents (1 800) heures maximum.
- Tout type de contrat comportant une qualification (formation) peut être valorisé en insertion à hauteur de neuf cents (900) heures supplémentaires.
- En ce qui concerne le CDI, un participant pourra être valorisé sur la durée de la concession du moment que le participant soit en poste sur cette concession.

Ce mode de comptabilisation s'entend toutes modalités de mise en œuvre (sus-mentionnées) confondues et pour le recours à un même participant.

Au-delà de chacune des durées précisées plus haut, les heures effectuées ne sont plus comptabilisées en heures d'insertion.

Durant l'exécution du marché, un bilan de l'engagement d'insertion sera réalisé en lien avec le facilitateur pour tenir compte de l'évolution des personnes et adapter, si nécessaire, les modalités d'insertion au présent marché.

Par ailleurs, si les heures réalisées sont supérieures à l'objectif annuel, les heures de travail réalisées en plus seront valorisables sur l'année suivante.

Les candidats pourront, dans le cadre de la réalisation de leur action d'insertion, avoir recours aux trois modalités suivantes :

- Embauche directe : l'entreprise embauche directement en CDD, CDI, Contrat en alternance (apprentissage ou professionnalisation), des personnes en difficulté d'insertion professionnelle et respectant les critères d'éligibilité à la clause d'insertion.
- Recours à un tiers avec une structure d'insertion par l'activité économique (SIAE) : cette modalité s'entend sur les champs précis des activités pouvant être sous traitées telles qu'inscrites dans cette concession
- La mise à disposition de personnel : l'entreprise est en relation avec un organisme extérieur qui met à sa disposition des salariés en insertion durant la durée du marché. Il peut s'agir d'une entreprise de travail temporaire d'insertion (ETTI), une entreprise de travail temporaire (ETT) en application de l'accord national relatif aux modalités de mise en œuvre des dispositions de l'article L1251-7 du code du travail, d'un groupement d'employeurs pour l'insertion et la qualification (GEIQ) ou d'une association intermédiaire (AI).

Les titulaires peuvent opter pour l'une ou l'autre de ces formules. Pour autant plusieurs modalités peuvent se combiner : il est par exemple possible de recourir à la mise à disposition de personnels, suivi d'un contrat en alternance porté par exemple directement par l'entreprise.

Les personnes relevant de la clause d'insertion professionnelle devront être intégrées dans les équipes de travail sur des postes productifs. Pour cela l'entreprise devra désigner un tuteur qui sera chargé d'assurer une fonction de formateur.

• **20.1.3 L'accompagnement de l'insertion**

Le concédant confie la gestion de la clause liée à l'insertion professionnelle à un facilitateur du territoire porté par :

MiE, Maison de l'Emploi du Roubaisis
78/b boulevard du Général Leclercq 59 100 Roubaix
Contact : Marie LA ROSA
Tél : 06.20.22.68.53
Courriel : mlarosa@mie-roubaix.fr

Le facilitateur a pour mission :

- d'assister les entreprises soumissionnaires dans leur réponse à la clause liée à l'action d'insertion
- de proposer aux entreprises adjudicataires des personnes éligibles à l'action d'insertion, en lien avec les prescripteurs de candidats du territoire
- de réaliser, à partir de la connaissance de la date prévisionnelle de démarrage des travaux, des actions de formation professionnelle préalables à l'embauche
- de fournir, à titre indicatif, la liste des opérateurs de l'insertion par l'activité économique concernés par le marché
- de suivre l'application de la clause par les entreprises et d'en faire un retour annuel auprès du concédant.

• **20.1.4 Modalités d'exécution et de contrôle**

Le concédant procédera, en collaboration avec le facilitateur défini, au contrôle de l'exécution des actions d'insertion pour lesquelles le concessionnaire s'est engagé.

À cet effet, le concessionnaire produit et transmet au concédant pour le 15 de chaque mois tous les renseignements relatifs à l'exécution de l'action d'insertion du mois précédent. Le défaut d'information entraîne l'application d'une pénalité prévue à l'article 31 du présent document.

En tout état de cause, le concessionnaire doit, sous huitaine, informer le concédant par courrier recommandé avec accusé de réception, qu'il rencontre des difficultés pour assurer son engagement. Dans ce cas, le facilitateur étudiera avec le concessionnaire les moyens à mettre en œuvre pour parvenir aux objectifs.

• **20.1.5 Respect des engagements et pénalités**

Dans le cas où le concessionnaire n'exécuterait pas son engagement en matière d'insertion, après deux mises en demeure restées infructueuses, des pénalités pourront être appliquées. Ces pénalités sont prévues à l'article 31.

En cas de manquement grave du concessionnaire à son engagement d'insertion, le concédant peut procéder à la résiliation du marché dans les conditions prévues à l'article 30.

• **20.1.6 Exécution par un tiers**

Le concessionnaire s'engage à faire respecter la condition d'exécution relative à l'insertion.

• **20.1.6 L'insertion à l'issue du marché**

Pendant et à l'issue du marché, le concessionnaire s'engage à faciliter les contacts des partenaires de l'opération avec les personnes recrutées dans le cadre de la clause d'insertion professionnelle et à transmettre les documents nécessaires à l'évaluation de l'action.

À l'issue de l'opération, le concessionnaire s'engage à étudier toutes les possibilités d'embauches ultérieures des personnes en insertion formées dans le cadre de ce marché.

- Situation du concessionnaire suite à une baisse d'activité liée au concédant

Dispositions applicables lorsque le concessionnaire est amené à recourir à l'activité partielle:

Les mesures qui suivent peuvent s'appliquer au concessionnaire pour l'établissement identifié par son numéro au RCS ou numéro d'inscription au registre des métiers qui exécute à titre principal le marché.

Ainsi le concessionnaire ne pourra prétendre bénéficier de la mesure de suspension en raison de l'activité partielle dans un établissement de l'entreprise qui n'interviendrait pas dans le marché objet de la clause.

Pour pouvoir bénéficier de cette suspension, le concessionnaire doit respecter le formalisme prévu ci-dessous :

- Le concessionnaire pour lui-même, ou pour son tiers si ce dernier est concerné par l'application de la clause d'insertion, informe au plus vite le concédant de la survenance d'une mesure d'activité partielle au sein de l'établissement.
- Une copie de la « décision d'attribution d'une allocation spécifique » délivrée par la Direction régionales de l'Economie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (D.R.E.E.T.S.) qui fixe la durée et le volume maximum autorisé ou une copie de la « convention d'activité partielle » est transmise au concédant.
- Une copie du bordereau mensuel qui mentionne les fonctions concernées et le volume d'heures chômées sur le mois est également transmise au concédant. La transmission du bordereau mensuel est donc impérative pour prétendre à la reconduction de la suspension les mois suivants.

Au vu de ces pièces, le concédant avec l'appui du facilitateur instruit la demande, le cas échéant, il notifie la suspension de l'application de la clause en précisant la période d'application de cette suspension, les conséquences sur le volume d'heures dédiées à l'insertion (nombre d'heures en moins) et le volume restant dû.

Si le concessionnaire doit faire face à des mesures d'activité partielle, ou s'il justifie d'une mise sous sauvegarde ou mise en redressement judiciaire, il en informe le concédant dans les meilleurs délais avec pièces justificatives adéquates à l'appui.

Préalablement il appartient de se rapprocher du facilitateur qui lui indiquera la démarche à suivre.

Le concédant, en lien avec la D.R.E.E.T.S., peut suspendre la mise en œuvre de la clause sociale d'insertion.

La suspension de l'application de la clause ne pourra être accordée notamment que si la durée de la mesure de l'activité partielle correspond à une phase d'exécution active de la concession de services pour le concessionnaire et si les fonctions concernées par cette mesure correspondent à celles visées par la clause d'insertion professionnelle.

La suspension ne peut être accordée si le titulaire recourt à un tiers pour des tâches visées par la clause d'insertion et que ce tiers n'est pas touché par une mesure de chômage partiel ou de licenciement économique. Cette suspension entraîne la réduction du volume d'heures contractuelles dédiées à l'insertion prorata temporis.

Au vu des éléments produits, le concédant notifie, par avenant, la suspension de l'application de la clause d'insertion, la période d'application de cette suspension, ses conséquences sur le volume

d'heures contractuelles dédiées à l'insertion et, le cas échéant, le nouveau volume contractuel restant dû au titre de la concession.

Le concédant se réserve le droit de faire effectuer tout contrôle, notamment par les administrations compétentes, quant au respect par le concédant de ses obligations en période de licenciement économique et notamment quant à l'absence de recours à une main d'œuvre extérieure.

20.2 Clause environnementale

Comme précédemment énoncé aux articles 8, 9 et 11, le concessionnaire veillera à :

- favoriser les procédures et les matériels plus respectueux de l'environnement (notamment en favorisant la saisonnalité des produits la proximité du lieu de production, les circuits courts, le mode de productions plus respectueux de l'environnement (commerce équitable ou BIO), la réduction des emballages et leur nature, le recyclage des déchets (tri ...) ;
- bénéficier d'une organisation logistique lui permettant de limiter les transports et la consommation d'énergie qu'ils induisent (avoir recours aux circuits courts, par exemple) ;
- privilégier dans la mesure du possible des produits locaux et de saison.

21. EXÉCUTION PAR DES TIERS

Le concédant admet que le concessionnaire puisse confier à des tiers une partie des tâches qui lui sont confiées à la condition expresse que celui-ci conserve pour lui-même l'entière responsabilité de la prestation et de son financement (par exemple, la maintenance des équipements).

Les conventions avec les tiers ne peuvent porter que sur la fourniture de prestations limitativement définies et non sur l'ensemble du service.

Ces contrats doivent être soumis à l'**approbation expresse et préalable** du concédant, conformément à la réglementation en vigueur.

Le concessionnaire prend en charge tout contentieux qui pourrait intervenir du fait ou à l'occasion de ses sous-concessionnaires.

Tous les contrats passés par le concessionnaire avec des tiers et nécessaires à la continuité du service doivent comporter une clause réservant expressément au concédant la faculté de se substituer au concessionnaire dans le cas où il serait mis fin à la convention du concédant et, le cas échéant, de les résilier.

Les conventions passées avec des tiers et les contrats que le concessionnaire serait amené à conclure ne peuvent en aucun cas excéder la durée de la convention de concession. Ils cessent d'avoir effet de plein droit, soit à l'expiration normale de la convention, soit à la date d'une éventuelle résiliation anticipée.

Cette clause doit figurer dans tous les contrats passés par le concessionnaire, sans que son omission éventuelle puisse être opposable au concédant.

Aucun de ces contrats, aucune dette rattachant à l'exploitation de ceux-ci ne sera opposable au concédant à quelque titre et dans quelque mesure que ce soit.

SECTION V – RÉGIME FINANCIER

22. CADRE GÉNÉRAL

Dans le cadre de l'exécution du contrat, le concédant est compétent pour toutes questions ayant une incidence financière ou autre (par exemple avenants...).

Le concessionnaire s'engage sur le montant des prix unitaires des repas arrêtés (annexe 6) et sur les clauses de variation de prix telles que ces dispositions sont définies à l'article 25.


L'exercice contractuel annuel débute à la date anniversaire du début des prestations.

Les prix unitaires sont arrêtés à la signature du contrat valeur « mois zéro ».

La formation du prix unitaire des repas est établie par décomposition entre les différents postes constitutifs classés en deux catégories distinctes en fonction de l'incidence d'une modification du nombre de repas distribués.

Ces trois postes sont les suivants :

- catégorie A : ces postes correspondent aux **charges fixes** pour l'ensemble du service, quel que soit le nombre de repas servis ;
- catégorie B : ces postes correspondent aux **charges variables** pour l'ensemble du service, proportionnelles au nombre de repas ;
- catégorie C : ces postes correspondent aux **charges mixtes**, dont une partie ne dépend pas, pour l'ensemble du service, du nombre de repas distribués (partie variable dans le prix unitaire) et une autre est proportionnelle au nombre de repas distribués (partie constante dans le prix unitaire).

 *Les candidats fourniront une liste détaillée des éléments compris dans les postes de catégorie A, B et C.*

La répartition des dépenses par postes sera définie par le concessionnaire pour les repas du midi, du soir et du week-end des élèves ainsi que des prestations repas des permanents, repas de direction et panier repas au foyer bar (annexe 6). Le prix des boissons sera également défini (annexe 7).

Chaque poste de catégorie A est calculé au moyen de la formule suivante $P = D/N$.

La définition des paramètres est la suivante :

- P = montant du poste dans le prix unitaire ;
- D = dépenses globales correspondant au poste ;
- N = nombre de repas concernés par le poste.

Chaque poste de catégorie B est fixé pour chaque repas.

Chaque poste de catégorie C comprend une partie variable et une partie constante dans le prix unitaire. Il est précisé pour chacun d'entre eux la dépense globale correspondant à la partie variable, le montant du poste qui lui est initialement associé dans le prix unitaire, et le montant correspondant à la partie constante dans le prix unitaire.

Les prix unitaires correspondant à la première année sont ainsi définis à partir d'un compte prévisionnel d'exploitation présenté par le concessionnaire en euros et joint au présent contrat établi sur la base des seuils mensuels relevés sur l'année 2023.

Le prix du petit-déjeuner est fixe pour tous les jours de la semaine, quelle que soit la fréquentation. Les prix des repas, ainsi que des boissons, seront révisés annuellement à la date anniversaire du démarrage des prestations.

23. PERCEPTION DU PRIX DES REPAS AUPRÈS DES USAGERS

23.1. Perception – Mandat d'encaissement

Le concessionnaire encaisse les produits de la vente des prestations alimentaires proposés directement auprès des différentes catégories de convives.

La « prime d'alimentation journalière » due par les élèves en formation initiale est fixée par décision du Ministère de l'Intérieur. Le concédant informera le concessionnaire et les usagers de toute modification des montants dès qu'ils seront connus.

Chaque convive s'acquitte auprès du concessionnaire de la part du repas lui incombant au moyen d'un badge approvisionné, selon les modalités et règles de gestion programmées au sein du système monétique décrit à l'article 17.

Le concessionnaire a la responsabilité de la gestion des encaissements qu'il assume à ses risques et périls.

23.1.1 Règlement des repas ou plateaux-repas pris par les élèves

Les élèves gardiens de la paix, cadets de la république ou policiers adjoints en formation initiale s'acquitteront directement auprès du concessionnaire du montant correspondant à la répartition de la « prime d'alimentation journalière ».

Cette répartition est ainsi déterminée :

- 10 % de la prime journalière pour le petit déjeuner ;
- 50 % de la prime journalière pour le déjeuner ;
- 40 % de la prime journalière pour le dîner.

L'administration règle la différence entre le prix réel et la part payée par l'élève. À la fin de chaque mois, le prestataire adressera une facture correspondant à la part mensuelle prise en charge par l'administration.

23.1.2. Règlement des repas ou plateaux-repas pris par les stagiaires dits hors résidence administrative

Dans le cadre des stages portant un numéro d'agrément donné par l'administration, les stagiaires hors résidence familiale et administrative bénéficieront de la prise en charge intégrale de la restauration.

A la fin de chaque mois, le prestataire adressera la facture de chaque stage au Service Zonal de Formation et de Recrutement.

23.1.3. Règlement des repas pris par les permanents et les stagiaires en résidence administrative

Ces convives s'acquitteront directement du prix des repas auprès du prestataire.

Il existe une subvention à caractère réglementaire (subvention interministérielle) octroyée par le bureau d'action sociale de la préfecture du Nord par convive dont l'indice de rémunération est inférieur ou égal à l'indice de traitement net majoré de 539 à compter du 1^{er} septembre 2022, dès lors que l'addition totale du plateau du convive atteint un montant minimum défini par le concédant et que le plateau constitue un repas ou équivalent (au minimum un plat garni ou plusieurs périphériques).

Les conditions tarifaires ci-dessus seront précisées dans une convention établie entre le prestataire, la préfecture du Nord et l'académie de police/ENP.

Le concédant communique en temps utile toute modification ultérieure de ces montants.

Le montant de la subvention repas viendra en déduction de la part payée par le convive.

Cette subvention sera gérée par le système monétique et informatique et apparaîtra sur le ticket de caisse remis au convive. Elle sera versée au prestataire sur présentation des justificatifs, notamment états informatiques adressés mensuellement aux services financiers de la préfecture du Nord.

Le paiement interviendra dans un délai maximum de trente (30) jours après réception de facture.

Extérieurs

Ces convives s'acquitteront directement du prix des repas auprès du prestataire. Aucune subvention ne pourra leur être versée.

Invités du concédant

À la demande du concédant, il sera procédé pour certains convives à la facturation directe des prestations de repas délivrée, notamment pour les convives dits « badges pédagogiques », pour les convives invités aux repas de direction et pour toutes autres prestations sollicitées.

Il sera procédé à une facturation mensuelle par type de prestation faisant état des dates et prestations délivrées.

Conformément aux dispositions de l'article 85 bis de l'annexe III du code général des impôts, précisées par une instruction fiscale n° 3 C du 2 octobre 1991, les parties conviennent que :

- les sommes perçues directement par le concessionnaire auprès des convives le sont au nom et pour le compte du concédant en vertu d'un mandat d'encaissement conféré au concessionnaire ;
- ces sommes ont le caractère d'un simple acompte à valoir sur la facture mensuelle due par le concédant et dématérialisées par le concessionnaire via le portail Chorus Pro comme précisé à l'article 26.

Le concédant se dégage de toute responsabilité relative à la détention et au transport de fonds par le concessionnaire, ainsi qu'à leur perte ou vol.

En cas de retard dans l'acquittement par l'usager de ses redevances, le concédant autorise le concessionnaire à poursuivre le recouvrement des sommes dues par voie contentieuse, si aucun accord amiable n'a pu aboutir.

Le concédant transmettra au concessionnaire toute information nécessaire au fonctionnement du système d'encaissement mis en place et propriété du concessionnaire. Les informations transmises à cette occasion, relatives aux usagers du service, revêtent un caractère confidentiel et ne peuvent en aucun cas être communiquées à des tiers.

La mise en œuvre par le concessionnaire de traitements automatisés d'informations nominatives sera effectuée conformément aux dispositions de la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et du règlement général sur la protection des données (RGPD).

23.2. Cas des personnes en position de débit

En fonction du régime de paiement auquel ils sont assujettis, les consommateurs de repas au restaurant de l'école sont tenus d'alimenter le compte personnel ouvert par la société prestataire dans le respect du système automatisé nominatif mis en œuvre par ce dernier.

Le consommateur est tenu de gérer ce compte personnel afin que celui-ci ne soit pas en situation de débit.

Le prestataire est autorisé à effectuer directement les réclamations orales, voire écrites, auprès de ses clients qui seraient en situation de débit afin d'obtenir une régularisation du compte.

Dans le cas de difficultés pour obtenir cette régularisation, le concessionnaire en avisera le concédant dès lors qu'il s'agit de personnels, d'élèves ou de stagiaires relevant de son autorité au moment de ce constat. Le concédant, conjointement à l'éventuel traitement de la situation sur le plan disciplinaire, invitera la personne concernée à régulariser sans délai sa situation.

Lorsque la personne en position de débit ne relève plus de l'autorité du concédant (départ pour mutation ou à la retraite voire décision disciplinaire – fin de scolarité ou de stage), le concessionnaire est autorisé à exercer directement les relances auprès de ce débiteur en bénéficiant des informations de localisation dont disposerait la structure siège du contrat. Il pourra également exercer les poursuites (pénales ou civiles) qui s'ouvrent à lui en fonction de l'attitude de ce débiteur.

L'état des impayés est constamment tenu à jour. Un état trimestriel est remis à titre informatif au concédant à l'issue de chaque trimestre d'activité.

24. IMPRÉVISIONS

24.1. Cas d'imprévision

Au cas où un fait imprévisible à la date d'entrée en vigueur du contrat et extérieur aux parties, entraîne, ou aura nécessairement pour effet d'entraîner, un bouleversement de l'équilibre économique du contrat, le concessionnaire, qui doit poursuivre l'exécution de ses obligations, peut proposer au concédant les mesures, notamment tarifaires ou de modification de la durée du contrat, strictement nécessaires pour lui permettre d'assurer cette exécution. Le concédant notifie sa décision concernant de telles propositions dans le délai de 1 (un) mois. Elle donne lieu à la passation d'un avenant au contrat.

24.2. Notion de bouleversement de l'équilibre économique du contrat

Pour les besoins du présent article, le seuil de bouleversement de l'équilibre économique du contrat s'entend des cas où l'impact financier de la survenance d'un ou de plusieurs événements rentrant dans le champ du présent article met en péril, ou est de nature à mettre en péril de manière certaine, la viabilité même de la poursuite du contrat par le concessionnaire, et ne peut être intégralement répercuté sur les convives, dans le cadre d'une modification tarifaire compatible avec les règles d'encadrement tarifaires prévues par le contrat.

25. RÉVISION DES PRIX

25.1. Révision de prix annuelle

Les prix du contrat de concession sont réputés sur la base des conditions économiques du mois appelé « mois zéro ». Ce mois est fixé à **mars 2025**.

Les prix unitaires des repas seront révisés annuellement, à la date anniversaire du début de prestations du contrat, par application de la formule ci-après :

$$P = P_o (0,15 + 0,85 \times I/I_o)$$

dans laquelle :

- P = prix révisés hors taxe,
- P_o = prix initial hors taxe suivant le contrat,
- I = dernière valeur connue à la date de révision de l'indice mensuel des prix à la consommation (IPC), ensemble des ménages – France- par fonction de consommation – nomenclature

COICOP – ensemble des produits 11-1-2 « cantines » indiquée sur le site www.indices.insee.fr sous l'identifiant n°001 762 316

- lo = valeur de l à la date limite du mois de réception des offres (M0).

Le prix est fixé au dix millième supérieur.

Si, en cours d'exécution du contrat, les indices venaient à disparaître, une procédure de réexamen pourra être engagée de manière à remplacer les indices disparus par des indices équivalents.

Le concessionnaire soumet les révisions de prix au bureau des marchés publics du SGAMI Nord pour validation à l'adresse courriel suivante sgami-nord-bmp@interieur.gouv.fr à la date anniversaire du début des prestations du marché.

À ce titre, il joindra le détail du calcul du taux de révision, dans le respect de la formule paramétrique et des indices mentionnés ci-avant, ainsi que le prix révisé.

En cas de désaccord, le concessionnaire :

- continue à établir ses factures sur la base du dernier prix de règlement ;
- régularise rétroactivement la facture, dès que l'administration aura accepté le nouveau prix.

Les nouveaux prix de règlement s'appliqueront à compter du lendemain de la date anniversaire du marché.

Le concédant se réserve le droit de résilier sans indemnité la partie non exécutée de la concession à la date d'application du prix ajusté lorsque l'augmentation de celui-ci est supérieure à 3 % l'an.

25.2. Révision de prix exceptionnelle

Le représentant du pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'accepter une révision de prix exceptionnelle en application des indices ci-dessous, dans le cas où la conjoncture serait susceptible de bouleverser l'équilibre économique du marché.

L'application de cette révision exceptionnelle sera appréciée par le représentant du pouvoir adjudicateur en tenant compte d'éléments mesurables et quantifiables fournis par le titulaire. Les documents susceptibles d'être demandés sont indiqués ci-dessous (liste non-exhaustive).

En cas de circonstances imprévisibles, une demande de révision de prix exceptionnelle peut être effectuée uniquement après la première révision de prix annuelle.

Pour toute demande de révision de prix exceptionnelle, le concessionnaire est tenu de justifier celle-ci en transmettant la décomposition de ses prix :

- le coût de revient, constitué des charges directes (achats de matières premières et fournitures nécessaires à l'exécution du contrat) et des charges indirectes (amortissement du matériel nécessaire à la production, coûts structurels), chaque charge devant être affectée d'un coefficient représentant sa part dans la composition globale du prix ;
- le taux de marge de l'entreprise.

Le concessionnaire est tenu de justifier du coût de revient après la prise en compte de l'impact de la circonstance imprévisible et des hausses des différentes composantes du prix en produisant :

- les évolutions des indices de prix, en utilisant notamment les indices officiels figurant sur le site de l'INSEE ;
- les contrats de sous-traitances, de fournitures ou factures permettant à l'acheteur de constater l'augmentation d'une ou plusieurs composantes du prix.

S'agit d'un contrat de concession, le concessionnaire fournira également :

- ses trois derniers rapports d'exploitation ;
- les comptes historiques des trois derniers exercices comptables ;

- le détail des charges opérationnelles des trois dernières années ;
- les comptes prévisionnels annexés au contrat de concession ;
- les comptes prévisionnels mis à jour à la date de demande de compensation de l'augmentation des prix, tenant compte des évolutions financières pouvant permettre de justifier le déséquilibre économique en la défaveur du concessionnaire, détaillant notamment l'évolution du chiffre d'affaires, des principales charges d'exploitation et le résultat net. Ces comptes prévisionnels devront notamment intégrer un tableau de flux de trésorerie prévisionnel montrant l'impact de ces évolutions sur la trésorerie du concessionnaire ;
- le détail des charges opérationnelles de la concession sur les trois derniers exercices et l'exercice en cours par grandes catégories de dépenses.

26. FACTURATION

Le concédant prend en charge la différence entre les sommes perçues auprès des usagers et les prix unitaires des repas tels que défini à l'article 26 ci-dessus.

À cet effet, le concessionnaire adressera chaque mois au concédant, **une facture par type de convive** pour la Formation Initiale et **par stage** pour la Formation Continue, d'un montant égal au produit du nombre des repas consommés au cours du mois précédent multiplié par le prix unitaire de repas, déduction faite des redevances dont le règlement incombe aux convives.

Les factures seront dématérialisées via le portail sécurisé Chorus Pro à l'adresse suivante :

<https://chorus-pro.gouv.fr>

Le concessionnaire dépose son projet de décompte en renseignant les codes exécutants et les SIRET de l'acheteur :

- Pour la formation initiale : MI5PLTF059 et 110 002 011 000 44
- Pour la formation continue : MI0PTF1075 et 110 002 011 000 44

Ce dispositif permet aux entreprises, après inscription, de saisir en ligne leur facture ou d'en déposer en version PDF, cela permet ainsi de transmettre de façon directe et sécurisée des informations à la plateforme d'exécution financière pour prise en charge et mise en paiement, de suivre l'avancement du traitement de ses factures dématérialisées. Cette solution gratuite pour l'entreprise offre l'avantage de fluidifier la relation à l'administration et de faciliter le paiement des prestations.

Les factures doivent comporter a minima les mentions suivantes :

- Le numéro d'E.J. et l'objet de la concession ;
- Le nom, n° siret et adresse du titulaire ;
- Le numéro du compte bancaire ou postal du titulaire ;
- Le nom et l'adresse du débiteur (Académie de police/ENP) ;
- Catégorie des convives concernés
- Quantités et prix unitaires des prestations (petits déjeuners, déjeuners et dîners) ;
- Le montant total HT ;
- Le taux de TVA ;
- Le montant de la TVA ;
- Le montant total TTC ;
- Le cas échéant, le montant directement perçu des élèves (primes d'alimentation) ;
- Le cas échéant l'intitulé du stage ;
- Le montant total TTC effectivement dû par l'administration ;
- La date et la signature du titulaire.

Les sommes dues par l'administration au concessionnaire sont payées dans un délai de trente (30) jours.

Ce délai, appelé délai de paiement dans la concession de services, court de la date de réception de la demande de règlement au Centre de Services Partagés CHORUS à la date de virement par le comptable.

Seul l'horodatage Chorus Pro fait foi.

Passé ce délai des intérêts moratoires sont dus au taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliquée par la Banque Centrale Européenne à son opération de refinancement principal la plus récente effectuée avant le premier jour de calendrier du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points. Le versement éventuel d'intérêts moratoires sera assorti d'une indemnité forfaitaire de 40 euros au titre des frais de recouvrement.

SECTION VI – RÈGLES COMMUNES DU CONTRAT

27. RESPONSABILITÉS - ASSURANCES

27.1. Obligations du concédant

Les dommages causés par les ouvrages eux-mêmes entraînent la responsabilité du concédant.

Le concédant conserve la responsabilité de la bonne tenue du gros-œuvre et du second œuvre des locaux mis à disposition. Il doit satisfaire aux obligations légales en la matière et souscrire les assurances requises.

Le concédant déclare être assuré ou être son propre assureur pour tous les dommages causés par l'incendie, les explosions, le dégât des eaux, la tempête, la foudre, le bris de glace, le vol et autres dégâts pouvant trouver leur cause dans les ouvrages dont elle est propriétaire, qui sont par ailleurs utilisés partiellement par le concessionnaire dans le cadre du service.

Le concédant ainsi que ses assureurs éventuels renoncent à tout recours contre le concessionnaire, le cas de malveillance excepté, pour tous les dommages et dégâts évoqués ci-dessus.

Le concédant déclare être assuré ou être son propre assureur, pour tous les dommages subis ou causés de son fait et de celui des personnels dont il répond.

Le concessionnaire répondra de toutes les conséquences dommageables de quelques natures qu'elles soient, résultantes de l'exécution des prestations dont il a la charge et notamment de tous les dommages directs ou indirects dus à une fausse manœuvre ou négligence dans l'emploi des équipements, matériels ou installations situées au sein des locaux du restaurant administratif.

Il fera en outre son affaire des accidents et sinistres causés par lui et ses sous-traitants dont lui-même et/ou ses employés pourraient être victimes au sein du restaurant administratif.

Il garantira la continuité de ses prestations de fourniture de repas y compris en cas de vol ou détérioration ou panne des installations et proposera toute mesure appropriée pour fournir des repas aux différents convives, à des prix identiques.

27.2. Responsabilité et assurances du concessionnaire

Responsabilité du concessionnaire

Le concessionnaire est le seul responsable de la gestion financière de l'ensemble du service public, notamment vis-à-vis de ses éventuels bailleurs de fonds, des fournisseurs de denrées alimentaires ainsi que du personnel recruté ou repris par lui.

Il est en outre responsable de la bonne exécution de l'ensemble des missions qui lui sont confiées, notamment en ce qui concerne la continuité du service public.

Il fera son affaire personnelle de tous les risques et litiges pouvant résulter de son activité et ne pourra en aucun cas se retourner contre le concédant.

Le concessionnaire fait élection de domicile en son siège social. Le concessionnaire est tenu à avoir en permanence un représentant sur le site de l'ENP Roubaix-HEM.

Le nom et les coordonnées professionnelles de ce représentant sont portés à la connaissance du concédant lors de sa prise de fonction effective.

Assurances du concessionnaire

Le concessionnaire est seul responsable de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient, résultant du service. Il lui appartient de souscrire les garanties qui couvrent ces différents risques et qui correspondent aux risques normaux de ce type d'exploitation notamment en termes de toxi-infections alimentaires.

À ce titre, le concessionnaire souscrit auprès d'une ou de plusieurs compagnies d'assurances notoirement solvables les polices d'assurance nécessaires. Il maintient et renouvelle ces assurances pendant toute la durée du contrat.

Le montant des garanties souscrites pour couvrir ces risques ne peut être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le marché français de l'assurance.

Le concessionnaire fait apparaître, dans les polices d'assurances souscrites, l'engagement de la compagnie d'assurances signataire et notifie au concédant toute résiliation ou toute modification substantielle des conditions de garantie.

Les attestations des polices d'assurances susvisées seront communiquées par le concessionnaire au concédant, dans le délai d'un mois à compter de la notification du contrat, accompagnées d'une déclaration des sociétés d'assurances précisant que ces dernières disposent d'une copie du contrat afin d'attester qu'elles ont pu rédiger leurs garanties en conséquence. Les attestations seront ensuite communiquées au fur et à mesure du renouvellement du (des) contrat(s) d'assurance.

Le concessionnaire s'engage à régler toutes les primes d'assurance afin que le concédant puisse faire valoir ses droits en qualité de bénéficiaire, et à transmettre, tous les ans, un justificatif du paiement de ses primes d'assurances. Le concédant peut, en outre, à tout moment, exiger du concessionnaire la justification du paiement régulier de ces primes. Toutefois, cette communication n'engage ni la responsabilité, ni la solidarité du concédant s'il s'avère que l'étendue des garanties et/ou le montant de ces assurances sont insuffisants.

Le concessionnaire fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant provenir du fait du service. La responsabilité du concédant ne peut être engagée.

En cas de sinistre affectant les immeubles et équipements, l'indemnité versée par les compagnies est intégralement affectée à la remise en état de l'ouvrage et de ses équipements. À ce titre, les indemnités sont réglées au concédant qui doit charger le concessionnaire de superviser les travaux de remise en état, sans affecter en rien l'estimation de la valeur des biens avant le sinistre.

Les parties s'engagent à prendre toutes dispositions pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exécution du service, que ce soit du fait du sinistre ou du fait des travaux de remise en état engagés à la suite du sinistre. Les travaux de remise en état doivent commencer immédiatement après le sinistre sauf cas de force majeure ou d'impossibilité, liée aux conditions d'exécution des expertises.

28. MODIFICATIONS

Le concédant peut, pour des motifs d'intérêt général, modifier le contrat.

Dans l'hypothèse où une telle modification aurait pour conséquence de dégrader significativement l'équilibre économique du contrat, les parties arrêtent dans les meilleurs délais les mesures, notamment tarifaires ou de modification de la durée du contrat, nécessaires pour que l'exécution du service puisse se poursuivre à des conditions non significativement détériorées.

Ne sont pas considérées comme des modifications au sens du présent article les adaptations nécessaires pour satisfaire aux prescriptions du contrat et de la réglementation applicable.

29. CHANGEMENT DE LOI

Si l'adoption après la date d'entrée en vigueur du contrat d'une nouvelle réglementation, norme ou décision à caractère réglementaire actée par une autorité publique (en particulier technique, environnementale ou de sécurité) affecte de manière spécifique le contrat ou implique une modification du service de nature à entraîner une dégradation substantielle de l'équilibre économique du contrat, les parties se rencontrent et arrêtent dans les meilleurs délais les mesures, notamment tarifaires et/ou de modification de la durée du contrat, nécessaires pour rétablir cet équilibre.

Le concessionnaire est tenu d'avertir le concédant dès qu'il a connaissance de modifications de la législation en vigueur.

30. RÉSILIATION ANTICIPÉE DU CONTRAT

30.1. Résiliation par le concédant

Le concédant peut mettre fin au contrat avant son terme normal pour des motifs d'intérêt général.

La décision ne peut prendre effet qu'après un délai de six mois à compter de la notification dûment motivée, adressée par courrier via la plate-forme PLACE.

Dans ce cas, le concessionnaire a droit aux indemnités suivantes :

- bénéfices nets prévisionnels sur lesquels le concessionnaire était raisonnablement en droit de compter jusqu'au terme normal de la concession ;
- valeur de rachat calculée sur la durée d'amortissement restant à courir à la date de résiliation, des investissements réalisés par le concessionnaire. Cette valeur correspond à celle prévue aux tableaux d'amortissement afférents à ces investissements. Cette valeur de rachat sera soumise au service des Domaines ;
- autres frais et charges engagées par le concessionnaire pour assurer l'exécution du présent contrat, dûment justifiés, pour la partie non couverte à la date de prise d'effet de la résiliation.

En cas de litige concernant ces indemnités, les parties feront appel à une commission composée de trois membres dont l'un sera désigné par le concédant, l'autre par le concessionnaire et le troisième d'un commun accord entre les parties.

Faute d'entente entre les parties sur la désignation de ce troisième membre, c'est le président du tribunal administratif saisi à la requête des parties qui procédera à sa désignation.

Ladite commission devra se prononcer dans les meilleurs délais : ce délai ne devra en aucun cas excéder un mois à compter de sa mise en place.

30.2. Résiliation par le concessionnaire

Le défaut de paiement par le concédant au-delà du délai normal de paiement d'une ou plusieurs factures entraîne la possibilité pour le concessionnaire de résilier le contrat de plein droit et sans formalité judiciaire 90 jours calendaires après l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception resté tout ou partie sans effet dans ce délai.

31. PÉNALITÉS ET MESURES COERCITIVES

En dehors des pénalités liées à l'évaluation des prestations de restauration par la commission de l'ordinaire (mentionné à l'article 6), dès lors qu'un manquement aux engagements découlant du contrat est constaté, le concédant peut appliquer une pénalité au concessionnaire.

Des montants de pénalités sont prévus en fonction de la gravité des manquements (ou non-conformités) constatés comme détaillé ci-après. Si un manquement constaté n'entre dans aucun des cas listés ci-

dessous, l'appréciation du niveau de gravité est laissée au concédant (avec possibilité de contestation par le concessionnaire comme prévu ci-avant).

Les pénalités ne s'appliquent pas en cas de forces majeures auxquelles seules sont assimilées les interruptions dans la fourniture d'électricité, de gaz, des fluides thermo-frigorifiques et d'eau du fait des compagnies distributrices.

Les pénalités sont calculées à compter du lendemain du jour où le délai contractuel d'exécution est expiré. En cas de contestation, le concessionnaire devra informer la personne publique dans un délai maximal de 15 jours calendaires à compter de la réception de ce décompte. Passé ce délai, son silence vaudra acceptation des pénalités.

Le concessionnaire sera informé préalablement par courrier ou par courriel en reprenant les faits ainsi que le montant de la pénalité. Il est précisé que ce système de pénalité peut être cumulatif.

Le représentant du pouvoir adjudicateur formalisera les manquements, les pénalités ci-dessous, sur un formulaire de pénalités (EXE13) et transmettra celui-ci via l'application PLACE.

Lorsqu'une pénalité est établie, elle donne lieu à une retenue sur la facturation émanant du concessionnaire le mois suivant la constatation ou d'un titre de recettes émis par le concédant (modalités précisées dans la notification adressée au concessionnaire). Le cas échéant, en tant que de besoin, le recouvrement des pénalités peut être effectué par émission d'un titre de perception à l'encontre du titulaire.

Les pénalités ne sont pas assujetties à la taxe sur la valeur ajoutée (TVA). En cas d'application d'une pénalité, le montant de cette dernière sera déduit du montant toutes taxes comprises.

Dans le cas de contestation entre le concédant et le concessionnaire, une tierce personne pourra intervenir pour départager les deux parties.

L'application (ou non) de la pénalité ne dispense en rien le concessionnaire de rechercher les causes du manquement constaté et d'y remédier.

Évènement	Valeur attendue	Montant de la pénalité
Exécution	Non-respect d'une obligation en matière d'offre alimentaire, d'entretien courant ou périodique, de maintenance, d'outil de reporting et de sa mise à jour, de facturation ou de développement durable	1 000 € par constatation
	Non-respect des obligations en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire, de respect de la réglementation sociale et fiscale et du règlement de service	2 200 € par constatation
	Utilisation des locaux pour d'autres usages que ceux précisés dans le contrat	550 € par constatation
	Prise de décision sans demande d'approbation du concédant (recrutement du personnel, renouvellement du matériel d'enregistrement des caisses, modification d'aménagement des locaux...)	2 200 € par constatation
Administratif	Non production de documents demandés prévue dans le présent contrat ou demandés par l'administration dans le délai requis (exemple : envoi des menus, rapports annuels, pièces comptables)	50 € par jour calendaire

	(tenues de caisse...) ou autres)	
	Non déclaration du sous-concessionnaire (non - transmission du contrat de sous-concession)	300 € par constatation
	Fraude en matière de facturation sociale et fiscale	2 200 € par constatation
Insertion professionnelle	Non-respect du nombre d'heures prévues dans la clause d'insertion	30 € par heure d'insertion non réalisée

Ces pénalités sont imposées sans préjudice d'éventuelles poursuites ou de la déchéance du contrat en fonction de la gravité des faits reprochés et sont indépendantes de toutes amendes établies par d'autres services de l'État.

32. DÉCHÉANCE

Le concédant peut prononcer la déchéance du concessionnaire si :

- celui-ci interrompt durablement ou de manière répétée, sans autorisation ni motif légitime, l'exploitation du service ;
- celui-ci ne satisfait pas à ses obligations d'assurance prévues à l'article 27 ;
- les autorisations ou agréments lui incombant, visés à l'article 5.2, sont retirés ou suspendus par les autorités compétentes pour une période supérieure à un mois ;

Tout éventuel autre cas de manquement par le concessionnaire à ses obligations au titre du contrat peut donner lieu à déchéance prononcée par le concédant dans les conditions prévues au présent article, dès lors que ce manquement est d'une particulière gravité, ou présente un caractère récurrent, de nature à compromettre la sécurité de l'exploitation, la continuité du service public, ou la poursuite de l'exploitation dans des conditions de qualité et de disponibilité de l'infrastructure conformes aux exigences du contrat.

En cas d'investissements engagés par le concessionnaire, le concessionnaire a droit au remboursement de la valeur non amortie comptablement et financièrement à la date de déchéance, cette valeur correspondant à celle prévue aux tableaux d'amortissement afférents à ces investissements.

Dans tous les cas d'interruption du service de restauration pour des raisons indépendantes de la volonté du concédant, ce dernier prendra toutes dispositions nécessaires pour assurer la continuité, aux frais et risques du concessionnaire.

La mise en demeure sera faite par le concédant dès constat de la faute.

Ladite mise en demeure devra être notifiée, viser expressément la déchéance et impartir au concessionnaire des délais raisonnables au regard de la nature de la faute qui lui est reprochée ; ces délais ne devant pas être inférieurs à deux mois. Le concessionnaire sera maintenu jusqu'à la désignation d'un nouveau titulaire.

33. CONTESTATIONS ET LITIGES

En cas de problème conséquent aux services et afin de prévenir d'un contentieux, le concessionnaire est invité pour toute question ou règlement amiable à mettre en place une médiation en saisissant directement le bureau des marchés publics via la boîte fonctionnelle : sgami-nord-bmp@interieur.gouv.fr

En cas d'échec des négociations directes alors engagées entre les parties, et avant toute saisine de la juridiction compétente, celles-ci ont la possibilité de saisir le médiateur interne « relations fournisseurs » du ministère de l'Intérieur et des Outre-mer à l'adresse suivante : mediateur-fournisseur@interieur.gouv.fr ou par courrier recommandé avec avis de réception à Monsieur le

Médiateur interne « relations fournisseurs » du ministère de l'Intérieur et des Outre-mer, place Beauvau, 75 800 PARIS Cedex 08.

Dans l'hypothèse où à l'issue d'un délai de 3 (trois) mois, le différend n'aurait pas trouvé de solution acceptable pour les deux parties, il appartient à la plus diligente d'entre elles, si elle s'y croit fondée, de saisir la juridiction compétente du litige en cause.

Les échanges intervenus entre les parties en application de la présente clause de médiation doivent rester confidentiels.

La juridiction compétente pour les litiges éventuels relatifs à l'exécution du présent contrat de concession est le tribunal administratif de Lille.

En cas de concessionnaire étranger, les correspondances relatives au contrat d'exécution seront rédigées en français.

Tribunal administratif de Lille
5 rue Geoffroy Saint-Hilaire
CS 62 039
59 014 LILLE Cedex

ou via le site <https://citoyens.telerecours.fr>

34. MISE EN RÉGIE PROVISOIRE

Le concessionnaire assure la continuité du service en toute circonstance, sauf en cas de force majeure ou de destruction totale des ouvrages ou de retard imputables à l'administration. En cas d'interruption tant totale que partielle du service de restauration, l'administration a le droit d'assurer le service par le moyen qu'elle juge bon.

Si l'interruption du service n'est pas due à un cas de force majeure ou à l'une des causes d'exonération mentionnées à l'alinéa précédent, le service peut être assuré en régie aux frais du concessionnaire.

35. MESURES D'URGENCE

Le concédant peut prendre d'urgence en cas de carence grave du concessionnaire, ou de menace à l'hygiène ou à la sécurité publique, toute décision adaptée à la situation, y compris la fermeture temporaire du service de restauration.

Les conséquences financières d'une telle décision sont à la charge du concessionnaire, sauf dans les cas de force majeure ou causes d'exonération prévues à l'article 34 – 1 ou 2 selon le cas.

36. CESSIION DU CONTRAT

Le contrat cesse de produire ses effets dans les conditions prévues aux articles ci-après en cas de :

- résiliation anticipée ;
- déchéance du concessionnaire ;
- expiration du contrat.

Toute cession, partielle ou totale, tout changement, ne pourra avoir lieu qu'en vertu d'une autorisation écrite et préalable donnée par le concédant faute de quoi les conventions de substitution sont entachées de nullité.

Toute cession ouvre droit à une renégociation du présent contrat.

On entend par cession, au titre du présent article, la reprise pure et simple par le cessionnaire, personne morale distincte du titulaire initial et qui constitue le nouveau concessionnaire, de l'ensemble des droits et obligations résultant du contrat.

Le concessionnaire doit informer le concédant de toute transformation, prorogation ou autre modification statutaire le concernant dans un délai de 3 mois.

Le concessionnaire informe préalablement le concédant de toute cession partielle ou totale de titres entraînant une modification de la majorité de son capital social et/ou des droits de vote.

En cas d'acceptation de la cession du contrat par le concédant, un avenant est conclu afin de formaliser cette cession.

37.ENTRÉE EN VIGUEUR, DURÉE ET CARACTÉRISTIQUES DU CONTRAT

Le concédant a décidé de confier à la société..... le service public de restauration de l'académie de police/ENP Roubaix-Hem, dont les usagers sont définis à l'article 2.4 du présent contrat.

Le présent contrat de concession prendra effet à compter de la date définie lors de la notification au concessionnaire.

Celle-ci interviendra après sa transmission au contrôle financier et signature du concédant.

La date prévisionnelle est fixée au 1^{er} juillet 2025.

Il est conclu pour une durée de cinq années à compter du (date à compléter) ou à défaut de sa date de notification sans possibilité de reconduction.

38. NOTIFICATIONS

Toutes notifications, demandes ou communications pouvant ou devant être faites en cours d'exécution du contrat sont, sauf stipulation contraire du contrat, faites par écrit et envoyées par l'application PLACE.

Toute notification, demande ou communication devant être faite, et/ou tout document devant être délivré, par une partie à l'autre partie, en exécution du contrat est faite et délivrée aux adresses détaillées ci-après ou à toute autre adresse, téléphone et courriel qui seraient ultérieurement notifiés par une partie à l'autre partie avec un préavis raisonnable :

- **Notification au concédant :**

Académie de police – ENP ROUBAIX-hem
117 rue Joseph DUBAR
59 066 Roubaix Cedex
Téléphone : 03.20.81.71.71
Mél : academie-enp59@interieur.gouv.fr

- **Notification au concessionnaire :**

.....
.....
.....

39. ANNEXES CONTRACTUELLES

Sont annexées au présent contrat et ont valeur contractuelle les documents définis ci-dessous :

- annexe 1 : Fréquentation
- annexe 2 : Règlement de service
- annexe 3 : Plans
- annexe 4 : Liste du matériel
- annexe 5 : Liste du personnel
- annexe 6 : Décomposition des prix des prestations
- annexe 7 : Prix des boissons
- annexe 8 : Questionnaire relatif à l'insertion
- annexe 9 : Certificat de visite
- annexe 10 : Cadre de réponse économique

Fait à

Le

(mention manuscrite « lu et approuvé », signature et cachet de l'entreprise)

Date d'effet du contrat :

Reçu notification du contrat le :

Le titulaire

Est acceptée la présente offre

Fait à Lille, le

Le pouvoir adjudicateur