

MARCHE
de prestations de restauration collective
(en liaison chaude – avec service)
CAHIER DES CHARGES - CONTRAT

RESTAURANT DES FINANCES DE BRESSUIRE

ENTRE :

LE CLIENT

NOM : ASSOCIATION DES USAGERS DU RESTAURANT ADMINISTRATIF DES SERVICES FINANCIERS DE
BRESSUIRE

Adresse : 124 Boulevard de Poitiers – 79300 BRESSUIRE

Représentée par : Monsieur Anthony MOINEREAU en qualité de Président

Ci-après dénommée le « CLIENT »

D'une part,

ET

LE TITULAIRE

Société NOM + forme juridique :

Au capital de

Immatriculée au Registre du Commerce et des sociétés de

Sous le numéro de

dont le siège est situé au

Représentée par

Ci-après dénommée le « TITULAIRE »

D'autre part.

Table des matières

PARTIE ADMINISTRATIVE & FINANCIERE.....	5
1 - CADRE JURIDIQUE.....	5
1.1.....	OBJET DU CONTRAT ET ENGAGEMENTS GÉNÉRAUX
5	
1.2 DURÉE DU CONTRAT.....	5
1.3 LIMITES DU CONTRAT.....	5
1.4 DOCUMENTS CONTRACTUELS.....	5
1.5 RESPONSABILITÉ.....	6
1.6 RÉSILIATION.....	6
1.6.1 Cas d'inexécution totale ou partielle du contrat par le prestataire.....	6
1.6.2 Cas de manquements contractuels.....	6
1.6.3 Résiliation anticipée.....	7
2- PERSONNEL DE SUPERVISION DE LA PRESTATION.....	7
3- CONTRÔLES ET SUIVI DE LA PRESTATION.....	7
3.1 CONTRÔLES SUR LES FACTURES.....	7
3.2 CONTRÔLES DE LA PRESTATION.....	7
3.3 NON CONFORMITÉS ET PENALITÉS.....	7
3.4 ENGAGEMENTS RELATIONNELS.....	8
3.4.1 Remise de documents.....	8
3.4.2 Réunions de suivi.....	8
3.4.3 Évaluation de la fréquentation.....	8
4- MODALITÉS FINANCIÈRES.....	8
4.1 PRIX DU REPAS.....	8
4.2 COMMANDES.....	9
4.3 MODALITÉS DE FACTURATION.....	9
4.4 RÈGLEMENT.....	9
4.5 RÉVISION DU PRIX.....	9
5- CONDITIONS D'ACCES.....	10
6- CONTINUITE DE SERVICE.....	10
7. ASSURANCES.....	10
8- STIPULATIONS GÉNÉRALES.....	11
8.1 LITIGES-ATTRIBUTION DE JURIDICTION.....	11
8.2 PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE.....	11
8.3 COMPUTATION DES DÉLAIS.....	12
8.4 SOUS-TRAITANCE.....	12
PARTIE TECHNIQUE & HYGIENE, QUALITE, SECURITE, ENVIRONNEMENT.....	12
1 - RENSEIGNEMENTS PRATIQUES.....	12
1.1 SITUATION → A PERSONNALISER PAR SITE.....	12
1.2 LIVRAISONS.....	12
1.3 HORAIRES DE LIVRAISON.....	12
2 – PRESTATIONS ALIMENTAIRES.....	12
2.1. OFFRE ALIMENTAIRE QUOTIDIENNE.....	12
2.2 ORGANISATION DU TRANSPORT DES REPAS.....	12

2.3 APPROVISIONNEMENTS.....	13
2.3.1 Achats et spécifications qualitatives des denrées.....	13
2.3.2 Produits frais.....	13
2.3.3 Produits de proximité, de culture raisonnée, issus de l'agriculture biologiques et du commerce équitable.....	13
2.4 QUALITÉ NUTRITIONNELLE, MENUS ET GRAMMAGES.....	13
2.4.1 Élaboration et acceptation des menus.....	13
2.4.2 Respect de la qualité nutritionnelle.....	13
2.4.3 Grammages.....	14
2.4.4 La gestion des allergies.....	14
2.5 GESTION DE FIN DE SERVICE.....	14
3- POLITIQUE QUALITÉ ET HYGIÈNE.....	14
3.1 QUALITÉ.....	14
3.2 DÉVELOPPEMENT DURABLE.....	14
3.3 HYGIÈNE.....	14
3.3.1 Règles générales.....	14
3.3.2 Gestion des alertes et des T.I.A.C.....	15
3.3.3 Analyse des risques.....	15
3.3.4 Contrôle par un laboratoire indépendant.....	15
4 - Règlement amiable – Différends et litiges.....	17

LISTE DES ANNEXES

Annexe 1 : Tableau de répartition des charges

Annexe 2 : Liste des plats et grammages

Annexe 3 : Liste des pénalités

Annexe 4 : Annexe financière formule prix plateau

Annexe 5 : Prestations quotidiennes Self

Annexe 6 : Tableau des spécifications qualitatives des denrées

Annexe 7 : Dossier économique

PARTIE ADMINISTRATIVE & FINANCIERE

1 - Cadre juridique

1.1 Objet du Contrat et engagements généraux

Le client confie au titulaire la fourniture de prestations de restauration collective dans le restaurant administratif dont il est gestionnaire, sis dans les locaux du Centre des Finances Publiques situé 124 boulevard de Poitiers 792300 BRESSUIRE. A ce titre le titulaire devra assurer :

- l'élaboration et la livraison des repas, en liaison chaude,
- le service de distribution,
- le nettoyage des locaux, selon les modalités précisées en annexe 1

D'une façon générale, le titulaire recherche l'amélioration constante de la qualité des services fournis en liaison avec le client. Il s'engage à faire bénéficier le client de son savoir-faire, de ses méthodes de contrôle interne sur la bonne exécution de la prestation, et doit aider à la résolution des problèmes éventuels.

Le titulaire est réputé :

- avoir apprécié exactement la nature, l'importance et les particularités de fonctionnement du client et de ce qui est demandé dans le marché ;
- s'être entouré de tous les renseignements nécessaires à l'établissement de son offre.

1.2 Durée du Contrat

Le contrat prend effet le **1^{er} mars 2025** et est conclu pour une durée de deux (2) ans renouvelable par tacite reconduction dans la limite de deux (2) périodes complémentaires d'un (1) an.

Chacune des parties a la faculté de mettre fin au contrat, pour l'expiration de chaque échéance contractuelle, moyennant un préavis délivré à l'autre partie par lettre recommandée avec demande d'avis de réception au moins trois (3) mois à l'avance.

1.3 Limite du contrat

Le client se réserve le droit de faire appel à d'autres titulaires de son choix pour des prestations annexes, à savoir autres que les repas livrés dans les locaux précités, et dont le titulaire n'a pas l'exclusivité.

1.4 Documents contractuels

Les documents qui régissent le présent marché sont dans l'ordre :

- Le présent contrat et ses 7 annexes dûment signés par le titulaire ;
- L'annexe financière (annexe 4), complétée de l'ensemble des éléments de prix de l'offre du titulaire et signée par une personne dûment habilitée ;
- Le dossier économique (annexe 7), complété de l'ensemble des éléments constituant les frais fixes et signé par une personne dûment habilitée ;
- Le cadre de réponse complété par le titulaire ;
- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) du candidat.

1.5 Responsabilité

Le titulaire est seul responsable de la gestion financière, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel qu'il emploie dans le cadre des prestations, objet du présent contrat.

Le titulaire est tenu de notifier sans délai au client les modifications survenant au cours de l'exécution du marché, qui se rapportent au fonctionnement de l'entreprise pouvant influencer sur le déroulement du marché et notamment :

- sa raison sociale ou dénomination,
- la forme juridique sous laquelle il exerce son activité,
- son adresse ou son siège social,
- la répartition du capital social,
- les personnes ayant pouvoir de l'engager,
- les renseignements qu'il a fournis pour l'acceptation d'un sous-traitant ou l'agrément de ses conditions de paiement.

1.6 Résiliation

1.6.1 Cas d'inexécution totale ou partielle du contrat par le prestataire

L'inexécution totale des prestations, et sauf circonstances visées à l'article 6 du présent contrat ayant empêché le prestataire de remplir ses obligations, entraînera l'application d'une pénalité journalière forfaitaire égale à 40% du prix des repas multiplié par la moyenne journalière constaté le mois précédent. En cas de non reprise au bout d'un délai de quinze (15) jours, le client pourra dénoncer le contrat de plein droit sans préavis et sans indemnité.

En cas d'inexécution partielle, non motivée par les circonstances visées à l'article 6 du présent, et après envoi par le client d'une mise en demeure par lettre recommandée non suivie d'effet au bout d'un (1) mois, le client pourra dénoncer le contrat de plein droit sans préavis et sans indemnité.

1.6.2 Cas de manquements contractuels

En cas de manquement grave ou répété de l'une des parties à ses obligations contractuelles, l'autre des parties peut procéder de plein droit à la résiliation du contrat après mise en demeure par lettre recommandée non suivie d'effet au bout de quinze (15) jours.

À titre d'exemple sont motifs de résiliation :

- situation irrégulière du titulaire au regard de la législation fiscale, sociale et du travail,
- défaut ou résiliation d'assurance du titulaire,
- incapacité ou interdiction d'exploitation du titulaire pour quelle cause que ce soit,
- manquements graves aux règles d'hygiène et de sécurité.

Les parties conviennent du préavis. En l'absence d'accord des deux parties, le préavis est de trois (3) mois.

Le client communique les manquements ou non-conformités par écrit au titulaire afin qu'il présente sous quarante-huit (48) heures les actions correctives qu'il a l'intention de mettre en place.

Trois (3) avertissements en courrier recommandé avec accusé de réception, dans tous les cas de figure, peuvent donner lieu à une dénonciation de plein droit du marché.

1.6.3 Résiliation anticipée

Chaque partie a la possibilité de faire cesser le contrat sans indemnité de part et d'autre à la condition de prévenir l'autre partie par lettre recommandée avec avis de réception au moins trois (3) mois avant la fin du mois retenu comme échéance.

En conséquence, le titulaire a à sa charge de reclasser le personnel en place au fur et à mesure de ses opportunités. Le client ne prendra pas en charge ni les frais ni les coûts légaux, contractuels et conventionnels générés par la rupture des contrats de travail.

2- Personnel de supervision de la prestation

Le titulaire doit désigner au client la ou les personnes physiques ayant qualité pour le représenter lors de l'exécution du marché.

3- Contrôle et suivi de la prestation

3.1 Contrôles documentaires

Le client se réserve le droit d'exercer des contrôles documentaires aléatoires sur :

- l'existence d'un agrément sanitaire ou d'une dérogation à l'agrément sanitaire de la cuisine centrale qui fournit les repas ;
- les factures du titulaire relatives à l'approvisionnement en denrées : ce contrôle a pour but de s'assurer de l'origine des produits servis, mais aussi, le cas échéant, d'établir des rapprochements entre ces éléments, l'état des caisses communiqué mensuellement et le détail des plats servis aux convives tel qu'il figure dans les factures adressées au client.

3.2 Contrôles de la prestation

Le client se réserve le droit de procéder à tout contrôle physique qu'il jugerait nécessaire et sans en référer préalablement au titulaire.

Ces contrôles portent notamment sur :

- le respect des règles de salubrité des denrées ;
- les aspects nutritionnels et gastronomiques ;
- les spécifications qualitatives ;
- les spécifications quantitatives, notamment grammage des denrées servies aux convives.

3.3 Non conformités et pénalités

Le client communique les non-conformités par écrit au titulaire afin qu'il présente sous quarante-huit (48) heures les actions correctives qu'il a l'intention de mettre en place.

Les pénalités sont appliquées instantanément selon les situations précisées à l'annexe « Liste des pénalités », à tout moment de l'exécution du marché, par le client. Elles sont cumulables.

Les pénalités appliquées suite aux contrôles aléatoires définis au présent contrat sont consignées pour rapport, avec l'état des non conformités.

Si d'autres engagements étaient pris à l'issue de ces contrôles, ils deviendraient contractuels et donc soumis à des pénalités.

Dans l'hypothèse où les résultats des contrôles de la prestation seraient non conformes, et/ou engendreraient des actions complémentaires de la part du client, leurs coûts seraient à la charge du titulaire.

Pendant la consultation, en phase de négociation suite aux auditions, ces pénalités peuvent être ajustées selon d'autres engagements du soumissionnaire.

Trois (3) avertissements en courrier recommandé avec accusé de réception, dans tous les cas de figure peuvent donner lieu à une dénonciation du marché.

3.4 Engagements relationnels

3.4.1 Remise de documents

A la prise du marché, le titulaire remet au client les documents suivants :

- l'analyse des risques pour la santé des consommateurs ; un complément d'analyse de risques spécifiques au site peut être réalisé dans les huit (8) jours suivant la prise du marché ;
- une copie de chacun des contrats souscrits pour la réalisation de sa prestation ;
- une attestation d'assurance telle que définie à l'article « Assurances ».

Pendant l'exécution du contrat, le titulaire doit fournir un rapport annuel d'activité, dans un délai de **trente (30) jours** ouvrables à compter de la date anniversaire du contrat.

Le titulaire doit informer le client de toute modification réglementaire relative à la restauration collective, quel que soit le sujet concerné. Ainsi, ils prennent ensemble les mesures nécessaires à l'application de la réglementation.

3.4.2 Réunions de suivi

Le client organise des réunions de suivi, dont la fréquence est déterminée à la signature du contrat. Le titulaire s'engage à participer à ces réunions, il est représenté par le responsable qu'il a désigné au titre de l'article « Personnel de supervision de la prestation » précité.

Le client se réserve le droit d'organiser des réunions de suivi exceptionnelles, pour des motifs qu'il notifie au titulaire.

3.4.3 Évaluation de la fréquentation

Chaque semestre, le client effectue une synthèse sur la fréquentation du restaurant.

Une baisse de la fréquentation supérieure à 10%, sans lien de causalité objectif avec l'activité du client, par rapport à la fréquentation constatée à la même époque au titre de l'année d'exécution précédente, fait l'objet de la mise en place d'un plan d'action concerté.

4- Modalités financières

4.1 Prix du repas

Le prix du repas est réputé comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales et autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférents à la prestation, au conditionnement, à l'emballage et au transport jusqu'au lieu de livraison, ainsi que toutes les autres dépenses nécessaires à l'exécution des prestations, les marges pour risque et les marges bénéficiaires.

Le prix est forfaitaire, fixé pour un plateau composé de :

- **formule 1 : un plat et un périphérique;**
- **formule 2 : un plat et deux périphériques ;**

Le pain est inclus dans le prix du plateau ainsi qu'un assortiment de condiments et assaisonnements. La boisson n'est pas incluse dans le prix du plateau.

La décomposition du/des prix forfaitaire(s) est précisée dans l'annexe financière n° 4. Le détail des frais fixes du titulaire est présenté dans le dossier économique.

4.2 Commandes

Les modalités éventuelles de commande sont décrites dans l'offre technique du titulaire ; le client exige néanmoins une commande le matin même à 9h30 pour le repas de midi.

Le non-respect des engagements est soumis à pénalité telle que définie dans l'annexe « Liste des pénalités ».

4.3 Modalités de facturation

Lors de la prise d'effet du marché, le titulaire fournit au client un modèle de facture pro forma pour adaptation et validation en fonction des besoins du client. Sous réserve du respect des dispositions fiscales, chaque facture est majorée du taux réduit de TVA en vigueur au jour de la facturation.

Le titulaire transmet ses factures mensuelles au client dans un délai de cinq (5) jours fin de mois maximum.

Le titulaire établit les factures mensuelles sur la base des prix détaillés dans l'annexe financière.

4.4 Règlement

Le client s'engage à régler les sommes dues, par virement ou par chèque sur le compte bancaire du titulaire au plus tard trente (30) jours après réception de la facture. Le titulaire transmet un RIB au client.

Le client notifie au titulaire, par lettre recommandée avec avis de réception, toute contestation concernant la facturation dans un délai de quarante-cinq (45) jours suivant la date de la facture.

Toute contestation partielle de la facturation, ne peut en aucun cas justifier un défaut de règlement total des prestations. En cas de litige dans la facturation, le client règle le montant ne faisant pas constatation de la facture litigieuse.

Toute facture n'ayant fait l'objet d'aucune contestation est réputée acceptée et ne peut en conséquence faire l'objet d'aucune contestation ultérieure

En toute hypothèse, le non-paiement à l'échéance d'une ou plusieurs factures n'entraînera pas de plein droit la faculté pour le titulaire de suspendre ses prestations à l'égard du client, sous réserve que le non-paiement des factures ait été objectivement motivé.

4.5 Révision du prix

Les prix du marché sont établis sur la base des conditions économiques du mois M0 de démarrage du marché. Les prix sont réputés fermes et définitifs durant un (1) an à compter de la date de prise d'effet du contrat.

Les prix ci-dessus seront révisés automatiquement, de plein droit et sans formalité, chaque année civile le 1^{er} du mois qui suit le jour anniversaire du contrat par application de la formule ci-après :

$$Pr = Po (0,125 + 0.875(I / Io))$$

Dans laquelle :

Pr = prix révisé HT

Po = Prix stipulés au contrat HT

I = Dernière valeur connue de l'indice annuel des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Nomenclature ECoicop : 11.1.2.0.2 - Repas dans un restaurant d'entreprise ou d'admin.

Io = Valeur de **I** à la date de signature du contrat.

Si l'un quelconque des indices ci-dessus ne pouvait plus être appliqué, pour quelque motif que ce soit, il serait remplacé par un autre indice de même valeur économique qui serait adopté en accord entre les parties dans les huit jours de la demande formulée en ce sens, par l'un des cocontractants ; il serait alors fait usage de l'indice INSEE préconisé par le Syndicat National des Chaînes d'Hôtels et de Restaurants.

En tout état de cause, si l'augmentation du prix de la prestation, telle qu'elle résulte de l'application des formules mentionnées ci-dessus excédait 2% en moyenne, les parties conviendront de se rencontrer.

En cas de disparition de l'indice choisi avant l'expiration du marché et, si un nouvel indice était publié afin de se substituer à celui actuellement en vigueur, la variation du prix se trouverait de plein droit indexée sur ce nouvel indice et le passage de l'ancien indice au nouveau s'effectuerait en effectuant le coefficient de raccordement fixé par avenant.

Dans le cas où l'indice choisi ne peut être appliqué du fait de l'absence d'indice de remplacement, les parties conviendraient de lui substituer un indice similaire, choisi d'un commun accord et fixé par avenant.

5 Conditions d'accès

Les seuls convives autorisés à bénéficier des repas sont :

- les agents actifs ou retraités et stagiaires des ministères économiques et financiers,
- les personnels d'organismes liés par une convention passée par le client et dont les termes seront communiqués au titulaire,
- leurs invités ;
- les extérieurs autorisés, dans les limites précisées ci-après.

Des convives extérieurs dûment indiqués comme tels au titulaire peuvent être admis à prendre leur repas dans le restaurant à la condition expresse que la quantité de repas de ces convives demeure marginale par rapport au nombre de repas servis aux utilisateurs habituels.

En référence aux textes fiscaux régissant la restauration collective, le client s'engage à ce que chaque convive soit en mesure de justifier de sa qualité, de manière à évaluer le nombre de convives à considérer comme extérieur.

6 Continuité de service

En cas de survenance dans les locaux du client d'un événement susceptible d'interrompre en tout ou partie les prestations, par exemple :

- interruption dans la fourniture d'une source d'énergie,
- dysfonctionnement ou détérioration des agencements et des matériels,
- vol avec effraction,

le titulaire a l'obligation d'en informer le client sans délai, en décrivant avec précision l'événement invoqué et en communiquant tout élément concernant cet événement permettant d'apprécier son incidence sur l'exécution de ses obligations contractuelles. Les obligations des parties sont alors suspendues de plein droit, sans formalité, et sans que leur responsabilité puisse être engagée, pour une durée correspondant à la durée de l'évènement.

Dans une telle hypothèse, le titulaire s'efforce de rechercher avec l'aide du client les moyens d'assurer un service minimum ; les dispositions spéciales arrêtées à cette occasion devant faire l'objet d'un avenant en cas de prolongation de la situation de plus de sept (7) jours francs.

La fin de l'évènement est également communiquée sans délai par le titulaire. Tout cas d'évènement qui n'aurait pas été notifié par écrit dans les cinq (5) jours calendaires suivant sa survenance ne donne pas au titulaire qui l'invoque le droit de se prévaloir de la présente clause.

La prolongation pendant plus de trente (30) jours des événements susvisés constitue une cause de résiliation au bénéfice du client, à moins que les parties, après s'être concertées, n'en conviennent autrement, sans préavis et de plein droit, laquelle doit être notifiée alors au titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception.

La résiliation prend effet le troisième jour ouvré suivant la première présentation de ladite notification.

Si l'un quelconque de ces événements venait à causer des dommages aux denrées du titulaire au titre des prestations, objet des présentes, le client dédommagerait le titulaire des pertes et dommages dûment justifiés qu'il aurait subis.

En cas de grève de son personnel, le titulaire doit assurer pour la première journée un service minimum et pour les jours suivants la totalité de sa prestation contractuelle. En cas de prolongation de cette grève, les parties conviennent des dispositions à prendre. Si cette situation devait se renouveler au cours de l'exécution du présent marché, le client se réserve le droit de dénoncer le marché dans les conditions de l'article « résiliation ».

7. Assurances

Le titulaire fait garantir par une compagnie d'assurances notoirement solvable, l'ensemble de ses responsabilités (dommages et responsabilité civile), pour le cas où elles seraient recherchées et engagées à l'occasion et/ou du fait de l'exécution du contrat et notamment en cas d'intoxication alimentaire pouvant survenir du fait de son exploitation.

Le titulaire s'engage à justifier de sa situation avant la prise du marché et à chaque date anniversaire du marché par la présentation des attestations correspondantes. Le justificatif indiquera clairement les dommages couverts et les montants de garantie associés.

Les prestations, objet du marché doivent, dans les conditions normales d'utilisation, présenter la sécurité à laquelle le client peut légitimement s'attendre et ne pas porter atteinte à la santé des personnes, en application des articles L. 221-1 et suivants du Code de la Consommation.

Les prestations sont garanties contre tout vice de fabrication ou défaut de matière, en application des articles 1641 et suivants du Code Civil.

La responsabilité relative aux dommages causés par le défaut des prestations objet du marché (produits défectueux) définie aux articles 1386-1 et suivants du Code Civil s'appliquera à l'encontre du titulaire, que le client soit lié ou non avec le producteur responsable du dommage.

D'une façon plus générale, le titulaire répondra de toutes les conséquences dommageables de quelque nature qu'elles soient, résultant de l'exécution des obligations mises à sa charge aux termes du présent marché. L'assurance couvrira l'entreprise titulaire, ainsi que ses salariés, préposés et sous-traitants.

Pour cela, le titulaire s'engage à souscrire a minima, auprès de compagnies notoirement solvables, un police d'assurance responsabilité civile, une garantie dommages et une garantie des risques locatifs, afin de garantir notamment (sans que cette liste ne soit exhaustive) :

- les dommages de toutes natures qui pourraient être causés de son fait ou de celui des personnes travaillant sous sa direction, qu'ils soient corporels, matériels ou immatériels, consécutifs ou non,
- les accidents d'empoisonnement ou d'intoxication causés par la consommation d'aliments ou de boissons servis par lui et de leurs conséquences,
- tous les dommages au matériel lui-même dû à une fausse manœuvre et/ou à une négligence dans l'emploi et la manutention de tous les équipements nécessaires à l'activité,
- les accidents et sinistres dont lui-même et/ou ses employés pourraient être victimes sur les lieux de son activité,
- les pertes et vols de marchandises ou matériels.

Toute fausse déclaration entraînerait la rupture du marché aux torts exclusifs du titulaire, sans préjudice des dommages et intérêts qui pourraient lui être réclamés.

8- Stipulations générales

8.1 Litiges-Attribution de juridiction

Le présent contrat est soumis au droit français.

En cas de litige résultant de l'interprétation ou de l'exécution du présent contrat, les parties se rencontreront à l'initiative de la partie la plus diligente, dès réception d'une lettre recommandée avec avis de réception.

Si le litige ne peut être réglé à l'amiable entre les deux parties, est soumis à l'avis d'un expert dont les frais sont supportés par les deux parties au contrat. En cas de désaccord, l'expert formulera une autre proposition à laquelle il doit être répondu dans les quinze (15) jours.

Cet échange de correspondance se fait par lettre recommandée avec accusé de réception. En l'absence d'accord entre les parties, après intervention de l'expert, le litige devra être porté devant le tribunal de commerce compétent.

8.2 Propriété intellectuelle

Le titulaire est autorisé à utiliser ses enseignes, marques, matériels, sigles et autres signes distinctifs dans l'enceinte du restaurant.

En conséquence, l'utilisation de toutes marques, enseignes, matériels ou autres signes distinctifs dans le restaurant du client n'emporte pour ce dernier aucun transfert de droit relatifs.

8.3 Computation des délais

Les délais prévus au contrat sont des délais francs.

Il est précisé, en conséquence, que les mesures subordonnées à l'achèvement de ces délais sont exécutoires le lendemain à 0 heure du dernier jour du délai.

8.4 Sous-traitance

Le titulaire n'est pas autorisé à sous-traiter tout ou partie de la prestation sans l'accord préalable écrit du client.

Le titulaire conservera dans tous les cas, à l'égard du client, l'entière responsabilité de l'exécution des prestations confiées à un sous-traitant.

PARTIE TECHNIQUE & HYGIENE, QUALITE, SECURITE, ENVIRONNEMENT

1 - Renseignements pratiques

1.1 Situation → Centre des Finances Publiques 124 boulevard de Poitiers 79300 Bressuire

À la date de rédaction du dossier de consultation, le restaurant est conçu et dimensionné pour servir jusqu'à 40 repas par jour en un service. A ce jour environ 25 couverts/jours servis.

1.2 Livraisons

Le quai de livraison est situé **124 boulevard de Poitiers 79300 Bressuire**

Contrainte particulière pour les livraisons :

- Livraison à l'intérieur des locaux techniques

1.3 Horaires de livraison

Les livraisons s'effectuent de 11h30 à 11h45 du lundi au vendredi et ne doivent pas être effectuées pendant les heures de service de restauration.

2 – Prestations alimentaires

2.1. Offre alimentaire quotidienne

Le titulaire précise les choix quotidiens dans le cadre de réponse (tableau des prestations quotidiennes Self) en annexe 5.

Le pain est mis à disposition gratuitement pour les convives.

Le client met un accent particulier sur la qualité des repas livrés ainsi que sur le respect de l'équilibre des apports nutritionnels.

Le titulaire met en évidence dans son offre les aspects qualitatifs et nutritionnels qu'il entend développer pour répondre à l'attente révélée des consommateurs d'aujourd'hui.

Tous les plats sont préparés en cuisine centrale et livrés sur le site de consommation, **en liaison chaude.**

2.2 Organisation du transport des repas

Le titulaire se charge de la livraison des repas sur le site de leur consommation.

Le transport respecte la réglementation en vigueur tant en terme de conditions de transport, qu'en terme administratif.

Le titulaire s'engage à réaliser les autocontrôles des températures au départ et à l'arrivée des produits, ainsi que les contrôles des températures ambiantes de ses moyens de transport.

2.3 Approvisionnements

2.3.1 Achats et spécifications qualitatives des denrées

Les caractéristiques des plats livrés doivent respecter les engagements pris par le titulaire dans son offre. Tableau annexe 6.

Les produits transgéniques sont prohibés. Le non-respect des engagements est soumis à pénalité telle que définie dans l'annexe « Liste des pénalités ».

2.3.2 Produits frais

Dans l'attente d'une qualité supérieure des repas, il est demandé au titulaire de proposer des plats préparés dans toute la mesure du possible à base de produits frais.

Pour les produits exceptionnels comme les produits de la mer, les coquillages ou des produits de luxe, le titulaire présentera les sources d'approvisionnements fiables qu'il compte mettre en place.

2.3.3 Produits de proximité, de culture raisonnée, issus de l'agriculture biologiques et du commerce équitable

Dans une perspective de développement durable incluant le respect de l'environnement il est demandé au titulaire de s'assurer autant que faire se peut de l'utilisation de produits de proximité, sous label et/ou certification reconnue dans le respect de la loi EGALIM.

Le thé, le café et le chocolat sont certifiés issus du commerce équitable (label Fair Trade Max Havelaar ou équivalent).

Le titulaire porte une attention particulière à leur mise en valeur auprès des convives.

2.4 Qualité nutritionnelle, menus et grammages

2.4.1 Élaboration et acceptation des menus

Les menus prévisionnels sont établis de semaine à semaine et remis au client pour choix la semaine précédente. Dans la mesure du possible, le titulaire proposera un menu végétarien une fois par semaine. Le client approuvera les menus proposés sous différents volets :

- qualité des produits conforme au tableau « Spécifications qualitatives des denrées »,
- prix contractuels,
- saisonnalité des propositions,
- originalité des plats,
- prise en compte des historiques de consommation des plats servis pour d'éventuels ajustements.

Les menus effectivement servis doivent être conformes au plan de menus mis au point et validé par le client.

Le titulaire peut toutefois procéder à des modifications sous réserve que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités d'approvisionnement,
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient ni la valeur nutritionnelle ni la valeur économique de la prestation prévue,
- ne nuisent pas à la qualité des repas.

Ces modifications font l'objet d'une information préalable au client.

La non-présentation et le non-respect des plans de menus sont soumis à pénalités.

2.4.2 Respect de la qualité nutritionnelle

Le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire et observer, pour l'élaboration des menus, les recommandations du GEM/RCN (Groupe d'Études des Marchés / Restauration Collective et Nutrition).

Les menus faits sur la base d'un plan alimentaire respecteront les pourcentages suivants :

- 90% de plats fabriqués en cuisine centrale, à partir de produits bruts.

- 10% de produits dits d'assemblage (semi élaborés) bruts, crus pour des préparations de type pâtisserie, ou quenelle mais soumis à approbation avec le client,
- l'usage des plats industriels sont à limiter : le titulaire propose une liste pour approbation.

Le titulaire assure la remise en température dans une logique de valorisation des goûts des plats. Il évite au maximum les sauces lourdes et grasses cuites.

2.4.3 Grammages

Les grammages des produits sont conformes à ceux indiqués dans l'annexe «Liste des plats et grammages ». Le client se réserve le droit de procéder à des contrôles de grammages conformément à l'article « Contrôle et suivi de la prestation » des présentes.

2.4.4 La gestion des allergies

La présence d'allergène dans les denrées doit être communiquée en application du règlement INCO, règlement Européen n°1169/2011 effectif au 14 décembre 2014 et de toutes les dispositions réglementaires d'application ou de modification.

L'information de la présence d'un des allergènes, dans chaque plat et périphérique doit être visible par les convives, ou consultable, sans avoir à en faire la demande.

Avant chaque service, toute l'équipe est informée des ingrédients potentiellement allergènes contenus dans chaque préparation de façon à pouvoir répondre aux questions des convives.

2.5 Gestion de fin de service

Le titulaire s'engage à récupérer les contenants vides entre 13h30 et 14h00.

3- Politique qualité et hygiène

3.1 Qualité

Le titulaire précise sa politique en matière de qualité et propose le plan d'autocontrôles qu'il compte mettre en place, notamment pour mesurer la qualité perçue et améliorer la satisfaction des convives.

Le titulaire s'engage à réaliser à sa charge, une (1) fois par an, une mesure de la satisfaction auprès des convives.

Le titulaire présente le support d'enquête au client, pour validation.

Le rapport de cette enquête sera transmis sous quinze (15) jours au client. Une première enquête doit être réalisée trois (3) mois après ouverture.

Suite aux résultats de cette enquête, le titulaire propose un plan d'actions. Il dispose d'un délai d'un (1) mois pour remédier aux points considérés comme insatisfaisants pour une mise en place durable.

Le client se réserve le droit de faire une enquête à ses frais, en interne ou par un cabinet extérieur spécialisé. Le client transmet les résultats au titulaire qui s'engage à présenter les actions correctives correspondantes sous quinze (15) jours.

3.2 Développement durable

Le client souhaite associer étroitement ses titulaires à ses valeurs, en particulier en vue de respecter et de promouvoir les principes du développement durable et de l'éthique. Dans ce contexte, le titulaire s'engage à respecter les engagements du client en matière d'éthique et de développement durable.

Le titulaire présente au client les actions précises qu'il compte mettre en place de façon pérenne dans le cadre de ses prestations, objet du présent contrat.

Seules les actions spécifiques pour le site, sont retenues et jointes en annexe après validation.

3.3 Hygiène

3.3.1 Règles générales

Le titulaire applique toutes les mesures réglementaires prévues à tout moment du process d'élaboration des repas (approvisionnement et stockage).

Le titulaire s'engage à appliquer les nouveaux textes dès leur parution – Textes européens, d'application immédiate, textes français, réglementaires ou recommandations des services officiels.

Le titulaire s'assure de l'existence d'un agrément sanitaire ou d'une dérogation à l'agrément sanitaire valide, pour la cuisine centrale en charge de la préparation des repas.

Le titulaire s'engage à veiller à la bonne réalisation des livraisons de repas, notamment au respect des températures réglementaires.

Le titulaire s'engage à entretenir les tenues vestimentaires du personnel chargé de la distribution des denrées à raison de 2 ou 3 tenues par semaine ainsi que les torchons.

3.3.1 Nettoyage des locaux et des matériels

Le titulaire assure le maintien quotidien en parfait état de propreté et l'entretien courant de tous les locaux mis à sa disposition (zones techniques (notamment la cuisine), zones de distribution et zones convives (réfectoire...) tels que décrites dans l'annexe 1) par le client ainsi que les abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets.

Le titulaire est en charge du nettoyage des matériels et équipements de cuisine ou dédiés à la préparation ou la conservation des denrées.

Le titulaire doit prendre toutes les dispositions pour la sécurité de ses employés lors du nettoyage des zones dont il est responsable.

La fourniture des matériels, produits et consommables nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant est détaillée dans l'annexe « Répartition des charges ». Les matériels doivent être techniquement adaptés à l'usage prévu.

Le titulaire peut sous-traiter à une société de nettoyage les travaux de nettoyage des locaux dont il a la charge sous réserve de l'accord du client.

Les matériels et produits de nettoyage doivent être employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires.

Ces matériels et produits doivent être entreposés dans un local fermé à clé.

Le titulaire tient à disposition de son personnel et de toute personne en charge du contrôle de la prestation l'ensemble des fiches techniques et de sécurité des produits utilisés.

Tout manquement donnera lieu à application de pénalités (cf Annexe 3)

3.3.2 Gestion des déchets

Le titulaire se charge du tri des déchets et emballages dans le respect des consignes appliquées à l'ensemble du site.

Le titulaire assurera l'enlèvement des déchets organiques liés à l'activité du restaurant.

Le titulaire s'engage à respecter les dispositions de la loi du 13 juillet 1992 relative à l'évacuation et la valorisation des huiles de frites.

Le titulaire s'assure d'avoir connaissance des décrets de mise en application, et autres textes modificatifs éventuels sur la gestion des déchets.

3.3.3 Gestion des alertes et des T.I.A.C

Le titulaire expose les procédures qu'il compte mettre en place, en cas d'alerte sanitaire, conformément à la réglementation en vigueur.

Le titulaire détaille sa procédure en cas de suspicion de TIAC ou de pandémie, pour que le client prenne les mesures de sécurité et de santé envers ses salariés de façon efficace.

3.3.4 Analyse des risques

Conformément à la réglementation en vigueur, le titulaire procède à une analyse des risques pour la santé du consommateur, suivant les méthodes retenues pour le H.A.C.C.P.

Le titulaire présente au client les procédures spécifiques qu'il estime nécessaire au regard de l'analyse spécifique des risques. Le titulaire met à disposition de tout contrôle, des services officiels, ou contrôles aléatoires, tels que définis à l'article « Contrôle et suivi de la prestation » des présentes, un Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S), dès le début du marché.

L'analyse des risques intègre les étapes inhérentes à la livraison des repas, en liaison chaude .Le titulaire précise la fréquence de revue du P.M.S, elle doit être envisagée au minimum après toute modification du process d'élaboration des repas, suite à des modifications de la structure, de la composition de l'équipe, des produits travaillés, des méthodes de travail, inhérentes à la politique générale qualité de l'entreprise.

Le titulaire transmet au client toutes les modifications apportées au P.M.S.

3.3.5 Contrôle par un laboratoire indépendant

Le titulaire fait procéder par un laboratoire indépendant à des audits de fonctionnement, portant sur la bonne application des procédures imposées suite à l'analyse spécifiques des risques.

Le laboratoire procède à des analyses bactériologiques et microbiologiques sur le prélèvement d'un repas type et des prélèvements de surfaces en contact alimentaire : matériel, mains, vaisselle, plan de travail.

Le titulaire définit la fréquence des prélèvements par le laboratoire, toutefois, le rythme minimum est d'un (1) contrôle par mois incluant :

- 4 analyses de produits avec recherche de critères sécurité et de critères hygiène des procédés

- 1 analyse de surface

- 2 Audits complets par trimestre au minimum.

- 1 Audit de structure par an facultatif

- 2 Prélèvements d'huile de friture par an pour les sites concernés.

- 1 Analyse d'eau au robinet des locaux techniques par an.

Le premier passage du laboratoire intervient dans le mois suivant l'ouverture du marché.

Le titulaire transmet les résultats au représentant du client qui lui est désignée lors de la signature du contrat.

Les résultats doivent être conformes aux critères fixés par la réglementation, satisfaisants à 100% pour les analyses produits et surfaces.

En cas de résultat non satisfaisant et pour les analyses et pour les points défailants des audits, le titulaire transmet au client sous quarante-huit (48h), un plan d'actions complet, pour validation.

Le client se réserve le droit de faire effectuer des contrôles, par un laboratoire indépendant de son choix, et aussi souvent qu'il le jugera nécessaire.

4- Règlement amiable – Différends et litiges

L'acheteur et le titulaire s'efforcent de régler à l'amiable tout différend éventuel relatif à l'interprétation des stipulations du présent marché ou à l'exécution des prestations.

En cas de différend, l'acheteur et le titulaire peuvent recourir au comité consultatif de règlement amiable compétent ou au médiateur des entreprises des différends relatifs aux marchés publics conformément aux dispositions des articles R.2197-1 à R.2197-24 du Code de la Commande publique.

ALe.....

Pour le TITULAIRE

Nom du représentant :

Qualité :

.....

Cachet du TITULAIRE et signature de son représentant, précédés de la mention manuscrite « lu et approuvé » :

Pour le CLIENT

Nom du représentant : Antony MOINEREAU

Qualité :Président

Cachet du CLIENT et signature de son représentant, précédés de la mention manuscrite « lu et approuvé » :
