

## **CAHIER DES CHARGES FONCTIONNEL ET TECHNIQUE**

### **MARCHE DE RESTAURATION COLLECTIVE ET PRESTATIONS ASSOCIEES N° DE CONSULTATION 028.24**

# Sommaire

<b>1.</b>	<b>PRESENTATION DE FRANCE TRAVAIL</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>CONTEXTE</b>	<b>3</b>
<b>3.</b>	<b>OBJET DU MARCHÉ</b>	<b>4</b>
3.1.	Libellé et description du marché	4
3.2.	Périmètre du marché	4
3.2.1.	SUR LE PLAN TERRITORIAL : METROPOLE, DOM/ROM	4
3.2.2.	SUR LE PLAN FONCTIONNEL : DETERMINATION DE LA FAMILLE D'ACHAT	4
3.2.3.	EXEMPLES D'EXCLUSIONS :	4
<b>4.</b>	<b>VOLUMETRIE</b>	<b>5</b>
<b>5.</b>	<b>DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES PRESTATIONS ATTENDUES</b>	<b>7</b>
5.1.	Modalités d'exécution des prestations de restauration	8
5.1.1.	PLAGES HORAIRES	8
5.1.2.	LOCALISATION ET SURFACES	8
5.1.3.	MENUS	9
5.1.4.	CHOIX DES DENREES	9
5.1.5.	MODALITES D'APPROVISIONNEMENTS	12
5.1.6.	INFORMATION AUX CONSOMMATEURS	13
5.1.7.	MODALITES DE SERVICE	14
5.1.8.	COMPOSITION DES REPAS	14
5.1.9.	LA CAFETERIA	22
5.1.10.	DUREE DE LA PRESTATION	25
5.1.11.	PILOTAGE DES FRAIS FIXES	25
5.1.12.	SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES	26
5.1.13.	COMPTAGE DU NOMBRE DES REPAS	27
5.1.14.	MOYENS ET COMPETENCES NECESSAIRES	27
5.2.	Modalités d'exécution des prestations associées	36
<b>6.</b>	<b>ATTENTES PARTICULIERES VIS-A-VIS DU TITULAIRE</b>	<b>37</b>
6.1.1.	Devoir de conseil	37
6.1.2.	Plan de progrès	37
6.1.3.	Devoir d'information	37
6.1.4.	Clause carbone et respect de la loi « climat et résilience »	37
6.1.5.	Actions de communication	38
<b>7.</b>	<b>MODALITES DE PILOTAGE ET DE SUIVI DU MARCHÉ</b>	<b>38</b>
7.1.	Interlocuteurs du titulaire auprès de France Travail	38
7.2.	Interlocuteurs de France Travail auprès du titulaire	38
7.3.	Instances de pilotage et de suivi	39
7.4.	Éléments de reporting	39
<b>8.</b>	<b>OPERATIONS DE CONTROLE DE L'EXÉCUTION ET DE LA QUALITE DES PRESTATIONS</b>	<b>40</b>
8.1.	Contrôles à la charge du titulaire	40
8.2.	Contrôles réalisés par France Travail	41

## 1. PRESENTATION DE FRANCE TRAVAIL

Acteur majeur du marché de l'emploi en France, France Travail est un établissement public administratif, doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière, et soumis aux règles comptables applicables aux entreprises industrielles et commerciales. Son directeur général est nommé en conseil des ministres.

France Travail est administré par un conseil d'administration, son action s'appuie sur une direction générale, et une organisation déconcentrée.

Une convention pluriannuelle d'objectifs et de gestion conclue entre l'État, l'Unedic et France Travail, définit les objectifs assignés à France Travail au regard de la situation de l'emploi et des moyens prévisionnels qui lui sont alloués par l'Unedic et l'État.

En matière d'achat, France Travail est soumis aux dispositions de Code de la commande publique.

En application de la loi n°2023-1196 du 18 décembre 2023 pour le plein emploi, Pôle emploi est devenu France Travail le 1er janvier 2024. Cette transformation, qui n'emporte pas la création d'une nouvelle personne morale, consiste en un changement de dénomination et un élargissement des missions de l'établissement au sein du réseau pour l'emploi mentionné à l'article L.5311-7 du code du travail.

En tant qu'opérateur, France Travail a pour mission d'accueillir, d'informer, d'orienter et d'accompagner les personnes à la recherche d'un emploi, d'une formation ou d'un conseil professionnel et de veiller à la continuité de leur parcours d'insertion sociale et professionnelle. Il prescrit toutes les actions utiles pour développer leurs compétences professionnelles et améliorer leur employabilité. Il favorise leur reclassement, leur promotion professionnelle, ainsi que leur mobilité géographique et professionnelle. France Travail aide et conseille les entreprises dans leurs recrutements, prospecte le marché du travail et a également pour mission de développer une expertise sur l'évolution des emplois et qualifications.

France Travail est composé de 17 directions régionales. Plus particulièrement, la direction générale de France Travail.

## 2. CONTEXTE

France Travail renouvelle son marché de restauration collective ainsi que les prestations annexes associées pour sa direction générale.

Ce renouvellement s'inscrit dans un contexte de reprise progressive de l'activité de restauration en nombre de couverts, en lien avec la sortie de la crise sanitaire COVID, la fréquentation additionnelle de l'Université du Management et des personnes en réunion, et la mise en place d'un nouvel accord fixant à 2 jours le nombre maximal de jour télétravaillé à compter de janvier 2025.

Ces facteurs impactent, et devraient encore davantage impacter à la hausse, la fréquentation du restaurant et le recours aux prestations associées.

Les prestations et les conditions d'exécution par le titulaire sont définies dans le présent CCFT afin que celui-ci fournisse aux utilisateurs un service de qualité au meilleur coût, dans le cadre d'une saine gestion d'exploitation.

### **3. OBJET DU MARCHÉ**

#### **3.1. LIBELLE ET DESCRIPTION DU MARCHÉ**

Le présent marché a pour objet les prestations de restauration collective et les prestations annexes associées pour la direction générale de France Travail.

#### **3.2. PERIMETRE DU MARCHÉ**

Deux critères sont à considérer pour définir le périmètre et éventuellement les exclusions :

##### **3.2.1. SUR LE PLAN TERRITORIAL : METROPOLE, DOM/ROM**

Le présent marché a pour périmètre géographique la direction générale de France Travail.

Le lieu de restauration est installé dans les locaux de France Travail situés au 1-5 avenue du Docteur Gley, Paris 20e ; Les prestations associées se déroulent sur ce même site.

##### **3.2.2. SUR LE PLAN FONCTIONNEL : DETERMINATION DE LA FAMILLE D'ACHAT**

La restauration collective se compose d'un self et d'une cafétéria et les prestations annexes associées comprennent notamment les pauses café, plateaux repas, cocktails, animations...

Les prestations concernent les personnes qui sont amenées à fréquenter la direction générale de France Travail. Sont concernés :

- Les agents du siège exerçant leur activité dans l'immeuble du Cinétic et du Domino : environ 1000 convives potentiels.
- Les personnels du réseau de France Travail en visite (entretiens, réunions, séminaires, groupes de travail, formations, etc.), ou personnels des sites locaux de France Travail situés à proximité
- Des visiteurs n'appartenant pas à France Travail, conviés par les personnels, dans une proportion marginale.
- Les prestataires de services de France Travail.

##### **3.2.3. EXEMPLES D'EXCLUSIONS :**

Le marché ne concerne pas les sites de la direction générale situés hors du bâtiment Le Cinetic.

## 4. VOLUMETRIE

La cible des consommateurs sont des adultes sédentaires, effectuant des travaux de bureau. Le personnel de la direction générale est composé d'environ 1% d'employés, 32% agent de maîtrise et techniciens et 67% cadres.

L'âge moyen des personnels est de 47.8 ans et la répartition actuelle hommes / femmes est de 36% / 64%.

8% des agents sont à temps partiel. Parmi ceux-ci, la grande majorité (78%) a opté pour une quotité de 80 ou 90%.

Le titulaire ne sert les repas qu'aux usagers munis d'une carte, délivrée par France Travail, sauf pour les visiteurs, munis d'un ticket invité.

Le titulaire ne peut refuser l'accès au restaurant aux personnes autorisées par France Travail.

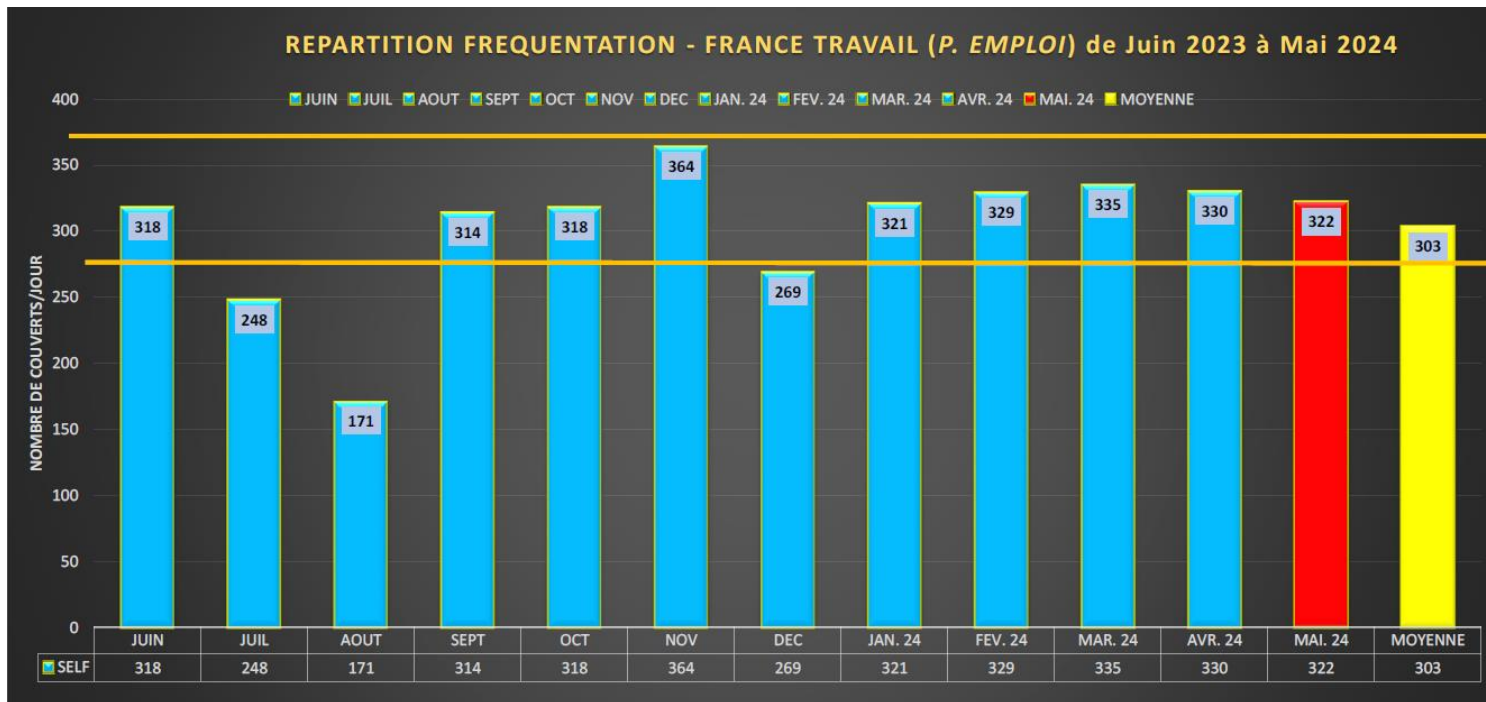
Ce restaurant n'est pas un restaurant inter-entreprises, le titulaire ne peut accepter des clients non autorisés par France Travail.

Ci-après, la fréquentation du restaurant au cours des dernières années. Ces chiffres sont donnés à titre d'indication et ne sauraient engager France Travail sur ces consommations futures.

### Fréquentation totale mensuelle :

	2022	2023	2024
<b>Janvier</b>	2012	6950	7066
<b>Février</b>	3827	6139	6917
<b>Mars</b>	5064	6633	7026
<b>Avril</b>	4177	5786	6921
<b>Mai</b>	4440	5519	5789
<b>Juin</b>	5113	6985	7535
<b>Juillet</b>	3497	4967	4682
<b>Août</b>	3352	3584	2329
<b>Septembre</b>	5650	6593	6855
<b>Octobre</b>	5123	7006	7633
<b>Novembre</b>	5013	7650	7019
<b>Décembre</b>	3811	5107	5243
<b>Total</b>	<b>51079</b>	<b>72919</b>	<b>75015</b>

### Fréquentation moyenne journalière par mois :



### Pratique et impact télétravail

Depuis mars 2020 et la crise sanitaire, un accord d'entreprise permet à l'ensemble des agents d'avoir accès au télétravail jusqu'à 3 jours par semaine.

Un nouvel accord a été entériné, à partir de janvier 2025, le recul de l'usage du télétravail (ou du travail de proximité, en agence), désormais possible à hauteur de 2 jours maximum par semaine. Les agents ont également la possibilité d'opter pour une formule « mixte », permettant là encore de télétravailler 2 jours maximum par semaine, mais également d'effectuer une journée de travail en agence (travail de proximité) par semaine.

Le télétravail et le futur travail de proximité génèrent une présence moindre des agents le vendredi en particulier, mais également le lundi. Les journées où les présences sont les plus significatives sont les mardi, mercredi et jeudi.

Stats	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Nombre moyen de personnes présentes sur site (2024)	307	496	404	436	122
Nombre prévisionnel de couverts moyen au self	250 à 300	400 à 450	300 à 350	350 à 400	150 à 200

## 5. DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES PRESTATIONS ATTENDUES

Le titulaire devra assurer la fourniture et la distribution quotidienne de repas, en vue de leur consommation immédiate au sein du siège.

Il devra assurer :

- L'approvisionnement en denrées, produits alimentaires et ingrédients nécessaires à la confection des repas, en son nom et pour son compte ;
- Le stockage sur place des denrées à ses risques et périls, dans les locaux affectés au fonctionnement du restaurant par France Travail, sous réserve du bon fonctionnement des chambres froides, et de la possibilité de fermer à clé les réserves mises à sa disposition. Il met à disposition de France Travail les coordonnées téléphoniques d'un de ses agents chargé de transférer les marchandises vers un autre congélateur en cas de panne ;
- La préparation et la cuisson des repas totalement ou partiellement sur place ;
- La présentation des plats des différents menus (présentoirs...)
- La distribution et la vente des repas aux convives ;
- Le fonctionnement d'une cafétéria ;
- Le lavage de la vaisselle et le nettoyage courant des locaux avec les produits, le linge et le matériel nécessaires, fournis par ses soins ;
- Le lavage de la zone de préparation et de distribution, lavage des tables de l'espace de restauration, rangement des carafes,
- La fourniture et l'entretien du linge de cuisine et de service ;
- La fourniture de serviettes en papier recyclé biodégradable pour les convives ;
- Les panonceaux et autres signalétiques à sa marque et les étiquetages de présentation ;
- Les tâches nécessaires à sa gestion avec ses propres imprimés administratifs et ses fournitures de bureau.

Le titulaire met en œuvre son savoir-faire et ses compétences dans la préparation et l'exécution des prestations.

En tant que professionnel expérimenté, le titulaire soumet à l'acceptation de France Travail tout aménagement et suggestion relatifs aux installations et agencements, à la préparation ou à la distribution des repas, à la composition des menus et la présentation des plats, ou autres propositions, sans répercussion sur le prix des repas.

Il s'engage à prendre, dans les locaux mis à sa disposition par France Travail, les précautions nécessaires au bon fonctionnement des cuisines, de leurs annexes, du restaurant, et de la cafétéria.

## **5.1. MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS DE RESTAURATION**

### **5.1.1. PLAGES HORAIRES**

Les heures d'ouvertures du restaurant sont assurées du lundi au vendredi de 11h45 (premier repas servi) à 14h (dernier repas servi). Ces horaires sont susceptibles de modifications ponctuelles sur demande de France Travail.

Les pics d'affluence se situent entre 12H et 12H45. Il appartient au titulaire d'assurer la fluidité du service et d'organiser le self de manière que les files d'attente au scramble et en caisse n'excèdent pas 10 personnes et/ou 5 minutes. Dans ce cadre, des contrôles inopinés sont effectués par la direction du siège, et peuvent conduire, en cas de manquements répétés, à l'application de pénalités, visées à l'Art.7 du contrat. Par ailleurs, le titulaire devra proposer un plan d'amélioration continu concernant la fluidité du restaurant d'entreprise, lors de chaque réunion de bilan annuel.

France Travail informe le titulaire des variations prévisibles du volume des convives, en cas notamment de période de congés ou autres événements pouvant influencer de manière significative sur l'exécution du marché. L'information est transmise au titulaire au moins sept jours calendaires avant la date concernée.

La durée d'un repas est d'environ 25 minutes.

Les modifications ponctuelles d'horaires sont communiquées par France Travail au titulaire au moins une semaine avant la date concernée.

Le restaurant étant fermé, chaque année, 5 (cinq) jours ouvrés à l'occasion des « ponts », l'Etablissement en avertira le titulaire au moins deux semaines avant la date prévue. Il en sera de même lors de toute autre fermeture exceptionnelle.

En cas d'événement ayant un impact sur l'affluence du RE type crise sanitaire, et/ou soit sur demande des autorités administratives, le RIE peut être fermé sans délai de prévenance.

### **5.1.2. LOCALISATION ET SURFACES**

La salle de restaurant et la cafétéria sont situées au 1er étage de l'immeuble CINETIC. Elle se compose d'une salle de restauration est de 420 m<sup>2</sup> et d'un espace fermé à part appelé « le petit Lilas » d'environ 60 m<sup>2</sup>.

La salle de restaurant peut accueillir 365 convives (313 pour le RIE et 52 pour le petit lilas) en même temps (530 couverts en deux services et demi).

La cafétéria possède une surface de 50m<sup>2</sup>.

La zone technique (cuisine, plateaux, chambres froides, rangements, stockage) hors restaurant et cafétéria représente 280 m<sup>2</sup>.

Enfin, la zone de distribution, dite « scramble », représente 200m<sup>2</sup>.



Les plans du restaurant et des zones techniques sont joints en annexe 1.

### 5.1.3. MENUS

Le titulaire doit observer pour l'élaboration des menus les règles essentielles d'équilibre alimentaire et les principes préconisés pour la restauration collective. Les menus doivent être variés tout en respectant l'équilibre énergétique et nutritionnel des repas.

Les projets de menus sont établis pour un mois par le titulaire et communiqués au correspondant de France Travail dans un délai de 8 jours avant le début de la première semaine à France Travail ; celle-ci peut demander toute modification qu'elle souhaite.

Les menus effectivement servis doivent être conformes au projet accepté par France Travail. Toutefois, le titulaire se réserve la faculté de modifier les menus en fonction des contraintes d'approvisionnement, à condition que cela corresponde aux règles nutritionnelles de base, sans nuire ni à la qualité, ni à la valeur nutritionnelle des repas dans le respect des catégories.

Le titulaire est tenu d'assurer au moins jusqu'à 13h30 le choix complet des plats au menu du jour.

### 5.1.4. CHOIX DES DENREES

Les repas, hors d'œuvre, plats principaux et garnitures doivent être préparés sur place, avec des produits frais en priorité. Le titulaire précisera dans son offre les gammes de produits utilisés pour sa prestation. Les produits de 5ème gamme sont totalement proscrits. Les steaks hachés proposés en grillage sont obligatoirement composés avec un taux maximum de 5 % de matière grasse.

France Travail impulse une démarche de développement durable et est sensible à la protection de l'environnement, il en fait un axe fort de sa politique d'achat.

De ce fait, il est demandé au titulaire de respecter les pratiques suivantes, dès le début d'exécution du marché, en lien notamment avec la loi EGalim 2 – Loi Climat & Résilience :

- **Atteindre un taux d'au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques, dans la composition des repas servis ;**
- **Atteindre un taux d'au moins 100 % de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons ;**

(Articles L. 230-5-1. et L. 230-5-2. du CRPM7, articles R. 230-30-1. à R. 230-30-3 du CRPM, article 2 du 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).

Les produits entrant dans le décompte de produits durables et de qualité sont :

- Les produits issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20 % minimum), y compris les produits végétaux étiquetés « en conversion », ou équivalents. Ils se répartissent, chaque jour, entre au moins une entrée, un plat, un laitage ou un fromage, un dessert, une sorte de pain, et un plateau qualité premium ;
- Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivants : le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production, ou équivalents ;
- Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 jusqu'au 31/12/2026 uniquement ;
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable, ou équivalents ;
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP), ou équivalents ;
- Les produits issus du commerce équitable, ou équivalents ;
- Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.
- Les produits dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.

Les produits « équivalents » à ceux mentionnés ci-avant bénéficiant des signes, mentions, écolabels ou certifications, repose sur une analyse au cas par cas, à partir des éléments de preuve apportés par le fournisseur, conformément à l'article R.2111-11 du code de la commande publique sauf pour les produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 pour lesquels l'équivalence doit être certifiée par un organisme indépendant accrédité.

Par ailleurs, il est attendu pendant toute la durée d'exécution du marché que :

- Les produits frais doivent représenter au moins 80 % des denrées utilisées ;
- Au moins 50% des produits sont issus d'approvisionnement en circuits courts et durables ;

- Au moins 50 % de produits du commerce équitable sont proposés à la cafétéria ;
- Au moins 60 % de légumes et fruits frais respectent les règles de saisonnalité et de circuits courts. Les produits de saison se définissent comme ceux produits en France métropolitaine pendant la saison considérée ;
- Un plat végétarien (notamment protéines végétales) optionnel est proposé quotidiennement comme alternative ;
- Le transport des denrées par avion est interdit ;
- L'étiquetage et la mise en valeur des produits biologiques est obligatoire ;
- La limitation des acides gras trans, des huiles de palme, palmiste, de coprah et de friture, et des graisses cuites avec excès est requise ;
- Une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire proposée au 2 du cadre de réponse ;
- Rendre impropres à la consommation des denrées alimentaires consommables est interdit ;
- Proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter en restauration collective est obligatoire ;
- Les ustensiles et bouteilles en plastique à usage unique sont interdites et la mise à disposition de fontaines à eau est obligatoire.

On entend par **produits biologiques** les denrées répondant aux critères suivants :

- La production biologique est un système global de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une méthode de production respectant la préférence des consommateurs à l'égard de produits obtenus grâce à des substances et produits naturels.
- Le mode de **production** biologique est fondé notamment sur :
  - la non-utilisation de produits chimiques de synthèse,
  - la non-utilisation des OGM et des produits obtenus à partir d'OGM,
  - le recyclage des matières organiques,
  - la rotation des cultures,
  - la lutte biologique.
- L'élevage, de type extensif, est fondé sur le respect du bien-être animal, une alimentation biologique, le recours prioritaire aux médecines douces en cas de besoin. Il garantit l'accès des animaux à des pâturages ou des parcours extérieurs et une croissance naturelle des animaux.
- Le processus de transformation est fondé sur :
  - l'utilisation d'ingrédients biologiques,
  - la non-utilisation de produits chimiques de synthèse,

- un emploi restreint d'additifs et auxiliaires de fabrication,
- le recours à des procédés respectueux de l'écosystème et non polluants.

On entend par produit issu du **commerce équitable** les produits achetés à des organisations constituées de petits producteurs de pays en développement à un prix et à des conditions favorables par rapport à ceux déterminés par le jeu du marché : le prix payé doit couvrir tous les frais et comprendre une prime supplémentaire par rapport aux cours du marché, la production doit faire l'objet d'un préfinancement et l'importateur doit entretenir des relations commerciales de longue durée avec les producteurs.

Au cours des réunions de la Commission Restaurant, un point sera fait sur ces pratiques.

De même, la part des produits de qualité et durables (au sens de l'article L. 230-5-1 du CRPM) et la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis doivent faire l'objet d'un affichage permanent à l'entrée du restaurant collectif, actualisé au moins une fois par an et lisible par tous les usagers, et d'une information des usagers par communication électronique au moins une fois par an.

Le titulaire fournit dans son offre des fiches techniques représentatives de la qualité des produits qu'il propose. Ces fiches techniques s'imposent au titulaire au cours de l'exécution du marché. Toute diminution de la qualité des produits proposés pourra faire l'objet des pénalités prévues à l'article 7 du Contrat.

Le respect des engagements pris en matière d'approvisionnements alimentaires fait l'objet d'un suivi régulier et peut être contrôlé à tout moment par France Travail et par toute personne que celui-ci mandate pour le suivi de son contrat.

Toute évolution de la réglementation en matière d'approvisionnements alimentaires en restauration collective préalablement au démarrage du marché ou en cours de marché doit être mise en œuvre par le titulaire.

A ce titre, et pour assurer un suivi de conformité à la loi EGalim 2, le titulaire complète mensuellement le tableau de suivi Excel fourni par France Travail, dans un délai maximal de 5 jours ouvrés suivant la fin du mois calendaire échu.

Chaque année, un bilan mettant en évidence la performance environnementale et sociale et la qualité nutritionnelle dans le cadre de l'exécution du marché est établi par le titulaire, sans préjudice de l'article 6.1 du contrat.

#### **5.1.5. MODALITES D'APPROVISIONNEMENTS**

Les équipements des zones de stockage des denrées permettent au titulaire de s'approvisionner tant en produits secs ou frais qu'en produits surgelés et de conserver ces produits le temps requis dans des locaux adaptés.

Les denrées arrivent sur un quai de déchargement et sont approvisionnées au 1er étage par ascenseur.

#### 5.1.6. INFORMATION AUX CONSOMMATEURS

Le titulaire est tenu à l'obligation d'affichage du prix à payer résultant de l'article L113.3 du code de la Consommation qui s'applique à tous les produits ou prestations de service, et de l'arrêté interministériel du 27-3-87 relatif à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas.

À l'issue du paiement par le convive, le titulaire délivre à celui-ci une note sous la forme d'un ticket de caisse, selon la réglementation en vigueur. Ce ticket de caisse pourra être dématérialisé et accessible au travers d'une application propre au titulaire.

Le titulaire assure l'affichage quotidien des menus aux emplacements désignés par France Travail. Le contenu du menu allégé, du menu économique ou du menu biologique, (cf. article 5.1.8) est également affiché.

Chacun des plats servis est dénommé de façon précise, avec mention de l'ingrédient principal si nécessaire. Les dénominations portées sur les menus sont loyales et conformes à la réglementation ou aux usages.

Dans le cadre de menu allégé, ou des produits d'origine biologique, le titulaire fait figurer des informations à caractère nutritionnel (valeur énergétique, éléments utiles sur le plan de l'équilibre alimentaire).

Une information pédagogique est faite concernant les produits ou leur quantité nuisible à la santé (exemples : teneur en sel ou en sucre, excès de viande, ...) et sur l'équilibre alimentaire (bénéfices des produits sur la santé).

D'une façon générale, le titulaire se conforme à réglementation en vigueur concernant l'information sur les ingrédients utilisés (présence d'OGM, présence d'allergènes, etc.) et sur la traçabilité et le contrôle des produits.

Les certificats de traçabilité des viandes, volailles et poissons sont affichés à l'entrée du restaurant ainsi que la zone de production des fruits et légumes.

La provenance d'un produit de la filière du commerce équitable doit être portée à la connaissance des consommateurs.

Le titulaire rend visible ses actions sur l'emploi local, les produits de proximité, les produits de saison, du terroir, etc.

Événements particuliers destinés à sensibiliser et informer le consommateur sur les aspects de développement durable et de responsabilité sociétale : le titulaire communique au moins une fois par an autour des mesures prises dans le cadre de l'exécution du marché à l'occasion des événements nationaux (semaine du développement durable, du commerce équitable, etc.) : part du bio dans ses achats, diminution de son impact carbone, achat de produits de saison, ...

#### 5.1.7. MODALITES DE SERVICE

Les repas sont proposés :

- En libre-service, pour les personnels fréquentant le restaurant. La distribution des plats est faite en mode linéaire avec îlots pour le buffet de hors d'œuvres, les fromages et les desserts. Le titulaire peut aussi mettre en place une rôtisserie, des grillades et d'autres plats chauds à thèmes.
- À table, en cas de nécessité absolue, pour le personnel handicapé à mobilité réduite.

A l'issue du repas, le convive dépose son plateau à l'endroit prévu à cet effet.

L'option choisie est celle d'un menu libre avec paiement en fonction des plats choisis, le convive ayant le choix, dans chaque élément du repas, entre plusieurs possibilités, auxquelles correspondent plusieurs tranches de prix.

Le menu visiteur est un menu type à choix libre (1 entrée, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert, 1 boisson et 1 café ou 1 thé, 1 pain,).

Les condiments et les assaisonnements sont proposés à volonté.

L'ensemble des garnitures des plats (féculents, légumes, etc.) seront proposés en libre-service sur l'ensemble des stands.

#### 5.1.8. COMPOSITION DES REPAS

Nous attirons l'attention du titulaire du fait que nous serons attentifs à des propositions innovantes. Exemples : la mise en place d'une rôtisserie, un bar à pâtes ou à salade, des animations à thèmes (paëlla, etc.), un esprit « food truck » permettant chaque jour à un traiteur solidaire de venir préparer ou servir sur place, dans le respect des règles du titulaire du marché. La diversité des propositions innovantes constituera une véritable plus-value dans le fonctionnement du RIE.

Le nombre de couverts de référence correspond au nombre de repas quotidien moyen constaté durant la quinzaine précédente.

#### ❖ Pour une fréquentation inférieure ou égale à 250 par jour

Les repas sont composés, obligatoirement, à minima, des éléments suivants :

##### **Les entrées :**

- **Les entrées dressées**

**2 choix** uniquement devront être proposés :

- Entrée 1 : produits raisonnés, locaux et de saison ou bio uniquement

- Entrée 2 : aux choix mais **limitant** les produits transformés de type terrines, pâtés, saucissons

- **Le bar à salade**

Celui-ci devra être achalandé à **minima** avec :

- Une légumineuse
- Une crudité locale et de saison
- Une crudité **bio**
- Un féculent **complet** obligatoirement
- Une salade verte variée
- Avocats ou légumes de saison
- Des toppings (croutons, dés de fromage, noix, thon, poulet, dinde, œuf, etc.)

Le bar à salade doit avoir la capacité de permettre un service à l'assiette, et permettre aux convives de disposer d'une salade suffisamment fournie pour être considérée comme un plat.

**Ces denrées sont présentées non assaisonnées.** Les assaisonnements seront tenus à la disposition des convives qui pourront les utiliser à la demande.

Le titulaire devra préciser **le grammage et le type de contenant fourni** (assiette, bol, ...) pour chacun des contenants en fonction du contenu (cf. ci-dessus).

- **Les potages**

Prestation proposée uniquement en hiver.

## **Les plats :**

- **Les plats chauds**

L'offre proposée sera constituée **obligatoirement de 3 plats** comme suit :

- 1 plat du jour avec **protéines animales**
- 1 plat bio :
  - À base de **protéines animales** : **deux fois** par semaine
  - À base de **protéines végétales** : **trois fois** par semaine
- 1 poisson deux fois par semaine minimum

- **Les accompagnements**

Il sera proposé par le titulaire trois choix comme suit :

- 2 légumes locaux et de saison. Pas de légumes mélangés acceptés. Possibilité de bio.
- 1 féculent complet bio ou raisonné ou 1 féculent classique
- Les frites devront être proposées tous les jours sans exception pendant les heures de service

- **Les grillades**

Le titulaire proposera **obligatoirement** un steak haché et une autre grillade (faux filet, entrecôte, brochette, volaille, etc.) chaque jour, sauf le vendredi dédié au brunch. Le grillardin devra être formé à la délivrance d'un service rapide, en anticipant les différentes commandes, cuissons en



fluidifiant la file. Une sauce dédiée devra être proposée chaque jour pour les accompagner (échalotte, béarnaise, bleu, etc.).

### Les laitages et fromages

- 1 catégorie économique obligatoire (1 laitage économique chaque jour)
- Des fromages variés
- Des laitages variés (fromage blanc servi en jatte, yaourts et préparations lactées diverses) dont au moins 1 nature chaque jour
- 1 catégorie allégée
- 1 catégorie issue de la filière biologique

Remarque : La moitié des variétés de fromages est renouvelée chaque jour.

### Les desserts

- **Les desserts dressés**

Le titulaire proposera obligatoirement **2 choix** comme suit :

- Gâteau / pâtisserie fait maison
- Entremet / mousse fait maison
- Avec obligation d'un dessert au chocolat

- **Le bar à dessert**

Le titulaire proposera obligatoirement **4 choix** comme suit :

- Fromage blanc vache, brebis, faisselle en alternance : 30 % et 0% de matière grasse
- Compote de fruits (sans sucre ajoutés) : une seule composition journalière à alterner
- Crème chocolat, café, praliné, ... ou mousse au chocolat (fait maison pour la mousse)
- Au moins 3 fruits (fruit en sirop, fruit de saison) par jour de type dessert bar.

- **Les fruits**

Le titulaire proposera obligatoirement **3 choix** comme suit sachant que **tous les fruits doivent être d'origine France** sauf les agrumes et pastèques qui doivent être d'origine UE.

- 2 fruits
- 1 fruit issu de l'agriculture raisonnée

### ❖ Pour une fréquentation supérieure à 250 couverts par jour

Les repas sont composés, obligatoirement, à minima, des éléments suivants :

### Les entrées :

- **Les entrées dressées**

**3 choix** uniquement devront être proposés :

- Entrée 1 : produits raisonnés, locaux et de saison ou bio uniquement
- Entrée 2 : aux choix mais **limitant** les produits transformés de type terrines, pâtés, saucissons



- Entrée 3 : au choix

- **Le bar à salade**

Celui-ci devra être achalandé à **minima** avec :

- Une légumineuse
- Une crudité locale et de saison
- Une crudité **bio**
- Un féculent **complet** obligatoirement
- Une salade verte variée
- Avocats ou légumes de saison
- Des toppings (croutons, dés de fromage, noix, thon, poulet, dinde, œuf, etc.).

Le bar à salade doit avoir la capacité de permettre un service à l'assiette, et permettre aux convives de disposer d'une salade suffisamment fournie pour être considérée comme un plat.

**Ces denrées sont présentées non assaisonnées.** Les assaisonnements seront tenus à la disposition des convives qui pourront les utiliser à la demande.

Le titulaire devra préciser **le grammage et le type de contenant fourni** (assiette, bol, ...) pour chacun des contenants en fonction du contenu (cf. ci-dessus).

- **Les potages**

Prestation proposée uniquement en hiver.

## **Les plats**

- **Les plats chauds**

L'offre proposée sera constituée **obligatoirement de 4 plats** comme suit :

- 1 plat du jour avec **protéines animales**
- 1 plat bio :
  - À base de **protéines animales** : **deux fois** par semaine
  - À base de **protéines végétales** : **trois fois** par semaine
- 1 poisson, deux fois par semaine minimum
- Une prestation en alternance :
  - Une **pizza** :
  - Des **pâtes** en plats complets (avec viandes, jambon, etc.)
  - Une prestation de type « **galette** » : avec ou sans protéines animales
  - Une prestation de type « **wok légumes** »
  - Une prestation de type « **wok viandes** »
  - Une prestation de type « Street food » et « Food court » sera appréciée

- **Les accompagnements**

Il sera proposé par le titulaire **quatre** choix comme suit :

- 2 légumes, **locaux et de saison**. Pas de légumes mélangés acceptés. Possibilité de **bio**.
- 1 féculent **complet** bio ou raisonné
- 1 féculent **classique** : frites ou pommes de terre rissolées

Les accompagnements doivent pouvoir être servis seuls.

- **Les grillades**

Le titulaire proposera obligatoirement un steak haché chaque jour et une autre grillade (faux filet, entrecôte, brochette, volaille, etc.) chaque jour, sauf le vendredi dédié au brunch. Le grillardin devra être formé à la délivrance d'un service rapide, en anticipant les différentes commandes, cuissons en fluidifiant la file. Une sauce dédiée devra être proposée chaque jour pour les accompagner (échalotte, béarnaise, bleu, etc.).

### Les laitages et fromages

- 1 catégorie économique obligatoire (1 laitage économique chaque jour)
- Des fromages variés
- Des laitages variés (fromage blanc servi en jatte, yaourts et préparations lactées diverses) dont au moins 1 nature chaque jour
- 1 catégorie allégée
- 1 catégorie issue de la filière biologique

Remarque : la moitié des variétés de fromages est renouvelée chaque jour.

### Les desserts

- **Les desserts dressés**

Le titulaire proposera obligatoirement **4 choix** comme suit :

- Gâteau / pâtisserie fait maison
- Entremet / mousse fait maison
- Choix libre
- Avec obligation d'un dessert au chocolat

- **Le bar à dessert**

Le titulaire proposera obligatoirement **4 choix** comme suit :

- Fromage blanc vache, brebis, faisselle en alternance : 30 % et 0 % de matière grasse
- Compote de fruits (sans sucre ajoutés) : une seule composition journalière à alterner
- Crème chocolat, café, praliné, ... ou mousse au chocolat (fait maison pour la mousse)
- Au moins 3 fruits (fruit en sirop, fruit de saison) par jour de type dessert bar.

- **Les fruits**

Le titulaire proposera obligatoirement **3 choix** comme suit sachant que **tous les fruits doivent être d'origine France** sauf les agrumes et pastèques qui doivent être d'origine UE.

- 2 fruits
- 1 fruit issu de l'agriculture raisonnée

## ❖ Dispositions communes sans prise en compte de la fréquentation

### Les boissons

Le titulaire proposera comme suit :

- Eaux de source en format Tetra Pak de 50 et 150 cl
- Eaux minérales gazeuses et plates en format Tetra Pak de 33, 50 cl et 100 cl
- Eaux minérales aromatisées gazeuses et plates en format Tetra Pak de 50 cl
- Sodas en canette ou bouteille de 33 cl environ (dont 1 soda allégé obligatoirement chaque jour).
- Vin rouge, rosé et blanc en bouteille de 25 cl environ
- Bière et cidre en canette ou bouteille de 25 ou 33 cl environ

L'eau est distribuée à volonté dans des carafes ou pots à eau. Les convives peuvent s'approvisionner eux-mêmes à la(les) fontaines mise(s) à disposition dans la salle du restaurant.

### Les pains

Le titulaire proposera obligatoirement **2 choix** comme suit

- Pain ordinaire
- Petits pains spéciaux ou « fantaisie ». Par pains spéciaux, on entend par exemple petits pains aux céréales, au fromage, au seigle, aux raisins, etc.

### Brunch

Un brunch doit être proposé chaque vendredi pendant les heures de repas de 11h30 à 13h30.

Le brunch doit inclure une variété d'options pour satisfaire les goûts comprenant :

- Boissons :
  - Jus de fruits (orange, pomme, multifruit, pamplemousse)
  - Lait entier, demi écrémé, végétal
  - Café, thé, chocolat chaud
- Plats chauds :
  - Œufs : au plat, omelette, brouillés
  - Mini saucisses grillées
  - Bacon, tofu, poulet
  - Légumes grillés
  - Mini sandwichs, bagels garnis
  - Tartes salées et sucrées
  - Crêpe, pancakes avec pâte à tartiner, confitures, miel, sirop d'érable, sucre
  - Pomme de terre : sautées par exemple
  - Pains variés : baguette, complet, céréales, noix, maïs
  - Viennoiseries : mini croissant, pain au chocolat, pain au raisin, chausson aux pommes, brioches avec grill pain

- Fromage : chèvre, emmental, camembert
- Yaourts : nature, aux fruits, végétaux et à boire
- Beurre doux et demi-sel
- Fruits de saison entier en morceau, en salade de fruits, compote
- Mini pâtisseries : brownies, muffins, financiers
- Produit végétarien

Le titulaire proposera une offre allégée (de 3 à 5 produits), et une offre « complète » (jusqu'à 8 produits).

France travail se réserve le droit de remplacer le brunch pour une prestation classique (comme la prestation de la semaine. Le changement devra être communiqué au moins deux semaines en amont au prestataire.

Le prestataire devra prévoir une équipe dédiée pour la préparation et le service du brunch.

#### ❖ **Scénario de crise (exemple crise sanitaire type COVID 19)**

En période de crise, la fréquentation sur site peut ne pas dépasser les 40 personnes. Le titulaire devra avoir la capacité de proposer une restauration, si nécessaire distanciée depuis une cuisine centrale, afin d'approvisionner en plateau repas, la direction générale.

Le tarif ne devra pas excéder les 10€, avec une entrée, plat, dessert et pain.

Le titulaire devra assurer la livraison et le paiement du montant du plateau en intégrant la part France Travail sur le compte des agents.

#### ❖ **Passage en caisse et coût moyen**

Les convives règlent à l'aide de leur badge aux caisses du self la part qui est à leur charge (Part agent = frais fixes + prix denrées – participation employeur).

La contribution forfaitaire de France Travail est de 7.18€ TTC par repas servi au restaurant au 1er juin 2024 et le prix du plateau moyen payé par le convive et constaté au self au cours de l'année 2024 est d'environ 6,48€ TTC.

#### ❖ **Menu économique**

.

Le titulaire devra proposer chaque jour un « **menu malin** » comprenant une entrée, un plat et son accompagnement et un dessert. Ce menu malin ne **pourra excéder 7 euros TTC** (part agent + part employeur). Les choix proposés dans le menu malin doivent faire partis intégrants de l'offre journalière.

### ❖ Autres dispositions

- Il doit offrir la possibilité aux convives de composer 1 menu allégé par jour, différent chaque jour (crudité non assaisonnée, poisson cuit à l'eau ou à la vapeur, viande maigre ou grillade, légume vert, salade, yaourt ou fromage blanc à 0%, fruit, etc.).
- Il doit proposer 1 menu complet biologique par jour, différent chaque jour.
- Il propose des plats spéciaux (régionaux, « world », etc.), ainsi que des repas à thème avec animation obligatoire a minima deux fois par mois.
- Une recette du monde devra être proposée tous les jours sauf le vendredi.
- Un plat végétarien est proposé trois fois par semaine.
- Un plat avec du poisson est proposé deux fois par semaine sauf le vendredi.
- La fréquence de présentation des plats respecte l'équilibre alimentaire, selon les prescriptions du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN).
- Les plats présentés tiennent compte des possibilités saisonnières.

### ❖ Présentation des plats

Le titulaire doit veiller à la présentation visuelle soignée des entrées, plats, fromage et desserts, afin de garantir une expérience attrayante pour les convives.

Chaque assiette doit respecter des critères de proportion, de couleur et d'harmonie visuelle.

Les entrées doivent être servies avec une décoration simple et élégante (ex : herbes fraîches, sauces tracées, etc.)

Les plats doivent être disposés de manière structurée (ex : protéine, garnitures et sauces clairement identifiables).

Le titulaire devra proposer une sélection de fromage à pâte molle (exemple brie, camembert), à pâte pressée (ex : comté, cantal, tomme), fromage frais (ex : chèvre frais, faisselle), fromage bleus (exemple roquefort, bleu), avec du beurre individuel pour ceux qui le souhaitent.

Les desserts doivent mettre en valeur leur caractère gourmand avec des finitions propres (ex : fruit décoratif, poudrage de sucre glace).

La présentation doit être cohérente avec l'identité gastronomique souhaitée (ex : classique, bistro, moderne).

Les plats doivent être dressés dans des conditions garantissant la fraîcheur et l'hygiène alimentaire.

Une vérification régulière de la conformité de présentation pourra être effectuée par France travail. Des pénalités peuvent être appliquées en cas de non-respect pour la présentation des plats

Dans le cadre de l'éco responsabilité, le titulaire fait preuve d'imagination et d'innovation en tenant compte des grandes tendances actuelles : la consommation du poisson, l'ouverture sur le monde, la présentation des mets, le retour sur le produit et la consommation des produits biologiques.

#### **5.1.9. LA CAFETERIA**

Il est rappelé qu'au moins 50% de l'offre proposée doit être issue du commerce équitable (y compris le sucre par exemple).

##### **Proposition d'une offre petit-déjeuner :**

La prestation du matin comprend la distribution de boissons chaudes (café, thé, chocolat chaud, infusions, etc.) et de boissons fraîches (**jus de fruits 100% pur jus et sans sucre ajouté**), de smoothies, de croissants ou autres viennoiseries (pains au chocolat, pains aux raisins, etc.), de laitages (divers types de yaourts), de pain, avec beurre, confiture et pâte à tartiner ainsi que de biscuits à emporter (en sachet).

La consommation à emporter est servie dans des contenants en carton recyclé avec couvercle. Les agitateurs de café sont en bois.

Une offre complémentaire de prestation de petit déjeuner à livrer dans les étages du CINETIC doit être proposée. Les usagers devront effectuer leur commande soit par mail, soit par l'outil de ticket-ing (C'ZAM) France travail.

##### **Proposition d'une offre de snacking :**

Le titulaire doit inclure une gamme variée de produits de snacking, disponible tout au long de la journée, pour répondre aux besoins des usagers souhaitant des options rapides et pratiques.

Les produits proposés doivent inclure :

- Snacks salés : sandwiches, wraps, salade individuelle, tartes salées, chips et légumes en bâtonnet par exemple
- Snacks sucrés : viennoiseries, gâteaux, barres énergétiques et chocolatées, fruits frais, yaourts, compotes
- Boissons : eau, sodas, jus de fruits, smoothies, café thé chocolat à emporter.

L'offre de snacking doit être disponible pendant toute la plage horaire de la cafétéria, y compris en dehors des repas principaux.

Les produits doivent être présentés de manière attractive avec libre-service organisé et des prix clairement affichés.

Le titulaire doit garantir une gestion efficace des stocks pour éviter tout gaspillage.

Des pénalités de retard, prévues à l'article 7 du contrat, seront appliqués dans le cas où il y aurait des ruptures de stock répétées (au moins trois fois).

Une signalétique claire doit être installée pour identifier facilement l'espace dédié au snacking et les produits disponibles avec les tarifs.

Une mise en avant des nouveautés ou des promotions pourra être réalisée pour booster les ventes.

Il est précisé que l'offre de snacking doit être proposée avec des contenants et des couverts en papier/bois et en aucun cas plastique, même recyclé.

S'agissant des boissons, les contenants sont obligatoirement en verre pour les bouteilles d'eau ou de jus de fruits. S'agissant des sodas, ils sont fournis sous forme de canette.

-----

Les heures d'ouverture de la cafeteria sont organisées le matin de 7h45 à 15h. Ces horaires sont susceptibles de varier dans la limite de plus ou moins une demi-heure.

Le titulaire fournit et entretient les équipements de la cafétéria (machine à café, etc.).

Les prestations associées sont la livraison, dans les locaux du Cinétic (salles de réunion du Cinétic) :

- **De pauses café et petits déjeuners.** Les produits servis lors de ces pauses sont ceux qui sont proposés aux agents à la cafétéria : boissons chaudes, eaux minérales, viennoiseries, jus de fruit (en 1 l) dans des conteneurs adéquats (bouteilles thermos). L'eau minérale est servie en bouteilles de 1 litre ou de 1,5 litre. Les produits sont livrés par le personnel du titulaire directement dans la salle indiquée sur le bon de commande, sans service.
- **Un forfait pause tonique** pour 10 personnes composé de café pour 10 personnes, thé pour 10 personnes, 10 bouteilles d'eau 25cl, 2 bouteilles de jus de fruit, 20 mini viennoiseries.
- **Un service à table** peut être réalisé dans les salles du RIE. La prestation est composée à partir de produits élaborés et est composée d'une entrée, un plat chaud, fromage, dessert, un ¼ d'eau plate ou gazeuse, un ¼ de vin peut être ajouté à la commande par France Travail. Des vacations ou demi-vacations de personnel peuvent être nécessaire et ajouté à la commande par France Travail pour assurer le service, l'installation. La prestation est réalisée sur réservation.
- **De plateaux repas** pour le déjeuner. Le titulaire doit apporter une attention particulière à la qualité des produits (minimum 80% de produits frais) et à la présentation (plateaux, assiettes, couverts, serviettes, etc.). Le titulaire proposera une variété de produits en fonction des saisons. Le titulaire propose trois catégories de plateaux, qualité standard, classique et

premium (la gamme supérieure correspondant au premium), et mettra à disposition un catalogue proposant 3 choix de menu par catégorie. Dans la catégorie premium, le titulaire propose systématiquement un menu biologique. Tous les plateaux proposés au sein d'une même catégorie devront avoir le même tarif.

Les plateaux repas sont confectionnés en fonction des menus du jour.  
La composition des plateaux est la suivante :

- Un hors-d'œuvre ;
- Une viande/volaille/poisson froid au choix et leur garniture ;
- Un fromage ; (sauf pour le standard)
- Un dessert ;
- Un petit pain ;
- Un ¼ d'eau plate ou gazeuse.
- Un ¼ de vin peut être ajouté à la commande par France Travail.

Les plateaux sont livrés et retirés par le personnel du titulaire directement dans la salle et à l'heure indiquées sur le bon de commande, sans service.

Ces prestations font l'objet d'un bon de commande.

**L'attention du titulaire est attirée sur le fait qu'il ne dispose pas de l'exclusivité sur les plateaux repas.**

- **Des prestations cocktail**, sans couvert ni assiette, avec petits fours et canapés, salés et sucrés. Ces prestations peuvent être commandées pour des événements allant de 10 à + de 150 personnes. Une attention particulière sera portée à l'originalité et à la fraîcheur des produits proposés. Les options boissons (sans alcool, avec alcool, Champagne) peuvent être ajoutées à la prestation. Dans ce cas, le titulaire fournit les verres. Des vacations ou demi-vacations de personnel peuvent être nécessaire pour assurer le service, l'installation.

**L'attention du titulaire est attirée sur le fait qu'il ne dispose pas de l'exclusivité sur les prestations de cocktail.**

Par ailleurs, le titulaire met à disposition du public un distributeur automatique de café grain ou moulu, fournissant expresso, cappuccino, chocolat chaud etc. De même, un distributeur automatique de confiseries doit être implanté, proposant un large choix de produits (barre chocolatée, biscuits, produits bio, bonbon etc...).

Le prestataire assure, d'une part, l'entretien régulier de la machine (nettoyage, détartrage, réparation), et d'autre part, le réapprovisionnement des produits.

Les distributeurs proposent obligatoirement un système de monnayeur et système de paiement par carte bancaire et carte tickets restaurants.



Un système d'affichage digital permet la sélection des produits pour les deux machines.  
Les machines mises à disposition possèdent un système d'autonettoyage et sont adaptées à un usage quotidien.

#### 5.1.10. DUREE DE LA PRESTATION

Ces prestations sont commandées par les personnes dûment habilitées via un outil de gestion des demandes de France Travail :

- Si possible la veille, jusqu'au matin même à 6h30 heures au plus tard, pour les pauses café ;
- Au plus tard le jour même à 10h maximum pour les plateaux repas.

Les jours et heure du service sont fixés au bon de commande selon un modèle qui sera défini en commun entre France Travail et le titulaire lors de la phase de démarrage du marché.  
Toutes commandes qui ne seront pas annulées dans les 24h qui précèdent le début d'exécution de la prestation seront facturées à la direction émettrice.

#### 5.1.11. PILOTAGE DES FRAIS FIXES

Le montant des frais fixes (frais d'admission) appliqués au nombre de repas servis couvre notamment les frais de personnel et frais d'exploitation. Le montant des frais fixes dépend du nombre de repas quotidien moyen mensuel servis au self calculé selon les modalités définies ci-après. Les prix sont fixés par les tranches de fréquentation suivante :

Tranche de fréquentation	Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4	Tranche 5	Tranche 6	Tranche 7
Nombre de couverts associé à chaque tranche de fréquentation (moyenne quotidienne / mois)	100 à 150	151 à 200	201 à 250	251 à 300	301 à 350	351 à 400	401 et plus

La tranche de référence initiale du marché sera définie par la direction du siège lors de la réunion de lancement. Elle correspond à la tranche pressentie comme étant la plus utilisée au cours du marché. Elle détermine le montant des frais fixes (frais d'admission) appliqué au cours de la 1ère période du marché.

Lors de la réunion de bilan annuel, à l'issue de chaque année de marché, le nombre mensuel moyen de repas est calculé sur la base du nombre de repas servis chaque mois de l'année. Le résultat détermine la tranche de fréquentation et donc le montant des frais fixes définitif correspondant à chaque mois de l'année. La tranche de fréquentation pour l'année suivante est déterminée sur cette base. Le Titulaire établit le cas échéant une facture annuelle complémentaire ou un avoir correspondant à l'écart de prix entre le montant total des frais fixes appliqué sur chaque mois écoulé et le montant des frais fixes définitif pour la période.

La variation des frais fixes doit être transparente pour les convives.

#### 5.1.12. SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent être conformes aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du GEMRCN et à la réglementation en vigueur.

- Composition des repas :

Les préparations culinaires sont soignées et variées. Tout est fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur. Les menus à jour fixe sont proscrits. Il ne doit pas être servi de préparations sommaires et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, ni insuffisantes, ni excessives, pour ne pas rendre les aliments insipides ou indigestes. Les assaisonnements sont simples. Les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments épicés sont proposés à part, les préparations salées le sont sans excès.

Des pénalités de retard, prévues à l'article 7 du contrat, peuvent être appliquées en cas de non-respect de ces dispositions.

La cuisine proposée doit faire plaisir sans alourdir, dans le respect des règles nutritionnelles en vigueur.

- Préparation des repas :

Le délai écoulé entre la préparation et la distribution des plats est le plus court possible, de façon à éviter les risques de développement microbien.

- Présentation des repas :

La présentation des repas doit être agréable, tout laisser aller est banni. Les plats doivent être appétissants. Le titulaire suit, dans la mesure où cela ne prolonge pas la durée de la préparation, les modalités de préparation et de présentation des plats utilisées en restauration classique : associations de produits colorés, présentations originales, recettes nouvelles, etc.

- Température des plats :

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. Les plats chauds ne doivent jamais être servis en dessous de 65° C. Toutes précautions sont prises afin que les procédés de maintien en température des viandes ou des poissons n'entraînent aucun dessèchement ni racornissement (la cuisson et la découpe, par exemple, sont faites au dernier moment).

- Quantités servies :

Les convives, qui le désirent, peuvent obtenir gratuitement un supplément d'accompagnement. Les normes qualitatives et quantitatives (calibrage des portions unitaires) générales sont celles fixées dans la recommandation du Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN), du 4 mai 2007, catégorie « adultes ». En fin de service, tous les plats

cuisinés et préparés non consommés pourront être proposés à des associations ou autres. France Travail se réserve le droit d'effectuer des contrôles pour s'assurer de l'exécution de cette obligation.

#### **5.1.13. COMPTAGE DU NOMBRE DES REPAS**

Les repas sont délivrés aux convives sur présentation de badges individuels (ou ticket invité pour les visiteurs) remis individuellement sous la responsabilité de France Travail aux convives admis à prendre le repas dans son restaurant.

Le passage en caisse via ces badges ou tickets permet d'effectuer un comptage précis du nombre de repas servis.

Le titulaire tient à la disposition de France Travail le décompte mensuel du nombre de repas servis, ainsi que les données issues de France Travail et contenues dans le badge, dont :

- Nom, Matricule, date de passage, statut (CDI, CDD, Intérim, Prestataire, stagiaire, passager), catégorie d'admission (selon indice).

Le titulaire fournit une synthèse de ces données trimestriellement à l'occasion de la commission de restauration.

Le titulaire transmet tous les mois au service RH Paie un fichier Excel avec tous les passages journaliers par agent.

Les tickets restaurants ne sont pas acceptés au sein du restaurant.

Un système de rechargement rapide des badges, notamment via la mise à disposition d'une application pour smartphone, devra être proposé par le titulaire afin de fluidifier le service lors des encaissements. Le paiement en carte bleue en caisse doit rester exceptionnel.

#### **5.1.14. MOYENS ET COMPETENCES NECESSAIRES**

##### **5.1.14.1. Gestion des ressources humaines**

##### **1. Recrutement et formation du personnel et exigences managériales :**

Le titulaire doit assurer le recrutement d'un personnel qualifié pour les différentes fonction (cuisine, service, entretien etc...).

Le titulaire doit prévoir des formations régulières obligatoire pour garantir la montée en compétence des équipes, notamment sur les normes d'hygiène (HACCP) et les pratiques de service.

Le titulaire doit nommer un responsable dédié, interlocuteur principal du donneur d'ordre, chargé de superviser les opérations et les équipes. Un contrôle gustatif et de présentation devra être fait chaque jour. Le responsable dédié met en place un planning de travail optimisé pour garantir la continuité du service et élaborer des plannings mensuels pour coordonner la production des repas, la gestion des flux. Il doit également mettre en place un système efficace pour pallier les absences du personnel (exemple : personnel polyvalent, équipe en renfort, etc.). Le responsable d'équipe devra traiter rapidement les réclamations et dysfonctionnement signalés par les usagers ou le prescripteur. Il prend des mesures pour prévenir ou résoudre des conflits entre les membres du personnel ou avec les usagers.

## 2. Mise en place des processus qualité :

Le titulaire doit mettre en œuvre des outils de contrôle pour s'assurer de la conformité des repas (qualité, quantité, respect des menus validés). Il doit également superviser le respect des normes sanitaires en cuisine et en salle, avec des audits internes réguliers. Le responsable dédié propose des solutions pour optimiser les processus (exemple : réduction du gaspillage, nouvelles recettes, organisation du service, etc.).

## 3. Responsabilité sociale et environnementales

Le titulaire doit former les équipes aux enjeux environnementaux (gestion des déchets, économies d'énergie, circuits courts). Il supervise la mise en œuvre d'initiatives écoresponsables (tri des déchets, valorisation des biodéchets, utilisation des produits labellisés).

## 4. Respect des objectifs budgétaires

Le titulaire veille à l'utilisation optimale des ressources humaines et matérielles pour respecter les contraintes budgétaires sans compromettre la qualité. Il fournit des analyses périodiques sur les dépenses, les recettes et les écarts éventuels.

## 5. Intégration d'une école hôtelière

Le titulaire peut établir un partenariat avec une école hôtelière de son choix.

Une convention précisant les objectifs, les responsabilités et les conditions de collaboration devra être signée entre les parties.

Les étudiants, sous la supervision de leur encadrement pédagogique pourront :

- Participer à la préparation des repas (menu du jour, menus événementiels, service à table, etc.)
- Assurer des missions spécifiques (dressage des plats, gestion du service).

- Proposer des innovations culinaires adaptées au cadre de la restauration collective
- Leur intervention doit respecter les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Le planning d'intervention sera défini en concertation avec l'école hôtelière, par exemple : un jour dédié à des menus spéciaux préparés par les élèves, événements culinaires ou ateliers thématiques animés par les étudiants.

Les étudiants doivent être encadrés par leurs formateurs et le personnel du titulaire pour garantir la qualité des prestations.

Les plats et menus élaborés par les étudiants doivent répondre aux critères nutritionnels et budgétaires définis dans le CCFT.

#### **5.1.14.2. Moyens en personnel**

Le titulaire est seule habilité à recruter, rémunérer et former le personnel nécessaire au fonctionnement du restaurant et de la cafétéria et l'emploie sous sa seule et entière responsabilité. Le titulaire s'engage à faire respecter par son personnel les consignes et contrôles d'accès en vigueur à la Direction Générale de France Travail.

Les moyens en personnels et leur niveau de formation sont en adéquation avec le niveau de qualité des besoins exprimés.

Le nombre et le niveau professionnel du personnel d'encadrement et du personnel spécialisé par catégories prévues (gérant, chef cuisinier, etc.) sont ceux précisés par le titulaire dans son offre, un chef de cuisine qualifié devant toujours être présent au restaurant pendant la préparation et le service des repas.

Le titulaire étant tenu à une obligation de résultat telle que décrite dans ce Cahier des Charges, le nombre, l'organisation, le contrôle du travail et la gestion du personnel sont de la responsabilité du titulaire. Il communique cependant à France Travail, pour information, les moyens qu'il met en place pour assumer ses obligations. Le titulaire s'engage à appliquer les textes légaux en vigueur en matière de Sécurité Sociale et législation du Travail. En particulier en matière d'examen médicaux.

Selon les principes d'hygiène, le titulaire ne peut affecter un même agent, au cours d'une même période continue de travail, à un poste du secteur dit «souillé» (où s'effectuent par exemple les travaux tels que l'évacuation des déchets, l'enlèvement de la vaisselle sale, la désinfection, le lavage, le nettoyage des locaux et du matériel, la réception, l'entreposage ou la manutention de denrées à l'état brut, l'épluchage des légumes, etc.) et à un poste du secteur dit «sain» (comportant la manipulation et la préparation des denrées préparées et les opérations de préparation culinaire). Les vêtements de travail du personnel (tenues professionnelles, coiffes, gants, accessoires spécifiques) sont toujours en parfait état de propreté, particulièrement pour les personnes qui assurent le service des plats. Les tenues de travail sont confortables, esthétiques

et d'entretien facile. Elles sont renouvelées chaque jour au minimum. La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail sont à la charge du titulaire.

Toutes les précautions doivent être prises afin que le personnel ne puisse être à l'origine de la contamination des aliments préparés. La chevelure des personnels doit être protégée.

Le personnel est sensibilisé aux « écogestes » permettant d'économiser l'eau et l'énergie.

#### **5.1.14.3. Insertion sociale**

Le présent marché comporte une clause sociale qui s'impose au titulaire, telle que prévue à l'article 6.1.2 du contrat.

#### **5.1.14.4. Reprise du personnel**

Le titulaire du marché s'engage à reprendre le personnel de l'équipe de restauration en place, dans les conditions fixées par la convention collective nationale pour le personnel des entreprises de restauration de collectivités. A la fin du marché, quelle qu'en soit la cause, le titulaire communique à son successeur les informations nécessaires à la reprise du personnel, dans les conditions prévues à la convention collective citée ci-dessus.

Six (6) mois avant la fin du marché, quelle qu'en soit la cause, le titulaire communique à France Travail dans un délai de 10 jours ouvrés suivant la demande, les informations nécessaires à la reprise du personnel, dans les conditions prévues à la convention collective nationale pour le personnel des entreprises de restauration de collectivités. A défaut, le titulaire pourra se voir attribuer les pénalités prévues à l'article 7 du présent contrat.

En annexe 3 : la liste du personnel

#### **5.1.14.5. Equipement et matériels**

France Travail met gratuitement à la disposition du titulaire le gros matériel de cuisine en bon état de fonctionnement et de conformité (installations de cuisine, meubles de cuisine, grosse batterie de cuisine) et ce, dès la prise en charge par le prestataire.

France Travail assure le renouvellement de ce matériel et en supporte la charge, sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence ou à la faute du titulaire.

France Travail fait son affaire du règlement des fournisseurs pour l'acquisition des équipements nouveaux dont France Travail aurait l'initiative.

France Travail fournit le mobilier des salles à manger et de la cafétéria ;

France Travail fournit la(les) fontaine(s) à eau réfrigérée dans la salle de restaurant.

Il met à disposition des usagers 1 four à micro-ondes pour le réchauffement des plats dans la salle du restaurant.

Tout équipement nouveau installé à l'initiative du titulaire après accord de France Travail est payé par France Travail et reste sa propriété. Le titulaire en assure l'entretien.

Le titulaire se dote d'au moins 4 caisses enregistreuses : 1 caisse enregistreuse et 2 scans au restaurant et une caisse enregistreuse à la cafétéria. Ces caisses reconnaissent les badges de contrôle délivrés par France Travail. Le titulaire se charge de procéder à leur installation. Le système des badges France Travail est sous SIPASS de Siemens. Le système installé doit impérativement lire les informations d'identification du titulaire du badge, contenues dans celui-ci sans nécessiter une quelconque modification ou adjonction.

La fourniture et la maintenance de la borne de rechargement, sur le réseau carte bancaire du badge, sont à la charge du titulaire. En cas de panne, la remise en fonction de la borne est de 24h ouvrées.

Le titulaire doit proposer d'autres modes de rechargements des badges pour réduire le temps d'attente en caisse. Une proposition en e-rechargement est attendue, via l'application pour smartphone du titulaire.

Cette application connectée devra être mise à disposition par le titulaire.

Elle comportera à minima les fonctionnalités suivantes :

- Affichage des menus sur 5 jours, notamment d'une semaine sur l'autre
- Gestion des commandes en ligne
- Réservation des repas du type « Too good to go »
- Gestion des rechargements de badges
- Historiques des paiements
- La gestion de profil utilisateurs
- L'affichage des allergènes pour chaque plat
- Les actualités relatives à la vie du RIE (animations, évènements, plats de fêtes...)
- Module d'échanges avec le chef gérant + notation
- FAQ

Des capteurs d'affluence, permettant de visualiser la fréquentation en temps réel, seraient très appréciés et valorisés au 1.5 du cadre de réponse.

La liste des matériels est indiquée en annexe 4 du CCFT. Les matériels datent de 2009, date d'installation du restaurant.



#### **5.1.14.6. Utilisation des locaux**

France Travail met à la disposition du titulaire les locaux nécessaires (cuisine et locaux annexes, salle de restaurant et annexes, cafétéria, zone de réception des livraisons, de stockage, d'entreposage des produits et matériels d'entretien, etc.)

Les parties procèdent préalablement à l'exécution des prestations objet du présent marché à une inspection commune des lieux de travail, des installations qui s'y trouvent et des matériels mis à disposition.

Un état des installations comprenant un état des locaux et un inventaire quantitatif et qualitatif des équipements et matériels sera établi contradictoirement à la date de prise d'effet du marché et figurera en annexe au présent marché.

Le titulaire dispose desdits locaux à titre précaire et gratuit. Il ne peut établir des installations fixes, ni modifier celles existantes sans l'accord préalable de France Travail.

Sauf accord de France Travail, le titulaire ne peut utiliser les locaux du restaurant à d'autres fins que la restauration du midi et les prestations commandées ou autorisées par France Travail.

Le personnel du service de restauration dispose de vestiaires et de locaux sanitaires (toilettes, douches), réservés à leur usage.

Les plans des installations sont joints en annexe 1.

#### **5.1.14.7. Nettoyage des locaux et matériels**

Le titulaire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition, aux règles concernant l'hygiène des locaux.

En outre, les locaux et le matériel de cuisine et de distribution sont maintenus en parfait état de propreté par le titulaire, en particulier la cuisine, les réserves et lieux de stockage, et les abords et l'ascenseur utilisés pour la réception des marchandises.

Le titulaire s'engage à faciliter le contrôle de la part de France Travail.

Il assure notamment :

- Le maintien en parfait état de propreté, selon les règles de l'art, et l'entretien journalier courant de la cuisine (sols, murs et plafonds) ;
- Le nettoyage des éléments d'éclairage de la cuisine, les réserves, salles de restaurant et de stockage ;
- Le nettoyage des abords utilisés pour la livraison des marchandises ;
- Le nettoyage du restaurant et de la cafétéria (sol et plinthes), l'entretien des murs et baies vitrées n'étant pas à la charge du titulaire mais de France Travail.
- Le nettoyage du mobilier du restaurant et de la cafétéria ;



- Le nettoyage des vestiaires et sanitaires réservés à ses personnels ;
- Le nettoyage des baies vitrées intérieures de la cuisine et des réserves ;
- Le nettoyage du gros matériel de cuisine et laverie ;
- Le nettoyage et entretien régulier des bacs à graisse, justifié par un PV mensuel ;
- Le nettoyage et entretien régulier des hottes et gaines, justifié par un PV mensuel ;
- Le nettoyage et entretien régulier des filtres des hottes, justifié par un PV mensuel ;
- L'évacuation des déchets et ordures jusqu'au point désigné par France Travail, celui-ci se chargeant de la fourniture au titulaire des conteneurs (avec tri obligatoire pour tout déchet recyclable ou valorisable : verre, plastique, canettes, carton, est.) nécessaires et de l'évacuation ultérieure.

Le titulaire signale sans délai tout incident au à la direction du siège de France Travail.

Les opérations de désinsectisation, de désinfection et de dératisation sont prises en charge par le titulaire qui procédera, une fois par an, au traitement des éléments composant le restaurant et la cafétéria. Cette opération doit être justifiée par un PV transmis au chef de département des moyens généraux. Une opération spécifique pourra, en outre, être demandée à tout moment par France Travail.

Le titulaire fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage dont il a la charge. Ces appareils, matériels et produits doivent répondre à la réglementation en vigueur en matière d'écologie.

Si le titulaire n'effectue pas les opérations normalement à sa charge et dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité où d'hygiène, France Travail en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevable des frais correspondants.

Le titulaire se doit d'informer immédiatement le chef de département des moyens généraux des qu'il constate un dysfonctionnement dans les installations qu'elles soient celles à sa charge ou à la charge de France Travail.

#### **5.1.14.8. Réparation des locaux**

Le titulaire doit signaler sans délai au à la direction du siège, les défauts justifiant des réparations. Les frais de réparation ou de modification des installations immobilières sont pris en charge par France Travail dans les seuls cas où ils sont dus à la vétusté ou à une utilisation normale et non reconnus imputables à la négligence ou à la faute du titulaire. L'exécution de travaux ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène de la préparation et de la distribution des repas. Le titulaire doit supporter sans indemnité les troubles qui pourraient en résulter. Les installations mises à disposition du titulaire doivent faire l'objet de visites effectuées au moins mensuellement par un représentant du titulaire et de France Travail.

#### **5.1.14.9. Entretien des équipements et matériels**

Le titulaire se charge du maintien en parfait état de propreté, de l'entretien courant et de la maintenance des gros matériels et équipements de cuisine mis à sa disposition. Les matériels et produits employés à cet effet doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés. Ils sont employés avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Ces matériels et produits d'entretien doivent être entreposés dans un lieu, uniquement réservé à cet entreposage et sécurisé. Le titulaire est détenteur d'une clé et pour des raisons de sécurité, France Travail en conserve un double au PC sécurité. Le titulaire assure les réglages nécessaires à l'exploitation des installations et équipements électriques, chaufferie et appareils de cuisson, chambres froides et congélateurs.

Le titulaire assure l'entretien des caisses enregistreuses et de tous autres matériels mis en place pour faciliter le rechargement des badges.

Le titulaire informe France Travail des matériels défectueux ou en état de panne dès qu'il en fait la constatation. Sa responsabilité serait engagée s'il ne le faisait pas. La prise en charge du coût de réparation et de maintenance des matériels dont la liste figure en annexe 2 (Répartition des matériels) se fera de la façon suivante (au-delà de la période de garantie des matériels) et toujours après accord de France Travail :

- France Travail à concurrence de 6 000€ TTC par année civile ;
- Le titulaire prenant à sa charge les travaux au-delà de cette somme pour la même période.

France Travail assure le renouvellement du gros matériel et en supporte la charge, sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence ou à la faute du titulaire.

#### **5.1.14.10. Petits matériels**

Le petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts) est à la charge du titulaire. Pour être du matériel de collectivité, celui-ci n'en est pas moins choisi avec soin et contemporain, de façon à ce que le dressage des plats et la présentation soient attractifs et modernes.

Le titulaire assure le renouvellement du petit matériel afin que celui-ci reste toujours suffisant pour assurer un service complet, y compris pour les prestations comme le service à table (exemples : nappes, set de table, verre à champagne, etc.).

À l'échéance du présent marché, le titulaire conserve ledit petit matériel.

Il fournit également les serviettes de table, en papier, destinées aux usagers du restaurant et de la cafétéria. Celles-ci sont en papier recyclé biodégradable. La vaisselle utilisée à la cafétéria (tasses, assiettes, gobelets) est en matière recyclée/recyclable, suffisamment résistante en général et épaisse pour garantir l'isolation thermique en ce qui concerne les tasses. La fourniture de celle-ci est à la charge du titulaire. Le titulaire fournit le linge nécessaire au service et en assure le blanchissage.

Le titulaire se doit de faire attention quant à l'utilisation des chariots que ce soient dans les ascenseurs, monte-charge, dans les couloirs dans les étages ou dans le RIE et les cuisines. Toutes détériorations des espaces dues à une mauvaise utilisation/manipulation du titulaire engendrant des dégradations sera à sa charge (y compris sur le quai de déchargement).

#### **5.1.14.11. Entretien du petit matériel**

L'entretien et le nettoyage du petit matériel sont assurés par le titulaire dans les conditions visées ci-dessus pour le gros matériel.

Les produits utilisés à cet effet sont employés avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Ce sont des produits verts, comportant les labels co-label européen avec les critères retenus et le recensement des produits répondant à ces critères et/ou NF environnement.

#### **5.1.14.12. Fluides, énergies et téléphone**

France Travail assure, sauf cas de force majeure, l'arrivée sur place de l'eau, de l'électricité, du chauffage et du téléphone. La cuisson est assurée par l'électricité. France Travail assume également la charge de la fourniture (abonnements et consommations) d'eau chaude (60°), froide, de l'électricité (énergie et éclairage) et du téléphone (abonnement et communications).

France Travail assume également la fourniture du chauffage, de la climatisation, l'extraction des buées et vapeurs et l'évacuation des eaux usées.

En cas de fuite, de dysfonctionnement ou de surconsommation électrique, le titulaire devra prévenir son interlocuteur France Travail. Si le montant des consommations dues à cette fuite excède 2% de la consommation habituelle, France Travail se réserve le droit d'imputer des pénalités prévues à l'article 7 au contrat.

Le titulaire se doit de suivre ces consommations électriques d'alerter lorsqu'il constate une hausse des consommations inexplicables et de mettre tout en œuvre pour en trouver la cause et en apporter la solution.

#### **5.1.14.13. Remise des installations en fin de marché**

Le titulaire doit, en fin de marché :

- Remettre sans délai à France Travail les locaux et les installations dans l'état où ils lui ont été initialement confiés, en tenant compte d'une usure normale, qui est définie par l'état des lieux contradictoire réalisé au début de marché.

- Laisser dans les locaux un matériel identique à celui qui lui a été initialement confié, c'est-à-dire correspondant à l'inventaire contradictoire réalisé au début de marché.
- Toute remise des locaux et installations en l'état initial est à la charge du titulaire, ainsi que les manquants éventuels de matériels, ces manquants étant évalués à leurs valeurs de remplacement.

## **5.2. MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS ASSOCIEES**

Le titulaire devra mettre en place une solution visant à :

- Réduire le gaspillage alimentaire en proposant à la vente des repas surprise (une entrée, un plat, deux accompagnements et un dessert) non consommés mais conformes aux normes sanitaires ;
- Offrir une solution économique et accessible pour les convives ;
- Valoriser les invendus tout en respectant les réglementations en vigueur sur la sécurité alimentaire ;
- Les repas ou portions non consommées lors du service seront identifiés et isolés immédiatement après le repas ;
- Ces produits devront être conformes aux normes d'hygiène (température, durée de conservation) pour pouvoir être proposés à la vente ;
- Les repas devront être vendus via une application en ligne pour un achat en ligne avec un horaire défini. Les utilisateurs pourront commander leur repas la veille à partir de 19H jusqu'au lendemain 10H ;
- Il devra y avoir deux onglets : sans porc et sans viandes ;
- Les produits devront être proposés à un tarif réduit par rapport au prix de vente initial ;
- Les repas devront être conditionnés dans les contenants adaptés, hermétiques et respectueux des normes environnementales (préférences pour des matériaux recyclables ou réutilisables) ;
- Chaque portion devra être étiquetée avec : date, heure de mise à disposition, les informations allergènes, la composition et les consignes de conservation et de réchauffage, si applicable ;
- Tous les produits invendus proposés à la vente doivent respecter les températures de conservation et les délais réglementaires ;
- Ce dispositif ne doit pas encourager une production excessive ;
- Un système de traçabilité devra être mis en place pour garantir la sécurité alimentaire et suivre les quantités vendues ;
- Les repas invendus ne peuvent être vendus qu'aux agents France travail et toutes les personnes travaillant pour la direction générale de France travail, ainsi que dans le cadre d'un partenariat souhaité avec l'Armée du Salut. Dans ce dernier cas de figure, le titulaire du marché devra prendre toutes les dispositions nécessaires pour garantir la chaîne du froid vis-à-vis du bâtiment de l'Armée du Salut, situé en face de la Direction Générale, rue des frères Flavien (rue à traverser afin de livrer les denrées).

## **6. ATTENTES PARTICULIERES VIS-A-VIS DU TITULAIRE**

### **6.1.1. Devoir de conseil**

Le titulaire, du fait de son expertise, est tenu de conseiller France Travail sur les modalités d'exécution des prestations. Ce devoir de conseil s'exerce au fil de l'exécution des prestations : il peut porter sur l'organisation mise en œuvre, les modalités d'approvisionnement, plus spécifiquement sur tout point lié à l'objet du marché qui pourrait faire l'objet de propositions d'optimisation, et, de ce fait, à la réduction des coûts. Cela englobe aussi les éléments concernant la démarche environnementale qu'il est possible de mettre en place.

### **6.1.2. Plan de progrès**

De même, le titulaire s'engage à présenter à France Travail, annuellement / à la demande de celui-ci, un plan de progrès dont l'objectif est l'optimisation des prestations.

### **6.1.3. Devoir d'information**

Le titulaire s'engage à informer ses interlocuteurs nationaux à la direction générale de France Travail de toute modification de la réglementation, de la norme en vigueur, de son processus de production, relatif à la prestation.

### **6.1.4. Clause carbone et respect de la loi « climat et résilience »**

L'exécution des prestations attendues doit s'insérer dans une démarche de protection ou de mise en valeur de l'environnement.

A cet effet, le titulaire s'engage pour l'exécution des prestations attendues à :

- Réduire le nombre d'impressions papier en généralisant le format électronique et en n'imprimant les documents que sur demande expresse de France Travail.  
En cas d'impression papier, le titulaire utilise du papier recyclé et non blanchi écolabellisé de type « Blue Angel » ou équivalent, en format recto-verso, avec une mise en page réduisant les impressions (2 documents par page, etc.) et une conception de document visant à limiter au maximum la consommation d'encre.
- Réduire et recycler les déchets, en particulier afin de réduire le gaspillage alimentaire, notamment par le recours aux structures issues de l'économie circulaire spécialisées dans le ramassage, la valorisation et le recyclage des déchets. La proposition du candidat sera explicitée au 2 du cadre de réponse.
- Réduire les déplacements professionnels en privilégiant le travail à distance.

A l'issue de chaque année d'exécution de marché, le titulaire présente à France Travail un bilan quantitatif et qualitatif des mesures ainsi mises en place.

#### **6.1.5. Actions de communication**

Le titulaire organise une fois par an une grande enquête de satisfaction auprès des convives portant sur le fonctionnement du restaurant du personnel. Le résultat sera affiché à l'entrée du restaurant. L'enquête de satisfaction ne sera pas réalisée en cas de fermeture du RIE (Cf. 5.1.1).

### **7. MODALITES DE PILOTAGE ET DE SUIVI DU MARCHE**

#### **7.1. INTERLOCUTEURS DU TITULAIRE AUPRES DE FRANCE TRAVAIL**

Le titulaire désigne dans sa proposition technique un représentant qui est l'interlocuteur privilégié de France Travail pour l'ensemble des questions contractuelles ; celui-ci a autorité pour régler toute difficulté liée à l'exécution des prestations. Il représente le titulaire dans toutes les réunions où celui-ci est convié dans le cadre de l'exécution du marché et du contrôle des prestations. Il est en lien avec l'acheteur qui assure le suivi de l'exécution contractuelle du marché à la Direction des achats de France Travail.

Le titulaire met également à disposition de France Travail une équipe dédiée pour traiter des questions liées à la gestion opérationnelle des prestations.

Pour ce qui concerne le contrôle de la conformité technique des produits (ou des prestations), l'équipe dédiée du titulaire est en lien avec l'acheteur en charge du marché à la Direction des achats de France Travail.

#### **7.2. INTERLOCUTEURS DE FRANCE TRAVAIL AUPRES DU TITULAIRE**

Les interlocuteurs du titulaire au sein de France Travail sont :

- Les représentants dédiés de la direction du siège pour le suivi de l'exécution opérationnelle du marché
- Les représentants dédiés de la direction des achats-marchés : l'acheteur au sein de la Direction des achats, pour le suivi de l'exécution contractuelle du marché

### 7.3. INSTANCES DE PILOTAGE ET DE SUIVI

– Une **réunion de lancement** du marché réunissant les représentants du titulaire et les interlocuteurs nationaux de France Travail, cités à l'article 7.2 ci-dessus, est organisée après la notification du marché par l'acheteur coordinateur de la Direction Achats et Marchés.

Cette réunion a pour objectif de fixer le calendrier de mise en place du dispositif, les modalités opérationnelles d'exécution des prestations et leur calendrier prévisionnel. Lors de la réunion de lancement, le représentant du titulaire doit être accompagné des personnes ayant la connaissance technique / chargés de l'exécution opérationnelle des prestations. Cette réunion de lancement a lieu dans les 15 jours ouvrés suivant la notification du marché.

La réunion de lancement peut être suivie si besoin d'une réunion technique visant à définir les modalités opérationnelles de réalisation des prestations.

- Une **réunion de bilan annuel** permet d'échanger sur l'exécution du marché et ses optimisations possibles, partager les points d'alerte sur les difficultés éventuellement rencontrées ;
- Dans le cadre de la réalisation des prestations attendues, des réunions peuvent être organisées ponctuellement soit à la demande de France Travail, soit à la demande du titulaire ;
- Une **réunion mensuelle** est fixée entre le 'gérant' et la direction du siège (d'autres personnes du titulaire ou de France Travail peuvent être invité si besoin) l'objectif est de faire un point sur les prestations et les relations entre le titulaire et France Travail.
- Une **réunion trimestrielle** est fixée entre le gérant et la direction du siège dans le cadre du suivi des contrôles de bilans biologiques.

Les invitations aux réunions sont envoyées par mail. Les comptes-rendus des réunions sont établis par le titulaire, transmis à France Travail dans les 2 jours ouvrés qui suivent les réunions, et validés par lui.

### 7.4. ÉLÉMENTS DE REPORTING

France Travail met en place une Commission Restaurant qui se réunira une fois par trimestre. Elle est assurée par la direction du siège et est composée de représentants des usagers et de toute personne invitée par le gestionnaire, chargée de débattre du fonctionnement du restaurant, et notamment du respect des conditions de sécurité, de la qualité des repas, etc. Le titulaire est convié aux réunions de la Commission Restaurant. Il s'engage à prendre en compte les remarques de la Commission Restaurant qui feront l'objet d'un compte rendu par la direction du siège validé par le titulaire.

Aux fins de préparation de cette commission, le titulaire transmet par courriel à la direction du siège de France Travail au moins une semaine en amont de la date de réunion les livrables ci-après :

- reporting sur les nombres de repas et le détail des consommations (taux de prise)
- reporting sur le chiffre d'affaires de la cafétéria et le détail des consommations
- reporting sur le chiffre d'affaires des prestations annexes et le détail des consommations



- reporting sur les analyses bactériologiques
- reporting mensuel transmis au chef de département des moyens généraux indiquant le nombre de couverts journaliers du mois avec ce qui était prévu et ce qui est réalisé (tableau Excel)
- reporting journalier sur les ventes, à savoir quantités produites, quantité vendues, pour chaque entrée / plat / dessert.

En outre, le titulaire du marché met à la disposition des usagers, un registre permettant à ces derniers d'inscrire leurs observations et suggestions éventuelles concernant le fonctionnement du restaurant et les repas servis ; il s'engage à prendre en compte ces remarques qui feront l'objet de vérifications et d'un bilan à l'occasion des réunions ultérieures du Comité Restaurant.

Ces données sont transmises par mail à l'interlocuteur désigné de France Travail (direction du siège et direction achats marchés) dans les 10 jours calendaires au plus tard du mois qui suit la période de référence.

De même, avant le 31 janvier de l'année suivante, le titulaire transmet à France Travail une consolidation annuelle des mêmes éléments.

Par ailleurs, le titulaire transmet ponctuellement, à la demande de France Travail, les éléments suivants :

- Trimestriellement, la direction du siège fera avec le gérant du restaurant assisté de son responsable un bilan biologique, à la suite des contrôles de laboratoires effectués
- Le titulaire, procédera, chaque année, à une enquête destinée à mesurer la satisfaction des convives. Les résultats feront l'objet d'une information aux personnels de France Travail via la direction du siège.

Le titulaire suit et affiche au moins une fois par an la part des produits issus l'approvisionnement durable et issus de l'agriculture biologique. Le titulaire transmet mensuellement ses données d'approvisionnement en produits de qualité et durables et issus de l'agriculture biologique à France Travail.

## **8. OPERATIONS DE CONTROLE DE L'EXÉCUTION ET DE LA QUALITE DES PRESTATIONS**

### **8.1. CONTROLES A LA CHARGE DU TITULAIRE**

Le titulaire veille à ce que les normes de qualité mises en œuvre pour l'exécution des prestations attendues soient appliquées sans défaut jusqu'au terme de la prestation dont il est responsable. Il effectue tous les contrôles de cohérence nécessaires à la bonne réalisation des prestations attendues. Il soumet à France Travail le détail des moyens mis en œuvre et lui fait connaître la procédure qualité activée. Cela comprend le contrôle des engagements environnementaux pris et la preuve de leur tenue tout au long du marché.



En cas d'incident, le titulaire fournit à France Travail les procédures ou actions correctives mises en œuvre.

## **8.2. CONTROLES REALISES PAR FRANCE TRAVAIL**

Afin de contrôler le respect des engagements contractuels, France Travail se réserve le droit de demander, en cours d'exécution du marché, toutes les informations qu'il jugerait utiles au suivi de l'exécution des prestations.

France Travail se réserve également la possibilité d'effectuer des contrôles de la qualité d'exécution des prestations, sur les lieux d'exécution du marché.