



**MINISTÈRES
AMÉNAGEMENT
DU TERRITOIRE
TRANSITION
ÉCOLOGIQUE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Secrétariat général
Direction des Ressources Humaines**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES « CCTP »

**Restauration collective
pour les agents des ministères de l'Aménagement du Territoire
et de la Transition écologique**

Table des matières

ARTICLE 1. SYNTHÈSE DU CAHIER DES CHARGES	3
ARTICLE 2. PREAMBULE ET OBJECTIFS	7
ARTICLE 3. PÉRIMÈTRE DES PRESTATIONS	10
ARTICLE 4. QUALITÉ ET ÉTENDUE DES PRESTATIONS DE RESTAURATION	11
Article 4.1. Cadre général	11
Article 4.2. Prestations de restauration collective	11
Article 4.3. Spécifications qualitatives	27
Article 4.4. Spécifications quantitatives	33
Article 4.5. Lutte contre le gaspillage alimentaire	34
ARTICLE 5. ORGANISATION DES PRESTATIONS.....	35
Article 5.1. Prix payé et modalités d'encaissement	35
Article 5.2. Affectation de l'équipe	39
Article 5.3. Signalétique et communication.....	44
Article 5.4. Conditionnements - Arts de la table	46
Article 5.5. Divers	47
ARTICLE 6. CONDITIONS D'EXPLOITATION ET MODALITÉS TECHNIQUES	48
Article 6.1. Cadre général	48
Article 6.2. Livraison	49
Article 6.3. Conditions de mise à disposition.....	49
Article 6.4. Entretien courant des locaux et des équipements	51
Article 6.5. Maintenance et renouvellement des équipements.....	53
Article 6.6. Gestion des fluides	55
Article 6.7. Gestion des déchets	56
Article 6.8. Continuité du service.....	57
ARTICLE 7. PLAN DE PROGRES	59
ANNEXES.....	60

ARTICLE 1. SYNTHÈSE DU CAHIER DES CHARGES

MARQUEURS DURABLES

Pour le self et les cafétérias

Le titulaire produit, dès le 1^{er} jour du présent marché, une restauration reposant sur des produits sourcés, référencés et conventionnés auprès de producteurs et dont les qualités intrinsèques répondent aux exigences de la loi EGALIM et de la loi Climat & Résilience. Dès le 1^{er} jour du présent marché :

- 50% des achats en denrées totaux sont d'alimentation durable, dont au moins 20% de bio.

Les labels et signes de qualités sont expressément définis au présent CCTP.

En tout état de cause, 100% des viandes et poissons labellisés, conformément à la loi Climat & Résilience, doivent être labellisés selon les labels, marqueurs et mentions valorisantes admises au présent CCTP.

Le pôle Ministériel faisant de l'alimentation durable l'un des piliers fondamentaux de son besoin en restauration collective, le titulaire s'engage (cf. annexes relatives à son offre à intégrer en phase de mise au point) sur un plan de progrès qu'il échelonne conformément aux attentes du Ministère :

- Le titulaire propose une augmentation progressive des taux de produits durables visés par la loi EGALIM et celle Climat & Résilience (un taux pour les produits bio et un taux pour l'ensemble des produits durables), devant aboutir à minima à 60% d'alimentation durable au plus tard au 1^{er} jour du 6ème mois avant la fin du présent marché (au sens de sa durée maximale).

Autres marqueurs de développement durable :

- Le plan national nutrition santé (PNNS) demande un rééquilibrage des types de protéines vers une alimentation 50% protéines animales et 50% de protéines végétales. En outre de cet aspect relatif à la santé, les protéines végétales ont un impact carbone moindre. Le pôle Ministériel souhaite mettre en avant ce type de protéines pour ces deux raisons,
- Offre végétarienne quotidienne, équilibrée d'un point de vue nutritionnel (*a minima* 1 choix par jour),
- Mises en œuvre de journées tests/animations : 100% végétarienne et journée sans viande rouge (étant entendu que le pôle Ministériel se réserve la possibilité d'exiger de son titulaire, sans impact pour l'exécution du présent marché, la mise en œuvre régulière de ces thématiques, comme par exemple leur réalisation 1/mois),

Toutes restaurations

	<ul style="list-style-type: none"> - Vers le zéro déchet, - Suppression des contenants et emballages en plastique ou contenant du plastique (carton plastifié...) de l'ensemble des canaux de vente, - Réduction de l'empreinte carbone des restaurants collectifs, - Alimentation durable.
COORDONNEES DU REPRESENTANT DU POUVOIR ADJUDICATEUR	<ul style="list-style-type: none"> - Ministères de l'Aménagement du Territoire et de la Transition écologique Secrétariat Général Direction des ressources humaines Arche de la Défense – Paroi Sud 92055 La Défense cedex
CONVIVES	<ul style="list-style-type: none"> - Les agents des ministères affectés en administration centrale, - Les agents des autres services des ministères qui viennent en réunion en administration centrale, - Les invités des ministères, - Les personnels des administrations ou des entreprises qui ont signé avec les ministères une convention d'accès au restaurant (*), - Le personnel des sociétés de service des ministères qui ont signé avec les ministères une convention d'accès au restaurant, - Les retraités des ministères et/ou leurs conjoints. <p>(*) A titre indicatif, sur les sites de la Défense :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agence Nationale de contrôle du Logement social « Ancols, » - Université Léonard de Vinci, - Ministère des Armées. <p>Sur le site de Saint-Germain (organismes hébergés sur place) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Légion d'Honneur, - Autorité de contrôle des nuisances aéroportuaires « ACNUSA, » - Commission nationale du Débat public « CNDP, » - DINN - CNE 2 - Fondation du Patrimoine Maritime - Coordinatrice véhicules autonomes - Délégation Interministérielle bois et Forêt
DATE DE DEMARRAGE PREVISIONNELLE	<ul style="list-style-type: none"> - 27 octobre 2025.
DUREE	<ul style="list-style-type: none"> - Deux années fermes renouvelables deux fois par période de 12 mois, par tacite reconduction (au maximum 4 ans).
TYPOLOGIE DE PRESTATIONS	<ul style="list-style-type: none"> - Self, - Cafétéria, - Prestations annexes (traiteurs : pauses, petits-déjeuners, cocktails, buffets...),

	<ul style="list-style-type: none"> - Machines à boissons chaudes en étages (à raison d'une machine tous les 5 étages en Arche et en Tour Séquoia, et 1 machine à boissons chaudes à Saint-Germain). <p>Le titulaire bénéficie de l'exclusivité pour l'ensemble de ces prestations.</p>
AMPLITUDE D'OUVERTURE	<p>Pour les selfs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Du lundi au vendredi (hors jours fériés), - Service entre 11h30 et 14h (dernier passage de convive - la salle du restaurant ferme ses portes à 14h30), - Fermeture alternée, chaque vendredi, d'un self sur deux pour les sites de la Défense (en roulement, entre l'Arche Paroi Sud et la Tour Sequoia (*)), - Fermeture alternée, pendant 3 semaines en août, d'un self sur deux pour les sites de la Défense (en roulement, entre l'Arche Paroi Sud et la Tour Sequoia), - Fermeture alternée, pendant 2 semaines sur les congés de fin d'année, d'un self sur deux pour les sites de la Défense (en roulement, entre l'Arche Paroi Sud et le Sequoia), - Fermetures exceptionnelles des sites déterminés par l'administration (généralement à l'occasion de ponts, sur une base de 5 à 6 par an (**), et dans le cadre de fermetures « sobriété »). <p>(*) Fermeture du restaurant de l'Arche : semaines paires, Fermeture du restaurant de Sequoia : semaines impaires. (**) A titre d'exemple, les fermetures exceptionnelles de 2025 qui sont connues sont les suivantes : 18 avril, 2 mai, 30 mai, 10 novembre et 26 décembre.</p> <p>Pour les cafétérias</p> <ul style="list-style-type: none"> - Du lundi au vendredi (hors jours fériés), - Ouvertes entre 8h et 11h et 11h30 à 15h pour les trois sites, sauf accord occasionnel entre les parties. <p>Lors des fermetures des selfs les cafétérias restent ouvertes et les prestations qui y sont proposées demeurent identiques (sauf lors des fermetures exceptionnelles des sites) ou enrichies lors des fermetures « sobriété. »</p> <p>Pour les prestations annexes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Du lundi au vendredi (hors jours fériés), - Commandables pour du service entre 8h et 10h30 et 14h et 15h30. <p>Lors des fermetures des cafétérias les prestations annexes de toutes natures demeurent commandables dans les conditions et aux niveaux de qualité convenues aux présentes.</p>
MODE DE PRODUCTION DES REPAS	<p>Pour les selfs</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Sur place - liaison directe. <p>Pour les cafétérias</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sur place – liaison directe ou liaison différée en fonction des produits. <p>Pour les prestations annexes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sur place – liaison directe ou liaison différée en fonction des produits.
ÉTENDUE DU CHOIX	Détaillé à l'article relatif aux prestations de restauration collective du présent cahier des clauses techniques particulières.
MENUS	<ul style="list-style-type: none"> - Menu éco constitué d'une entrée, d'un plat et son accompagnement, d'un dessert/fromage/laitage. - Un menu « durable » une fois par semaine sur le self constitué d'une entrée, d'un plat garni et d'un dessert.
MODELE ECONOMIQUE	<ul style="list-style-type: none"> - Facturation de frais fixes par tranche de fréquentation pour les selfs (la fréquentation est comptée sur les 3 selfs, dans des conditions particulières pour la vente à emporter et, en sus et dans les conditions ci-après définies, sur certains passages et tickets pris sur les autres espaces) : tranche de référence : 1401-1600 repas par jour en moyenne sur la première année d'exécution du marché) (*), - Facturation à la composante du plateau conformément au bordereau des prix unitaires spécifique à chaque espace, - Encaissement auprès des convives par le titulaire à partir de son propre système de caisse, dans les conditions de l'article relatif au prix payé et modalités d'encaissement du présent cahier des clauses techniques particulières. <p><i>(*) Dès lors, les prestations de cafétérias (en partie) et les prestations annexes reposent sur un modèle économique propre – les frais afférents à ces prestations ne devant pas impacter les frais fixes susvisés.</i></p>

ARTICLE 2. PREAMBULE ET OBJECTIFS

Le présent CCTP définit les modalités de fabrication et de distribution des repas servis dans les restaurants administratifs de l'administration centrale des ministères de l'Aménagement du Territoire, et de la Transition écologique (ci-après dénommés « pôle ministériel » ou « Ministère »).

Les espaces exploités sont les suivants

- b Self et cafétéria de la Tour Sequoia
Niveau R02
92925 PARIS LA DEFENSE Cedex

- b Self et cafétéria de la Grande Arche Paroi Sud
Niveau R-1
92055 PARIS LA DEFENSE Cedex
Le back-office de la cafétéria sert aux prestations annexes en tant que de besoin.

- b Self et cafétéria du site Saint-Germain (siège)
Niveau 0 -1
244, Boulevard Saint-Germain
75007 PARIS

Le Ministère porte **des objectifs ambitieux** dans le cadre du présent marché de restauration collective. Particulièrement, le ministère et son titulaire inscrivent l'ensemble de leurs démarches, initiées au démarrage du marché ou en cours d'exécution, et les services de restauration, dans le cadre des 3 piliers suivants :

Une alimentation durable rigoureusement respectée sur la durée du contrat	<ul style="list-style-type: none">b Une prestation de restauration qualitative et durable, s'inscrivant pleinement dans la trajectoire des Lois Egalim et Climat & Résilience. Il est précisé que les exigences d'alimentation durable (dont biologique) du Ministère s'entendent comme des minimums que le titulaire est chargé d'introduire sur les selfs, et les cafétérias (et en particulier sur la formule « durable » ci-après définie). Dans la mesure du possible, le titulaire doit pouvoir justifier du choix de ses partenaires en prestations annexes sur le fondement de critères en matière de restauration qualitative et durable, et du recours de ceux-ci à des produits répondants aux définitions de l'alimentation durable (dont biologique). <p>Le Ministère attend, en tout état de cause, que le titulaire mette en œuvre une politique d'approvisionnement en cohérence avec sa sensibilité aux enjeux de biodiversité et de climat ainsi que d'empreinte carbone des activités de restauration, de sorte que ladite politique d'approvisionnement soit soucieuse de son impact sur son environnement et sur l'environnement (par exemple, en s'interdisant l'achat de produits engendrant la déforestation), et puisse en justifier à tout moment.</p>
--	--

<p>Une alimentation saine et durable VISIBLE, VALORISEE...</p>	<p>b Au-delà des exigences d'alimentation durable concernant la qualité intrinsèque des denrées, et des attentes fortes du Ministère en matière de reporting, le Ministère attend que l'ensemble des espaces de restauration confiés au titulaire rendent visible :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Les marqueurs, les mentions valorisantes, les labels en fonction des menus du jour, o De manière générale, les indicateurs de qualité, o De manière générale, les indicateurs permettant aux convives d'apprécier les leviers et les impacts de leur alimentation : empreinte carbone en fonction des menus du jour, données <u>spécifiques (soit propres aux sites)</u> relatives aux gaspillages...
<p>Une restauration innovante</p>	<p>Eu égard à l'aspect stratégique des espaces et des services qui lui sont confiés, qui s'apprécie notamment à l'aune de la qualité de vie du collaborateur, le Ministère souhaite que le titulaire soit également un partenaire, force de proposition en matière d'innovations durables dès lors que des solutions disponibles sur le « marché » sont susceptibles de répondre aux objectifs du Ministère et d'améliorer nettement la qualité des services proposés à ses collaborateurs.</p> <p>C'est ainsi que le titulaire assure une mission de conseil à l'égard du Ministère, à sa demande, s'agissant des projets/travaux/aménagements qu'il mène (exemple : amélioration de la visibilité de la cafétéria de l'Arche).</p>

Par ailleurs, le Ministère poursuit les objectifs suivants, et le titulaire s'y conforme :

- b Une **prestation harmonisée et uniformisée pour tous les sites du Ministère** – le calcul de la tranche applicable chaque année étant d'ailleurs mutualisé – le Ministère et ses convives admettent que des adaptations soient réalisées entre ces sites, en particulier entre les sites de la Défense caractérisés par leur forte proximité, qu'à la condition qu'elles soient inhérentes à des demandes spécifiques des convives (demandes spécifiques caractérisées par une enquête de satisfaction) ;
- b Une prestation répondant aux attentes des convives, en particulier par la proposition à minima d'un **plat végétarien quotidien** de qualité et équilibré, conformément aux recommandations nutritionnelles, basée sur une complémentarité des protéines végétales, sur une diversification des mets proposés et sur le travail des recettes. Et sur la proposition, en outre, de **journées tests 100% végétariennes tous les mois** (déploiement après une phase de test) et par la **réduction de la présentation de la viande rouge** (journées tests sans viande rouge ; jamais deux plats à base de viande rouge le même jour) qui, dans les deux cas, peuvent être rendues régulières à la demande du Ministère en fonction des conclusions des tests ;
- b Une prestation de restauration dite « sociale » notamment avec le recours à des produits issus du commerce équitable et par le biais de la mise en place d'une clause sociale

d'insertion de personnes éloignées de l'emploi, par la sollicitation du secteur du travail protégé et adapté, par la promotion de l'égalité femme/homme et de la diversité... ;

- b Des **offres de cafétéria intégrant des prestations durables et de qualité** et permettant de répondre de manière efficiente aux attentes des convives en la matière – offres qui, par ailleurs, sont également concernées par les attentes susvisées en matière de végétarien ;
- b Vers une démarche zéro déchet avec la **rationalisation de la gestion des déchets et leur réduction** notamment via l'emploi de contenants réutilisables et, concomitamment, la **lutte contre le gaspillage** alimentaire et ce de la préparation/production jusqu'aux produits finis, notamment par la mise en place d'une convention de dons ou le développement de solutions permettant de « valoriser » les invendus (gestion des plats préparés et présentés aux convives) ;
- b Une **prestation innovante et durable** au regard de l'évolution du secteur de la restauration collective, tant au niveau du parcours convives, de la digitalisation des processus, que de la prise en compte de la variabilité de la fréquentation sur une semaine et sur l'année (impact des vacances scolaires). En tout état de cause, l'innovation au service de la sobriété, de la préservation des ressources... ;
- b Une gestion efficiente de la **fluidité sur les espaces de distribution** ;
- b Une **consommation rationnée** et un autocontrôle de ses consommations **en eau et énergie** ;
- b Le maintien d'une **restauration sociale**, basée sur une politique de subventionnement du Ministère ;
- b La mise en œuvre d'une **prestation transparente dument reportée au Ministère** dans toutes ses composantes.

Ce marché s'inscrit dans un contexte de grande mutation pour le Ministère, susceptible de largement impacter à la hausse la fréquentation de ses espaces de restauration et restauration alternative.

A cet égard, le Ministère porte actuellement un projet de densification des bureaux situés à la Défense (Arche et Tour Séquoia) qui est susceptible d'impacter la fréquentation. Les estimations font état, à titre purement indicatif de +25% de collaborateurs à l'horizon 2028. Dans ce cadre, il est attendu du titulaire une capacité d'adaptation. Il ne peut, en aucun cas, se prévaloir d'une augmentation de la fréquentation ou d'une absence d'augmentation de la fréquentation, dans la mesure où le mécanisme d'ajustement des tranches a vocation à couvrir ces hypothèses.

Dans l'éventualité où la densification des bureaux situés à la Défense se traduisent par une augmentation du nombre de convives, il est attendu du titulaire une capacité d'adaptation. En aucun cas il ne peut se prévaloir d'une augmentation de la fréquentation ou une absence d'augmentation de la fréquentation, le mécanisme d'ajustement des tranches ayant vocation à couvrir ces hypothèses.

ARTICLE 3. PERIMETRE DES PRESTATIONS

Le titulaire est en charge de l'exploitation des espaces de restauration.

Le titulaire effectue les prestations telles qu'elles sont définies ci-après et détaillées dans chacun des articles concernés.

Article 4 - Qualité et étendue des prestations de restauration	<ul style="list-style-type: none">b La conception des menus en prévoyant une procédure de concertation avec le Ministère,b L'approvisionnement en denrées alimentaires, en cohérence avec les objectifs qualitatifs du Ministère,b La gestion des stocks de denrées,b La production des repas sur place pour les selfs, les cafétérias,b La distribution des prestations sur le self et les cafétérias,b La mise en œuvre d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.
Article 5 - Organisation des prestations	<ul style="list-style-type: none">b La perception du prix des repas auprès des usagers dans le cadre d'un mandat d'encaissement,b La fourniture et la maintenance du système d'encaissement qui lui est propre,b La mise en place de la signalétique de proximité,b L'affectation des personnels nécessaires à la mise en œuvre des prestations sur les espaces de restauration et leur rémunération,b L'encadrement et la formation de son personnel salarié,b Le respect et le contrôle des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, notamment par la réalisation d'analyses indépendantes de laboratoires agréés Cofrac en conformité avec la réglementation en vigueur,b La mise en œuvre, par des moyens adaptés, d'une sécurité maximale des produits servis, notamment en cas de crise déclarée.
Article 6 - Conditions d'exploitation et modalités techniques	<ul style="list-style-type: none">b L'entretien courant des locaux et des équipements mis à disposition par le Ministère,b La fourniture du petit matériel d'exploitation, batterie de cuisine, platerie, carafes, verrerie et vaisselle nécessaires à la mise en place de son concept de restauration, y compris pour les animations et les repas à thèmes (repas de Noël...),b Le renouvellement du petit matériel d'exploitation, batterie de cuisine, platerie, carafes, verrerie et vaisselle,b Le renouvellement des équipements de restauration en cas d'usure « anormale » telle que définie au présent CCTP,b La maintenance préventive et curative des équipements de restauration et des mobiliers,b Le tri, la valorisation, le recyclage et l'évacuation des déchets ainsi que la prévention des déchets. <p>L'annexe n°5 du présent document présente la grille des responsabilités techniques.</p>

ARTICLE 4. QUALITE ET ETENDUE DES PRESTATIONS DE RESTAURATION

Article 4.1. Cadre général

Le Ministère met à disposition de ses collaborateurs, ceux intervenant sur ses sites et ceux bénéficiant d'une convention bilatérale avec leur employeur, une solution complète de restauration, réalisée sur les espaces mentionnés à l'article 1 du présent CCTP. La situation et l'amplitude d'ouverture propres à chaque espace est détaillée au dit article 1.

Le Ministère se réserve la faculté d'opérer des modifications exceptionnelles des horaires d'ouverture des selfs et des cafétérias, notamment pour des motifs exceptionnels, justifiant de l'impossibilité d'effectuer des prestations de restauration. Un préavis de 48 heures est appliqué en cas de modification (sauf cas de force majeure ou imprévision – exemple de l'inondation – entraînant l'absence de préavis). Dans ce cas, aucune indemnité n'est due par le Ministère au titulaire (le non-respect du préavis n'entraîne pas de pénalité lorsqu'il s'agit d'un cas de force majeure, sans préjudice des ajustements convenus entre le Ministère et le titulaire sur les conditions financières et/ou techniques).

Il est entendu que le titulaire déclare, à la date de notification du présent marché, avoir une parfaite connaissance des locaux et des équipements mis à sa disposition et s'engage à effectuer toutes les prestations nécessaires à la réalisation ou la fourniture de repas de qualité ainsi qu'au fonctionnement efficient des locaux.

Le titulaire s'engage pendant toute la durée du marché à assurer l'intégralité de ses prestations. Toute négligence ou défaillance est susceptible d'engager sa responsabilité dans les conditions prévues au présent marché.

En cas d'interruption, le titulaire met tout en œuvre pour en réduire la durée. Par exemple, si les conditions de fabrication des repas sont rendues impossibles, le titulaire fait le nécessaire pour garantir la distribution de repas à partir d'une autre source d'approvisionnement. Les moyens à mettre en œuvre applicables font l'objet d'un accord préalable des parties avant leur application. Le titulaire met en œuvre une procédure pour informer le Ministère des problèmes éventuels.

Le titulaire a l'obligation de tout mettre en œuvre pour assurer la continuité du service qui lui est confié et ce, en concertation avec le Ministère.

Article 4.2. Prestations de restauration collective

Identification des convives et fréquentations associées

Les convives sont les suivants :

- Les usagers bénéficiant de la subvention,
- Les usagers non subventionnés,
- Les usagers invités par le Ministère,
- Les usagers extérieurs autorisés.

Chaque convive susvisé, indistinctement de son entreprise ou administration d'origine, est éligible aux prix figurants au bordereau des prix unitaires « BPU » annexe financière 1 à l'acte d'engagement du présent marché. Chacun de leur passage/badgeage donne lieu à l'application du droit d'admission prévu au présent marché en fonction de la tranche applicable, de telle sorte qu'ils sont compatibilisés dans la fréquentation et le calcul de la tranche applicable chaque année.

FREQUENTATIONS 2023

Selfs	<p>La fréquentation s'est établie à 340 735 repas sur 2023, soit une moyenne de 1 394 repas par jour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 38 800 à Saint-Germain (91% directement inhérents au Ministère), - 169 400 à Sequoia (98% inhérents au Ministère), - 132 535 à l'Arche (91% inhérents au Ministère). <p>Les données connues sur 2024 établissent cette moyenne journalière à 1 327 repas par jour.</p> <p>Des données complémentaires sont présentées en annexe n°1 du CCTP.</p>
Cafétéria	<p>Le chiffre d'affaires s'est établi sur l'exercice 2024 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour la cafétéria Saint Germain : 23 248 € ; - Pour la cafétéria Sequoia : 272 929 € ; - Pour la cafétéria Arche : 130 783 €. <p>Des données complémentaires sont présentées en annexe n°1 du CCTP.</p>
Prestations annexes	<p>Le chiffre d'affaires s'est établi sur l'exercice 2024 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour Saint Germain : à 174 180,28 € ; - Pour Sequoia : 287 105,65 € ; - Pour l'Arche : 32 671,87 €.

Les fréquentations ci-dessus sont basées sur l'historique, sans engagement contractuel de la part du Ministère. Les prestations self sont organisées selon le principe de tranches de fréquentation, telles que définies au présent CCTP.

Processus de construction des menus

Le titulaire respecte les règles essentielles d'équilibre alimentaire, et ce également s'agissant des offres végétariennes ; le convive doit pouvoir construire un plateau équilibré et varié. Il utilise le maximum de produits frais, et de saison en privilégiant un approvisionnement en circuit court ; étant donné les locaux et équipements mis à disposition par le Ministère, l'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire ne peut être que marginale.

Le titulaire doit être force de propositions pour présenter en cours de marché des évolutions/innovations permettant une variété des prestations et une adaptation aux attentes des convives.

Les menus sont établis en tenant compte du dernier programme national nutrition santé « PNNS » applicable.

Le titulaire transmet mensuellement, au Ministère, les menus sous format numérique. Il doit tenir à disposition du Ministère les fiches techniques d'élaboration de l'ensemble des prestations qu'il propose, indiquant précisément la catégorie et l'origine de tous les produits constituant la recette.

Sur les selfs et les cafétérias, l'uniformisation des prestations est le mot d'ordre qui est exigé du titulaire. Les seules adaptations entre les sites sont celles inhérentes à des attentes spécifiques propres à un ou plusieurs sites, suffisamment partagées par les convives dudit site, matérialisées par les résultats d'une enquête de satisfaction, et avalisées par le Ministère (qui se réserve le droit de débattre en commission) – sans préjudice du socle qualitatif, qui doit demeurer identique en toutes circonstances.

DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES À CHAQUE TYPOLOGIE DE RESTAURATION

Selfs

Les menus sont établis par le titulaire pour une période d'un mois. Ils sont proposés au Ministère au plus tard trois semaines avant le début de la période concernée ; ils doivent porter sur tous les choix offerts prévus au marché. Le Ministère se réserve la possibilité d'émettre des remarques et demandes de modification au plus tard dix jours ouvrés avant le début de la période. Seuls des menus acceptés par le Ministère peuvent être proposés aux convives et communiqués sur le self. A défaut de réponse dans les délais, les menus sont supposés validés par le Ministère.

Le projet de menus doit comporter le nombre et le prix TTC des plats prévus chaque jour, lequel doit être conforme, par lecture directe ou par analogie, à la valeur apparaissant sur la liste des plats contractuelle (BPU annexé à l'acte d'engagement).

Le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire et observer pour l'élaboration des menus les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition). Le convive doit pouvoir se composer un repas équilibré, et ce également s'agissant des offres végétariennes.

Le grammage est *a minima* conforme aux « recommandations relatives à la nutrition » (du GEMRCN en vigueur) ; en cas de « fourchette basse et haute », le grammage le plus élevé est retenu.

Une attention particulière est portée à la variété des plats principaux. Ceux-ci sont présentés avec une périodicité supérieure à trois semaines.

Les menus respectent les prescriptions suivantes :

- Ils intègrent clairement les labels et mentions valorisantes exigés au titre des présentes et sur lesquelles il s'est engagé. Les selfs sont prioritairement concernés par les produits éligibles aux exigences du Ministère en matière de loi EGalim et Climat & Résilience,
- Les menus à jour fixe sont proscrits,
- L'utilisation du bœuf dans la confection des menus, tous concepts confondus, est plafonnée à une par jour,
- Le titulaire déploie les expérimentations suivantes : journée 100% végétarienne et journée sans viande rouge.

Les prestations « transformées » peuvent être reproposées le jour suivant (au maximum une fois à savoir que le lendemain et pas le surlendemain) dans les conditions d'hygiène réglementaires, après accord préalable du Ministère : auquel cas, il est appliqué la réfaction du prix détaillée par le titulaire dans son offre (il en est de même pour les produits dont la date limite de consommation est imminente, telle que les yaourts, et pour lesquels le titulaire demeure libre de déterminer le taux de remise – les boissons individuelles sont expressément exclues de ce système de remise).

La production des repas est à mettre en œuvre sur la base des engagements qualitatifs de répartition par gamme précisés par le titulaire lors de la remise de son offre en annexe n°6 du présent document.

	<p>Les menus validés par le Ministère sont définitifs et ne peuvent prétendre à aucun changement. Le titulaire peut procéder à des modifications seulement après information préalable du Ministère. Ces modifications sont dûment justifiées par les nécessités d'approvisionnement (rupture fournisseur, procédure de retrait sur un produit, non-conformité d'un produit) et respectent les équivalences alimentaires sans impacter ni la valeur nutritionnelle ni la valeur économique de la prestation prévue.</p>
Cafétérias	<p>Le titulaire propose tous les choix offerts prévus au marché. L'offre proposée par le titulaire est adaptée à l'amplitude d'ouverture des cafétérias de sorte qu'une offre de petit-déjeuner, de déjeuner et de pauses soit disponible.</p> <p>En tout état de cause, le titulaire veille à ce que les convives bénéficient de marques ou d'enseignes commerciales reconnues et/ou tendances dans la mesure où celles-ci participent de la valorisation de ces espaces (dont service café).</p> <p>L'offre de cafétéria respecte les prescriptions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les produits proposés par le titulaire intègrent clairement les labels et mentions valorisantes exigés au titre du présent CCTP et sur lesquelles il s'est engagé, - Une offre alimentaire moderne adaptée aux différentes populations du site et aux attentes de toutes les classes d'âges : healthy, street-food, pokebowl..., - Une offre alimentaire en cohérence avec la stratégie nationale zéro déforestation importée notamment sans huile de palme, y compris pour la partie snacking, - Le titulaire déploie les expérimentations suivantes : journée 100% végétarienne, journée sans viande rouge. <p>Les cartes, formules et tout autre élément constituant l'offre de cafétéria sont renouvelés au moins 2 fois par an, notamment en fonction de la saisonnalité. Les changements sont proposés au Ministère au moins 1 mois à l'avance.</p> <p>Dans les cafétérias, le titulaire s'engage dans une démarche vers le zéro déchet avec des contenants réutilisables (éventuellement consignés), des snacks sans emballages préalables et/ou en vrac, des incitations financières lorsque les convives apportent leur tasse/mug ou leur sac....</p>
Prestations annexes	<p>Le titulaire propose tous les choix offerts prévus au marché. Le processus doit intégrer la mise à disposition par le titulaire d'un site internet de réservation dont les principes de fonctionnement sera validé par le Ministère.</p>

Structuration de l'offre et permanence des choix

La qualité de la prestation doit être constante (sous réserve de l'intégration du plan de progrès alimentation durable) tout au long de l'exécution du marché (y compris en cas de moindre

fréquentation) ; l'établissement peut cependant accepter une réduction du nombre de choix, sur proposition du titulaire, sur des périodes creuses.

DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES À CHAQUE TYPOLOGIE DE RESTAURATION

<p>Selfs</p>	<p>Le convive construit son plateau en libre-service, sur la base du prix des prestations intégré au BPU.</p> <p>Chaque self est de type « scramble. »</p> <p>Le titulaire organise les espaces et les stands de manière à fluidifier la circulation et le passage en caisse, faciliter l'accès au stand des légumes à volonté, permettre la consultation des informations sur les plats (intitulés, éléments principaux composant le plat, labels et signes de qualité, « étiquette carbone »...).</p> <p>Chaque jour, les prescriptions minimales en matière de plats principaux sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 viande rouge (maximum) et/ou 1 viande blanche (peut être le plat économique), • 1 poisson (peut être le plat économique), • 1 plat végétarien (peut être le plat économique) (*). <p>Chaque jour, les prescriptions minimales en matière de « formules » / menu sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 formule économique constituée d'une entrée, d'un plat et son accompagnement (viande et poisson/ou végétarien – la variété doit être garantie aux convives, de sorte que le plat soit différent tous les jours, • (*) 1 plat végétarien complet et équilibré aléatoirement dispatché sur les stands (au sens ovo-lacto – il est différent d'une assiette composée à partir des légumes et féculents à volonté). <p>1/semaine, toujours le même jour mais sans que cela soit systématiquement positionné sur le jour de moindre fréquentation, un déjeuner « durable » est proposé aux convives :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entrée, - Plat (végétarien, poisson ou viande blanche – la variété doit être garantie aux convives bien que le plat végétarien doit constituer 2 plats du déjeuner « durable » par mois), - Dessert. <p>Le recours, pour ce déjeuner, à des produits répondants aux critères des lois EGalim et Climat & Résilience doit être optimisé de sorte à en être majoritairement composé.</p> <p>Chaque jour, le titulaire doit proposer un plat garni différent dit « économique » à prix fixe sur toute la période du marché (hors revalorisation). Ce plat économique peut être issu de n'importe quel stand, sous réserve qu'il ne s'agisse pas toujours du même, et doit être signalé par un affichage spécifique et visible, à condition comme mentionné <i>supra</i>, de porter sur une viande, ou un poisson ou un plat végétarien en plat principal.</p> <p>Chaque jour, le socle minimum offert aux convives est le suivant - le titulaire peut proposer une structuration des repas plus qualitative (portant sur le nombre de choix offerts et les engagements de permanence sur la durée du service) :</p>
---------------------	--

	CHOIX	PERMANENCE DU CHOIX
HORS D'ŒUVRES		
Entrées présentées en vitrine	1 de catégorie 1 à 3 1 de catégorie 4 à 6 Des entrées de type gaspacho, notamment sur les périodes printanières et estivales, de légumes abimés peuvent être présentés afin de diminuer le gaspillage alimentaire.	Jusqu'à 13 H 15 : 100 % À partir de 13 H 15 et jusqu'à fin de service : 1 entrée de catégorie 1 à 4
Présentations froides en vitrine (assiettes composées)	1 de catégorie 3 à 6	Sans discontinuité jusqu'à la fin de service
Potage à base de produits frais (à minima du 1^{er} octobre au 31 mars)	1 potage/jour différent tous les jours	Garanti jusque 13h15
Salad'bar (produits non assaisonnés) – deux tailles d'assiette et un prix par taille	4 dont : <ul style="list-style-type: none"> - 1 légumineuse, - 1 féculent, - 1 céréale, - 2 renouvelés tous les jours. 	Jusqu'à 13 H 15 : 100 % À partir de 13 H 15 et jusqu'à fin de service : 2
PLATS PRINCIPAUX		
Plats du jour	1 de catégorie 3 à 6 Le plat du jour peut occasionnellement constituer en une recette végétarienne et ainsi porter sur des protéines ovo-lacto. Auquel cas, le plat du jour qui est végétarien est proposé en addition du plat végétarien quotidien obligatoire (voir ci-dessous). »	Garanti jusque 13h15
Plat économique	1 de catégorie 1 ou 2	Sans discontinuité jusqu'à la fin de service
Plat végétarien (au sens ovo-lacto)	1 proposition par jour à minima A minima, le titulaire observe les prescriptions suivantes : 4 fois par mois :	Sans discontinuité jusqu'à la fin de service (lorsque le plat végétarien est le plat du jour, le plat du jour

		<ul style="list-style-type: none"> - 1 de catégorie 3 à 6 (auquel cas, peut être le plat du jour), <p>1 fois par semaine :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 de catégorie 1 à 3. <p>Dans la mesure où l'objectif recherché par le Ministère est de rendre le plat végétarien accessible à tous ses collaborateurs, le Ministère se réserve le droit de solliciter une autre répartition des catégories sur le plat végétarien.</p> <p>Au sens ovo maximum 2 fois/semaine.</p>	est garanti jusqu'à la fin de service)
	Grillade	<p>1 steak haché au maximum 4 fois/semaine</p> <p>Des œufs au plat avec le choix du nombre d'œufs selon l'appétit du convive et avec une tarification selon le nombre d'œufs : le titulaire précise le nombre de fois où il présente ce type de plat (a minima une fois/ semaine)</p> <p>Possibilité de proposer d'autres grillades alternatives au steak haché : grillade végétarienne, poulet...</p> <p>Un affichage est mis en place pour indiquer aux convives qu'il est possible d'accompagner la grillade avec les légumes et féculents du bar à légumes à volonté autre que des frites (exemple « je compose mon plat équilibré avec »...)</p>	Sans discontinuité jusqu'à la fin de service
	Rôtisserie 1/semaine	1 plat	Garanti jusque 13h15
	Plat chaud de type self-service (pizza, quiche, tourte...) 2/semaine	<p>1 plat, deux fois par semaine (différent sur les deux jours de la semaine)</p> <p>Possibilité de proposer un plat végétarien</p>	Garanti jusque 13h15
	Plat « durable » 1/semaine	<p>1 plat</p> <p>Possibilité de proposer un plat végétarien</p>	Sans discontinuité jusqu'à la fin de service

ACCOMPAGNEMENT		
Accompagnements des plats principaux	<p>5 accompagnements dont : au moins des légumes verts de saison</p> <p>Les ingrédients de type jambon, fromage, thon...doivent être proposés dans des récipients à part et jamais mélangés aux produits bio</p> <p>Ils sont servis sans supplément de prix (hors cas d'une assiette de légumes sans plat principal, faisant l'objet d'un prix dédié).</p> <p>Tous les 15 jours, les frites ne doivent pas figurer parmi les accompagnements.</p>	<p>Jusqu'à 13 H 15 : 100 %</p> <p>À partir de 13 H 15 et jusqu'à fin de service : 2 choix</p>
PRODUITS LAITIERS		
Fromages	<p>4 fromages - la variété des fromages proposés est la plus large possible.</p> <p>8 laitages dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 aux fruits ; - 1 à base de lait de brebis ou de chèvre - 1 à base de lait végétal. 	<p>Jusqu'à 13 H 15 : 100 %</p> <p>À partir de 13 H 15 et jusqu'à fin de service : 2 fromages</p>
Yaourts	<p>3 dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 de catégorie 1 et 2 qui doivent être bio ou sous labels EGALIM <p>Le titulaire est invité à étudier la possibilité de proposer aux convives des yaourts en vrac.</p>	<p>Jusqu'à 13 H 15 : 100 %</p> <p>À partir de 13 H 15 et jusqu'à fin de service : 1 de catégorie 1 et 2</p>
DESSERTS		
Pâtisserie maison	2 dont 1 réalisé avec des produits EGALIM	<p>Jusqu'à 13 H 15 : 100 %</p> <p>À partir de 13 H 15 et jusqu'à fin de service : 1</p>
Entremet	1	Sans discontinuité jusqu'à la fin de service
Compote	1	Sans discontinuité jusqu'à la fin de service

	Salade de fruits sans sucre ajouté	1	Sans discontinuité jusqu'à la fin de service
	Fruits de saison (entiers)	3 dont 1 bio <i>a minima</i>	Jusqu'à 13 H 15 : 100 % À partir de 13 H 15 et jusqu'à fin de service : 1
	Pain	<p>Pains individuels conventionnel +/- 40g et/ou petit pain bio ou deux tranches de pain complet bio sont proposés pour chaque service (libre-service avec pinces).</p> <p>Le pain est de qualité artisanale. Le titulaire peut proposer du pain labellisé, par exemple bio ou dont la farine est labellisée label rouge.</p> <p>Le pain pris par le convive est facturé.</p> <p>Le Ministère est particulièrement attentif à la fourniture de pain frais réalisé par des artisans boulangers (non industriel), permettant une livraison quotidienne de pain frais (du lundi au vendredi inclus).</p>	Sur toute la durée du service : 100 %
	Boissons	<p>De l'eau d'adduction publique (plate et gazeuse) est mise à la disposition gratuite des convives au moyen de la fontaine à eau réfrigérée micro-filtrés mis à disposition par le titulaire. Les carafes sont fournies par le titulaire et disposées sur les tables par lui (à raison d'une carafe pour 6 personnes).</p> <p>Les boissons suivantes sont présentées, conditionnées (par ordre de préférence) en fontaine, en bouteille en verre ou en cannettes (sans plastique), et accessibles aux convives :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eaux gazeuses (33cl, 50cl ou plus) ; - Eaux minérales (33cl, 50cl ou plus) ; - Sodas (33cl, 50cl) ; 	Sur toute la durée du service : 100 %

		<p>- Jus de fruits (jusqu'à 33cl).</p> <p>La vente de boisson en bouteille plastique ou contenant du plastique est prohibée.</p>	
	Divers	<p>Le titulaire met tous les jours à disposition des convives et à discrétion : le poivre et le sel, moutarde, huile dont une huile d'olive biologique, vinaigre, mayonnaise, ketchup, vinaigrette dont <i>a minima</i> une vinaigrette maison à savoir confectionnée sur place, cornichons, olives, sucre, édulcorants...</p> <p>Ces prestations ne sont pas payantes pour les convives.</p> <p>Une serviette en papier recyclé et compostable, fournie par le titulaire, est remise à chaque convive lors de son passage en caisse.</p> <p>Elles sont gratuites, mais le titulaire veille à ce que chaque convive n'en prenne qu'une seule.</p>	Sur toute la durée du service : 100 %
	100% végétarien	<p>Le Ministère souhaite initier, dès le démarrage du marché, une phase de test de journées 100% végétariennes (au sens ovo-lacto végétarien).</p> <p>Le titulaire établit un menu spécifique, à valider obligatoirement par le Ministère. Une communication préalable auprès des convives est effectuée par le titulaire en concertation avec le Ministère.</p> <p>Le déploiement à une fréquence mensuelle du repas 100% végétarien est décidé par le Ministère, sur la base du ou d'un bilan de la phase d'expérimentation établi avec le titulaire (données de fréquentation, taux de prise par nature de prestations, résultats d'enquête de satisfaction, etc.) La durée de cette phase d'expérimentation est laissée à</p>	

		l'appréciation du Ministère, étant entendu que celui-ci est seul décisionnaire dans la mise en place de cette offre.	
	100% sans viande rouge	Les stipulations de la précédente ligne sont applicables aux journées tests sans viande rouge.	
	<p>Dans le cadre de la densification potentielle des bureaux du Ministère, le titulaire pourrait voir affluer un plus grand nombre de convives sur les espaces de restauration. A cet égard, ses engagements de permanence de choix spécifique sont appliqués.</p>		
Cafétérias	<p>Les cafétérias doivent avoir ces types d'activités :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un service de petits déjeuners en début de matinée avec viennoiseries, boissons chaudes et jus de fruit, vendus unitairement et sous forme de formules ; • Une restauration rapide, véritable alternative du self ou permettant de se restaurer « sur le pouce » et compatible avec l'emporté – dans la mesure du possible eu égard aux espaces confiés, proposant des prestations assurées sur place ; • De la vente en vrac pour une épicerie sucrée (barres de céréales, gâteaux, fruits secs...) ; • Un service de pauses/goûters dans l'après-midi avant sa fermeture ; • Un service de cafés et rafraîchissements. <p>Etant entendu que le titulaire a toute latitude pour développer les prestations qui lui paraissent susceptibles de répondre aux attentes des consommateurs et ceci dans un cadre de suggestion et validation par le Ministère avant mise en œuvre.</p> <p>L'ensemble de l'offre doit être renouvelée autant que possible afin d'éviter la lassitude des convives.</p> <p>Dans le cas d'une prestation dite, à emporter, le packaging proposé par le titulaire permet la consommation ambulatoire des repas et respectent, notamment, les dispositions de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, dite EGALIM et loi Climat & Résilience.</p> <p>Le Ministère souhaite initier, dès le démarrage du marché, une phase de test de journées 100% végétariennes (au sens ovo-lacto végétarien) sur les cafétérias. Une communication préalable auprès des convives est effectuée en concertation avec le Ministère. Le déploiement à une fréquence mensuelle de la journée 100% végétariennes est décidé par le Ministère, sur la base du bilan de la phase d'expérimentation établi avec le titulaire (données de vente par nature de prestations, résultats d'enquête de satisfaction, etc.). La durée de cette phase d'expérimentation est laissée à l'appréciation du Ministère, étant entendu que celui-ci est seul décisionnaire dans la mise en place de cette offre.</p> <p>Boissons chaudes</p> <p>L'offre de boisson chaude se compose au minimum de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café (café 80% arabica et un café de qualité plus élaboré), 		

- Café décaféiné,
- Capuccino,
- Thés naturels et parfumés,
- Infusions et tisanes,
- Chocolat chaud.

Les cafés et boissons chaudes divers sont servis par le personnel du titulaire avec les accessoires afférents.

Les boissons chaudes sont issues du commerce équitable, ou bio-équitables. Une alternative supplémentaire à valeur sociale/responsable peut être proposée par le titulaire.

Viennoiseries

Un assortiment de viennoiseries est proposé : croissant, pain au chocolat, brioche, pain aux raisins, chausson aux pommes...Le titulaire peut proposer d'autres possibilités pour le petit-déjeuner (pain-beurre -confiture, pain-fromage, encas salé...) selon ce qu'il perçoit des envies des convives.

Pour l'après-midi, un assortiment de viennoiseries et de pâtisseries est proposé. Le titulaire met tout en œuvre pour éviter les déchets en proposant ces encas sans emballages (possibilité de l'emballer ou juste de le récupérer sur une serviette au moment de l'achat).

Boissons fraîches

L'offre de boissons froides se compose de :

- Eau minérale (33 cl, 50 cl ou plus) en bouteille en verre ;
- Eau gazeuse (33 cl, 50 cl ou plus) sinon en bouteille en verre ou en canette ;
- Jus de fruits et sodas sous forme de fontaines ou bonbonnes, sinon en bouteilles en verre puis cannettes ;
- Jus d'orange pressé ou autres propositions de jus de fruits de type smoothies notamment préparés à partir des fruits/légumes abîmés de la partie restauration en contenant réutilisable consigné ;

La vente d'eau en bouteille plastique ou contenant du plastique (carton plastifié par exemple) est prohibée.

Les jus sont issus du commerce équitable, ou bio-équitables.

Menus

Le titulaire propose un choix minimum de :

Sites de la Défense	Saint-Germain
- 3 variétés de sandwiches faits sur place (dont <i>a minima</i> une offre végétarienne)	- 2 variétés de sandwiches faits sur place (dont <i>a minima</i> une offre végétarienne)
- 3 variétés de salades dont une renouvelée chaque jour (dont <i>a minima</i> une offre végétariennes)	- 2 variétés de salades dont une renouvelée chaque jour (dont <i>a minima</i> une offre végétarienne)
- 1 offre chaude (pizza, tarte, quiche, croque, panini...)	- 1 offre chaude (pizza, tarte, quiche, croque, panini...)
- 3 variétés de fruits	- 2 variétés de fruits

	<table border="1" data-bbox="347 98 1407 416"> <tr> <td>- 2 variétés de yaourts</td><td>- 2 variétés de yaourts</td></tr> <tr> <td>- 2 variétés de pâtisseries</td><td>- 2 variétés de pâtisseries</td></tr> </table> <p>A partir de 13h15 jusqu'à la fin de service et ce lorsque les conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire l'exigent, l'offre est réduite comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 sandwich - 1 salade - 1 offre chaude - 2 variétés de fruits - 1 type de yaourt <p>En outre, le titulaire propose quotidiennement une formule chaude ou froide (en fonction des saisons) à emporter répondant aux conditions nutritionnelles et durables (*) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formule entrée/plat/dessert (hors boisson), - Formule entrée/plat (hors boisson), - Formule plat/dessert (hors boisson). <p>(*) <i>Au regard du plan national nutritionnel santé, au regard du soin apporté à la qualité des produits et des préparations, du recours aux produits Egalim et Climat & Résilience autorisés dans le décompte du taux en valeur d'achat € HT...</i></p> <p>Une variante végétarienne doit être disponible sur la formule à emporter. Cette formule compte dans le calcul de la fréquentation en demi-admission et partant, dans la détermination de la tranche applicable chaque année.</p> <p>Une serviette jetable, fournie par le titulaire, est remise à chaque convive lors de son passage.</p> <p>Les prestations proposées doivent être constituées essentiellement de produits frais. Ces produits peuvent être consommés sur place ou à emporter, à prix identique (une réduction étant néanmoins consentie aux convives qui apportent leur propres couverts ou propre sac).</p> <p>Le Ministère poursuit un objectif de zéro déchet. Lorsque celui-ci n'est pas possible, les contenants et emballages peuvent être en matière recyclable. Dans tous les cas, les contenants et emballages ne pourront pas être en plastique, carton plastifié ou tout autre matière mélangée à du plastique y compris plastique recyclé. En outre, le titulaire s'engage à recycler les contenants et emballages en les valorisant dans la filière appropriée.</p> <p>Divers</p> <p>Le sucre (commerce équitable ou filière bio-équitable) et l'édulcorant sont proposés gratuitement. Le titulaire propose une solution permettant d'éviter l'emballage des sucres tout en garantissant l'hygiène.</p>	- 2 variétés de yaourts	- 2 variétés de yaourts	- 2 variétés de pâtisseries	- 2 variétés de pâtisseries
- 2 variétés de yaourts	- 2 variétés de yaourts				
- 2 variétés de pâtisseries	- 2 variétés de pâtisseries				
Prestations annexes	<p>Onglets 4.1 et 4.2 du BPU.</p> <p>Il peut être fait appel au titulaire pour la fourniture de denrées ou l'exécution de prestations annexes en rapport avec l'objet du marché. Le titulaire bénéficie à ce titre de l'exclusivité s'agissant de ces prestations annexes lorsque celles-ci se tiennent dans les locaux du Ministère.</p> <p>Les prestations annexes font l'objet d'un devis établi soit selon les prix du BPU s'ils existent, soit sur demande au titulaire.</p> <p>Le titulaire s'engage à n'effectuer aucune vente dans les locaux ni production de</p>				

repas pour l'extérieur en dehors des prestations régulièrement commandées par un représentant habilité du Ministère, sans autorisation expresse de celui-ci. Les prestations annexes ne doivent en aucun cas entraîner une dégradation de la prestation servie aux convives.

L'application de nouveaux services, dispositifs et conditions de ventes fait l'objet de la validation du Ministère avant sa mise en place.

Le Ministère poursuit un objectif de zéro déchet. Les prestations annexes sont la vitrine du pôle ministériel et de l'administration centrale en matière d'éco-responsabilité. Le titulaire met donc en place des solutions pour éviter des contenants jetables même recyclables (sauf bouteilles d'eau minérale et de jus en verre) : ecocup, ...

L'ensemble des prestations servies sont choisies parmi celles présentées dans le bordereau de prix correspondant. Ces prestations ne sont prises en compte qu'à compter de 6 personnes.

Le titulaire propose les prestations suivantes, dont le prix ainsi que leurs compositions sont détaillés dans le bordereau de prix unitaires.

Petits déjeuners et pause-café

Peuvent être servies les prestations suivantes :

- **Formule complète** qui comprend :
 - Boissons chaudes (café, thé, lait, chocolat)
 - Viennoiseries (3 pièces par personne)
 - Pain, beurre, confiture
 - Jus d'orange en bouteille en verre et s'il est fabriqué sur place en contenant réutilisable
 - Eau minérale (50 cl ou 150 cl) ou eau gazeuse (50 cl ou 100 cl) servie en bouteille en verre
 - Carafes d'eau plate
- **Pause-café 1** (Boissons chaudes uniquement)
- **Pause-café 2** (Boissons fraîches uniquement)
- **Pause-café 3** (Boissons chaudes et viennoiseries)
- **Pause-café 4** (Boissons chaudes et biscuits)
- **Pause-café 5** (Boissons fraîches et viennoiseries)

Le café et le thé sont présentés dans des thermos dédiés à chaque type de boisson et identifiables selon le contenu. Les boissons chaudes (café, thé, chocolat, sucre) sont servies avec des cuillères.

Les boissons fraîches peuvent être demandées à l'unité, en contenant en verre ou en contenant réutilisable consigné en plus d'une pause commandée ne comprenant pas ces produits.

Plateau-repas

Le titulaire propose 3 types de plateaux-repas sur commande au moins 48h à l'avance :

- Formule éco : choix entre entrée ou dessert, plat froid et de l'eau,
- Formule standard : un choix parmi entrée, fromage et dessert, un plat froid et de l'eau,

	<ul style="list-style-type: none"> - Formule améliorée : deux choix parmi entrée, fromage et dessert, un plat froid et de l'eau et thé ou café, <p>La vente d'eau plate ou minérale en bouteille plastique est prohibée. L'eau plate ou minérale est présentée en carafe ou en bouteille en verre. L'eau gazeuse est présentée en bouteille en verre ou en canette.</p> <p>Un effort particulier est apporté sur la qualité des produits.</p> <p>La vaisselle des plateaux repas devra être réutilisable sauf si une impossibilité technique est convenue avec l'administration, dans ce cas elle sera sans plastique (y compris en carton plastifié ou contenant du plastique) et en matière recyclable. Le recyclage effectif devra être réalisé par les soins du titulaire.</p> <p>Cocktails/Buffets</p> <p>Le titulaire propose trois types de cocktails-buffets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 formule entrée de gamme, • 1 formule moyenne gamme, • 1 formule haut de gamme. <p>Délais de commande attendus :</p> <p>Les commandes sont à adresser au titulaire au plus tard 48 heures avant la prestation pour être prises en compte.</p> <p>Délai d'annulation :</p> <p>Les annulations de commande sont à adresser au plus tard 36 heures avant le jour de la prestation. Passé ce délai, la facturation de celle-ci ne peut être contestée.</p> <p>Délai de modification :</p> <p>Les modifications de commande sont à adresser au plus tard 24 heures avant le jour de la prestation. Passé ce délai, celle-ci ne peut être contestée.</p> <p>Les frais de personnels et de manutentionnaires (liés à la logistique) pour toutes prestations demandées au titulaire sont également indiqués dans le Bordereau de prix unitaire (BPU).</p> <p>La Prestation intègre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestion des commandes, • Livraison et débarrassage des prestations, • Remise en état de la salle, • Gestion de la comptabilité et facturation au Ministère. <p>Le processus doit intégrer la mise à disposition par le titulaire d'une plateforme de réservation dont les principes de fonctionnement sont validés par le Ministère.</p> <p>Le responsable de la restauration d'entreprise du Ministère a un accès « administrateur » sur ce site.</p>
Boissons chaudes	<p>Le titulaire fournit les machines à café dans les conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tous les 5 étages à l'Arche (soit 6 machines), - Tous les 5 étages à la Tour Sequoia (soit 6 machines), - Une sur le site Saint-Germain, - Une par cafétéria (soit x3).

	<p>Ces machines sont totalement raccordées au réseau (eau, électricité).</p> <p>L'étendue du choix est <i>a minima</i> la suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cafés sous différentes quantités (*), - Chocolat chaud (*), - Thés (*), - Eau chaude. <p>(*) <i>Les boissons chaudes sont issues du commerce équitable.</i> <i>Le café est soluble lyophilisé avec un minimum de 50% arabica ou robusta.</i> <i>Le chocolat chaud comprend un minimum de 14% de cacao.</i></p> <p>Les machines sont de dimensions adaptées pour en permettre l'installation « d'appoint » et le paiement par badge (monnayeur inclus). Le titulaire fournit tous les consommables (en ce inclus la matière première) et matériels nécessaires à leur utilisation (y compris filtre anticalcaire adapté au débit de chaque machine), étant entendu que la consommation par les collaborateurs du Ministère ne peut se faire qu'avec leur propre contenant (le titulaire n'ayant pas à fournir les gobelets ou tasses).</p> <p>Les prestations du titulaire incluent : entretien, réassort autant que nécessaire, maintenance et remplacement en cas de besoin.</p> <p>Les machines sont des biens propres du titulaire et lui reviennent en fin de marché.</p>
--	---

Programme d'animation et de repas thématiques

Le Ministère et ses convives sont très attentifs à la quantité et à la qualité des animations réalisées sur les espaces de restauration.

Le titulaire propose, sur l'ensemble des espaces confiés, des repas dits d'animations, en fonction des fêtes du calendrier (*) et de thèmes (**) à proposer afin de renforcer son attractivité. Le programme est établi chaque année en concertation avec le Ministère (date et menu).

(*) *A minima une formule de Noël : entrée, plat, fromage, dessert, café ou thé.*

(**) *A minima :*

- *Une formule 4 saisons valables 1/saison sur 1 semaine : entrée, plat, dessert à base de produits 100% de saison,*
- *4 animations/an sur le thème du développement durable, en lien avec la semaine du développement durable, la quinzaine du commerce équitable, la semaine européenne de réduction des déchets et la journée de lutte contre le gaspillage alimentaire.*
Ces animations peuvent porter, notamment, sur la promotion des repas végétariens (exemple : concours ou vote de recettes végétariennes devant permettre de densifier le catalogue) ou encore sur la valorisation des biodéchets.

Ces repas spécifiques sont sans supplément de prix, respectent les prescriptions qualitatives du présent marché en ce inclus la structuration quotidienne des menus (l'offre végétarienne devant ainsi demeurer).

Le titulaire assure *a minima* une animation mensuelle sur un thème à définir. Il est laissé au titulaire toute latitude pour proposer à l'administration des solutions d'animations susceptibles de dynamiser la prestation en la rendant attrayante et variée.

Les repas dits « animation » ou « à thème », dans leur construction et leur volumétrie devront permettre une fluidité des passages sur l'ensemble du service.

Le titulaire met à disposition les matériels permettant d'assurer les animations (crêpières, woks, etc.) ; ces équipements restent sa propriété au terme du marché.

Le titulaire est autorisé à organiser sur le site des ventes spécifiques de produits alimentaires à emporter (ex : brioches, produits issus de l'agriculture biologique, produits locaux), le cas échéant en lien avec la thématique « développement durable » souhaitée dans le cadre des animations. Ces opérations de vente doivent être présentées et autorisées expressément par le Ministère.

Le Ministère attache une grande importance à la phase de démarrage de la prestation (en particulier durant le premier trimestre d'exploitation) ; il attend que des animations spécifiques soient réalisées permettant d'attirer l'attention des convives sur la nouvelle prestation.

Fluidité

40 à 50% de la fréquentation totale sur chaque self a lieu entre 12h15 à 12h45. De fait, le titulaire déploie les moyens humains et matériels adaptés à une prise en charge fluide de ces convives.

Le titulaire fait en sorte que les files d'attente aux différents espaces de restauration soient les plus fluides possibles et ne dépassent pas dix minutes (durée maximale de passage sur l'espace de distribution – prise de plateau, constitution du plateau, passage en caisse).

Le titulaire met en place des actions afin de faciliter la recharge des badges et inciter les convives à recharger leur compte-badge avant le passage en caisse, afin d'améliorer la fluidité aux caisses (signalétique ludique, application...).

Il ne saurait se prévaloir d'une insuffisance de personnel à défaut de respect des présentes, le titulaire demeurant seul responsable de l'adéquation, à tout moment et quelle que soit l'affluence (hors cas d'affluence exceptionnelle, par exemple lié à l'organisation de formations ou d'examens sur site) – à la hausse ou à la baisse – entre la quantité et la qualité de personnel déployé sur chaque site, et la fréquentation.

A noter que les cas suivants ne constituent pas une affluence exceptionnelle :

- Les travaux de la Tour Sequoia, susceptibles d'impacter à la baisse la fréquentation du self Sequoia et à la hausse du self Arche,
- Les vacances emportant une moindre fréquentation des convives.

Le titulaire adapte les moyens techniques pour améliorer cette fluidité et/ou en maintenir sa qualité :

- Mise en place d'une solution d'encaissement physique novatrice (auto-encaissement, borne de prépaiement, click & collect...),
- Mise en place de solution digitale (click & collect, application, paiement smartphone...),
- Optimisation de l'organisation du travail, du mode de distribution (bipper pour les grillades, par exemple),
- Mise en place d'une signalétique claire, lisible...les convives « sourcés » mettant en exergue une attente particulière à cet égard,
- Mise en place d'une communication digitale permettant aux convives d'être informé du temps d'attente (*a minima* estimé) en temps réel.

Article 4.3. Spécifications qualitatives

Le titulaire doit mettre en œuvre une politique d'approvisionnement en denrées basée sur les principes suivants :

- b Respect de la saisonnalité ;
- b Priorité donnée aux produits bruts et/ou frais ;
- b Optimisation des produits dits durables au sens des Lois Egalim et Climat et Résilience ;
- b Optimisation des approvisionnements directs issus de l'agriculture, le Ministère étant particulièrement attentif à l'origine géographique des denrées utilisées pour la confection des repas et au mode d'approvisionnement en circuit court ;
- b Engagement de transparence et de traçabilité auprès du Ministère et des convives.

En tout état de cause, le titulaire veille à construire sa politique d'approvisionnement en lien avec les exigences détaillées dans le présent CCTP, quitte à ce qu'elle induise d'être spécifique. Il veille à sélectionner ses fournisseurs en considération de la notion du « mieux-disant, » et non seulement du prix.

Les produits OGM, ionisés, l'huile de palme, l'huile de coprah, ou de coco sont interdites. Il en est de même des denrées transportées par avion ou produits sous serre chauffée.

Pour la viande, les produits doivent être issus d'animaux élevés par des agriculteurs qui diversifient leurs cultures (avec du lin, de la luzerne, du lupin...), et qui réduisent les intrants et adoptant des pratiques en faveur de la biodiversité et de l'environnement (diminution mesurée de l'empreinte carbone par exemple).

En lien avec la stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée, un engagement doit être pris pour abandonner progressivement les produits laitiers dont la filière utilise une alimentation des animaux, laquelle est responsable de déforestation (comme par exemple le soja importé de certains pays).

L'ensemble des composantes de la politique d'approvisionnement susvisée est détaillé ci-après.

SAISONNALITE	<p>Le titulaire s'engage sur le respect des calendriers usuels de saisonnalité des fruits et légumes, étant entendu que le Ministère souhaite également une diversité des présentations. Le délai entre la récolte et la livraison des légumes frais de saison devra être le plus court possible pour garantir la fraîcheur du produit.</p> <p>S'agissant spécifiquement des fruits, le Ministère n'impose pas l'identification des fruits servis en desserts lors de la transmission des menus (la mention "fruit de saison" est suffisante), et ce afin de faciliter l'approvisionnement de fruits de qualité et à maturité par le titulaire. Il est cependant exigé du titulaire une variété dans les fruits servis (sur le plateau et dans les salades de fruits).</p> <p>Ces exigences en matière de saisonnalité sont également applicables à la saisonnalité de la pêche.</p> <p>Le titulaire respecte les planchers suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 60% de légumes de saison, toutes saisons, - 80% de fruits de saison, printemps-été et 60% automne- hiver.
PRODUITS BRUTS ET/OU FRAIS	<p>Les denrées utilisées pour la confection des repas sont classées en six gammes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1ère gamme : produits agricoles frais, en l'état, éventuellement préparés, tranchés, parés, etc., conservés à température ambiante ou réfrigéré. ▪ 2ème gamme : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante. ▪ 3ème gamme : produits agricoles et préparations cuisinées surgelés conservés à des températures d'au moins - 16 °C. ▪ 4ème gamme : produits agricoles et préparations crus, prêts à l'emploi ; il peut s'agir par exemple de salades, de crudités (carottes râpées...) ou

	<p>de légumes épluchés, prêts à cuire, conditionnés en sachet de plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 5ème gamme : produits agricoles cuits sous vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi conservés grâce à une réfrigération ; les produits stérilisés se conservent plus longtemps que les produits pasteurisés. ▪ 6ème gamme : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante. <p>Le Ministère privilégie l'utilisation de produits dits de 1ère gamme et le recours marginal à des produits transformés, en particulier les produits de 4^{ème} et 5^{ème} gamme. En particulier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Viandes à 70% fraîches <i>a minima</i>, - 3 poissons frais/semaine <i>a minima</i>. <p>Toutes les préparations culinaires doivent être réalisées sur place (l'utilisation de produits issus de l'agro-alimentaire ne doit être qu'exceptionnelle, y compris sur les cafétérias).</p> <p>Le titulaire s'engage à strictement mettre en œuvre ses engagements en termes de répartition par gamme par typologie de produits. Ces engagements, précisés au mémoire technique (dont annexe n°6 du présent document), sont à mettre en cohérence avec les capacités de production et les moyens humains qui y sont affectés.</p>					
<p>PRODUITS DURABLES</p>	<p>Le Ministère inscrit le marché dans le cadre des lois suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite Loi Egalim) ; - Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (dite Loi Climat et Résilience). <p>Le titulaire doit construire son offre alimentaire sur l'atteinte des taux globaux d'alimentation durable suivants :</p> <table border="1" data-bbox="395 1400 1409 2033"> <thead> <tr> <th data-bbox="395 1400 901 1473">TYPE DE PRESTATION</th><th data-bbox="901 1400 1409 1473">TAUX D'ALIMENTATION DURABLE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="395 1473 901 2033" rowspan="2">Self et cafétérias</td><td data-bbox="901 1473 1409 1579">- 50% d'alimentation durable dont, a minima, 20% de bio, avec plan de progrès</td></tr> <tr> <td data-bbox="901 1579 1409 2033">- Le titulaire propose une augmentation progressive des taux de produits durables visés par la loi EGALIM et celle Climat & Résilience (un taux pour les produits bio et un taux pour l'ensemble des produits durables) avec des taux de fin de marché effectifs au plus tard au 1er jour du 6ème mois avant la fin du présent marché (au sens de sa durée maximale). Le taux d'alimentation durable global</td></tr> </tbody> </table>	TYPE DE PRESTATION	TAUX D'ALIMENTATION DURABLE	Self et cafétérias	- 50% d'alimentation durable dont, a minima, 20% de bio, avec plan de progrès	- Le titulaire propose une augmentation progressive des taux de produits durables visés par la loi EGALIM et celle Climat & Résilience (un taux pour les produits bio et un taux pour l'ensemble des produits durables) avec des taux de fin de marché effectifs au plus tard au 1er jour du 6ème mois avant la fin du présent marché (au sens de sa durée maximale). Le taux d'alimentation durable global
TYPE DE PRESTATION	TAUX D'ALIMENTATION DURABLE					
Self et cafétérias	- 50% d'alimentation durable dont, a minima, 20% de bio, avec plan de progrès					
	- Le titulaire propose une augmentation progressive des taux de produits durables visés par la loi EGALIM et celle Climat & Résilience (un taux pour les produits bio et un taux pour l'ensemble des produits durables) avec des taux de fin de marché effectifs au plus tard au 1er jour du 6ème mois avant la fin du présent marché (au sens de sa durée maximale). Le taux d'alimentation durable global					

proposé par le titulaire est a minima égal à 60%, en fin de marché.

Les taux susvisés sont comptabilisés en valeur d'achat hors taxes sur la totalité des achats réalisés, hors prestations annexes.

Tout engagement en matière d'alimentation durable sur les prestations annexes, est comptabilisé à part.

(*) Les produits entrant dans le décompte réalisé par le titulaire, au sens du Ministère, sont les suivants :

- Produits issus de l'agriculture biologique,
- Produits en reconversion bio acceptée, auquel cas au travers d'un taux dédié (en dehors du 20% susmentionnés),
- Produits bénéficiant des signes officiels de la qualité et de l'origine suivants : Label Rouge, Appellation d'origine (AOP), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie,
- Produit « Fermier » ou « produit de la ferme », lorsque la mention est définie par arrêté,
- Produits bénéficiant de la mention valorisante suivante : « Haute Valeur Environnementale » (HVE). Les produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 entrent dans le décompte des 50 % de produits durables et de qualité jusqu'au 31 décembre 2026. A partir du 1^{er} janvier 2027, seuls les produits de niveau 3 seront valorisables dans les taux EGALIM,
- Produits « pêche durable, »
- Produits au logo « Région Ultra- Périphérique » (pour produits d'Outre-Mer),
- Produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique (notamment les produits en circuits courts, définis par l'existence d'un à deux intermédiaires au maximum entre le producteur et le consommateur final, un intermédiaire étant constitué dès lors qu'un transfert de propriété est observé) (*),
- Produits à externalités environnementales positives (*),
- Produits issus du commerce équitable (jus, boissons chaudes, sucre, avocat – sauf à ce que ces produits soient issus d'Europe) – les produits bio équitables, soient ceux qui profitent de la double qualité, ne sont comptabilisés qu'une fois dans le calcul du taux en valeur d'achat,
- Produits équivalents aux exigences définies par les signes, mentions, écolabels ou certifications listées ci-avant (*).

(*) Pour justifier de ces produits, le titulaire remet 1) au stade de son offre, 2) à chaque fois qu'il propose un nouveau produit rentrant dans ces cas d'ouverture et 3) à chaque fois que le Ministère lui demande, l'ensemble des documents justificatifs permettant au Ministère d'apprécier la qualité du produit proposé et sa cohérence avec les cas d'ouverture listés ci-dessus. Il s'agit notamment des justificatifs permettant d'attester des qualités suivantes :

- Les produits doivent garantir un profil lipidique en adéquation avec les recommandations nutritionnelles officielles (Apports Nutritionnels Conseillés) et/ou avoir obtenus la reconnaissance des experts de l'Etat dans le cadre du Programme National de l'Alimentation

- Les produits doivent justifier de qualités nutritionnelles améliorées (rapport Oméga 3 / Oméga 6 < 5) car issus de filières répondant à une double obligation de moyens et résultats.
- Les produits doivent être issus d'animaux ayant consommés une alimentation diversifiée avec des plantes et graines tracées et sélectionnées pour leur intérêt nutritionnel (teneur en Oméga 3 par exemple) et qui ainsi présentent les qualités requises pour une bonne nutrition.
- Les produits doivent être issus d'une démarche agricole qui s'attache à mesurer les bienfaits environnementaux et nutritionnels obtenus grâce à la réintroduction de cultures traditionnelles (lin, luzerne...) dans l'alimentation des animaux.
- Les produits doivent être issus d'animaux ayant consommés une alimentation naturelle et équilibrée ayant un impact positif sur l'environnement dont la mesure se fait selon une méthodologie officielle et reconnue.
- Les produits doivent être issus d'animaux élevés par des agriculteurs qui diversifient leurs cultures (avec du lin, de la luzerne, du lupin...), et qui réduisent les intrants et adoptant des pratiques en faveur de la biodiversité et de l'environnement (diminution mesurée de l'empreinte Carbone par exemple).

Les documents et justificatifs attendus sont par exemple :

- Des fiches techniques ou tout autre document de traçabilité d'un produit justifiant de qualités nutritionnelles améliorées (rapport Oméga 3 / Oméga 6 < 5),
- De certificats ou autres documents officiels reconnus,
- De toute preuve, dans le cas des produits carnés, attestant d'une alimentation naturelle et équilibrée ayant un impact positif sur l'environnement dont la mesure se fait selon une méthodologie officielle.

Cela concerne notamment le label « Bleu Blanc Cœur » ou équivalent.

S'agissant des denrées susceptibles de contribuer à la déforestation importée - en particulier le cacao, le café, le soja - le titulaire s'engage à s'approvisionner exclusivement en produits labellisés selon les certifications les plus exigeantes des points de vue environnemental et social.

Le titulaire peut travailler avec le Ministère sur une liste des aliments à éviter compte tenu de leur poids carbone/impact RSO.

Le titulaire respecte par ailleurs l'obligation de proposer, dans les mêmes conditions, 100% de viandes bovines, ovines, porcines, de volaille et de produits de la pêche « durables ».

Les produits dits durables sont au même prix que les produits dits conventionnels, conformément au bordereau des prix unitaires.

Le taux d'alimentation durable s'apprécie sur une année civile dans la perspective d'assurer une diversité de produits parmi tous les groupes d'aliments (fruits, légumes, laitages, viandes, œufs, légumineuses, céréales).

Le pôle ministériel est attentif à l'harmonisation des pratiques d'achats des denrées labellisées ou sous signe de qualité, entre les différents restaurants (notamment ceux des sites de la Défense) afin d'éviter des disparités importantes dans les taux EGALIM.

Le titulaire précise ses engagements dans le tableau joint en annexe n°7 du

	présent document. Ils sont pareillement appliqués sur tous les sites (selfs et cafétérias).
PRODUITS DIRECTS	<p>Le Ministère est attentif au recours aux produits issus de filières courtes dans ses menus, et à leur fréquence d'apparition dans les menus.</p> <p>Le titulaire promeut l'alimentation basée sur ces filières et recourt, autant que faire se peut, à ces produits : par exemple, la fourniture de pain frais réalisé par des boulangers (au sens de la nouvelle réglementation), permettant une livraison quotidienne de pain frais.</p> <p>La qualité du pain doit être constante tout au long du marché. En cas de mauvaise qualité, le titulaire doit prendre toutes dispositions pour satisfaire aux attentes du Ministère.</p> <p>En tout état de cause, le titulaire s'engage à constituer les menus en respect à ses engagements en taux et en produits circuits-courts, et à communiquer en tant que de besoin sur les partenariats mis en place.</p> <p>Les approvisionnements en produits « directs » ci-définis dont « origine France » le cas échéant sont pilotés de manière distincte des taux en alimentation durable, sauf si le produit « direct » répond également aux exigences de l'alimentation durable ci-avant définies. Le titulaire communique le taux d'approvisionnement de ces produits <i>a minima</i> à la demande du Ministère.</p>
TRANSPARENCE	<p>Le titulaire met en œuvre les moyens nécessaires à assurer une transparence totale sur les denrées, tant auprès du Ministère que des convives :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Par la transmission, sur simple demande du Ministère, et sous un délai de 48 heures, de tout élément (fiche technique, justificatif fournisseur, bon de production...) permettant une traçabilité pleine et entière ; ○ Par l'affichage sur le self et les cafétérias de l'origine des viandes : conformément au décret n°2022-65 du 26/01/2022, modifiant le décret 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration, le titulaire se doit d'assurer l'étiquetage de l'origine (pays d'élevage et d'abattage) des viandes bovines, de porc, de volaille, d'agneau et de mouton. Cette indication de l'origine doit, conformément au décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002, être portée « à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les cartes et menus, ou sur tout autre support » ; ○ Par l'affichage sur les selfs et les cafétérias de la part des produits durables, de qualité et de produits issus de projets alimentaires territoriaux, en application de l'article 257 de la Loi Climat & Résilience ; ○ Par l'affichage sur les selfs et les cafétérias de l'empreinte carbone du plat servi (par ordre de grandeur constituant l'exigence minimale selon une échelle proposée dans son offre ou discutée entre les parties, et de manière spécifique si les innovations mises en place par le titulaire ou dont il bénéficie en cours d'exécution du présent marché le permettent). ○ Par la mise en ligne annuelle sur le site www.ma-cantine.agriculture.gouv.fr du bilan chiffré de la mise en œuvre des obligations prévues par la Loi ;

- Par la tenue et la communication des éléments de reporting, tels que précisés au CCAP, notamment concernant le suivi du taux d'alimentation durable.

Le titulaire doit veiller à l'application de toute réglementation et de toute norme pouvant intervenir dans le domaine de sa spécialité durant l'exécution de sa prestation. Il assure l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les installations des espaces de restauration, sous sa responsabilité, à ses risques et périls, sous réserve du bon fonctionnement des chambres / armoires froides mises à disposition par le Ministère.

Le Ministère ne peut être tenu pour responsable d'une panne des installations frigorifiques qui ne proviendrait pas de son fait ou de ses préposés.

À cet effet, le titulaire s'engage à prévenir immédiatement le Ministère en cas de dysfonctionnement de ces appareils et à prendre toutes les mesures qui s'imposent pour préserver la qualité de la prestation et notamment la sécurité alimentaire des convives. Le titulaire met en place un protocole de gestion de crises.

Les préparations culinaires doivent être de qualité, simples, soignées et variées. Tout doit être fait pour éviter la monotonie qui lasse le consommateur. Il ne doit pas être servi de préparation faite sommairement et peu appétissante.

La présentation des plats peut être simple, mais elle ne doit pas être négligée. Tout laisser-aller doit être banni dans ce domaine.

Article 4.4. Spécifications quantitatives

Le grammage est *a minima* conforme (dans l'ordre de priorité suivant) :

- Aux « recommandations relatives à la nutrition » (du GEMRCN en vigueur) ; en cas de « fourchette basse et haute », le grammage le plus élevé est retenu ;
- A la circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 « Poids net dans l'assiette prêt à consommer en grammes » ;
- À ceux indiqués par le titulaire dans son cahier de grammages (onglet 2.2 du cadre de réponse financier).

Les grammages sont indiqués en poids net dans l'assiette sans jus et sans sauce. Les éléments de décoration et ingrédients divers sont également fournis en quantités suffisantes (salade, persil, cornichons, olives, etc.) ; ils ne doivent pas être pris en compte dans le calcul du « poids net dans l'assiette ».

Les personnels de service du titulaire doivent s'enquérir auprès des usagers, lors du service du plat protidique, de leurs souhaits quant à la quantité de l'accompagnement - qui ne doit pas être limitée à ce stade du service.

Le cahier de facturation (onglet 2.2 de l'annexe 1 à l'acte d'engagement) constitue un engagement contractuel de la part du titulaire tant au niveau des grammages qu'au niveau du montant facturé pour chaque prestation. Le titulaire s'engage à respecter les informations qu'il y aura inscrites (exemple : tout sauté de bœuf a le même grammage et le même prix que celui donné en référence).

Les fiches techniques fournies par le titulaire doivent correspondre aux informations annoncées dans le cahier de facturation (exemple : la blanquette de veau a le même grammage et la même qualité sur le cahier de grammage et la fiche technique correspondant à la recette).

Le menu « durable » sur la cafétéria est élaboré dans un souci d'équilibre nutritionnel, au regard du plan national nutritionnel santé avec notamment des produits frais, l'intégration de fruits et légumes, des apports en sucre et en lipides, en particulier les acides gras saturés, la réduction du sel, une portion de protéines animales adaptée aux réels besoins nutritionnels, l'absence de viande rouge et l'intégration régulière de légumineuse...

Article 4.5. Lutte contre le gaspillage alimentaire

La loi n°2015-992 du 17 août 2015 (article 102) relative à la transition énergétique pour la croissance verte prévoit une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective. Celle-ci est complétée par la loi 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire qui préconise en priorité la prévention du gaspillage alimentaire, l'utilisation des invendus (par le don ou la transformation en produits alimentaires type soupes, jus de fruits...).

Les lois EGalim et AGECE sont par ailleurs venues enrichir le rôle des sociétés de restauration collective en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le Ministère attend de son titulaire qu'il s'inscrive dans cette démarche ; l'autorisation de ne pas assurer 100% du choix initial sur toute la durée du service ainsi que la possibilité de « repasse » de certains plats transformés (sous conditions d'hygiène) le lendemain en constitue un exemple.

Le Ministère attend de son titulaire des actions concrètes permettant d'encourager cette démarche :

- Proposition d'un dispositif de vente aux convives à un prix inférieur des prestations non consommées du jour (étant entendu que le Ministère exige que le dispositif mis en place permette aux convives d'avoir une visibilité de ce qui est proposé à la vente et de ce qu'il achète),
- Campagne régulière de diagnostic des pertes avec plan d'actions associé (*),
- Sensibilisation et formation des personnels
- Sensibilisation des convives (action partagée avec le Ministère),
- Dons alimentaires à des associations (le titulaire est vivement incité à adhérer à l'association La Défense des aliments qui promeut cette cause sur le territoire du quartier d'affaires de la Défense),
- Installation de solutions innovantes d'imagerie des plateaux retours des convives afin de pouvoir mieux adapter les quantités et pour identifier les plats qui plaisent ou déplaisent le plus.

(*) Réaliser le diagnostic à deux niveaux :

- le gaspillage « cuisine » (nourriture préparée, mais non servie et jetée) ;
- le gaspillage « consommation » (nourriture servie dans les assiettes, prise sur les plateaux, non consommée).

- Etablir un diagnostic de départ détaillé et cible du gaspillage en distinguant les types de denrées (entrées, plats, laitages, desserts, etc.).
- Se positionner par rapport à son gaspillage alimentaire.

Choisir et mettre en œuvre des actions pour réduire le gaspillage. Le plan d'action de lutte contre le gaspillage alimentaire fera l'objet d'une attention particulière de l'administration, qui pourra éventuellement le modifier et le compléter.

ARTICLE 5. ORGANISATION DES PRESTATIONS

Article 5.1. Prix payé et modalités d'encaissement

Construction des prix

Le titulaire a en charge l'encaissement des repas et des prestations de restauration directement auprès des convives (les prestations annexes peuvent ou donnent lieu à facturation spécifique).

Le prix des prestations intègre :

Un coût d'admission	<p>Représente les frais fixes d'exploitation.</p> <p>Le titulaire facture un montant de frais fixes par tranche de fréquentation, constituant un droit d'admission à la charge des convives.</p> <p>Les tranches sont les suivantes (base : fréquentation moyenne quotidienne sur l'année écoulée, pour détermination de la tranche applicable sur l'année à suivre) :</p> <ul style="list-style-type: none">- Tranche 1 : 0 à 200 couverts- Tranche 2 : 201 à 400 couverts- Tranche 3 : 401 à 600 couverts- Tranche 4 : 601 à 800 couverts- Tranche 5 : 801 à 1000 couverts- Tranche 6 : 1001 à 1200 couverts- Tranche 7 : 1201 à 1400 couverts- Tranche 8 : 1401 à 1600 couverts- Tranche 9 : 1601 à 1800 couverts- Tranche 10 : 1801 à 2000 couverts- Tranche 11 : 2001 à 2200 couverts- Tranche 12 : 2201 à 2400 couverts. <p>La tranche applicable au démarrage est la tranche 8.</p> <p>Cela inclut la fréquentation :</p> <ul style="list-style-type: none">- Des trois selfs,- Des formules « durables » prises sur les 3 cafétérias (correspondent à une demi-admission). <p>Et les convives provenant d'administration ou d'entreprise tierce agréées par le Ministère.</p> <p>La fréquentation moyenne cumulée est revue une fois par an à la date anniversaire de la notification du marché.</p>
Le prix des prestations	<p>Représente le coût des denrées, que le titulaire a présenté au bordereau des prix unitaires et indépendamment de la fréquentation.</p> <p>Les valorisations de chaque produit constituent une tarification applicable à chaque recette dérivée de ce produit (exemple : prix du filet de lieu = prix du filet de lieu en papillote au fenouil = prix du filet de lieu vapeur au citron).</p>

Le montant de la subvention	<p>De l'addition des deux montants précédents, il est soustrait le montant de la subvention accordée aux convives par le Ministère à ses convives ou par chaque employeur (en fonction de sa politique de subventionnement).</p> <p>Après notification du marché, et pendant la phase d'installation du titulaire, chaque employeur indique au titulaire le système de subvention à mettre en place pour ses personnels et personnes dont il a la charge.</p> <p>La mise à jour des indices de rémunération des agents intervient tous les ans à la date qui est fixée par l'administration. Elle est prise en charge par le titulaire selon les modalités qui sont définies avec l'administration, au plus tard au début du mois suivant la transmission par le Ministère des nouveaux montants de subventions à prendre en compte.</p> <p>Pour certaines catégories tarifaires, une subvention interministérielle (prime PIM) est versée.</p> <p>Le Ministère peut également décider de verser une participation minimale. Celle-ci doit apparaître également clairement et distinctement sur les factures.</p> <p>Les employeurs ayant signé une convention d'accès peuvent définir leurs propres catégories tarifaires, assorties de leurs propres règles de gestion.</p>
-----------------------------	---

Modalités de règlement

DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES À CHAQUE TYPOLOGIE DE RESTAURATION	
Selfs	<p>Le paiement des prestations s'effectue directement auprès du personnel posté du titulaire au niveau des caisses.</p> <p>Est facturé à chaque convive :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les frais fixes applicables sur l'année (étant entendu que les frais fixes sont actualisés chaque semestre en fonction de la révision des prix, mais la tranche est figée pour l'année), - Les frais alimentaires qui sont fonction de la composition de son plateau, - Déduction faite de la subvention employeur. <p>Le restant à percevoir est facturé par le titulaire au Ministère chaque mois.</p>
Cafétérias	<p>Le paiement des prestations s'effectue directement auprès du personnel posté du titulaire au niveau des comptoirs/caisses.</p> <p>Est facturé à chaque convive :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50% des frais fixes applicables sur l'année (lorsque le convive consomme une formule « durable »), - Les frais alimentaires qui sont fonction de sa consommation, - Déduction faite de la subvention employeur (également, en cas de formule « durable, » équivalente à 50% de la subvention consentie).

	Le restant à percevoir (le cas échéant, seul étant concerné la formule « durable ») est facturé par le titulaire au Ministère chaque mois.
Prestations annexes	<p>Le titulaire détaille les prix de ces prestations dans son offre. Ces prix sont réputés complets ou « chargés » (alimentaires + frais de personnel). Les charges liées à ces prestations sont intégralement imputées aux prix de ces prestations, les frais d'admission du self ne devant pas supporter ces charges.</p> <p>La facturation des prestations annexes (pauses, plateaux-repas, cocktails...) se fait directement auprès de chaque service ou département du Ministère sur présentation des justificatifs et utilisation de la carte achat.</p> <p>Ces prestations sont éligibles au paiement via la carte achat détaillée au CCAP.</p>

Système d'encaissement

DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES À CHAQUE TYPOLOGIE DE RESTAURATION	
Selfs et cafétérias	<p>Le titulaire a, à sa charge, la fourniture et la maintenance de l'ensemble du matériel de facturation, d'encaissement, de comptabilité et de gestion des restaurants et cafétérias (caisses, système et matériels informatiques, logiciels), permettant en particulier aux utilisateurs réguliers de payer à l'aide d'un badge magnétique fourni par l'administration et paramétré par le titulaire, ou à l'aide d'un autre support (« e-chargement », application, smartphone...) en fonction de leur appartenance à l'une des catégories tarifaires.</p> <p>Grace à ce badge, ou à cet autre support, les agents peuvent déjeuner sur les trois sites (selfs + cafétérias) dès lors que leur compte est approvisionné.</p> <p>Les modalités d'alimentation des comptes/badges sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carte bancaire « CB » sur les bornes prévues à cet effet (actuellement, chaque site de la Défense fonctionne avec deux bornes adjacentes au self, et une sur le site Saint-Germain) – le matériel (borne) et l'interface/logiciel d'exploitation sont à mettre à disposition par le titulaire, - Paiement en ligne via une application et/ou site internet mis à disposition par le titulaire, - CB ou numéraire en caisse. <p>Le système informatique doit permettre la programmation des catégories tarifaires ainsi que la prise en compte de subventions spécifiques. Il doit permettre notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Les recherches par nom, ↳ La télémaintenance, ↳ La reconfiguration du clavier sans avoir à passer par la maintenance. <p>Le système informatique de l'exploitant doit être compatible avec celui de l'administration.</p> <p>Afin de fluidifier l'attente en caisse, un débit de trois euros est autorisé pour les convives disposant d'un compte ouvert au restaurant. Ce montant ne peut en aucun cas être dépassé et doit être régularisé lors du passage suivant.</p>

	<p>Le titulaire propose une organisation la plus simple, mais également la plus souple possible, afin d'éviter les attentes et les manipulations excessives de badge, tant pour les utilisateurs habituels que pour les utilisateurs passagers.</p> <p>Aucun badge n'est fourni aux convives extérieurs- ceux-ci règlent leurs repas par moyens de paiement classique (espèce, CB...).</p>
Prestations annexes	<p>Le titulaire détaille les prix de ces prestations dans son offre. Ces prix sont réputés complets ou « chargés » (alimentaires + frais de personnel). Les charges liées à ces prestations sont intégralement imputées aux prix de ces prestations, les frais d'admission du self ne devant pas supporter ces charges.</p> <p>La facturation des prestations annexes (pauses, plateaux-repas, cocktails...) se fait directement auprès de chaque services ou département du Ministère sur présentation des justificatifs et utilisation de la carte achat.</p> <p>Ces prestations sont éligibles au paiement via la carte achat détaillée au CCAP.</p>

Le titulaire doit prévoir un système de gestion performant avec notamment :

- Tour Sequoia :
 - 8 terminaux ;
 - 8 caisses ;
- Arche Sud :
 - 8 terminaux ;
 - 8 caisses ;
- Saint-Germain :
 - 3 terminaux ;
 - 3 caisses ;

La fourniture et l'installation des caisses sont à la charge du titulaire et restent sa propriété au terme du marché.

Le système d'encaissement est fourni par le titulaire et reste sa propriété au terme du marché.

La maintenance du système est assurée par le titulaire qui prend en outre en charge les coûts relatifs à l'acquisition ou abonnement de la (des) licence(s), à la mise à jour du système ou à toute modification imposée ou non par les évolutions technologiques.

Le titulaire doit réaliser l'ensemble des paramétrages des caisses permettant de se conformer aux clauses du présent marché.

Dans le cadre de sa démarche environnementale, le Ministère interdit la remise d'un ticket de caisse « papier » (sauf sur demande de l'agent). En tout état de cause, un ticket de caisse sous format dématérialisé est mis à disposition sur l'espace dématérialisé prévu à l'article relatif à la signalétique et communication du présent cahier des clauses techniques particulières.

Le ticket de caisse mis à disposition sur l'espace dématérialisé susvisé comprend les informations suivantes :

- La date et l'heure d'émission,
- Le numéro de ticket,
- Le droit d'admission,
- La composition des prestations consommées avec le tarif associé,
- Les montants hors taxes taxés relevant des taux de TVA appliqués,

- Le total de la note (TTC), puis le montant à régler par le convive (TTC) après mention de la subvention appliquée le cas échéant,
- Le montant des subventions appliquées,
- L’empreinte carbone du plat principal tel qu’affiché dans les stands.

Article 5.2. Affectation de l’équipe

Reprise du personnel

La reprise du personnel actuellement en place sur le site et employé par la société de restauration en charge du service doit être prise en compte par le titulaire, en application des articles L.1224-1 à L.1224-4 du Code du travail ; à défaut, est appliqué l’avenant n°3 de la convention collective nationale des entreprises de restauration collective étendu par arrêté du 6 juin 1986.

La liste des personnels affectés actuellement est jointe en annexe n°3 du présent cahier des clauses techniques particulières accompagnée des informations non nominatives permettant de chiffrer précisément la masse salariale.

Il est entendu qu’en cours d’exécution du présent contrat, le titulaire s’engage à communiquer, sur simple demande écrite du Ministère et sous un délai de quinze jours l’état de reprise du personnel affecté sur le marché, en application des articles L.1224 et suivants du Code du Travail, de la convention collective nationale des entreprises de restauration collective du 20 juin 1983. Ledit état doit être accompagné d’une déclaration sur l’honneur du titulaire attestant de la véracité des éléments communiqués. Dans la dernière année d’exécution du marché, toute modification du tableau des effectifs et/ou de l’organigramme entraînant une augmentation du nombre d’Equivalents Temps Plein (ETP) contractuellement prévu doit faire l’objet d’un accord préalable écrit du Ministère.

Encadrement du personnel et structuration de l’équipe

Le titulaire se charge du recrutement, de la rémunération et de la gestion du personnel nécessaire au bon déroulement des prestations du présent marché sur l’ensemble des espaces confiés et nécessaires à l’exécution des présentes stipulations. Il assure avec ses propres personnels l’ensemble des tâches nécessaires au bon fonctionnement du service :

- Gestion des approvisionnements ;
- Production des repas ;
- Distribution et service des repas avec comptage et contrôle de l’accès des convives ;
- Service des prestations annexes ;
- Entretien et nettoyage des locaux et matériels mis à disposition ;
- Encaissement auprès des convives.

L’attention du titulaire est attirée sur la qualité du personnel d’encadrement à mettre en place, et tout particulièrement sur l’affectation de chefs de cuisine qualifiés et expérimentés, au regard de leurs expériences sur un ou plusieurs sites de taille équivalente et d’un niveau d’exigence comparable.

Le titulaire s’engage mettre en place un directeur / directrice de site dont le niveau hiérarchique garantisse au Ministère sa capacité à être décisionnaire et à engager l’entreprise.

Le titulaire s’engage à maintenir un effectif constant ainsi qu’un niveau de compétence équivalent. Il assure les remplacements nécessaires en cas d’absences, quelle que soit l’origine de l’absence (prévues ou imprévues, temporaire ou plus pérenne, de courte à longue durée...) ; une attention particulière est portée par le Ministère sur la gestion des absences imprévues. Le titulaire informe

le Ministère de tout changement de personne en respectant un délai de prévenance deux (2) mois avant la date effective du changement, lorsque possible.

Le titulaire tient compte :

- De l'évolution de la fréquentation des espaces, l'équipe affectée pouvant être différenciée par tranche de fréquentation,
- Des objectifs du Ministère (il doit à ce titre faire en sorte d'adapter les moyens et l'organisation du travail pour permettre que la file d'attente sur les espaces de restauration soit la plus fluide possible),
- Des périodes de fermeture,

De sorte qu'il puisse justifier, à tout moment de l'exécution du marché, d'une organisation flexible.

Le titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de droit du travail, de législation sanitaire et sociale y compris les droits syndicaux.

Sécurité et discipline

Le Ministère donne accès aux locaux du périmètre au personnel du titulaire. En aucun cas, cet accès ne doit perturber le fonctionnement des espaces.

A titre indicatif, les règlements de sécurité contre l'incendie suivants s'appliquent aux différents sites :

- Etablissement recevant du public (ERP), type N : Arche (self)
- Immeuble de grande hauteur (IGH) : Séquoia et Arche paroi sud
- Etablissement recevant des travailleurs (ERT) : Saint-Germain

Le titulaire est réputé avoir pris connaissance des contraintes d'exploitation liées à ce type d'établissement et s'oblige, ainsi que son personnel, à respecter l'ensemble des consignes particulières telles que :

- b Aménagement de mobilier dans les salles (évacuation) ;
- b Éléments relatifs aux matériels, énergies et produits prescrits dont la liste doit être fournie périodiquement à l'administration ;
- b Respect des prescriptions en matière de charges calorifiques et de réaction au feu (aménagements et décorations) ;
- b Formation du personnel aux consignes de sécurité et d'évacuation (étant entendu que le Ministère, par l'intermédiaire de BGTI2, intervient également en la matière pour s'assurer de la bonne compréhension et assimilation desdites consignes par le personnel du titulaire) ;
- b Respect des équipements de sécurité ;
- b Exercices d'évacuation...

Les projets d'aménagement ou de décoration spécifique font l'objet d'une information préalable et d'une validation du Ministère.

Les agents du titulaire, et ceux qui interviennent en son nom ou pour son compte, doivent respecter les conditions d'accès propres à chaque espace.

Pour des raisons de sécurité, le titulaire doit être vigilant quant au niveau d'information communiqué au Ministère et quant à la vitesse de transmission des informations relatives à son organisation et ses éventuelles modifications. Il transmet la liste du personnel prévu et/ou de ses prestataires présents dans l'établissement avec leur nom, fonction et horaires de travail, et lorsque cela varie, informe aussi rapidement que possible, qu'il s'agisse d'un remplacement temporaire ou pérenne de personnel ou d'une modification temporaire ou pérenne des horaires.

Il prend toutes dispositions nécessaires pour s'assurer dans ses locaux sécurisés, pendant et en dehors des horaires de service, que tout matériel ou produit ne peut lui être subtilisé. Il ne peut en aucun cas se retourner contre l'administration au motif du vol, mais lui signale toute anomalie ou fait constaté.

Le Ministère est libre de refuser l'accès d'une personne à ses locaux si aucun élément ne lui permet de vérifier l'identité de cette personne et son affectation, en bonne et due forme, sur son site pour les prestations objet des présentes ; ou à tout personnel qui aurait contrevenu aux règles d'accès aux espaces du Ministère.

Conformément à l'article 5.2 du CCAP pour le site de Saint-Germain, tout accès d'une personne non préalablement signalée est proscrite et peut entraîner l'application des pénalités du marché, voire la résiliation en cas de manquement répété.

Le Ministère conserve un accès libre aux locaux, aux denrées et aux fournitures stockées.

Sont autorisées à accéder aux zones techniques des espaces de restauration les personnes citées ci-après :

- ↳ Le personnel du titulaire appartenant aux équipes dédiées aux sites ou aux structures du titulaire,
- ↳ Les fournisseurs et sous-traitants du titulaire qui devront être notifiés au Ministère,
- ↳ Les délégués du personnel, membres du CHS-CT du Ministère, du titulaire et des membres de la Commission Restauration,
- ↳ Les fournisseurs du Ministère, chargés de toute opération de réparation, d'entretien ou autre, se rapportant aux obligations de ce dernier,
- ↳ Le personnel des services d'hygiène légaux,
- ↳ Tous les services d'Etat en lien avec l'activité (DDPP, DGCCRF, CRAMIF...)
- ↳ Le ou les représentants du Ministère.

Le personnel du titulaire doit faire preuve d'un comportement exempt de tout reproche vis-à-vis des convives.

Le titulaire doit communiquer au Ministère, au moins trois jours ouvrés avant la prise de poste, les renseignements administratifs relatifs à l'état civil de son personnel (nom, prénom, date et lieu de naissance, domicile, situation de famille, nationalité) et un extrait du casier judiciaire (datant de trois mois maximums au moment de la prise de poste).

Il doit mettre à jour, à chaque changement, la liste et les modifications de son personnel. Cette liste tenue à jour se trouve constamment sur place dans le bureau du gérant. S'agissant du remplacement éventuel du gérant en cours de marché, le titulaire doit en informer le Ministère au plus tard un mois avant la prise d'effet.

Le registre journalier de présence du personnel est tenu à la disposition du Ministère.

Par ailleurs, le détail du planning d'organisation peut être fourni au Ministère pour toute demande.

Le Ministère peut demander le remplacement de toute personne ne respectant pas ces règles, ou ayant un comportement inapproprié vis-à-vis des usagers des restaurants.

Formation du personnel

Le titulaire a à sa charge la formation de l'ensemble des personnels assurant la prestation.

Il s'engage à former son personnel pour l'adapter aux conditions particulières de fonctionnement et d'organisation des espaces confiés, et en particulier aux nouvelles techniques d'utilisation des produits alimentaires et des matériels, à la mise à niveau des connaissances relatives aux problèmes d'hygiène alimentaire, ainsi qu'au plan de nettoyage.

Le Ministère et ses convives sont particulièrement attentifs et en attente de la formation des personnels cuisinant au végétarien (préparation, présentation...).

Le titulaire s'engage à former en continu son personnel en matière de développement durable (utilisation des produits issus de l'agriculture biologique ou labellisés, sous signe de qualité ou certifiés, création de plats végétariens complets et équilibrés, lutte contre le gaspillage alimentaire, prévention et gestion des déchets, utilisation des produits d'entretien et économies d'énergies et d'eau).

Le titulaire s'engage à donner au personnel de remplacement une formation accélérée sur la prévention des toxi-infections alimentaires et ce, dès leur prise de fonctions ainsi que sur le plan de prévention des espaces.

Chaque personnel intérimaire ou nouveau doit recevoir une formation aux spécificités du site dans la première heure de son arrivée.

Le titulaire a en charge la formation de son personnel sur les procédures générales de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel. Il adapte sa formation au nettoyage et à la désinfection du matériel nécessitant des opérations spécifiques.

Le titulaire s'engage à fournir au Ministère sur simple demande le plan de formation et les attestations de stage du personnel notamment dans le domaine de l'hygiène alimentaire.

Prescriptions relatives à l'hygiène

Le titulaire s'engage à appliquer la réglementation en vigueur.

Selon les principes d'hygiène, le titulaire qui affecte en cuisine un même agent au cours d'une même période continue de travail, à la fois à un poste du secteur dit « souillé » (où s'effectuent par exemple les travaux tels que l'évacuation de 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 des denrées à l'état brut, l'épluchage des légumes, etc.) et à un poste de secteur dit « sain » (comportant la manipulation et la préparation des denrées et les opérations de préparation culinaire), doit justifier par un cahier de procédures et de bons usages des précautions prises pour éviter tous risques de toxi-infections.

Une attention particulière est à porter sur l'interdiction par les agents du titulaire de l'utilisation de certains de leurs effets personnels (par exemple : téléphone portable, bijoux) durant les phases de production ou de service des repas.

Un plan de nettoyage des locaux (à la charge du titulaire) doit être affiché en permanence ; il indique la nature des opérations, le temps consacré à chacune et la périodicité.

La surveillance médicale particulière doit être assurée par le médecin du travail du titulaire. Le titulaire s'engage à tenir à disposition, au fur et à mesure, les fiches d'aptitude des employés affectés au site ainsi que les résultats d'examens complémentaires en ce qui concerne l'hygiène. Cette surveillance médicale, à la charge du titulaire, doit notamment comporter à l'embauche et si nécessaire ultérieurement, les examens prévus dans l'arrêté du 10 mars 1977 et son modificatif relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.

Le Ministère se réserve le droit de s'assurer à tout moment que ces prescriptions sont strictement respectées.

La définition et la mise en place du protocole bactériologique sont à la charge du titulaire. Il intègre *a minima* des contrôles de denrées et de surface, contrôles avec recherche de listéria, tests des huiles de friture, analyses d'eau ainsi que des audits hygiène, sur la base du protocole présenté par le titulaire. Le titulaire conserve des plats témoins à la disposition exclusive des agents chargés du

contrôle officiel. Le Ministère sera directement destinataire de tous les comptes rendus et résultats d'analyses du laboratoire en même temps que le titulaire.

En cas de résultat non satisfaisant, le titulaire s'engage à transmettre au Ministère un plan d'action dans un délai maximum de 8 jours ouvrés.

Plan de prévention

Conformément à la réglementation en vigueur, il est mis en place un plan de prévention entre le Ministère et le titulaire (sur la base d'un projet de plan préparé par le titulaire) dans le premier mois d'exécution du marché.

Le titulaire tient à la disposition du Ministère, et sur simple demande écrite :

- Les fiches de données sécurité des produits utilisés,
- Les effectifs affectés pour chaque espace,
- Le nom du responsable.

En cas de carence et/ou défaillance du titulaire ou en cas de danger, le Ministère se réserve le droit de prendre rapidement toute mesure utile aux frais du titulaire, sans mise en demeure préalable, sans que cette action puisse dégager la responsabilité du titulaire en cas d'accident.

Le Ministère a la liberté de faire cesser immédiatement toute prestation jugée dangereuse et non sécurisée pour les convives, usagers des locaux ou personnels du titulaire.

En complément, le titulaire doit impérativement, dès la prise d'effet du contrat, formaliser le plan de mise en conformité, le document unique d'évaluation des risques professionnels ainsi que le protocole de sécurité établi avec ses fournisseurs notamment.

Vêtements de travail et équipements de protection individuelle

Le titulaire fournit à son personnel le linge de service et en assure le blanchissage, l'entretien et son remplacement, ce qui inclut les tenues du personnel de production, de distribution et d'entretien/nettoyage ; à savoir l'ensemble des tenues nécessaires à l'accomplissement des missions du titulaire au titre du présent marché.

Les tenues sont en coton issu du commerce équitable, bio, ou de cultures gérées durablement.

Le personnel de service doit avoir une tenue vestimentaire uniforme, sobre et de propreté irréprochable. Elles sont néanmoins personnalisées aux typologies d'espace et aux postes (celles des postes d'encadrement doivent être distinguées).

Au début de chaque service, l'ensemble du personnel doit changer de vêtements et notamment de veste.

Les tenues de travail pour le personnel de production sont renouvelées tous les jours.

Le titulaire s'engage à respecter la réglementation sanitaire en vigueur sur le plan départemental et national, notamment en ce qui concerne la fourniture et le port du linge de protection.

La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail du personnel sont à la charge du titulaire (y compris chaussures, charlottes, gants, kits visiteurs, etc.).

Le titulaire est responsable de la dotation et s'assure que son personnel porte les vêtements et protection individuelle en vigueur dans la profession.

Principes fondamentaux de la République

Le titulaire doit prendre les mesures nécessaires afin :

- D'assurer l'égalité des usagers vis-à-vis des services ;
- De respecter les principes de laïcité et de neutralité dans le cadre de l'exécution de ces services.

Le titulaire doit veiller à ce que ses salariés, tout autres personnes sur lesquelles il exerce une autorité hiérarchique ou un pouvoir de direction, ou toutes personnes intervenant pour son compte et en lien direct avec les usagers des sites et/ou les personnels du Ministère (préposés du sous-traitant par exemple) (*) :

- S'abstiennent de manifester leurs opinions politiques ou religieuses ;
- Traitent de façon égale toutes les personnes ;
- Respectent la liberté de conscience et la dignité de ces personnes.

() Il s'assure que les contrats de sous-traitance, le cas échéant, conclus à ce titre comportent les clauses rappelant ces obligations à la charge des cocontractants. Le titulaire communique au Ministère chacun des contrats de sous-traitance.*

Le titulaire communique au Ministère les mesures qu'il met en œuvre afin d'informer les personnes susvisées de leurs obligations et de remédier aux éventuels manquements.

Le titulaire informe les convives des modalités permettant de lui signaler rapidement et directement tout manquement aux principes d'égalité, de laïcité et de neutralité qu'ils constatent.

Il informe sans délai le Ministère des manquements dont il a connaissance, ainsi que des mesures qu'il a prises ou entend mettre en œuvre afin d'y remédier.

Lorsqu'elles ont méconnu les principes d'égalité, de laïcité ou de neutralité, le Ministère peut exiger que les personnes affectées à l'exécution du marché soient mises à l'écart de tout contact avec les convives et/ou usagers des sites. Le titulaire veille à ce que cette prérogative lui soit reconnue par les clauses des contrats de sous-traitance concernés.

Article 5.3. Signalétique et communication

Signalétique

Comme évoqué en préambule, la signalétique et les éléments de communication mis en place sur les espaces constituent un axe majeur pour le Ministère, ce dernier accordant beaucoup d'importance à la visibilité des engagements pris dans le cadre des présentes.

Le titulaire est responsable de la signalétique sur l'ensemble des espaces de restauration (à l'Arche, en Tour Séquoia et à Saint-Germain) permettant ainsi aux convives d'identifier de manière lisible et compréhensible l'offre qui leur est proposée, notamment les signes de qualité développement durable (bio, labels, étiquettes carbones...).

Cette signalétique est opérationnelle au démarrage du présent marché. Il est entendu que le titulaire procure tous conseils au Ministère dans le cadre d'un axe de réflexion qu'il porte à son attention : la visibilité de la cafétéria de l'Arche. A ce titre, le Ministère et le titulaire prennent toutes mesures pour évoquer les leviers éventuels (aménagements, signalétiques, autres...) et les propositions du titulaire, sollicitées par le Ministère, en la matière.

La signalétique intègre *a minima* notamment :

- L'affichage des propositions du jour à l'entrée du self et des cafétérias ;
- Le prix de chaque composante (entrée, plat, fromage) proposée aux convives

- L'origine des denrées (obligatoire pour les viandes, souhaitée pour les autres produits, notamment les fruits et les légumes, en particulier en cas d'origine locale) ;
- La qualité des denrées, que ces dernières soient caractérisées par un label ou une mention valorisante au sens des lois EGALIM et Climat et Résilience ;
- L'identification des propositions végétariennes ;
- La composition des plats doit être détaillée et compréhensible. Pour les salades composées, le titulaire doit faire apparaître les principaux éléments composant la recette ;
- La présence d'allergènes, conformément à la réglementation applicable ;
- L'empreinte carbone des prestations de restauration (pas de manière spécifique à chaque met, mais par ordre de grandeur et *a minima* pour les plats selon l'élément principal).

Un affichage est mis en place pour indiquer aux convives qu'il est possible d'accompagner la grillade avec les légumes et féculents du bar à légumes à volonté autre que des frites (exemple « je compose mon plat équilibré avec »...).

L'affichage doit se faire au moyen d'un support numérique diffusant les informations nécessaires aux utilisateurs (1 écran à l'entrée de chaque espace, soit cafétérias incluses), et sous format « papier » / physique sur les stands.

De manière générale, toute signalétique sur le self et les cafétérias doit faire l'objet d'un accord préalable du Ministère (il est précisé que la signalétique de « proximité » dans les couloirs des locaux du Ministère, est interdite).

Les équipements et mobiliers qui sont mis en place à cet effet par le titulaire sur les selfs et les cafeterias, et attachés à ses propres concepts de restauration, restent la propriété de ce dernier. Le titulaire n'est en aucun cas autorisé à faire de la publicité de marques commerciales sans accord préalable du Ministère.

Plan de communication

Le titulaire propose dans son offre un Plan de Communication à 4 ans détaillé dont l'objectif est de :

- Faire vivre le projet de Restauration du Ministère,
- Développer la fréquentation des espaces de restauration et fidéliser les convives,
- Rassembler et Valoriser toutes les innovations et les actions mises en œuvre sur les espaces de restauration : les offres de restauration proposées, les animations et événements, les actions promotionnelles, les nouveautés, les innovations présentées, les projets techniques et rénovations des espaces, les actions en matière de développement durable...

Communication numérique

Les menus (et l'offre sur les cafétérias) sont portés à la connaissance des consommateurs, la semaine précédente via l'outil digital du titulaire.

Le titulaire met à disposition des usagers un espace dématérialisé spécifique au marché et paramétrable suivant les besoins, sous la forme qu'il juge utile (site internet, application mobile disponible sous IOS et Android) équipé *a minima* des fonctionnalités suivantes :

- Module de présentation des menus de la semaine, avec une mise en avant des menus du jour (y compris tarifs), des selfs et des cafétérias,
- Présentation des animations réalisées sur les différents espaces ;
- Mode de rechargement du badge, de réception et de consultation des tickets ;
- Module d'identification des allergènes ;
- Module type « profil client », permettant d'identifier notamment l'historique des consommations (dont le coût) et des tickets de caisse ;
- Module vente/réservation/paiement des invendus du jour ;

- Module échange/communication ;
- Module « actualités » ;
- Module type « *click and collect* » ;
- L'information sur l'affluence des selfs voire des cafétérias, le cas échéant basée sur les historiques de fréquentation par tranche horaire (en sus d'une communication papier en la matière).

La solution doit également permettre aux directions/services/départements de procéder à des commandes et/ou à des réservations dont ils sont facturés directement.

Le Ministère est attaché à la présentation de modules supplémentaires tels que :

- La présentation des enjeux nutritionnels attachés aux prestations proposées aux convives (dont, en tout ou partie le cas échéant, l'impact carbone, les calories...) ;
- Le recueil de la satisfaction des convives (*).

(*) Dans le cas où un tel module ne pourrait être déployé, le titulaire assure le recueil de la satisfaction des convives par tout autre moyen, le cas échéant sous format papier. Il est entendu, à ce titre, que les questions éventuelles posées par les usagers sont l'objet d'une réponse écrite réalisée par le titulaire.

Une plateforme Web dédiée et distincte doit permettre le passage de commande des prestations annexes ainsi que le paiement par carte achat des prestations annexes.

Les Consommateurs doivent également pouvoir, *a minima* :

- b S'identifier grâce à leur numéro Ministère et leur noms et prénom,
- b Recevoir des alertes des lors que le solde est inférieur à 5 euros,
- b Avoir accès à 5 jours d'historique de consommation.

Enquêtes de satisfaction

Dans le cadre du contrôle et du suivi de l'exécution du marché, des questionnaires « qualité » sont remis aux convives *a minima* une fois par an. Ces questionnaires sont élaborés par le titulaire, sont spécifiques aux 3 sites du Ministère, et obligatoirement validés par le Ministère. Cette enquête permet d'élaborer des préconisations visant à garantir la qualité des prestations de restauration et sont examinées par le Ministère.

Les enquêtes de satisfaction annuelle doivent couvrir l'ensemble des prestations de restauration (self, cafétérias, prestations annexes).

Article 5.4. Conditionnements - Arts de la table

Les conditionnements, contenants auxquels il est fait recours et éléments relatifs à « l'art de la table » respectent rigoureusement les dispositions de la loi AGECE.

Aucune exception n'est admise aux interdictions entrées en vigueur ou amenées à entrer en vigueur en cours d'exécution du présent marché :

- Gobelets, verres et assiettes jetables en plastique ou contenant du plastique (carton plastifié par exemple),
- Bouteilles d'eau contenant du plastique (dont, par exemple, carton plastifié),
- Pailles,
- Piques à steak,
- Couvercles à verre jetables, assiettes, couverts, bâtonnets mélangeurs,
- Contenants et bouteilles en polystyrène expansé,
- Les emballages et sacs fabriqués à partir de plastique oxodégradable,
- Les sachets de thé et de tisane en plastique non biodégradable,
- Les emballages constitués de polymères ou de copolymères styréniques, non recyclables.

De manière générale, l'usage du plastique est interdit (en ce inclus le carton plastifié), l'usage de produits recyclables ne contenant pas de plastique n'est accepté que si l'usage de produits réutilisables est techniquement impossible. Conformément à la loi AGECE, l'ensemble des espaces devant être regardé comme servant plus de 20 repas/jour (cafétérias comprises), la vaisselle jetable tous matériaux confondus est interdite.

Pour des animations ou pour le repas de Noël qui génèrent une fréquentation de convives plus importantes, le titulaire s'organise à ses frais pour avoir un approvisionnement suffisant de vaisselle non jetable. En cas de besoin, pour respecter la logique « zéro déchet », il peut recourir à une location de vaisselles et matériel ou en emprunter depuis les autres sites qu'il gère par ailleurs (y compris entre les sites concernés par le présent marché).

Pour toute vente à emporter, seuls des sacs réutilisables et payants peuvent être proposés par le titulaire au Ministère, de façon à inciter les convives à venir avec leur propre sac réutilisable, et conformément à l'interdiction des sacs en plastique à usage unique entrée en vigueur le 1er juillet 2016 (en application de l'article 75 de la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte). Les sacs réutilisables vendus doivent être d'une épaisseur supérieure à 50 microns (en référence au décret n°2016-379 du 30 mars 2016) et en matériau naturel et produit de façon durable et équitable.

Les convives sont incités à apporter leur propre contenant sur place ou pour une boisson à emporter et peuvent bénéficier dans ce cas d'une réduction dont le montant est proposé par le titulaire et validé par l'administration. Une incitation financière est également prévue pour les convives utilisant leurs propres couverts.

Les boissons chaudes consommées sur place sont servies dans de la vaisselle réutilisable.

Le jus d'orange frais pressé sur place doit être servi dans des bouteilles en verre consignées.

Le titulaire mène, de manière générale, une réflexion visant à réduire les déchets, à limiter l'usage de produits et consommables de nature à en générer, et une réflexion en matière de valorisation des déchets :

- Le titulaire peut par exemple proposer de mettre en place des thermos de thé préparé à partir de feuilles et non de sachets (sans préjudice des objectifs de variété de la prestation attendue par le Ministère et ses convives),
- La valorisation du marc de café (notamment directement auprès des collaborateurs le souhaitant).

Pour toute vente de boissons achetées pré-emballées par le titulaire, les emballages sont en matériaux recyclables.

Pour l'ensemble des prestations annexes, le titulaire propose de la vaisselle réutilisable (tasses, verres, cuillères...). Le titulaire ne propose pas de bouteilles d'eau en plastique. L'eau est proposée sous forme de carafes ou de bouteilles en verre.

L'achat des carafes et des verres est également à la charge du titulaire.

Article 5.5. Divers

Le titulaire respecte les exigences suivantes :

- S'agissant du papier (serviettes, essuie-mains, papier absorbant, nappages...) : titulaire d'un écolabel conforme à la norme d'étiquetage environnemental ISO 14024 (par exemple écolabel européen ou marque NF Environnement ou équivalent) ou de fibres vierges issues

de forêts gérées durablement (labels FSC ou PEFC) ou fibres recyclées ou mixtes ou biodégradables.

ARTICLE 6. CONDITIONS D'EXPLOITATION ET MODALITES TECHNIQUES

Article 6.1. Cadre général

Le Ministère souhaite que le titulaire s'engage dans une véritable démarche de développement durable quant à l'utilisation des locaux, du matériel, la gestion des différents flux de denrées, de déchets et l'utilisation des fluides.

Cette politique vise, en particulier, à optimiser l'utilisation des fluides, à prolonger la durée de vie du matériel et à limiter l'usure des locaux et des équipements tout en garantissant des conditions sanitaires optimales.

De manière générale, le Ministère conserve les travaux visant à l'entretien des locaux (travaux de second et gros œuvre) et des installations techniques générales (chauffage, ventilation, plomberie, électricité) dès lors que le titulaire n'est pas à l'origine d'une dégradation.

Le Ministère se réserve le droit d'effectuer tous les travaux qu'il juge nécessaires. Le Ministère s'engage à ce que l'exécution de ces travaux ou installations ne nuisent pas aux conditions d'hygiène de la préparation et de la distribution des repas. Le titulaire doit supporter, sans prétendre à aucune indemnité, les troubles qui peuvent en résulter à condition que ces travaux ne l'obligent pas à modifier le service de façon importante, ni à augmenter son effectif en personnel.

Les locaux mis à disposition (voir plans en annexe n°2 du présent document) sont à destination exclusive de l'exécution des prestations de restauration du Ministère (sauf autorisation expresse du Ministère ou besoin exceptionnel de celui-ci justifiant l'utilisation temporaire des espaces en dehors des heures de service : exemple des réfectoires pouvant servir à des événements du Ministère, réceptions officielles, prestations particulières à caractère social ou culturel). Le titulaire ne peut établir d'installation fixe, ni de modification sans l'accord préalable du Ministère. Il est précisé que tout changement ou embellissement effectué par le titulaire même avec cette autorisation, reste acquis au propriétaire des locaux sans indemnité aux termes du marché.

Les équipements mis à disposition sont à destination exclusive de l'exécution des prestations de restauration (voir la liste présentée en annexe n°4 du présent document).

Les limites de responsabilités d'exploitation entre le Ministère et le titulaire sont présentées en annexes n°5 du CCTP.

Le titulaire est tenu de signaler par écrit à l'administration dès qu'il en a connaissance, tout événement qui risque d'entraîner des dégradations aux locaux et aux matériels. A défaut, il devient lui-même responsable de ces dégradations. Toute dégradation causée aux locaux et aux matériels et qui résulte de fautes ou négligences du personnel du titulaire (ou ceux qui interviennent pour son compte) doit être réparée sans délai à ses frais.

Le titulaire transmet les données relatives au bilan des émissions de gaz à effet de serre des activités au présent marché (diagnostic, actions, bilans) à l'administration dans un calendrier défini entre les parties prenantes et selon un format qui sera défini par cette dernière.

Article 6.2. Livraison

Les livraisons ne peuvent être effectuées que de 07H00 à 10H00 pour les 3 sites, en présence du personnel du titulaire.

Le site de Saint-Germain présente les spécificités suivantes :

- Par le 244, boulevard Saint-Germain : 2,95 m largeur entre portes – 4,80 m en hauteur (avec transport urbain de marchandises en ville)
- L'accès peut être refusé aux véhicules de livraison, le titulaire veille donc à prévoir des transpalettes adaptés aux pavés de la cour.

Chaque livraison donne lieu à un contrôle quantitatif et qualitatif (températures, aspect...). En particulier, seules sont utilisées des boîtes de conserve ne présentant aucun défaut. Les boîtes cabossées, rouillées ou non hermétiques doivent être retournées aux fournisseurs.

Le Ministère se réserve le droit de consulter les enregistrements de ces contrôles.

Enfin, le titulaire doit veiller à réduire l'impact en gaz à effet de serre de ses livraisons. Il propose pour cela des solutions d'amélioration (type de véhicules, circuits-courts, emballages réutilisables...).

Article 6.3. Conditions de mise à disposition

Conditions générales

Le titulaire prend en charge les locaux dans l'état où ils se trouvent sans pouvoir exprimer aucune réserve sauf s'ils ne sont pas conformes à leur usage. Il dispose des locaux à titre précaire, sans occupation privative. Il s'engage à en faire un usage attentif tant sur le plan de l'entretien courant que sur le suivi de l'usure.

Dans les locaux mis à sa disposition, le titulaire s'engage, d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement des équipements ainsi que des espaces de restauration. Le Ministère garantit au titulaire une mise à disposition des locaux et agencements dont le titulaire use avec le même soin que s'ils étaient sa propriété.

Les locaux et matériels mis à la disposition du titulaire par le Ministère sont réservés au fonctionnement des espaces de restauration, à l'usage exclusif des usagers du Ministère et de toute personne extérieure habilitée par celui-ci.

Le titulaire ne peut en aucun cas créer de fonds de commerce dans ces locaux, les intentions respectives des parties s'opposant formellement à ce qu'un tel fonds de commerce puisse naître du présent marché.

La fin du marché entraîne, de ce fait, le départ des lieux du titulaire, sans aucune indemnité.

Le titulaire doit se conformer aux consignes et règlements généraux ou particuliers de sécurité actuels et futurs. Le personnel du titulaire est tenu de se conformer aux règlements intérieurs du Ministère ; en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'accès aux sites.

Seuls peuvent accéder à la zone technique (production et stockage) :

- Le personnel du titulaire uniquement pendant les horaires de travail et à condition d'être muni du badge d'accès au site,
- Les personnels dûment mandatés par le Ministère,
- Les entreprises du titulaire chargées de toute opération se rapportant aux obligations du titulaire au titre des présentes,

- Les entreprises retenues par le Ministère et chargées de toute opération sur les espaces de restauration.

Mise à disposition des matériels et équipements

En cas de besoin, justifié et validé par l'administration, d'un gros matériel ne figurant pas à l'inventaire, le titulaire en fait la demande à l'administration qui peut en financer l'acquisition sous réserve de disponibilité budgétaire.

Matériels du self

Le Ministère fournit l'ensemble du mobilier (tables, chaises, chariots de desserte, etc.) pour la salle du restaurant. Il reste, durant toute la durée du marché, propriété du Ministère.

Le titulaire fournit l'ensemble de la vaisselle (plateaux, vaisselle, verres, couverts, carafes ou pichets, etc.) et du petit matériel de cuisine, de service et mobilier nécessaires au bon fonctionnement de la restauration.

Le renouvellement de la vaisselle est effectué avec les mêmes modèles et articles que ceux de la mise en place originale par le titulaire.

La dotation de vaisselle et son renouvellement sont faits de manière à ce que les convives ne subissent jamais de rupture en cours de service.

Matériels des cafétérias

Pour les cafétérias, le titulaire assure la fourniture et l'entretien de l'ensemble des équipements nécessaires à la réalisation des prestations demandées ou envisagées par le titulaire (percolateurs, presses agrumes, grills paninis, présentoirs, vitrines réfrigérantes, etc.) et la vaisselle. Les équipements et la vaisselle ainsi mis en place restent la propriété du titulaire au terme du marché.

Inventaire annuel

Un inventaire-état des lieux est réalisé au démarrage et à la fin du marché entre les parties.

Un inventaire-état des lieux de contrôle est dressé annuellement à la date anniversaire du marché.

Cet inventaire vise en particulier à contrôler la présence des matériels et mobiliers, leur bon état d'entretien et à suivre l'usure liée à leur utilisation. Il sert également à suivre l'usure des locaux (peintures, cloisons faïences etc.). A ces fins, le Ministère peut mandater une société extérieure pour procéder à ces contrôles selon les modalités de son choix.

Remise des installations à la fin du marché

Un état des lieux et un inventaire contradictoire sont réalisés à la fin du marché, à l'initiative du Ministère. Ils peuvent être réalisés au cours du dernier semestre d'exécution du marché, permettant la mise en œuvre si besoin des actions correctives ou correctrices par le titulaire avant la fin du marché.

Lors de la restitution des locaux, le titulaire s'engage à :

- Restituer les locaux dans un état de propreté avéré et exempt de toute usure anormale pour toutes les zones qui relèvent de sa compétence. En cas de non-action de sa part, le Ministère en avise le titulaire jusque dans le mois suivant la fin du marché et peut faire appel à un ou des titulaires extérieurs de son choix pour opérer les actions aux frais du titulaire ;
- Évacuer les huiles usagées du bâtiment. En cas de non-action de sa part, le Ministère en avise le titulaire dans le mois suivant la fin de contrat et peut faire appel à un ou des titulaires extérieurs de son choix pour opérer les actions aux frais du titulaire ;

- Restituer l'ensemble de la documentation (notamment pour les équipements).

Article 6.4. Entretien courant des locaux et des équipements

Le titulaire est tenu d'exécuter toutes tâches permettant de maintenir les locaux et les équipements en bon état d'entretien et d'usage. Il doit se conformer en ce qui concerne son utilisation et son fonctionnement aux règles concernant l'hygiène.

Il assure à ce titre dans le respect des règles de l'art, le nettoyage des zones de production (y compris annexes) ainsi que des meubles et zones de distribution.

Le titulaire assure la bonne tenue des lieux et de leurs abords immédiats, y compris ceux liés à l'évacuation des déchets.

Il assure à ce titre dans le respect des règles de l'art (selfs et cafétérias) :

- Des cuisines et de leurs annexes (réserves, quais de livraisons, locaux poubelles, etc...),
- Des points de distribution ainsi que l'ensemble du matériel
- Des vitreries des locaux techniques (hormis les vitreries placées au-dessus des fritures qui sont nettoyées par le prestataire de nettoyage du Ministère) ;
- Des équipements de cuisine, matériels de toute nature ;
- Des tables en totalité (plateau, pied, colonnes, socles, assise...), des chaises (ibid.), tables basses (ibid.), fauteuils (ibid.), mange-debout (ibid.)... ;
- Des banquettes et des fauteuils dans les selfs (et ce à une régularité importante, la ventilation et la fréquentation de ces espaces pouvant entraîner de la poussière, dont le Ministère assure le contrôle de l'absence dépôt) ;
- Des micro-ondes (mis à disposition par le Ministère) et fontaines à eau (mis à disposition par le titulaire pour l'eau gazeuse) ;
- Des tables de desserte ;
- Des murs de tous les espaces susmentionnés (du sol à 1,80m).

Concomitamment au périmètre relevant de ses obligations, le titulaire :

- Assure le déplacement de tout ce qui nécessite d'être déplacé de manière régulière (*a minima* 1 fois par trimestre) pour assurer le nettoyage (exemple : déplacement des banquettes) ;
- Veille à ce que les espaces ne soient pas encombrés (toute difficulté rencontrée par le Ministère et les personnels intervenant en son nom et pour son compte dans le cadre de l'exercice de leurs missions, notamment celles de nettoyage qui sont concomitantes aux missions du titulaire, pourra donner lieu à constat et pénalité) ;
- Veille à ce que le nettoyage à grande eau soit proscrit (l'attention du titulaire est attirée sur le fait que le nettoyage à grande eau est susceptible de dégrader les espaces confiés, et susceptible de pénaliser les actions de désinsectisation, dératisation et de désinfection du Ministère en rendant ses actions et pièges inopérants – qu'en cas de négligence avérée du titulaire en matière de contrôle, de sanction et de sensibilisation de son personnel, et de faute de son personnel, le titulaire s'expose à l'application de pénalités). Si la responsabilité du titulaire est avérée de manière répétitive (minimum 2 fois par semestre), les interventions de désinsectisation, dératisation et de désinfection rendues nécessaires, lui sont facturées,
- Veille à ce que les tournées de collecte des déchets soient suffisantes et ne nuisent pas aux actions de désinsectisation, dératisation et désinfection du Ministère.

Le Ministère assure :

- L'aspiration et le nettoyage des sols (hors espaces de production et les annexes) ;
- Le nettoyage des sanitaires et vestiaires mis à disposition des convives et non du personnel du titulaire ;
- Le nettoyage des plafonds et des murs au-dessus de 1,80m ;

Les opérations de nettoyage doivent être exécutées avec le plus grand soin afin de prévenir tout risque de contamination et de maintenir en état de marche les équipements et leur préservation dans leur durée d'utilisation. Le nettoyage des locaux de restauration doit être effectué dès la fin du service pour laisser les lieux en parfait état au départ des personnels du titulaire en jour J.

Le titulaire doit éviter toute obstruction ou dégradation des canalisations d'évacuation et des siphons de sols. Si la responsabilité du titulaire est avérée de manière répétitive (minimum 2 fois par semestre), les interventions de maintenance lui sont facturées.

Le titulaire remonte, aussi souvent que nécessaire, l'ensemble des informations et dysfonctionnements susceptibles d'aider ou de permettre l'intervention du Ministère dans des conditions optimales sur son propre périmètre.

Plan de nettoyage

Le titulaire s'engage à élaborer un plan de nettoyage par zone d'activité décrivant *a minima* les surfaces et le matériel mis à disposition, les fréquences de nettoyage, une description du mode opératoire de nettoyage et de désinfection, les produits et leur concentration d'utilisation.

Le titulaire veille à maintenir une bonne présentation de la salle pendant les horaires de service : il nettoie les tables entre le départ et l'arrivée des convives lors du temps de déjeuner au self ou dans les espaces cafétérias. Le titulaire assure le nettoyage quotidien complet en fin de service.

Sur les cafétérias, le nettoyage des mobiliers est effectué à chaque changement de convive.

Le plan de nettoyage est fourni au Ministère au plus tard 10 jours avant le démarrage du présent marché. Le titulaire s'assure de la bonne application du plan de nettoyage et il est en mesure d'en apporter la preuve (notamment par les opérations d'enregistrement).

Le Ministère se réserve le droit d'émettre des consignes relatives à l'entretien courant de ses locaux et de son matériel. Il est libre de procéder ou de faire procéder par un titulaire extérieur à des contrôles de l'exécution des plans de nettoyage des locaux et du matériel mis à disposition.

Matériels et produits de nettoyage

Le titulaire fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge, ainsi que le linge nécessaire pour le service, dont il assure à ses frais le blanchissage. Les produits utilisés sont éco-labellisés, sauf pour les produits n'ayant pas d'équivalent dans cette gamme. Dans tous les cas, les Fiches de Données de Sécurité (FDS) sont fournies au Ministère sur simple demande. Le Ministère se réserve le droit d'interdire des produits non-conformes à la réglementation ou ceux dont l'utilisation est susceptible de provoquer des dégradations ou de compromettre la sécurité des convives.

Les produits d'entretien nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont le titulaire a la charge doivent être techniquement adaptés à l'usage qui en est fait. Ces produits sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Ces matériels et produits sont à la charge du titulaire et doivent être entreposés dans un local fermé à clef.

Une fiche de suivi du nettoyage est affichée dans chaque pièce et mise à jour quotidiennement, suite au nettoyage courant effectué par le titulaire. Le responsable du suivi du nettoyage doit être identifié sur cette fiche.

Les matériels de nettoyage sont fournis par le titulaire et doivent être en parfait état d'utilisation. Le titulaire doit les présenter au Ministère sur simple demande écrite, pour vérification de

conformité aux normes et règlement de sécurité. Tout matériel défectueux doit être mis hors service et remplacé par le titulaire à ses frais, par un matériel de qualité égale et répondant aux mêmes caractéristiques techniques.

Les matériels doivent être mis en nombre suffisant et en parfait état de fonctionnement afin d'assurer la prestation demandée. Le Ministère se réserve le droit d'interdire le matériel non-conforme à la réglementation ou celui dont l'utilisation est susceptible de provoquer des dégradations ou de compromettre la sécurité des convives.

Toute dégradation causée aux locaux ou aux matériels qui résulterait de faute ou négligence du personnel du titulaire doit être réparée aux frais de ce dernier.

Le titulaire doit signaler sans délai les déficiences constatées et relevant du propriétaire.

Plan de lutte contre les nuisibles

Le Ministère conserve la charge de l'élaboration du plan de lutte contre les nuisibles et de sa mise en œuvre (dont la lutte contre les rongeurs, les insectes volants et rampants) dans les espaces de restauration, les zones de production et les espaces de stockage (toutes les zones mises à disposition privative du titulaire).

Lors de ces interventions, l'ensemble du personnel du titulaire doit se plier aux règles imposées par le Ministère (ouverture des vestiaires et des casiers obligatoire). Toute nouvelle intervention découlant du refus des personnels à se plier aux règles imposées par le Ministère, est à la charge du titulaire.

Article 6.5. Maintenance et renouvellement des équipements

Maintenance

Le titulaire s'engage à réaliser des visites préventives dont la fréquence est variable selon le type de matériel. Le titulaire doit, lors de ces visites, réaliser toutes les opérations d'entretien nécessaires au bon fonctionnement des appareils listés en annexes 4 et 5.

Il a une obligation de moyens en la matière.

Le titulaire assure, à ses frais, par ailleurs les opérations de maintenance palliative et curative. Il a une obligation de résultat en la matière. Les interventions de maintenance du titulaire (hors maintenance préventive – sans plafond) sont bornées à toutes réparations et/ou pièces détachées d'un montant inférieur ou égal à 2 500 € HT. A ce titre, le plafond s'applique :

- Pour chaque équipement ; une demande d'intervention du titulaire auprès de son prestataire de maintenance, portant sur plusieurs équipements, étant alors bornée par le plafond de 2 500 € HT que pour chaque équipement concerné par ladite intervention groupée,
- Pour toutes prestations et fournitures nécessaires à la remise en état de l'équipement (main d'œuvre, pièces détachées, prêt le cas échéant...).

En tout état de cause, le titulaire est responsable à l'égard du Ministère au titre :

- De la participation de son prestataire de maintenance aux réceptions des travaux de maintenance pris en charge par le Ministère et/ou ses mainteneurs (> 2 500 € HT)
- Que son prestataire de maintenance ne puisse, à aucun moment, opposer une exception d'inexécution, une cause exonératoire de sa responsabilité ou une cause de rupture de ses prestations, mêmes partielles (dans le sens affectée au seul équipement ayant fait l'objet d'une intervention d'un montant supérieur à 2 500 € HT), du fait de l'intervention d'un tiers (professionnel de la maintenance compris) sur un équipement dont il assure normalement le suivi et pour lequel, le cas échéant, il est lui-même intervenu au titre de la maintenance palliative et/ou curative.

En définitive, l'intervention d'un tiers ne saurait exonérer le titulaire et son prestataire de maintenance en matière d'intervention, de suivi et de reporting.

Dans le cas particulier du mobilier, le seuil de 2 500 € HT par unité.

Suivant la nature de la panne et le type d'appareil affecté, les délais d'intervention suivants sont prescrits :

- ↳ Délai maximum pour un appel concernant une chambre froide : 6 heures
- ↳ Délai maximum pour les autres appareils y compris frigorifiques : la journée si l'appel est reçu avant 14h, le lendemain matin si l'appel est reçu après 14h.

En tout état de cause, le titulaire est tenu de respecter le degré d'urgence lors de contacts entre le responsable du restaurant et le responsable de la maintenance au plus tard dans les 24 heures suivant un appel téléphonique.

Toutes interventions du titulaire ou de ses mainteneurs doivent être signalées à l'avance au Ministère.

Le Ministère se réserve le droit de constater le respect des conditions d'usage et devoirs d'entretien du titulaire. En cas d'anomalies constatées, le Ministère peut demander réparation auprès du titulaire ou faire effectuer les travaux de remise en état à la charge de celui-ci sous préavis de 15 jours.

Le titulaire et le Ministère suivent l'exécution des différentes opérations de maintenance préventive et curative qui doivent correspondre à un état de vétusté conforme avec l'usure normale du matériel, et non reconnu imputable à la négligence ou à la faute du titulaire. Le titulaire a dans ce cadre un devoir d'alerte et de conseil du Ministère.

Afin de permettre un contrôle et une analyse des prestations réalisées et la performance des matériels, le titulaire s'engage à établir un rapport d'activités relatant pour chaque matériel :

- ↳ Les interventions de maintenance préventive et le suivi de la provision idoine ;
- ↳ Les interventions de maintenance corrective palliative et le suivi de la provision idoine ;
- ↳ Les interventions de maintenance corrective curative et le suivi de la provision idoine.

Ce rapport doit être rédigé trimestriellement.

Le titulaire peut proposer :

- ↳ Les travaux de mise en conformité ;
- ↳ Les travaux de réparation ;
- ↳ Les suggestions de provisions, de renouvellement, de modernisation des matériels et équipements.

Le Ministère se réserve la possibilité de réaliser ou de faire réaliser par un tiers de son choix, un audit de la qualité de prestations de maintenance et de l'état du matériel. Il en informe préalablement le titulaire qui apporte à titre gratuit toute assistance nécessaire.

Renouvellement

Au début de l'exécution de la prestation, le titulaire assure la fourniture du petit matériel de cuisine ou de salle non jetable (plateaux, assiettes, couverts, verrerie, autre matériel de service). Ce matériel est le même pour les 2 restaurants du site de la Défense et si possible pour le site de St-Germain. Le titulaire procède à son renouvellement, à qualité égale, pour pouvoir assurer en permanence un service de 1 600 couverts sur chaque site de la Défense et de 400 couverts sur le site de Saint-Germain. La vaisselle ébréchée doit être remplacée immédiatement.

En outre, le titulaire est redevable des remplacements, dans les conditions de l'annexe 5 du présent CCTP, en cas d'usure anormale.

L'usure anormale est définie comme suit :

- Faute ou négligence caractérisée du titulaire et/ou de ceux qui interviennent en son nom ou pour son compte (exemple : le nettoyage à grande eau ou l'utilisation par le titulaire de produits inadaptés),
- Mauvaise utilisation manifeste du titulaire et de ceux qui interviennent en son nom ou pour son compte : utilisation d'un équipement dans des conditions non prévues, usage non conforme aux instructions, mauvais réglages d'un équipement ou dérèglement,
- Faute ou négligence du mainteneur du titulaire (exemple : intervention irrégulière ou tardive).

Dans le cas des espaces utilisés par le titulaire à titre exclusif, la responsabilité du titulaire est de fait supposée, le titulaire demeurant libre de prouver par tout moyen à sa disposition que le remplacement est nécessaire pour des raisons extérieures à ses actions et/ou celles de ceux qui interviennent en son nom ou pour son compte (exemple : défaut de fabrication).

Le titulaire doit de manière générale faire usage avec précaution et soin des matériels et mobiliers mis à sa disposition pour l'activité de restauration, suivant l'inventaire qui est réalisé, et notamment en assurant leur protection et la prévention de toute usure anormale.

Article 6.6. Gestion des fluides

Le Ministère prend en charge les fluides (eau, gaz et électricité – abonnement et consommation).

Le titulaire s'engage à utiliser les fluides dans un souci d'économie. Dans un esprit d'amélioration continue, le titulaire établit, en concertation avec le Ministère un plan d'actions visant à optimiser la consommation des fluides par des actions concrètes et pragmatiques. Le titulaire assure la mise en place et le suivi de ce plan d'actions en procédant aux modifications de ses procédures d'exploitation et en formant à ses frais son personnel.

Les appareils ne doivent pas être branchés sur des prises déjà utilisées pour d'autres appareillages, même par l'intermédiaire de prises multiples. Le titulaire s'engage à ne faire aucune modification technique sur des installations ou aménagements existants des locaux visés au présent marché.

En cas de dysfonctionnement électrique, le titulaire contacte immédiatement le Ministère.

Le titulaire doit éviter tout éclairage superflu. En particulier, il veille à ce que l'éclairage d'un local soit strictement limité au temps nécessaire à l'exécution des prestations du présent marché. Il doit également prendre toute disposition pour ne pas laisser couler l'eau inutilement et veille à ce que les robinets soient bien fermés avant de quitter les lieux.

Le Ministère est vigilant sur tout abus manifeste ou négligence du titulaire entraînant une consommation anormale de fluides. Il analyse dans ce cadre à chaque date anniversaire du marché le montant des fluides et le met en perspective avec la consommation constatée les années précédentes.

Le titulaire a droit au fonctionnement normal du service qui lui est confié, de sorte que les contrôles ne contreviennent pas à la production et au service dont il a la charge.

En tout état de cause, le Ministère attend de son titulaire :

- Qu'il s'inscrive dans une démarche visant à réduire ses consommations énergétiques et d'eau dans le cadre du présent marché.
Le Ministère apprécie et contrôle cette démarche notamment à l'aune des formations mises en œuvre à l'égard de ses salariés, ou encore à l'aune de la signalétique au sens large qu'il met en œuvre sur les sites confiés.

- De justifier par tout moyen (*exemple : facture, fiche technique, diagnostic réglementaire rattaché à un produit*) des achats de matériels et équipements réalisés, qu'il s'agisse d'une dotation initiale inhérente à la mise en place de sa prestation ou plus particulièrement du renouvellement qui lui incombe, au regard de son impact et/ou de sa plus-value sur la consommation de fluides.
- De veiller à ce que son personnel et ses préposés aient une consommation rationalisée de fluides et de mettre en œuvre, par ses propres moyens, les contrôles adaptés à la maîtrise desdites consommations.
- Cela inclut les vérifications après utilisation des locaux, notamment avant de les quitter, destinées à s'assurer de la bonne extinction et coupure de l'éclairage, des équipements et robinets...
- Il doit en rendre compte par tous moyens et *a minima* après sollicitation du Ministère, des moyens de contrôle mis en œuvre pour garantir cette consommation rationalisée.
- D'informer le Ministère de tout dysfonctionnement, sans délai (*exemple : fuite, panne...*).

Le titulaire communique sur demande les éléments suivants :

- Rapports de visites obligatoires et rapports d'intervention,
- Carnet d'entretien des installations,
- Tout élément requis par le Ministère dont il juge pertinent de connaître pour contrôler la consommation en fluides du titulaire.

Article 6.7. Gestion des déchets

Réduction des déchets à la source

Le titulaire veille à limiter la production de déchets à la source et notamment à la suppression ou réduction des emballages ou déchets plastiques. Ces actions peuvent faire l'objet d'un suivi dans le cadre du contrôle exercé par le Ministère.

Tri et évacuation des déchets

Le titulaire assure un tri des déchets (biodéchets, papier-carton, des métaux, des plastiques, du verre, du bois et d'aluminium en vue de leur recyclage. Le titulaire veille en particulier au tri des canettes de boissons).

L'évacuation des déchets se fait conformément à la réglementation sanitaire, et notamment la valorisation biologique des biodéchets par une collecte séparée de ces déchets, et la gestion des huiles alimentaires usagées.

Le titulaire met à disposition :

- Les bornes de tri – le titulaire met en œuvre une solution innovante permettant de contribuer au diagnostic de gaspillage alimentaire ;
 - La signalétique et les codes couleurs permettant de sensibiliser les convives (cet affichage sera préalablement validé avec le bureau de l'action médico-sociale et de la prévention en administration centrale ;
 - La location et la mise en place de tous les matériels nécessaires (compacteurs, bennes, conteneurs, bacs roulants, sacs pilon, etc.) adaptés à la nature des déchets.
- Les conteneurs relevant de cette prestation doivent se différencier très distinctement des autres conteneurs utilisés pour les déchets de l'administration.

Le titulaire se charge de la maintenance, de l'entretien technique et du nettoyage de tous les équipements et matériels.

Les déchets sont évacués dans les zones prévues à cet effet sans attente prolongée.

La mise en place de collecteurs et tables de tri doit être réalisée en conformité avec les réglementations IGH et sécurité incendie. Les espaces de circulation ne doivent en aucun cas être réduits ou entravés par ces dispositifs.

Le titulaire s'engage à assurer, après chaque livraison, l'évacuation des supports de livraison (palettes, cartons, plastiques).

Le titulaire doit également prévoir et assurer la mise en œuvre de l'intégralité des ressources organisationnelles, matérielles et humaines nécessaires à la bonne exécution de la prestation.

Le titulaire assure la bonne tenue des lieux et de leurs abords immédiats (dont quais de livraison), y compris ceux liés à l'évacuation des déchets.

Collecte et valorisation des déchets

Le titulaire se charge également des prestations d'évacuation et de traitement des déchets collectés à des fins de recyclage, d'élimination ou de valorisation.

Les lieux de collecte sont les suivants :

- ↳ Tour Sequoia : 1, rue Carpeaux – 92055 La Défense cedex
- ↳ Arche Paroi Sud : 16, rue Georges Hutin – 92055 La Défense cedex
- ↳ Saint-Germain : 244, boulevard Saint-Germain – PARIS 7^e

Contrôle

Le Ministère se réserve le droit de procéder ou de faire procéder, par tout moyen jugé utile, sur pièce comme sur place, à tout contrôle et vérification. Pour ce faire, le titulaire doit impérativement communiquer l'adresse des exutoires utilisés ainsi que les modalités précises de la procédure de pesage. En cas de modification pendant l'exécution du marché, l'administration doit immédiatement en être avisée.

En cas de stockage au sol prolongé de déchets non-collectés du fait du titulaire, en cas d'état très détérioré des matériels de stockage des déchets affectés à la prestation par le titulaire, en cas d'encrassement des sols constatés, le titulaire encourt des pénalités.

Article 6.8. Continuité du service

Le titulaire s'engage, pendant la durée du marché, à assurer la continuité du service. Il s'engage à assurer les prestations suivant l'amplitude définie pour chacun des espaces de restauration.

En cas de survenance dans les locaux de l'administration d'une interruption dans la fourniture d'une source d'énergie, d'un dysfonctionnement des agencements et des matériels, en cas de vol par effraction ou de détérioration des installations (eau, feu, etc.) ainsi qu'en cas d'un arrêt de travail du personnel admis à fréquenter le restaurant, empêchant l'accès normal à l'établissement des fournisseurs, du personnel du titulaire ou des convives, et dès lors que ces événements empêchent en tout ou partie le titulaire d'effectuer ses prestations dans les conditions normales, le titulaire s'engage à assurer un service minimum.

Si un quelconque de ces événements vient à causer des dommages aux denrées du titulaire au titre des prestations objet des présentes, l'administration dédommage le titulaire des pertes et dommages dûment justifiés qu'il a subis.

Dans le cadre d'une suspension de l'activité faisant suite à une décision des autorités officielles qu'elle soit communale, départementale, régionale ou gouvernementale, le titulaire s'engage à :

- ↳ Suspendre tous les contrats passés avec des tiers entraînant une répercussion financière sur les couts fixes de la restauration ;
- ↳ Utiliser tous les moyens mis à sa disposition par les services officiels pour réduire l'impact des frais de personnel sur les couts fixes de la restauration ;
- ↳ Proposer une alternative à la restauration pour restaurer les collaborateurs qui n'auraient pas d'autres alternatives que de devoir travailler sur le site ;
- ↳ Communiquer les actions entreprises au Ministère dans un but de transparence.

ARTICLE 7. PLAN DE PROGRES

Dans la mesure où la restauration s'inscrit dans l'exemplarité et constitue un élément fort de sa responsabilité environnementale et sociale, l'administration souhaite instaurer avec son titulaire une relation partenariale forte avec une démarche active, constructive et partagée du bon respect des engagements contractuels.

Le plan de progrès porte :

- L'introduction des produits issus de l'agriculture biologique, sous signe de qualité, labellisés, ou bio-équitable certifiée dans la restauration collective et les prestations annexes, selon les indicateurs détaillés en annexe 7 du présent document,
- L'évolution de la saisonnalité et du % de produits frais, charge au titulaire d'identifier le suivi des taux réalisés (légumes, mois par mois ; fruits, mois par mois),
- L'évolution de la part des approvisionnements directs dans la valeur et dans le volume des denrées achetées,
- La lutte contre le gaspillage alimentaire au travers d'un plan d'action qui doit être concerté et conduit en liaison avec l'administration ; avec pour chaque restaurant le suivi du :
 - Nombre d'actions antigaspi ;
 - Poids des déchets « cuisine » ;
 - Poids des déchets « restauration » ;
 - Poids moyen des déchets par repas
 - Evolutions ;
 - Evaluation des mesures prises ;
 - Volume des dons aux associations.
- La prévention des déchets, dont la réduction des emballages ;
 - Poids des déchets et évolution ;
 - Actions entreprises.
- La gestion des biodéchets en vue de leur valorisation énergétique et matière, avec :
 - Le volume mensuel et annuel par restaurant
 - Le volume de MWh en valorisation énergétique ;
 - Le tonnage en valorisation matière (digestat)

La communication sur le plan de progrès est assurée par l'administration en liaison avec le titulaire du marché. Tous les supports sont utilisés pour restituer aux agents les progrès réalisés, les résultats de leurs comportements lorsqu'ils sont mobilisés par exemple contre le gaspillage alimentaire ou le tri sélectif des déchets, valoriser les bonnes pratiques et enfin inciter à aller plus loin.

Le suivi est assuré a minima au moyen d'une revue mensuelle, le titulaire produisant un bilan sur la base des points *supra*.

ANNEXES

- **Annexe n°1** : Données de fréquentation
- **Annexe n°2** : Plans des locaux
- **Annexe n°3** : Etat de reprise du personnel
- **Annexe n°4** : Inventaire-état des lieux à jour
- **Annexe n°5** : limites de responsabilités techniques
- **Annexe n°6** : Répartition par gamme des denrées
- **Annexe n°7** : Engagements relatifs aux taux d'alimentation durable