



CONCESSION DE SERVICE

**ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARTS ET METIERS
CAMPUS Cluny
Rue Porte de Paris
71250 Cluny**

<p>CONCESSION DE SERVICE RELATIVE A LA GESTION ET L'EXPLOITATION DU RESTAURANT DU CAMPUS DE CLUNY</p>
--

CL 25.05

**Programme relatif à la gestion et à l'exploitation du
restaurant du Campus de Cluny
Spécifications techniques et fonctionnelles**

1. CADRE JURIDIQUE DE L'EXPLOITATION

1.1 TYPE DE CONTRAT

Le contrat sera une concession de service conformément à l'article L1221-1 et suivants au code de la commande publique.

Le concessionnaire sera seul responsable de la gestion financière, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel employé au restaurant.

1.2 OBJET DE LA PRESTATION ET PORTEE DE LA CONVENTION

La présente concession a pour objet de définir les conditions d'exploitation et de gestion du service de prestation de restaurant universitaire pour les étudiants et personnels, ainsi que le service de prestation de traiteur exclusif (comportant plateau repas, buffet, petits déjeuner et paniers repas). Le restaurant universitaire est situé à l'ENSAM Campus de Cluny : sis rue Porte de Paris, 71 250 – CLUNY.

1.3 DUREE DU CONTRAT

La concession prendra effet au 2 janvier 2026.

La concession sera établie à compter de sa date de notification et pour une durée de 6 ans minimum (la durée sera abordée lors des négociations) renouvelable une fois pour une durée de 1 an, par expresse reconduction décidée par l'ENSAM.

2. RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

2.1 CONTRAT ACTUEL

C'est un contrat de concession de service, conclu jusqu'au 31 décembre 2025 avec la société 1001 Repas

2.2 EMPLACEMENT

Le restaurant universitaire, situé rue porte de Paris à Cluny, est un bâtiment autonome constitué de salles de restauration sur deux étages permettant d'accueillir environ 380 personnes simultanément. Ce bâtiment est un ERP de Type N et de 3ème catégorie avec un avis favorable de la commission de sécurité.

Il comprend la cuisine et la laverie, les réserves, des chambres froides diverses ainsi que les locaux annexes du personnel (sanitaires et vestiaires), le quai de livraison et les locaux de traitement des déchets.

Tous ces locaux sont attenants.

2.3 DESCRIPTIF DES LOCAUX

Le concessionnaire a à sa disposition des locaux, installations et équipements de restauration nécessaires pour :

la réception des livraisons,
le stockage,
la fabrication,
la distribution,
l'accueil des convives,
le personnel du restaurant, dans des conditions normales d'exploitation,
l'entreposage des produits et matériels d'entretien.
(voir plan en annexe 1)

Le restaurant à une capacité de 380 personnes.

Le restaurant comprend :

- 1 Salle VIP ;
- 1 Salle restaurant RDC et étage ;
- 1 Terrasse.

2.4 MATERIELS DISPONIBLES DE CUISINE ET MOBILIERS

Une liste des matériels mis à la disposition du concessionnaire est jointe en annexe (Annexe 2 – liste des matériels à la date d'entrée).

Lors de la prise d'exploitation du restaurant, un état des lieux contradictoire sur la base de l'annexe 2 sera dressé par le concédant et le concessionnaire.

2.5 UTILISATEURS

Le restaurant est accessible aux étudiants, aux personnels et autres usagers de l'ENSAM, aux invités accompagnés ou dûment autorisés, aux personnels d'autres administrations qui ont conclu un accord avec l'ENSAM, et aux personnes accueillies dans le cadre de prestations complètes type séminaire proposées par l'ENSAM.

2.6 ACTIVITES ACCESSOIRES

Le concessionnaire peut utiliser les cuisines du restaurant afin d'exercer une activité de restauration accessoire en complément de son activité de concessionnaire.

La cuisine est dimensionnée pour 800 couverts par jour mais actuellement la cuisine produit en moyenne 500 couverts par jour.

Cette activité accessoire ne devra pas contrarier l'exercice des prestations, objets du contrat et la qualité du service.

Les salles de restauration peuvent éventuellement être mises à disposition après demande par écrite 15 jours avant la prestation à la Direction du campus de Cluny et sur autorisation écrite de celle-ci.

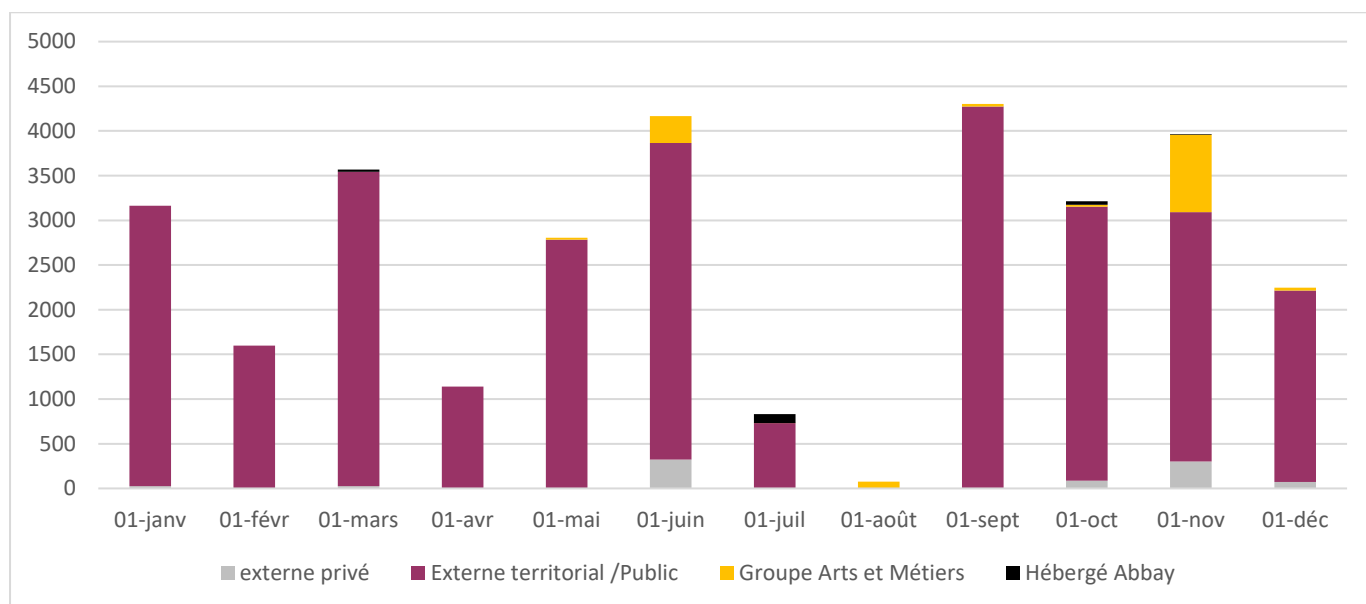
Le reste du domaine public ne peut pas être mis à disposition du concessionnaire.

2.7 FREQUENTATION

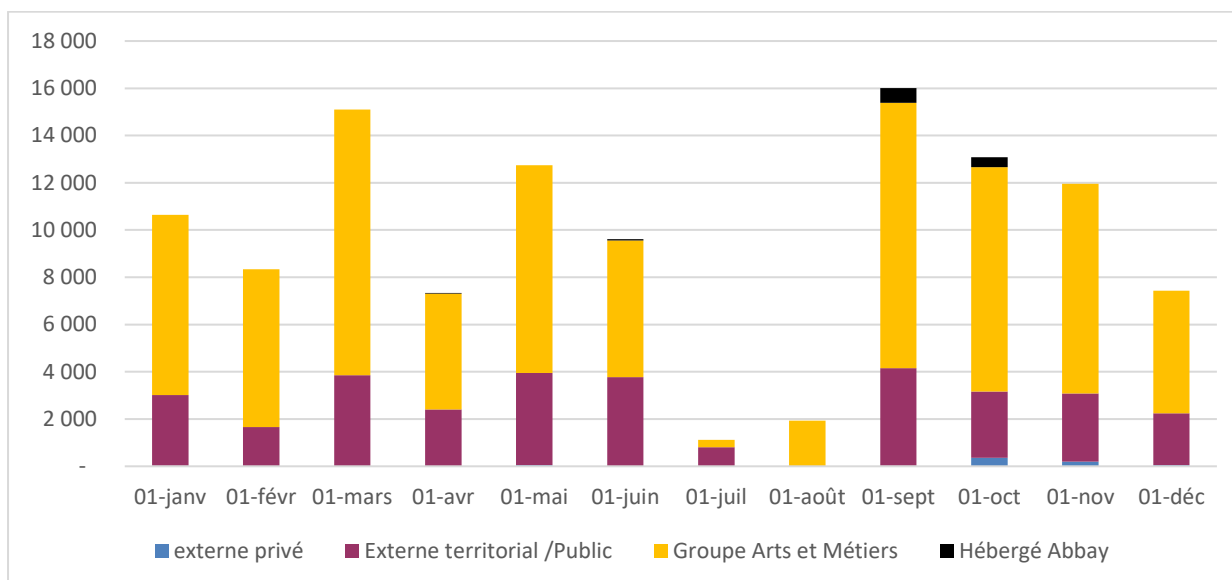
La fréquentation n'est pas uniforme mensuellement du fait du calendrier universitaire.

La fréquentation se décline par typologie de clients par année :

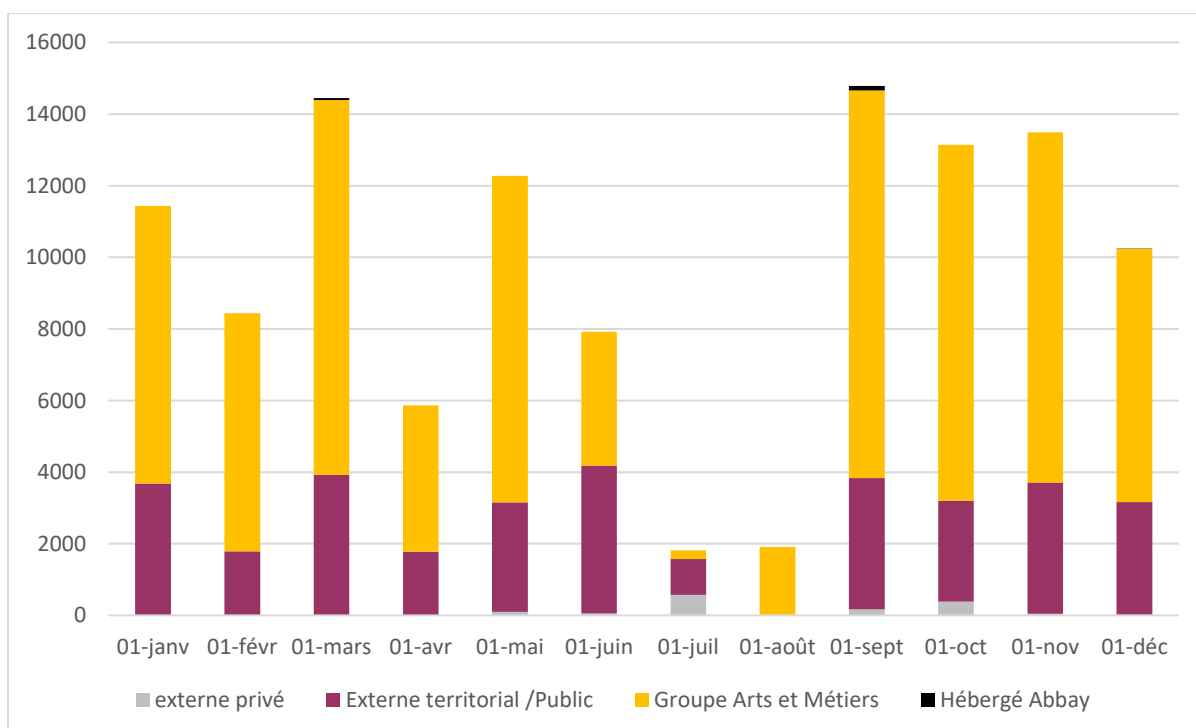
- Fréquentation 2021 : 31 078 repas servis avec une moyenne de 2589 repas /mois hors repas étudiant et personnel (repas soumis à la redevance). Pour 2021 seules les prestations annexes



- Fréquentation 2022 : 115 300 repas servis avec une moyenne de 9 608 repas /mois dont 82 074 repas du groupe Arts et Métiers



- Fréquentation 2023 : 115 773 repas servis avec une moyenne de 9 647 repas /mois dont 81 568 repas du groupe Arts et Métiers



Les prestations génèrent un chiffre d'affaires TTC décrit dans le tableau ci-dessous :

2021	2022	2023
145 069	790 192	861 810

3. FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT

3.1 PRINCIPES GENERAUX

3.1.1 HORAIRES DE FONCTIONNEMENT

Le restaurant est ouvert matin, midi et soir, du lundi au vendredi, une proposition de restauration les WE (week-end) et jours fériés devra être étudiée. Pour les périodes des vacances universitaires, un plan d'ouverture est mis en place en commun accord entre l'ENSAM et le concessionnaire.

Ce restaurant accueille actuellement les convives aux horaires suivants :

- de 7 h à 7 h 30 pour le petit déjeuner ;
- de 11 h 30 à 13 h 30 pour le déjeuner ;
- de 18 h 30 à 19 h 30 pour le dîner.

Les horaires sont susceptibles d'être modifiés.

Ces horaires pourront être modifiés en fonction de la fréquentation observée et prévisionnelle, par exemple pendant les périodes de stages étudiants ou en cas d'organisation de manifestation (colloque, conférences...) et d'augmentation des effectifs étudiants durant la période de concession.

Des prestations de restauration, les vendredis soir, les samedis, les dimanches et durant les périodes de congés scolaires correspondant partiellement aux périodes de fermeture habituelle du restaurant, doivent être également proposées et mises en place.

3.1.2 PREPARATION

Tous les plats seront préparés en cuisine sur place, sauf situation exceptionnelle et après acceptation du Concédant.

3.1.3 DISTRIBUTION

Actuellement, l'organisation de la zone de distribution est une ligne self-service linéaire pour un service en continu. Une distribution occasionnelle en dehors des locaux du restaurant pourra également être envisagée.

D'autres aménagements de distribution peuvent être proposés.

3.1.4 DÉBARRASSAGE DES TABLES

Actuellement, les plateaux sont déposés par les convives sur le convoyeur au rez-de-chaussée (sur les échelles en cas de forte affluence).

Une autre organisation peut être proposée.

3.2 DENREES

Le concessionnaire doit pouvoir fournir :

- en priorité les repas des étudiants et du personnel tels que proposés actuellement (3 composantes) et définis par le CROUS.
Repas types :
 - 1 plat principal (poisson ou viande avec accompagnements) + 2 périphériques (parmi les entrée/fromage/dessert), eau fontaine et pain gratuit , couverts gratuits
 - 1 formule snack: une entrée + 1 sandwich (ou équivalent) + dessert + 1 bouteille d'eau 50 cl
- tout autre type de repas ou prestation traiteur adapté à l'ensemble des personnes susceptibles de fréquenter le restaurant (repas à table, pauses café, repas VIP...)

3.2.1 CHOIX DES FORMULES REPAS

- Le concessionnaire fera des propositions (tarifées) pour :
 - des repas équilibrés en formule « repas types » ;
 - des prestations annexes (traiteurs, repas à table, pauses café, repas VIP, des plateaux repas froids, ...)

Le pain, les condiments, l'eau et une serviette seront inclus systématiquement à la prestation.

3.2.1.1 PRESTATIONS DE TRAITEURS

1. Contenu des prestations

Les prestations concernées sont les suivantes :

Pour le traiteur froid :

- La préparation et la livraison de plateaux-repas, des buffets froids, les cocktails froids ;
- La préparation, la livraison, la mise en place, le débarrassage et éventuellement le service de prestations de buffets froids de gammes simples, classiques et supérieures ;
- La préparation, la livraison, la mise en place, le débarrassage et éventuellement le service de prestations de cocktails de gamme cocktail apéritif, cocktail déjeunatoires / dinatoires et cocktail prestige.

Pour le traiteur chaud :

- La préparation et la livraison de service de repas chauds (entrées chaudes/froids, plats chauds, fromage et desserts/café) et de cocktails chauds ;
- La préparation, la livraison, la mise en place, le débarrassage et éventuellement le service de prestations de service de repas chauds de gammes simples, classiques et supérieures ;
- La préparation, la livraison, la mise en place, le débarrassage et éventuellement le service de prestations de cocktails de gamme cocktail apéritif, cocktail déjeunatoires / dinatoires et cocktail prestige.

Pour des services de boulangerie :

- La préparation et la livraison de prestations de boulangerie (formules paniers sandwich/salades, pizzas) et les pauses de petits-déjeuners.

La formule petits-déjeuners demandée est la suivante :

Formule Café (café, thé, 2 viennoiseries, eau plate ou gazeuse, jus de fruits)

y compris les serviettes, la livraison et l'installation ;

***Option matériels 1 - jetable**

Livraison de la vaisselle et couverts jetables, la verrerie jetable, les serviettes et nappage (Le tout en mode compostable) et l'installation ;

***Option matériels 2 - non jetable**

Livraison de la vaisselle, des couverts, de la verrerie, des serviettes, nappage et l'installation
Reprise du matériel

Les prestations citées supra peuvent s'effectuer dans les locaux ou dans le parc du campus.

2. Dispositions générales

a) Préambule

Il s'agit de prestations de traiteur froides (cocktail / buffet et plateau repas / panier sandwich (salades, boissons etc.) / buffets froids / viennoiserie) et des prestations de traiteur chaudes (cocktails / buffets chauds) que le concessionnaire devra proposer en prestations annexes. Le titulaire devra en plus des prestations citées ci-dessus, fournir un service de boulangerie (formules paniers salades/sandwich).

Le titulaire doit être en mesure de réaliser toutes les prestations durant les semaines pendant les dates d'ouvertures mentionnées en annexe. Il devra également réaliser des prestations complémentaires exceptionnelles (soirées, weekends, jours fériés, événements) si nécessaire.

Le fonctionnement des services du campus et la recherche d'une qualité de service irréprochable imposent les contraintes suivantes :

- Prestations de qualité relatives aux qualités esthétiques et de présentation quant au nappage, à la verrerie, assiettes, couverts, serviettes, équipements isothermes performants ;
- Prestations de qualité quant à la diversité des prestations, renouvellement et fraîcheur des produits, équilibre nutritionnel ;
- Respect des conditions d'hygiène et de sécurité en matière de transport de marchandises de consommables, respect de la chaîne du froid (emballage et camion réfrigérés) ;
- Exigence de qualité relationnelle avec l'ENSAM.

Le concessionnaire pourra fournir le nappage, la vaisselle, la verrerie et tout le matériel (mange-debout, tables etc.) nécessaire ainsi que le personnel adapté à chaque prestation décrite ci-dessous.

b) Conditions d'intervention

Le cas échéant, une liste des personnels devant être présents à la manifestation devra être transmise pour des raisons de sécurité et ainsi leur permettre l'accès aux locaux. Il est attendu du concessionnaire qu'il se présente à l'accueil du site indiqué. La date précisée comme étant le début de la prestation ne correspond pas forcément à la date effective d'arrivée : en effet, le titulaire devra prévoir et anticiper la mise en place des prestations le cas échéant.

De plus, à chaque commande, le concessionnaire devra fournir un n° de téléphone portable afin que les services du campus puissent joindre la personne chargée de la prestation ainsi que le n° d'immatriculation du véhicule chargé de la livraison afin que ce dernier puisse éventuellement entrer dans l'enceinte de l'établissement.

c) Reprise du matériel

En cas de reprise du matériel, celle-ci devra avoir lieu à la fin de la prestation ou en fin de journée. Dans le

cas contraire, un créneau horaire sera précisé.

Le concessionnaire fournit les sacs poubelles jetables nécessaires à la collecte de l'ensemble des déchets. L'évacuation et l'enlèvement des déchets et emballages sont effectués par le titulaire à la fin de la prestation en cas de reprise du matériel.

Le pouvoir adjudicateur ne pourra être tenu responsable des dommages causés au matériel, si la reprise n'a pas eu lieu dans les conditions précisées ci-dessus. En cas de dommages causés au matériel dans les conditions prévues ci-dessus, le titulaire devra prouver via une facture, le montant dépensé pour un remboursement.

d) Gestion des déchets

Le concessionnaire fournit les sacs poubelles jetables nécessaires à la collecte de l'ensemble des déchets. L'évacuation et l'enlèvement des déchets et emballages sont effectués par le titulaire à la fin de la prestation.

e) Mise à disposition de personnel de service

Le concessionnaire pourra, à la demande du campus et en fonction de certaines prestations, mettre à disposition du personnel de service. Ce personnel devra posséder les qualifications et expériences nécessaires.

Le nombre de salariés du titulaire mobilisés pour l'exécution de chaque prestation dépend de la gamme de la prestation commandée et du nombre de convives. Le nombre minimal de salariés par nombre de convives et gamme de prestation est proposé par le concessionnaire dans le mémoire technique.

En cas d'absence ou de défection d'une personne affectée au service en salle ou derrière un buffet, le concessionnaire pourra prendre toutes les dispositions nécessaires afin que l'exécution des prestations ne s'en trouve pas compromise.

Tenue vestimentaire : le titulaire devra doter le personnel de service de la tenue vestimentaire appropriée et homogène. L'ensemble du personnel devra être vêtu d'une tenue de service identique, de manière à être parfaitement identifiable par les convives.

Comportement du personnel : dans le cadre du service, le personnel devra faire preuve de ponctualité, de discrétion, de confidentialité et de réserve. En cas de comportement inadéquat, l'ENSAM se réserve le droit de demander le remplacement ou le départ d'un membre du personnel des titulaires ou de leurs sous-traitants à tout moment, sans délai.

f) Niveau de qualité des prestations

Préparation des aliments : le titulaire favorise l'utilisation de produits frais et respecte ses engagements minimaux en la matière, contractualisés dans le mémoire technique.

De même, il s'engage à tenir compte des éléments contractualisés dans son mémoire technique relatifs à ses performances en matière de développement durable. Il s'engage notamment à utiliser autant que possible des produits de saison, ainsi que des produits issus de l'agriculture biologique dans la composition de ses mets.

L'instant de préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution. Il doit être à même de proposer un choix de plats diversifiés répondant à des régimes alimentaires ou modes de vie alimentaires (végan, halal, végétarien, végétalien etc.). Le pouvoir adjudicateur pourra demander au prestataire de fournir des plats sans allergènes.

Présentation : la présentation générale de la prestation doit être soignée, tout comme celle des plats.

Température des plats : pour des raisons sanitaires et gastronomiques, la température des plats devra rester optimale durant toute la période de manipulation des produits par le titulaire, notamment lors des

transports. Le campus pourra vérifier la température des produits à leur arrivée à destination.

Normes sanitaires : le titulaire s'engage à ce que la qualité sanitaire des denrées alimentaires soit conforme à la réglementation en vigueur. Il veille notamment à la qualité de fraîcheur des produits et au respect de la chaîne du froid.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire appel à tout moment à un service de contrôle d'hygiène alimentaire.

Le concessionnaire tient compte, dans les délais de livraison, du temps d'installation et de mise en place afin que la prestation soit prête et à température de consommation à l'heure du début de la manifestation indiquée dans le bon de commande.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières, à chacune d'entre elles. Le titulaire devra respecter les dispositions de tous les textes en vigueur notamment en matière de transport des denrées alimentaires.

3.2.2 ROTATION ET ELABORATION DES MENUS

Le concessionnaire devra présenter des propositions d'entrées et desserts originaux, c'est-à-dire une prestation culinaire attractive mettant en valeur le savoir-faire des professionnels de la cuisine, à proposer aux convives à un rythme prédéfini.

Les menus seront établis par le gestionnaire et son équipe sous forme de cycle comprenant 5 semaines. Ils seront communiqués à la Commission Restaurant un mois à l'avance et tiendront compte :

- Des spécifications qualitatives et quantitatives : environ 80% des matières premières seront des produits frais. Le concessionnaire proposera dans son offre la liste des grammages détaillée (hors sauce et assaisonnement) pour les différentes catégories d'aliments. Pour les plats complets le détail des composants (groupe d'aliments) du plat sera indiqué en pourcentage ;
- Des aspects nutritionnels et diététiques en application du Programme National Nutrition Santé (PNNS) en vigueur ;
- Des saisons de production ;
- Des menus végétariens ;
- De la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Une attention particulière sera apportée à la qualité gustative des produits et à la présentation des produits.

A produit égal, une fabrication maison sera systématiquement privilégiée.

Le concessionnaire devra assurer la variété des produits du début jusqu'à la fin du service.

Au début du service, les consommateurs devront avoir le choix parmi 100% de la gamme des produits dans chaque groupe nutritionnel (légumes, féculents, produits laitiers, viande poisson œufs, et fruits) des produits présentés pendant le service.

En milieu de service, les consommateurs devront avoir le choix parmi 75% de la gamme des produits dans chaque groupe nutritionnel (légumes, féculents, produits laitiers, viande poisson œufs, et fruits) des produits présentés pendant le service.

En fin de service, les consommateurs devront avoir le choix parmi 50% de la gamme des produits dans chaque groupe nutritionnel (légumes, féculents, produits laitiers, viande poisson œufs, et fruits) des produits présentés pendant le service.

Pour chaque service et conformément aux réglementations en vigueur, des produits durables et de qualités doivent être proposés dont des produits bio dans les repas servis.

Le recours à des circuits d'approvisionnement courts sera à privilégier.

3.3 QUALITE

3.3.1 Taux de satisfaction

Le concessionnaire devra préciser sa politique en matière de qualité et proposer le plan d'action qualité qu'il compte mettre en place, notamment pour mesurer la qualité perçue et améliorer la satisfaction des convives.

3.3.2 Animations

Le concessionnaire devra proposer des journées à thème (4 fois par an au minimum), des repas style «cuisine du monde ». Toutes les journées à thème seront réalisées en accord avec le concédant qui aura la possibilité de s'associer aux animations à des fins culturelles.

3.3.3 Commission Restaurant

Le campus de Cluny est doté d'une Commission Restaurant. Elle est placée sous l'autorité de la Direction ou de son représentant et regroupera des représentants des utilisateurs et du concessionnaire. Elle a pour but de suivre la convention de concession et notamment de vérifier l'application des engagements contractuels du concessionnaire, le résultat des enquêtes de satisfaction, la mise en application des vœux émanant des convives, des conditions de réalisation de la Concession et tout autre sujet relatif à la qualité de la prestation du concessionnaire. Elle se réunira au moins 3 fois par an.

3.4 ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES MATERIELS

Le Concédant met à la disposition du Concessionnaire, pendant la durée de la concession les locaux, les installations et une partie du matériel du restaurant, des cuisines et annexes, (listés en annexe 2).

Le Concédant met à la disposition du Concessionnaire le mobilier intérieur (chaises et tables).

Le Concessionnaire devra proposer du mobilier extérieur pour l'aménagement de la terrasse.

Le concessionnaire prend les locaux dans l'état où ils se trouvent sans pouvoir exiger du concédant une modification de la disposition des lieux et des types d'agrément en place.

Un inventaire contradictoire effectué entre les deux Parties, de contrôle tant quantitatif que qualitatif des matériels, des équipements et des fournitures (vaisselle, couverts ...) sera dressé à la prise en charge des installations du restaurant.

Tous les ans, un état de l'inventaire sera effectué. Ce document sera élaboré par le Concessionnaire et mis à jour par lui. Une copie sera remise au Concédant puis à chaque remise à jour. Tout matériel en panne ou à renouveler sera à la charge du concessionnaire et ce dernier devra prévoir un montant d'investissement dans le modèle économique de la concession.

Les représentants du Concédant, les services techniques et de gardiennage du Concédant, les personnels des services vétérinaires et d'hygiène pourront avoir accès à tout moment aux locaux occupés. Toute autre visite ne sera autorisée qu'après accord du Concédant.

Le Concessionnaire aura à convenir en liaison avec le Concédant, des interventions d'entreprises chargées de l'entretien des installations et des équipements ainsi que tous travaux qui se révéleraient nécessaires à la bonne marche du restaurant, ainsi que de son entretien général.

Le concessionnaire ne peut modifier sans autorisation écrite du concédant l'usage d'un local ou d'une partie des locaux au regard de celle fixée contractuellement et ne peut réaliser ou faire réaliser également sans l'autorisation écrite du concédant aucun travaux (transformation, percement de murs ou nouvel aménagement ou installation).

Toute modification des installations électriques et du matériel de sécurité incendie, notamment la détection incendie sans autorisation écrite du concédant.

Le concessionnaire devra prendre un contrat de maintenance niveau 2 sur les équipements, avec reporting annuel des différents travaux de maintenance et entretien réalisé.

3.5 REPARTITION DES CHARGES DE FONCTIONNEMENT

Les charges ci-dessous énumérées incombent au Concédant :

- Les travaux de gros entretien et de réparations des biens immobiliers que constituent les cuisines et les salles de restauration (gros œuvre et second œuvre) afin de les maintenir en permanence en bon état. Le Concessionnaire a pour obligation de signaler tout problème lié aux biens immobiliers ;
- L'entretien des réseaux, canalisations, gaines d'arrivée et d'évacuation de tous les fluides, plus contrôles réglementaires ;
- L'entretien des installations de lutte contre l'incendie (SSI, extincteurs, désenfumage, bloc de secours) ;
- Le contrôle de l'installation électrique ;
- L'entretien et le contrôle de la chaufferie ;
- L'entretien de l'ascenseur pour la partie réglementaire et la vérification courante ;
- Le nettoyage des accès au restaurant (abords immédiats des accès au restaurant de 5 mètres) ;
- Les rideaux électriques et les bannes en terrasse ;
- La menuiserie ;
- La toiture/terrasse
- La plomberie (hors matériel de cuisine).

Les charges suivantes incombent au Concessionnaire :

- L'entretien, la maintenance et le renouvellement des équipements et matériels de cuisine (y compris les groupes froids) ;
- La vérification réglementaire de l'état d'entretien des appareils de cuisson dans un ERP
- L'entretien et la maintenance des hottes, avec notamment le nettoyage des filtres des

- hottes : 1 fois tous les 6 mois ;
- Dans ce cadre et pour remplir ses obligations, le concessionnaire souscrit tous les contrats nécessaires auprès d'entreprises qualifiées.
 - Tous les frais relatifs à la fourniture et à la consommation d'énergie et de fluide (abonnement, consommation et taxes) : eau (y compris le sel pour les adoucisseurs), gaz, électricité, téléphone et internet ;
 - L'entretien quotidien des locaux afin que ceux-ci demeurent constamment en parfait état de propreté ;
 - Le Concessionnaire devra entretenir les locaux d'exploitation : le Concédant se réserve le droit de surveiller la qualité de cet entretien et, si besoin est, d'intervenir aux frais de l'exploitant, après l'en avoir averti par lettre recommandée ;
 - La fourniture du matériel d'entretien et des produits nécessaires à cet entretien ;
 - Le nettoyage de la vaisselle, ainsi que le nettoyage et l'entretien courant du gros et du petit matériel de cuisine et du mobilier des salles à manger pendant et après le service. Un nettoyage annuel intensif est à prévoir fin juillet pour tout le mobilier des salles de restaurant : pieds des chaises et fauteuils, socles des tables des sièges et des mobiliers, dégraissage des assises, blocs sanitaires, les sols, murs et vitres des salles du restaurant. Cette action est à prévoir en fin d'année universitaire et la bonne exécution sera validée par le Concédant ;
 - Les fournitures diverses mentionnées dans la liste (non exhaustive) ci-dessous :
 - o Les serviettes en papier ;
 - o Le papier toilette, savon, essuie-mains ;
 - o Le sel adoucissant ;
 - o Les sacs poubelles permettant l'évacuation des déchets
 - o La fourniture du linge nécessaire à l'exploitation et au blanchissage
 - o Les primes de polices d'assurances lui incombant (justificatifs ou attestations en vigueur à fournir au Concédant) ;
 - o Les frais des contrôles bactériologiques et vétérinaires ;
 - o Les fournitures de bureau et consommables informatiques ;
 - L'enlèvement des déchets ;
 - Le nettoyage des filtres des hottes prévu 1 fois tous les 6 mois ;
 - La lutte contre les nuisibles (dératisation, désinsectisation) ;
 - L'entretien des conteneurs de déchets et fournitures des sacs à usage unique ;
 - Le tri des déchets selon la politique définie par le site du Concédant ;
 - Le transfert des conteneurs de déchets sur l'aire de stockage indiquée par le Concédant ;
 - La contribution économique territoriale ;
 - La fourniture, la mise en place et la maintenance du système monétique ainsi que son entretien régulier ;
 - Le pompage des bacs à graisse prévu 1 fois tous les 6 mois
 - Le nettoyage et le curage des réseaux d'évacuation, des caniveaux et bondes de sols (entre locaux des cuisines et bacs à graisse) ;
 - Le graissage des vannes des matériels de cuisine ;
 - La signalétique liée à la restauration (présentation de menus, tarifs, informations diverses etc.) et à l'information des consommateurs sur la zone de distribution, les accès et les circulations dans les zones de restauration ;
 - Le nettoyage de la vitrerie deux fois par an.
 - Les primes de polices d'assurances lui incombant (justificatifs ou attestations en vigueur à fournir au Concédant) ;
 - La contribution économique territoriale ;

3.6 REMISE DU RAPPORT D'INFORMATION ANNUEL A L'AUTORITE CONCEDANTE

Conformément aux dispositions de l'article R3131-1 à R3131-4 du code de la commande publique, le concessionnaire remettra annuellement un rapport d'information.

3.7 PAIEMENT

Modalité paiement usagers

Le concessionnaire inclura dans son offre une proposition de circuit du paiement des repas. Il pourra inclure dans sa proposition les modes de paiement usuels (Porte-Monnaie électronique Izly*, espèces, chèques, carte bancaire et titres restaurant) et tout mode de gestion (carte prépayée, paiement au repas, gestion des groupes...).

***Izly** : Porte-Monnaie électronique Izly - <https://mon-espace.izly.fr/Home/WhoAreWe> - Service de paiement proposé par le CNOUS pour les étudiants et personnels.

Les usagers de l'établissement disposent d'une carte multiservice permettant d'effectuer le paiement depuis leur compte IZLY, et peuvent également effectuer le paiement via un QRCODE généré depuis leur espace personnel <https://www.izly.fr/>

Facturation

Un état mensuel des repas facturés et des repas consommés, par type de convive, sera adressé par le concessionnaire à l'ENSAM avant le 10 du mois suivant. Le concessionnaire devra permettre à l'ENSAM à tout moment de vérifier le nombre de repas facturés et le nombre de repas consommés, par type de prestation (petit déjeuner, déjeuner, dîner, autres prestations) et par type de convive (étudiant, personnel...).

L'ENSAM facturera semestriellement sur la base des relevés transmis par le prestataire au vu des montants de CA et de la redevance convenu.

3.8 PERSONNEL

Le concessionnaire recrute et affecte au fonctionnement du service le personnel en nombre et en qualification qui lui est nécessaire pour remplir sa mission.

L'article L.1224-1 du Code du Travail selon lequel « lorsque survient une modification dans la situation juridique de l'employeur, notamment par succession, vente, fusion, transformation du fonds, mise en société de l'entreprise, tous les contrats de travail en cours au jour de la modification subsistent entre le nouvel employeur et le personnel de l'entreprise » est applicable.

Les contrats de travail du personnel chargé actuellement de l'exploitation et de la gestion du restaurant seront donc transférés au concessionnaire selon les modalités légales et réglementaires applicables en cette matière.

Le concessionnaire nommera un responsable chargé d'effectuer toutes les prestations nécessaires au bon fonctionnement du restaurant.

Le concessionnaire devra notamment garantir la continuité du service en toute occasion et à ses frais, notamment par la mise à disposition de personnel de remplacement et possédant des qualifications équivalentes au personnel absent.

La liste des équivalents temps plein et temps partiel est précisée en annexe 1 du programme.

4. ELEMENTS FINANCIERS

- Les tarifs publics actuellement pratiqués sont :

TARIFS 2025

	Repas
Etudiant (tarif CROUS)	3,30 €
Personnel indice <381	2,50 €
Indice entre 382-466	3,00 €
Indice entre 467-656	4,00 €
Indice Sup 657	5.50 €
Passager	9,24 €
Tarif petit déjeuner	2,364 €

Les tarifs repas pour les étudiants sont les tarifs règlementés déterminés par le CROUS.
Les étudiants et le personnel payent les montants indiqués ci-dessus.
L'ENSAM paye la différence avec le prix réel du repas.

4.1 Redevance

Le contrat de concession est consenti moyennant le versement à l'ENSAM d'une redevance semestrielle payable dès le mois qui suit la remise de la liasse fiscale définitive.

L'ENSAM demandera une reversion d'un pourcentage du chiffre d'affaires. Cette redevance portera sur le montant de l'ensemble des prestations sauf repas types.

Le concessionnaire proposera un montant de reversion qui correspond à un pourcentage du chiffre d'affaires (CA).

4.2 Révision des prix :

Les prix sont révisés pour chaque nouvelle année d'exploitation d'après les formules suivantes :

Formule de révision

$$P = P_o (0.50 \cdot A/A_o + 0.50 \cdot S/S_o)$$

Formule dans laquelle

P = Prix révisé

P_o = Prix en vigueur avant révision

A= dernière valeur connue au jour de la révision de l'indice Insee sous l'identifiant 001763364 - dernière valeur mensuelle connue (février 2023 : 128.70)

Indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ménages urbains dont le chef est ouvrier ou employé - France - Nomenclature Coicop : 01.1 - Produits alimentaires

A_o = valeur du même indice à la date de révision précédente

S= dernière valeur connue au jour de la révision de l'indice Insee sous l'identifiant 010562751 - dernière valeur connue (T2-2022 : 128.70)

Indice des taux de salaire horaire des ouvriers - Hébergement et restauration (NAF rév. 2, niveau A17 IZ) - Base 100

S_o = valeur du même indice à la date de révision précédente

En cas de disparition d'un des indices, le calcul de la révision t s'effectuera sur l'indice de remplacement le plus proche de celui disparu.

Dans le cas où l'indice serait anormalement bas ou anormalement haut, le concessionnaire et le campus se rencontreront pour discuter de la réactualisation des prix.

5. PENALITES

5.1 REGIME GENERAL

Avant l'application de toute pénalité, l'ENSAM s'engage à prévenir par voie dématérialisée de toute dérive dans l'exécution de la présente concession.

Tout manquement du titulaire à ses obligations peut donner lieu à pénalité.

Les pénalités ne présentent aucun caractère libératoire. Le concessionnaire est donc intégralement redevable de ses obligations contractuelles et notamment des prestations dont l'inexécution a donné lieu à l'application de pénalités. Il ne saurait se considérer comme libéré de son obligation, du fait du paiement desdites pénalités.

L'application de pénalités est effectuée sans préjudice de la faculté de la personne publique de prononcer toute autre sanction.

5.2 REGIME PARTICULIER

5 Pénalités forfaitaires

Les pénalités sont applicables de plein droit, et ce, avec mise en demeure préalable assortie d'un délai de 10 jours. Les pénalités forfaitaires sont les suivantes :

200 € HT par animation pour non réalisation d'une des 4 animations du fait du Concessionnaire ;

200 € HT pour non mise à jour ou non présentation du registre d'intervention/manipulation du gros matériel ou plan d'hygiène ;

200 € HT pour la non production du rapport d'information

200 € HT pour la non production de l'état d'inventaire et ses mises à jour

200 € HT pour l'absence injustifiée de représentant du Concessionnaire à une Commission Restaurant

200 € HT en cas de non-respect des engagements inscrits dans les pièces contractuelles (cahier des charges, mémoire technique etc.)

6 Pénalité par jour de retard

Les pénalités sont applicables de plein droit, et ce, sans mise en demeure préalable.

La pénalité par jours de retard est la suivante :

100 € HT par jour de retard dans le paiement de la redevance

6.CLAUSES DE REEXAMEN

Une procédure de réexamen des conditions d'exécution de la concession peut être menée en application des articles R3135-1 du Code de la commande publique. Toute modification des conditions d'exécution acceptée à l'issue de cette procédure de réexamen fait l'objet d'un avenant.

Cette procédure s'applique lorsque la teneur des modifications n'est pas prévue initialement dans le contrat de concession et ce pendant toute la durée de son exécution.

La présente clause n'implique pas un droit acquis au réexamen des conditions d'exécution. Le cas échéant, le concessionnaire doit notamment produire tous les justificatifs nécessaires à l'instruction de la demande. Le pouvoir adjudicateur peut également procéder à un contrôle des informations données par le concessionnaire.

Si le principe et les conditions de mise en œuvre du réexamen sont acceptés par les parties, il trouve à s'appliquer quel que soit le montant des modifications qu'il induit.

L'initiative de la demande de réexamen appartient aux deux parties, et la procédure de réexamen n'interrompt en aucun cas l'exécution des prestations.

La demande doit être transmise par tout moyen matériel ou dématérialisé permettant de déterminer de façon certaine la date de sa réception.

A compter de la date de réception de la demande, la partie destinataire dispose d'un délai de 15 jours pour se prononcer sur les conditions de réexamen. Si aucun accord n'est intervenu dans ce délai, il est convenu que la position du pouvoir adjudicateur est retenue par défaut, cette stipulation ne valant pas renonciation à recours pour le concessionnaire.

La procédure de réexamen ainsi définie peut être initiée dans les cas présentes à l'article 6.1 et suivants dudit cahier.

6.1 SUBSTITUTION DES PRODUITS DE REFERENCES

En cas de rupture ou de difficultés d'approvisionnement de l'une des fournitures prévues au contrat pour des raisons extérieures au cocontractant, ce dernier sera autorisé à y substituer de nouveaux produits dans les conditions définies ci-après.

La mise en œuvre de la présente clause relève de la seule décision du pouvoir adjudicateur.

Dans un délai de quinze jours au maximum suivant la survenance de l'événement visé au premier alinéa, le concessionnaire transmet au pouvoir adjudicateur, par lettre recommandée avec demande d'avis de réception ou tout moyen permettant de déterminer avec précision la date de sa réception, un mémoire justificatif exposant a minima :

- Les causes faisant obstacle à l'approvisionnement du produit susvisé et les justificatifs nécessaires. Parmi ces justificatifs, figure obligatoirement la preuve de ce que le concessionnaire a fait preuve de diligence lors de la commande de la fourniture concernée dans des délais et notamment, qu'il a procédé à cette commande dans des délais compatibles avec le respect des délais d'exécution contractuels.
- Le ou le(s) produit(x) de substitution proposé(s).

- La conformité du ou des produit(x) proposé(s) avec les conditions fixées par le contrat et notamment avec les catégories, classes et niveaux de performances spécifiés par référence aux normes.

Le titulaire fournit des pièces permettant de justifier des surcoûts liés à la mise en œuvre du ou des produits de substitution.

A la suite de la réception de cette demande, sous réserve de sa complétude, le pouvoir adjudicateur dispose d'un délai de quinze jours pour notifier sa décision au concessionnaire. Lorsqu'il décide de faire droit à cette demande, en cas de pluralité de fournitures proposées, le campus précise le ou les fournitures dont l'emploi est autorisé en lieu et place des conditions fixées par l'accord-cadre.

Les prix correspondants ne sont modifiés que si la décision précise que la substitution donne lieu à l'application de nouveaux prix. Par dérogation à cette stipulation, les prix provisoires sont notifiés par ordre de service dans les quinze jours qui suivent la décision du pouvoir adjudicateur.

En cas de refus de faire droit à cette demande, la décision du campus s'impose au concessionnaire qui devra respecter les conditions fixées au contrat de concession.

6.2 SUSPENSION DES DELAIS ET PENALITES

En cas de rupture ou de difficultés d'approvisionnement rendant impossible le respect des délais d'exécution contractuels pour des raisons extérieures au concessionnaire, en application de l'article R3135-1 du Code de la commande publique, le pouvoir adjudicateur pourra décider de prolonger le délai d'exécution et donc de modérer ou d'annuler les pénalités de retard associées, dans les conditions définies ci-après.

La mise en œuvre de la présente clause relève de la seule décision du campus.

Dans un délai de quinze jours au maximum suivant la survenance de l'événement visé au premier alinéa, le concessionnaire signale à l'acheteur, par lettre recommandée avec demande d'avis de réception ou tout moyen permettant de déterminer avec précision la date de sa réception, les causes faisant obstacle à l'exécution du délai contractuel. A cette occasion, il indique également la durée de la prolongation sollicitée.

A la suite de la réception de cette demande, l'acheteur notifie sa décision dans les meilleurs délais. S'il entend faire droit à tout ou partie de la demande, la prolongation accordée sera notifiée au concessionnaire. Le ou les délai(s) ainsi prolongé(s) a (ont) les mêmes effets que le(s) délai(s) contractuel(s). Cette décision n'ouvre pas à droit à indemnité pour ce dernier. A défaut, en cas de refus de faire droit à cette demande, la décision du pouvoir adjudicateur s'impose au concessionnaire qui devra se conformer au(x) délai(s) contractuel(s) sans pouvoir prétendre à une modération ou une annulation des pénalités applicables.

Il est précisé que le concessionnaire ne pourra en aucune manière prendre prétexte de l'existence de la présente clause de réexamen pour formuler une quelconque réclamation financière ou refuser l'exécution des prestations.

6.3 VARIATION DES PRIX

La formule de révision prévue à l'article 4.2. du présent document et ses paramètres sont modifiés dans les cas suivants :

- si leur application est rendue impossible par suite de la disparition d'un ou plusieurs indices pris en compte ou de modifications apportées à leur mode de calcul ;
- si le concessionnaire est confronté à des circonstances imprévues et que la formule initiale ne permet pas à ce dernier d'exécuter les prestations dans des conditions normales. Le cas échéant, une formule de révision adéquate peut être proposée par les deux parties pour y remédier.

Comme autre solution, le concessionnaire peut également communiquer à l'ENSAM par tous moyens, le pourcentage d'augmentation qu'il souhaiterait appliquer, et ce, au moins deux mois avant la date prévue pour l'application de ce pourcentage.

L'ENSAM disposera à réception, d'un délai d'un mois pour se prononcer sur son acceptation ou son refus de tout ou partie de la proposition.

Dans l'hypothèse où aucun accord sur les solutions proposées n'aboutirait, l'ENSAM dispose de la faculté de prononcer la résiliation de plein droit autre que pour faute du concessionnaire, et ce sans indemnité.

6.3 MODIFICATIONS DU PERIMETRE DES PRESTATIONS

L'ENSAM se réserve le droit de modifier le présent contrat via des clauses de réexamen au motif d'un ajustement des prestations à la hausse comme à la baisse. Ces modifications interviendront quel que soit leur montant.

Les parties pourront convenir de réexaminer la nature et/ou l'étendue des prestations, ainsi que le délai ou les dates potentielles d'exécution, en cas de survenance, en cours d'exécution de la concession, d'évènements relevant d'aléas ou de difficultés matérielles, météorologiques ou temporelles et/ou, lorsque ces ajustements sont nécessaires au parfait achèvement des prestations.

7.RESILIATIONS ET LITIGES

7.1 RESILIATIONS

La concession peut être résiliée en cas de faute grave du concessionnaire (non-paiement des redevances, constatation d'une fraude, non-respect grave et répété des conditions de sécurité ou l'atteinte grave ou répété à l'ordre public ...) ou pour motif d'intérêt général.

7.2 LITIGES

En cas de litiges, seul le Tribunal Administratif de Paris est compétent en la matière.

8.ASSURANCES ET RESPONSABILITES

D'une façon générale, le Concessionnaire répondra à toutes les conséquences dommageables de quelque nature ou origine, résultant de l'exécution des obligations à sa charge.

Il sera notamment responsable :

- dans les conditions du droit commun, des dommages de toute nature qui pourraient être causés de son fait ou de celui des personnes travaillant sous sa direction
- des conséquences des accidents d'empoisonnement ou d'intoxication causées par la consommation d'aliments ou de boissons servis par lui
- pour tout accident dont lui-même et ses employés pourraient être victimes dans les lieux de son activité

- de tous les dégâts et sinistres dus à une mauvaise manœuvre ou négligence dans l'emploi des équipements mis à disposition et dont il a la garde
- financièrement vis-à-vis de son personnel, des organismes de sécurité sociale et de ses fournisseurs, ainsi que tout tiers en général

Le Concessionnaire devra souscrire les contrats d'assurances suivants :

- Responsabilité civile professionnelle afin de garantir la responsabilité qu'il est susceptible d'encourir en raison des dommages corporels qui pourraient survenir à la suite de la fabrication, la livraison et la fourniture de repas. Il doit être assuré en responsabilité civile notamment pour les risques d'intoxication alimentaire. Le titulaire fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de la fourniture des repas (transports des repas, livraisons, intoxication alimentaire).
- Police tous risques dommage incluant tout dégât imputable au concessionnaire causé notamment par une mauvaise utilisation par ce dernier des locaux, des installations, des équipements ou des matériels.

Le Concédant déclare être son propre assureur pour tous les dommages causés par l'incendie, les explosions, le dégât des eaux, la tempête, la foudre, le bris de glace, le vol et autres dégâts pouvant trouver leur cause dans les locaux dont il conserve la responsabilité, à l'exclusion des dommages dus à une mauvaise utilisation par le Concessionnaire des locaux, des installations, des équipements ou des matériels.

En cas de sinistre, le Concessionnaire doit prendre toutes dispositions, à sa charge, pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exécution de la convention. Le Concessionnaire devra fournir au concédant une copie de la police d'assurance responsabilité civile. Il devra également présenter chaque année une attestation délivrée par la compagnie d'assurance justifiant le paiement de la prime.

Toutefois, cette communication n'engage en rien la responsabilité du Concédant pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant de l'assurance s'avérerait insuffisant.

Le Concessionnaire devra tenir informé le Concédant de toute modification afférente à son contrat d'assurance (avenant, résiliation, changement de compagnie, garantie...) dans un délai maximum d'un mois.

ANNEXES

Annexe 1.1 : Plans_Restaurant_Niv_0_H

Annexe 1.2 : Plans_Restaurant_Niv_1_D

Annexe 2 : Liste des matériels

Annexe 3 : Liste des personnels