

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

SUIVI D'EXÉCUTION DE LA PRESTATION DE RESTAURATION COLLECTIVE DES SITES DE :

TOUR SEQUOIA – 92 055 LA DÉFENSE

ARCHE PAROI SUD (APS) – 92 055 LA DÉFENSE

SAINT-GERMAIN – 244, Bld Saint-Germain – 75 007 PARIS

Procédure SG-SAD3-039-24

TABLE DES MATIÈRES

Article 1 - Objet du marché.....	3
Article 2 - Prestations attendues pour le Marché de suivi de l'exécution du marché de restauration collective.....	4
2.1/ Les contrôles « de surveillance ».....	4
2.1-1 Modalités de mise en œuvre.....	4
2.1-2 Détails de la prestation.....	4
2.1-3 Durée de la prestation/délai d'intervention.....	7
2.1-4 Modalités de suivi et de restitution du contrôle.....	7
2.2/ Les contrôles « ciblés ».....	7
2.2-1 Modalités de mise en œuvre.....	7
2.2-2 Détails de la prestation.....	7
2.2-3 Délai d'intervention.....	8
2.2-4 Livrable attendu.....	8
2.3/ Enquête de qualité et de conseils.....	8

CONTEXTE :

Le Pôle Ministériel est composé des ministères de l'Aménagement du territoire et de la Transition écologique.

Il a passé un marché de restauration collective pour une durée de 4 ans. Le marché en cours a débuté le 26 juillet 2021 et s'achèvera le 24 octobre 2025. Il fait actuellement l'objet d'une procédure de renouvellement (procédure SG-SAD3-041-24).

Le marché porte sur la prestation de restauration collective pour les 3 restaurants administratifs du Pôle Ministériel, respectivement situés dans le 7^e arrondissement de Paris (boulevard Saint-Germain), et à La Défense, dans le département des Hauts-de-Seine (Grande Arche Paroi Sud et Tour Séquoia).

Les 3 restaurants accueillent majoritairement des agents travaillant en administration centrale et servent, en self-service, en moyenne 1500 repas par jour sur les 3 sites cumulés. Tous les repas sont préparés sur place.

Chacun de ces sites dispose également d'une cafétéria offrant de la vente à emporter.

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet de sélectionner un prestataire chargé du suivi de l'exécution des prestations de restauration collective.

Un interlocuteur dédié, qui sera le contact unique de l'administration, sera désigné par le titulaire. En cas de changement, il appartient au titulaire d'en informer l'administration sans délai, de désigner un nouveau contact et de prendre toutes les mesures nécessaires afin d'assurer la poursuite de l'exécution des prestations.

ARTICLE 2 - PRESTATIONS ATTENDUES POUR LE MARCHÉ DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DU MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

Le titulaire devra être en mesure d'effectuer les 3 types de contrôle ci-dessous établis pour chacun des restaurants administratifs du Pôle Ministériel listés ci-dessous :

- Restaurant administratif et cafétéria de la Grande Arche Paroi Sud (niveau -1) – La Défense
- Restaurant administratif et cafétéria de la Tour Séquoia – La Défense
- Restaurant administratif et cafétéria du Boulevard Saint-Germain - Paris

Au préalable et dès notification du marché, il sera procédé à une visite commune des restaurants, des cafétérias.

Tout le matériel (équipements de travail et équipements de protection individuelle) nécessaire à la réalisation des contrôles est à la charge du titulaire.

Une réunion de cadrage du marché sera mise en place dans la suite de la notification du marché de restauration collective.

Les jours exprimés ci-dessous pour l'exécution des prestations sont exprimés en jours calendaires.

2.1/ Les contrôles « de surveillance »

Le titulaire contrôle la qualité des prestations (décrite à l'article 2.1-2) des restaurants, des cafétérias et des livraisons des prestations annexes (traiteurs) pour le compte du Pôle Ministériel.

2.1-1 Modalités de mise en œuvre

La prestation de contrôle de surveillance sera commandée annuellement pour couvrir chaque année d'exécution du marché.

2 contrôles propre à chaque site seront réalisés par an (1 par semestre). L'administration se réserve la possibilité de demander des contrôles supplémentaires si besoin.

Les modalités de mise en œuvre seront définies lors de la réunion de cadrage.

2.1-2 Détails de la prestation

Pour chaque site, le titulaire procède, pour le compte du Pôle Ministériel et sans en référer préalablement au titulaire du marché de restauration collective, à tous les contrôles qu'il juge nécessaires. Il a pour tâche de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution conformément aux exigences contractuelles du marché et aux obligations du titulaire du marché de restauration collective ainsi qu'aux engagements de celui-ci tels qu'ils ressortent de son offre.

- **Contrôle commun aux 3 sites :**

1. Contrôle de la tarification aux usagers (révision annuelle des prix proposée par le titulaire et prix de vente) et de la mise à jour de la base de données usagers

2. Contrôle des procédures de facturation des repas transmis par le titulaire au Pôle Ministériel

- **Contrôle propre à chaque site**

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

1. Analyse des menus (choix et diversité des menus), contrôle des grammages, présentation et aspect visuel des prestations, respect de la nature des produits proposés (y compris la capacité à apporter les preuves des labels) :

Vérification que tous les menus et plats exigés dans le cahier des charges sont proposés de manière strictement identique aux 3 restaurants, aux 3 cafétérias.

Contrôle de la communication effectuée par le prestataire concernant les animations (avec l'avertissement préalable de l'administration 15 jours avant l'animation).

Contrôle des installations de nouvelles machines ou produits à la cantine.

2. Contrôle de la qualité contractuelle des produits et approvisionnements

a. Traçabilité des produits : provenance, conditions de mise en œuvre de la traçabilité, affichage de la traçabilité en self, affichage des allergènes,

b. DLC, DLUO : conformité aux dispositions du cahier des charges.

3. Contrôles des dispositions relatives aux lois (GAROT, EGALIM, AGEC, Climat et résilience...)
dont :

a. Extension de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et obligation de réaliser un diagnostic préalable,

b. Obligation de rendre publics les engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire,

c. Obligation de rendre public le bilan des émissions de gaz à effet de serre,

d. Obligation de fournir les données statistiques prévues au marché, à la fréquence prévue, et de remplir l'outil « macantine.gouv.fr » de reporting des données EGALIM (taux de produits EGALIM, menus végétariens...) avant la date de fin de la campagne annuelle,

e. Respect des pourcentages pour les produits suivants :

- produits et plats durables dont biologiques,

- produits issus du commerce équitable,

- produits d'origine France,
- produits ecolabels,
- f. Obligation de proposer a minima un menu équilibré et complet végétarien tous les jours,
- g. Affichage de la composition des menus avec le pourcentage d'origine des produits et des allergènes,
- h. Non utilisation de bouteilles d'eau en plastique,
- i. Suppression des objets en matière à usage unique : pailles, couverts, piques à steak, couvercles, verres jetables, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons,
- j. Non utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique
- k. Vérification sur le tri des déchets et la valorisation des biodéchets,
- l. Vérification des solutions « économie circulaire » permettant de générer le moins de déchets possibles (vaisselle réutilisable y compris à la cafétéria et pour les prestations annexes, fontaines à eau plate et à eau pétillante...),
- m. Vérification de la mise en œuvre des clauses sociales et environnementales prévues.

4. Vérification de la bonne réalisation des contrôles obligatoires en matière d'hygiène et de sécurité :

- a. Vérification de la bonne réalisation des contrôles obligatoires,
 - d'hygiène des locaux et sanitaires
 - analyses biologiques : vérification de la réalisation des analyses et examen des résultats
 - respect de la chaîne du froid
- b. Vérification de l'absence d'eau stagnante.

5. Contrôle de la conformité de la méthode HACCP :

- a. Vérification de l'entretien et du rangement des zones de stockage, des locaux,
- b. Consommation des fluides.

6. Contrôle des procédures et modes opératoires des personnels

- a. Co-réalisation du plan de prévention (co-activité) avec le prestataire et vérification du respect du plan par ce dernier
- b. Port des équipements de protection individuelle (gants, charlottes, chaussures, bouchons anti bruit...),
- c. Formation des personnels,
- d. Participation aux exercices incendie, libre accès aux issues de secours et aux extincteurs,
- e. Utilisation des matériels et plus particulièrement, du nettoyage après usage.

7. Contrôle de la conformité des prix fixés au BPU et de la régularité prestations émises par des bons de commande

8. Contrôle des documents obligatoires devant être remis par le prestataire de restauration au Pôle Ministériel conformément au cahier des charges

9. Contrôle de la mise en œuvre des préconisations par le prestataire de restauration

Les contrôles doivent obligatoirement permettre de s'assurer du respect, par le titulaire du marché de restauration, des dispositions du cahier des charges ainsi que des préconisations issues des contrôles.

2.1-3 Durée de la prestation/délai d'intervention

Le délai d'intervention pour le titulaire est de 21 jours maximum après émission du bon de commande par le pouvoir adjudicateur.

2.1-4 Modalités de suivi et de restitution du contrôle

Une fois le contrôle réalisé, un compte rendu détaillé est adressé par voie dématérialisée au bureau CRHAC2, en charge de l'exécution du marché.

Pour la transmission de livrables dématérialisés à l'administration, le titulaire met en place un espace de partage de document ou d'information sécurisé contribuant à respecter notamment les règles du RGPD.

Le compte-rendu est envoyé dans un délai de 15 jours maximum après la date de réalisation du contrôle. Le compte-rendu doit être assorti de préconisations pouvant éventuellement influencer sur le contenu des autres contrôles à venir. En cas de dysfonctionnement constaté pouvant impacter la sécurité des convives, le titulaire a la charge d'alerter l'administration sans attendre la remise du compte-rendu.

2.2/ Les contrôles « ciblés »

2.2-1 Modalités de mise en œuvre

La prestation peut être commandée par le Pôle Ministériel autant que de besoin durant toute la durée du marché.

2.2-2 Détails de la prestation

Le Pôle Ministériel peut demander à ce que des contrôles ciblés soient effectués dans la limite de 2 par an, pour chacun des restaurants. L'administration se réserve la possibilité de demander des contrôles ciblés supplémentaires si besoin.

Les contrôles ciblés peuvent être réalisés sur un ou plusieurs sites et sur des thématiques différentes. Les contrôles peuvent se faire sur n'importe quel champ du marché (hygiène, sécurité,

environnement, affichage des prix et de menus...). Le type de contrôles ciblés est précisé à l'article 2.1.2 supra dans la partie relative au respect des spécifications à contrôler sur chaque site.(Cf. Points « 1. Analyse des menus » à « 9. Contrôle de la mise en œuvre des préconisations par le prestataire de restauration »).

Le titulaire devra accompagner le Pôle Ministériel dans la levée des manquements éventuellement constatés notamment en analysant les réponses et actions apportées par le prestataire du marché de restauration.

2.2-3 Délai d'intervention

Le titulaire doit intervenir dans un délai de 15 jours maximum après l'émission du bon de commande.

2.2-4 Livrable attendu

Une fois le contrôle réalisé, un compte rendu détaillé est adressé sous 10 jours par voie dématérialisée au bureau CRHAC2, en charge de l'exécution du marché.

Pour la transmission de livrables dématérialisés à l'administration, le titulaire met en place un espace de partage de document ou d'information sécurisé contribuant à respecter notamment les règles du RGPD.

2.3/ Enquête de qualité et de conseils

2.3-1 Modalités de mise en œuvre

La prestation peut être commandée par le Pôle Ministériel autant que de besoin durant toute la durée du marché.

2.3-2 Détails de la prestation

Le Pôle Ministériel peut demander au titulaire d'établir un questionnaire « qualité » par an dont les modalités d'organisation seront proposées par le candidat, dans un souci de moindre impact écologique et de meilleur taux de réponse possible. Le questionnaire fera l'objet d'une validation par le Pôle Ministériel.

2.3-3 Délai d'intervention

Le titulaire devra établir le questionnaire dans un délai de 15 jours maximum après l'émission du bon de commande.

2.3-4 Livrables attendus

Une fois l'enquête réalisée, une analyse, une synthèse et des préconisations ayant vocation à améliorer la qualité des futures prestations sont adressées sous 30 jours par voie dématérialisée au bureau CRHAC2, en charge de l'exécution du marché.

Pour la transmission de livrables dématérialisés à l'administration, le titulaire met en place un espace de partage de document ou d'information sécurisé contribuant à respecter notamment les règles du RGPD.