Une image contenant texte, Police, graphisme, Graphique

Description générée automatiquement

**Secrétariat général**

**Direction des Ressources Humaines**

Annexe 4 au règlement de la consultation

Cadre de réponse

**Restauration collective**

**pour les agents des ministères de l’Aménagement du Territoire**

**et de la Transition écologique**

Procédure : SG-SAD3-041-24

Table des matières

[PREAMBULE 3](#_Toc194653776)

[1 – QUALITE ET ETENDUE DES PRESTATIONS DE RESTAURATION 4](#_Toc194653777)

[1.1 Répartition par gamme des denrées alimentaires utilisées pour la production des repas, saisonnalité 4](#_Toc194653778)

[1.2 Structuration de l’offre self et de permanence du choix, concepts proposés, ajustement en période de faible fréquentation 4](#_Toc194653779)

[1.3 Niveau de qualité et de diversité des repas végétariens présentés chaque jour 5](#_Toc194653780)

[1.4 Structuration de l’offre cafétéria dont la qualité des prestations proposées 6](#_Toc194653781)

[1.5 Structuration et qualité des prestations annexes 6](#_Toc194653782)

[1.6 Exemples de menus sur une période de 1 mois pour les selfs 7](#_Toc194653783)

[1.7 Programme-type d’animations et repas à thèmes 7](#_Toc194653784)

[2 – ORGANISATION DES PRESTATIONS 8](#_Toc194653785)

[2.1 Système d’encaissement et de l’espace dématérialisé mis en place 8](#_Toc194653786)

[2.2 Organisation de l’équipe affectée sur les espaces, des profils, des modalités d’ajustement en fonction de tranches et modalités de gestion des personnels pendant les fermetures 8](#_Toc194653787)

[2.3 Boissons chaudes 9](#_Toc194653788)

[2.4 Protocole bactériologique 9](#_Toc194653789)

[2.5 Eléments de communication et de signalétique proposés sur les selfs et les cafétérias 10](#_Toc194653790)

[2.6 Supports de reporting et points d’échanges entre le Ministère et le titulaire 10](#_Toc194653791)

[2.7 Modalités de maintenance et de renouvellement des équipements 11](#_Toc194653792)

[2.8 Equipements et petit matériel d’exploitation mis en place sur les restaurants pour assurer les prestations 11](#_Toc194653793)

[2.9 Modalités de nettoyage du restaurant 12](#_Toc194653794)

[3 – ALIMENTATION DURABLE 13](#_Toc194653795)

[3.1 Construction du taux d’alimentation durable 13](#_Toc194653796)

[3.2 Identification des marqueurs durables intégrés sur les cafétérias 13](#_Toc194653797)

[3.3 Modalités d’approvisionnement en circuits-courts et engagements pris et visibles pour les fournisseurs/producteurs de denrées 13](#_Toc194653798)

[4 – LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET VALORISATION DES DECHETS ET DEMARCHE VERS LE ZERO DECHET 15](#_Toc194653799)

[4.1 Lutte contre le gaspillage alimentaire 15](#_Toc194653800)

[4.2 Modalités de valorisation des déchets, partenariats mis en œuvre pour assurer la collecte, la valorisation, la sensibilisation 15](#_Toc194653801)

[4.3 Démarche « zéro déchet » dans les offres des selfs, des cafétérias et des prestations annexes 16](#_Toc194653802)

[5 – INSERTION SOCIALE 17](#_Toc194653803)

[5.1 Manière de réaliser la clause sociale sur la base des possibilités énumérées par l’EPEC 17](#_Toc194653804)

[5.2 Autres actions en faveur du volet social du développement durable 17](#_Toc194653805)

# PREAMBULE

Le présent document a pour objet d’aider le candidat à construire son mémoire technique qui devra comporter au minimum les éléments demandés ci-dessous et en respectant l’ordonnancement fixé.

Le document identifie, pour chaque élément d’appréciation, les attendus à présenter *a minima* par le candidat dans le présent cadre de réponse et son mémoire technique, en fonction des exigences minimales décrites par le Ministère dans les pièces du marché (dans ce cadre, les articles de référence sont repris – en tout état de cause, l’identification des articles de référence ne se substitue pas à l’étude exhaustive du dossier par le candidat).

Chaque ligne « pages du mémoire technique » présente dans chaque item est à renseigner par le candidat.

# 1 – QUALITE ET ETENDUE DES PRESTATIONS DE RESTAURATION

## Répartition par gamme des denrées alimentaires utilisées pour la production des repas, saisonnalité

Le candidat complète l’annexe n°6 du CCTP. Il veille scrupuleusement à ce que les deux onglets de l’annexe n°6 soient renseignés par typologie de prestations) sur la saisonnalité des produits utilisés pour tous les mets et du menu durable.

Il s’assure de la cohérence des chiffres renseignés avec son offre globale et notamment ses engagements en matière de production, son savoir-faire, les possibilités techniques.

Le candidat est libre, en adjonction de l’annexe n°6, de fournir des calendriers de saisonnalité qui doivent, auquel cas :

* Être conformes aux données transmises dans l’annexe n°6 et notamment au listing des légumes et fruits annuels et de saison,
* Renseigner de manière exhaustive, à date de démarrage du marché, les fruits et légumes pouvant être intégrés aux menus,
* Préciser le % d’introduction par tout moyen à sa disposition, à condition que ce % permette d’apprécier le niveau de diversité garanti entre les légumes et entre les fruits (exemple : 12% de pommes sur les menus projetés par rapport à la totalité des fruits proposés),
* Préciser si les calendriers sont applicables à tout ou partie des modes de restauration et préciser, dans le second cas, les modes concernés.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Article de référence du CCTP*** | ***:*** | ***4.3*** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les Pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

## Structuration de l’offre self et de permanence du choix, concepts proposés, ajustement en période de faible fréquentation

Le candidat :

* Présente le nombre de choix proposé composante par composante (pour entrées, plats, accompagnements, fromages, produits laitiers, desserts, boissons) – le choix proposé ne peut être inférieur à celui renseigné au CCTP. Chaque fois que le choix proposé est supérieur aux nombres renseignés au CCTP, le cas échéant, le candidat identifie la répartition par catégorie tarifaire sur une semaine,
* Confirme la bonne prise en compte des exigences minimales de permanence attendues, et précise lorsqu’il peut s’engager à une diversité plus importante après 13h15.

Le soumissionnaire est libre pour se faire de reproduire le tableau du CCTP cf référence ci-dessous) et d’identifier par tous moyens à sa disposition, les écarts positifs qu’il propose de mettre en place.

En adjonction, le candidat présente :

* Les concepts/stands qu’il propose de mettre en place, qu’il définit,
* Des exemples de menus pour chaque concepts/stands, permettant au Ministère d’apprécier concrètement l’offre proposée.

Par ailleurs, le Ministère attend du candidat qu’il fasse des propositions d’ajustement en période de faible affluence (qui peuvent porter en qualité – exemple : regroupement de stands… – ou en quantité – exemple : diminution du nombre de choix, diminution du nombre de choix après 13h15…) ; et en période de forte affluence (ibid. étant entendu qu’est expressément ciblé la densification potentielle des bureaux de la Défense, et que les ajustements proposés en l’espèce ne peuvent pas être en diminution). Il précise également *a minima*: les modalités/le seuil de déclenchement.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Article de référence du CCTP*** | ***:*** | ***4.2*** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

## Niveau de qualité et de diversité des repas végétariens présentés chaque jour

Pour chaque point, les dimensions self ET cafétéria doivent être détaillées (répartition "fait maison" / issu de l'industrie agroalimentaire, nombre de recettes, mode de construction des recettes)

Le candidat s’engage, sur un cycle de 20 repas consécutifs, sur un taux de production sur place et sur un taux de recours aux produits issus de l’agroalimentaire.

A cet égard, il spécifie sa définition de production sur place notamment en faisant référence à la gamme de produit utilisé pour les repas végétariens, au niveau préparation et au nombre de manipulations.

Ses engagements sont nécessairement en nombre de mets, et non en valeur d’achat.

Il fait état, le cas échéant, de son optimisation sur le taux de préparations sur site en précisant le calendrier.

Il justifie de la diversité des repas végétariens *a minima* au travers d’un catalogue de ses recettes (par composantes) le plus complet possible et par tout autre moyen permettant d’assurer au Ministère le renouvellement des recettes et l’absence de répétition sur un cycle de 20 repas consécutifs.

Il décrit les modalités de mise en œuvre d’une journée 100% végétarienne et les leviers qu’il propose d’actionner pour éviter la répétition des mets. Il présente un exemple de menu 100% végétarien spécifique aux exigences de structuration du Ministère.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Articles de référence du CCTP*** | ***:*** | ***2 et 4.2*** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

## Structuration de l’offre cafétéria dont la qualité des prestations proposées

Le candidat présente :

* Le nombre de choix proposé composante par composante – le choix proposé ne peut être inférieur à celui renseigné au CCTP.

Le candidat décrit les modes de préparation et diversité des viennoiseries et des prestations salées (à transmettre : fiches techniques des sandwiches et des salades)

Par ailleurs, le Ministère attend du candidat qu’il fasse des propositions d’ajustement en période de forte affluence (étant entendu qu’est expressément ciblé la densification potentielle des bureaux de la Défense, et que les ajustements proposés en l’espèce ne peuvent pas être en diminution) et lors de fermeture sobriété. Il précise également *a minima*: les modalités/le seuil de déclenchement.

Le candidat s’engage, sur un cycle de 20 repas consécutifs, sur un taux de production sur place et sur un taux de recours aux produits issus de l’agroalimentaire ou de manière générale de produits venant de l’extérieur (à marques).

A cet égard, il spécifie sa définition de production sur place notamment en faisant référence à la gamme, au niveau préparation et au nombre de manipulation….

Il transmet les fiches techniques des produits qui viennent de l’extérieur de manière générale.

Il détaille les moyens qu’il propose d’actionner et les résultats qu’il s’engage à respecter et à rendre visible en matière de produits indirectement ou directement liés à la déforestation.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Article de référence du CCTP*** | ***:*** | ***4.2*** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

## Structuration et qualité des prestations annexes

Il détaille :

* Le choix offert pour les pauses (1 à 5),
* Le choix offert pour les plateaux-repas, en distinguant nettement la différence entre les 4 gammes de plateaux-repas,
* Le choix offert pour les 3 formules de cocktails/buffets.

Il justifie de la proportion de production maison par typologie de prestations traiteurs, étant entendu que le Ministère n’émet aucune exigence minimale en la matière.

Il présente tous ses partenaires et tous les catalogues sur lesquels il s’appuie pour répondre au besoin du Ministère, en prenant le soin de rattacher chaque prestation de catalogue au prix du BPU.

Il justifie, pour chacun de ses partenaires, des modalités de sélection qu’il met en œuvre en matière d’alimentation durable.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Article de référence du CCTP*** | ***:*** | ***4.2*** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

## Exemples de menus sur une période de 1 mois pour les selfs

Le candidat décline des menus « convives » sur les périodes suivantes (selfs) :

* 01/09/2025 au 31/09/2025,
* 05/01/2026 au 30/01/2026.

Le candidat précise son optimisation sur le nombre de nouvelles recettes qu’il serait en capacité de proposer par an et présente les modalités de validation par le Ministère.

Il s’assure que les menus présentés font apparaitre toutes les informations permettant aux convives de comprendre l’offre présentée et de mettre en valeur les produits utilisés.

Il s’assure que les menus sont cohérents avec ses engagements en matière de structuration et de concepts, de saisonnalité...

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Article de référence du CCTP*** | ***:*** | ***4.2*** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

## Programme-type d’animations et repas à thèmes

Le candidat présente son programme prévisionnel des animations et actions pédagogiques sur une année de marché sur les selfs et les cafétarias et communique *a minima* une proposition de repas de Noël lors de la remise de son offre.

Il présente des exemples de menus, décorations, matériels spécifiques et goodies déployés pour les animations proposées.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Article de référence du CCTP*** | ***:*** | ***4.2*** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

# 2 – ORGANISATION DES PRESTATIONS

## Système d’encaissement et de l’espace dématérialisé mis en place

Le candidat présente le système d'encaissement et de l'espace dématérialisé mis en place (dont fonctionnalités, principes de communication numérique des informations relatives aux prestations et des actions mises en œuvre pour fluidifier le passage en caisse (incitation à la recharge des badges hors caisse…)

Le candidat présente la quantité (si supérieure aux attentes minimales exprimées dans le CCTP), les caractéristiques du matériel mis à disposition pour assurer l’encaissement (dont, le cas échéant, les scans plateaux) et s’engage sur les fonctionnalités de la plateforme mise à disposition des convives.

Il met l’accent sur ce qu’il propose de mettre en place pour éviter les attentes en caisse et manipulations excessives de badges.

Il détaille les moyens garantis pour assurer l’intégration de ses outils dans l’environnement numérique du Ministère. Il précise le calendrier afférent.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Articles de référence du CCTP*** | ***:*** | ***5.1 et 5.3*** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

## Organisation de l’équipe affectée sur les espaces, des profils, des modalités d’ajustement en fonction de tranches et modalités de gestion des personnels pendant les fermetures

Le candidat précise :

* Le calendrier et modalités de reprise du personnel,
* Le candidat transmet *a minima* une liste du personnel d’exploitation mettant en avant le personnel transféré et l’éventuel personnel recruté (pour chaque site et chaque espace),
* L’organisation de l’équipe affectée : nombre de personnes et des profils (qualifications)
* Gestion des remplacements / absences (modalités, délais, communication au Ministère…).
* Le candidat identifie les leviers d’optimisation éventuellement actionnés en périodes de fermeture « normales » à savoir celles prévues au marché (hors fermeture sobriété).

Le candidat qualifie les impacts inhérents aux changements de tranche (baisse et hausse).

Sur la tranche de référence, il transmet un plan de postage et diagramme de GANTT spécifiant les horaires de chaque personne.

Il justifie, pour l’encadrement sur site, du niveau d’expérience des personnes envisagées.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Article de référence du CCTP*** | ***:*** | ***5.2*** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

## Boissons chaudes

Le candidat précise les caractéristiques des machines de boissons chaudes mises à disposition, l’étendue de gamme que chaque machine recouvre, les modalités et délais de réassort, d’entretien et de maintenance.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Article de référence du CCTP*** | ***:*** | ***4.2*** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

## Protocole bactériologique

Le candidat détaille les fréquences du protocole bactériologique sur une année (nature et fréquence des contrôles, laboratoire retenu) sur les selfs et cafétarias :

* Analyses produits,
* Analyses surfaces,
* Analyses d’eau,
* Analyses listéria,
* Tests des huiles de fritures,
* Audits externes.

Il explicite la proposition de répartition par site et par espace. Il fait état des ajustements qu’il s’engage à réaliser en cas résultats non satisfaisants.

Il renseigne la quantité de contrôles et audits internes qu’il propose de réaliser, le cas échéant.

Il précise le laboratoire retenu.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Article de référence du CCTP*** | ***:*** | ***5.2*** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

## Eléments de communication et de signalétique proposés sur les selfs et les cafétérias

Le candidat s’engage sur une quantité d’éléments de communication physiques permettant aux convives d’apprécier :

* Les labels, mentions, marques utilisées dans la confection des prestations…,
* L’étiquette carbone,
* L’offre journalière et *a fortiori* les menus/offres/remise et réfaction,
* Tout autres éléments permettant de répondre à l’objectif de transparence du Ministère.

Il présente des visuels de communication (photos, affiches, maquettes 2D).

Le même exercice est attendu s’agissant de la communication numérique sur site (les éléments de communication rattachés à l’application sont détaillés dans la partie relative à l’application).

Le candidat propose un plan de communication sur une période de 4 ans répondant aux prescriptions du CCTP.

Le candidat détaille la dotation par site des éléments de signalétique qu’il propose ; il présente des visuels pour chaque type et met en situation par des illustrations ;

- éléments de communication sur les plats (labels et signes de qualité EGALIM, étiquette carbone, menu économique, menu durable…),

- éléments de communication concernant les équipements et mobiliers qui seraient mis en place par le candidat sont à identifier et à illustrer

Dans la mesure de sa connaissance actuelle du site, il diagnostique et met en exergue les leviers éventuels permettant à la cafétéria de l’Arche d’être plus visibles.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Article de référence du CCTP*** | ***:*** | ***5.3*** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

## Supports de reporting et points d’échanges entre le Ministère et le titulaire

Le candidat précise les modalités de reporting numériques : fonctionnalités, indicateurs inclus.

Il précise les indicateurs disponibles sous un autre format et en précise les caractéristiques.

Il précise le format du tableau de bord mensuel, s’il ne s’agit pas de l’un des formats *supra*.

Le candidat détaille par ailleurs :

* L’équipe projet dédiée en charge du déploiement du marché dès sa notification,
* Les modalités de pilotage globales dont les temps d’échanges qu’il propose de mettre en place pour rythmer la relation contractuelle,
* Les moyens humains afférents (dont *a minima* le nombre, les profils, leur % d’affectation sur le marché),
* Les moyens matériels – dont ceux mis à disposition du personnel de pilotage de « proximité, »
* Les modalités de suivi et de contrôles internes des prestations.

Le candidat précise les moyens supports et experts métiers sur lesquels le pilotage de proximité peut s’appuyer.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Article de référence du CCAP*** | ***:*** | ***7.4*** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

## Modalités de maintenance et de renouvellement des équipements

Le candidat détaille :

* Le mode de gestion des interventions de maintenances préventive et curative,
* Les fréquences (préventif) et délais (curatif) d’intervention, en faisant le lien avec chaque établissement et l’organisation induite par une gestion multisite,
* Les caractéristiques de sa GMAO « gestion de maintenance assistée par ordinateur »,
* Les modalités de pilotage du plafond de 2 500 € HT, notamment pour attester de sa bonne compréhension de ce plafond et de son mode de calcul.

Il précise comment il s’assure garantir l’intervention et le suivi de son (ses) prestataire(s) sur des équipements pour lesquels une intervention tierce a eu lieu (au-dessus de 2 500 € HT).

Lorsqu’il doit assurer le renouvellement, le candidat précise son choix de référencement/d’acquisition au regard des objectifs de développement durable et notamment ceux d’acquisition de matériel reconditionné/contenant des matières recyclées, mais également au regard de considérations économiques en lien avec la provision qu’il prévoit dans ses frais fixes.

Il confirme par tous moyens la bonne prise en compte de l’annexe 5 du CCTP.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Article de référence du CCTP*** | ***:*** | ***6.5*** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

## Equipements et petit matériel d’exploitation mis en place sur les restaurants pour assurer les prestations

Pour cet item, le candidat fait la distinction entre selfs et cafétérias chaque fois que nécessaire.

Le candidat précise la dotation de petit matériel (dont celui de cuisine, de cafétéria tel que percolateur, presse agrumes le cas échéant etc…, de service…) et vaisselle complémentaire (plateaux, vaisselle, verre, couvert, carafé…) qu’il s’engage à mettre à disposition pour assurer les prestations convenues aux niveaux d’exigences attendus dans les pièces du marché.

Lorsqu’il y a plusieurs choix possibles pour le Ministère, il le précise et le présente.

Il spécifie les éléments qui sont rattachés à ses concepts et ne font pas lieu de la reprise par le Ministère mentionné au CCTP.

Il remet une fiche descriptive de la vaisselle, du petit matériel de préparation, distribution et service tenant compte des interdictions reprises dans le CCTP, qu’il propose de mettre à disposition pour assurer l’organisation de service et les modalités de préparation et présentation conforme à son offre.

Il précise l’origine du matériel utilisé, ses caractéristiques (recyclé, réutilisé, autre) et ce qu’il advient du matériel qui constitue du bien propre du titulaire en fin de marché, en cas de perte du contrat.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Articles de référence du CCTP*** | ***:*** | ***6.3 et 6.5*** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

## Modalités de nettoyage du restaurant

Le candidat précise :

* L’intégralité des fréquences de nettoyage par zone et par nature,
* Les modalités de nettoyage pendant les services (« seuil » de déclenchement, organisation humaine),
* La fréquence de déplacement des meubles pour assurer le nettoyage,
* Les modalités de contrôle des opérations de nettoyage de ses personnels y compris par l’encadrement sur site.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Article de référence du CCTP*** | ***:*** | ***6.4*** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

# – ALIMENTATION DURABLE

## Construction du taux d’alimentation durable

Le candidat remplit l’annexe n°7 du CCTP.

Il est libre d’ajouter ou de supprimer des colonnes en fonction de l’évolution de ses engagements pour atteindre le plan de progrès qu’il se fixe (au-delà des taux réglementaires y compris pour les produits à externalités positives) et qui ne peut pas être inférieur aux 60% renseignés au CCTP. Il prend alors soin de renseigner les dates.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Article de référence du CCTP*** | ***:*** | ***4.3*** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

## Identification des marqueurs durables intégrés sur les cafétérias

Le candidat précise, parmi les engagements en alimentation durable, ceux qui sont spécifiques aux cafétérias le cas échéant, et la proportion moyenne de ceux mixtes qui seront proposés sur les cafétérias.

Il explicite également les marqueurs autres qui répondent à son sens à une dimension durable, qu’il s’engage à intégrer dans l’offre cafétéria et comptabilisé hors alimentation durable.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Article de référence du CCTP** | **:** | **4.3** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

## Modalités d’approvisionnement en circuits-courts et engagements pris et visibles pour les fournisseurs/producteurs de denrées

Il détaille les modalités d’approvisionnement en circuits-courts et locaux (soutien aux filières durables…). Il stipule le taux d’approvisionnement sur lequel il s’engage et l’éventuel plan de progrès.

Il identifie les fournisseurs, leur localisation, les produits cibles.

Il qualifie à chaque fois le nombre d’intermédiaires entre le producteur et les sites du Ministère. Il précise le mode de contractualisation retenu.

Le candidat spécifie les moyens et garanties apportées pour déployer un approvisionnement en denrées performant et propice aux approvisionnements directs, et locaux.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Article de référence du CCTP*** | ***:*** | ***4.3*** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

# – LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET VALORISATION DES DECHETS ET DEMARCHE VERS LE ZERO DECHET

## Lutte contre le gaspillage alimentaire

Le candidat présente sa démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire concernant l’amont de la production des repas et la phase de production des repas : moyens humains et moyens matériels sur lesquels il s’engage et actions de sensibilisation en matière de gaspillage et de tri à l'égard du personnel et à l'égard des convives (dont solution proposée pour le tri et la pesée des déchets)

Le candidat présente l’ensemble des outils à sa disposition et notamment l’outil de suivi du gaspillage alimentaire, les modalités de réalisation du diagnostic (méthodologie et calendrier), les modalités de gestion et d’ajustement du taux de prise, la repasse du lendemain, la VAE…

Le candidat présente sa démarche concernant le partenariat avec les associations d’aide alimentaire dûment habilitées, en ce inclus le projet de calendrier de mise en place.

Il s’engage sur des visuels et quantités d’actions de sensibilisation en matière de gaspillage et de tri à l'égard du personnel et à l'égard des convives.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Article de référence du CCTP*** | ***:*** | ***4.5*** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

## Modalités de valorisation des déchets, partenariats mis en œuvre pour assurer la collecte, la valorisation, la sensibilisation

Le candidat transmet les fiches techniques et les visuels des équipements de tri des déchets (poubelle de tri, balance, chariot mixte/table tri et débarrassage).

Il présente sa démarche globale de réduction des déchets alimentaire et non alimentaire : partenariats mis en œuvre pour assurer la collecte, la valorisation, la sensibilisation..., objectifs de réduction (sur une année).

Il précise quel(s) est/sont le(s) prestataire(s) au(x)quel(s) il a recours pour la récupération et valorisation des déchets alimentaires. Il précise la fréquence et l’organisation des tournées sur une semaine, la méthode de valorisation et l’exutoire concerné….

Il précise la fréquence de reporting sur les quantités traitées qu’il peut proposer au Ministère, notamment eu égard aux prestataires avec lesquels il envisage de travailler.

Le candidat présente ses propositions pour substituer le plastique de tous les contenants alimentaires et toutes innovations éventuelles.

Le candidat fait également un focus sur les matériels et équipements de restauration, que cela soit ceux en « fin de vie » dans son parc, et ceux en acquisition dans le cadre des missions de renouvellement qui l’incombe, et des modalités de prise en compte de la loi AGEC et autres normes imposant des objectifs de réutilisation et de recyclage.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Article de référence du CCTP*** | ***:*** | ***6.7*** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

## Démarche « zéro déchet » dans les offres des selfs, des cafétérias et des prestations annexes

Pour l’ensemble des prestations (selfs, cafétérias, traiteurs), le candidat détaille l’ensemble des moyens mis en œuvre et garanties apportées pour tendre vers une démarche zéro déchet avec la rationalisation voire la réduction, autant que possible, des déchets notamment via l’emploi de contenants réutilisables.

*Article de référence du CCTP : 5.4*

# – INSERTION SOCIALE

## Manière de réaliser la clause sociale sur la base des possibilités énumérées par l’EPEC

Le candidat détaille les moyens déployés garantis pour atteindre les objectifs en 1ère année, précise le calendrier de mise en œuvre, fait part de l’éventuel plan de progrès.

Il détaille : : types d’insertion (population concernée, type de contrats…), nombre d’heures, et modalités de communication à l’administration et aux convives

S’il propose de s’engager sur un volume plus important, il le précise.

Il détaille le moyen privilégié pour atteindre les objectifs, parmi ceux identifiés au CCAP.

Il précise son engagement concernant le taux de sortie positive.

Il détaille son dispositif d’accompagnement, proposé en adjonction de celui de l’EPEC.

Il détaille les modalités de suivi et de pilotage idoines.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Article de référence du CCAP*** | ***:*** | ***6*** |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

## Autres actions en faveur du volet social du développement durable

Le candidat détaille les achats, partenariats qu’il réalisé auprès/avec des ESAT, et des entreprises / fournisseurs à haute valeur sociale.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Indiquer, éventuellement les éléments complémentaires ainsi que les pages du mémoire technique auxquelles se référer pour l’analyse | : | A renseigner par le candidat  Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.