



**CONCESSION DE SERVICE PUBLIC
POUR L'EXPLOITATION D'UN RESTAURANT
ADMINISTRATIF DOTE D'UN OFFICE DE RECHAUFFAGE
ET D'UNE CAFETERIA A LA « MAISON DES SCIENCES DE
L'HOMME »**

Projet de Contrat

**Groupement d'autorités concédantes (GAC) composé des établissements
suivants :**

Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS)

Dont le siège est 54 boulevard Raspail 75006 Paris
Représentée par son président, Monsieur Romain Huret

Fondation Maison des Sciences de l'Homme (FMSH)

Dont le siège est 54 boulevard Raspail 75006 Paris
Représentée par sa présidente, Monsieur Antonin Cohen

Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS)

Dont le siège est 3, rue Michel Ange, 75794 Paris Cedex 16,
Représenté par son président-directeur général, Monsieur Antoine Petit,
Et par délégation, par Monsieur Christophe Giraud, délégué régional pour la
circonscription Paris-Centre

Ecole Pratique des Hautes Etudes (EPHE)

Dont le siège est 4-14, rue Ferrus, 75014 Paris,
Représentée par son président, Monsieur Michel Hochmann

ENTRE :

L'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS), dont le siège est situé
54, boulevard Raspail, 75 006 PARIS

Représentée par Monsieur Christophe PROCHASSON, Président, dûment habilité à
signer le présent contrat,

Ci-après dénommée : « Le Concédant »

ET :

La société [...], au capital de [...] Euros,
Immatriculée sous le numéro RCS [...],
Ayant son siège [...]

Représentée par [...], en qualité de [...]

Ci-après dénommée : « Le Concessionnaire »

SOMMAIRE

CHAPITRE I. OBJET ET ETENDUE DU CONTRAT	6
ARTICLE 1 - OBJET DU CONTRAT	6
ARTICLE 2 - DUREE.....	6
ARTICLE 3 - DEFINITION DU CONTRAT.....	7
3.1/ Caractère social de la prestation.....	7
3.2/ Eléments de portée générale du contrat.....	7
3.3/ Présentation du bâtiment « Maison des Sciences de l'Homme ».....	7
3.4/ Présentation des équipements de restauration	8
3.5/ Pouvoirs du Concédant	9
ARTICLE 4 - ETENDUE DU CONTRAT	10
4.1/ Prestations	10
4.2/ Catégories d'usagers	10
ARTICLE 5 - DEVELOPPEMENT DURABLE.....	10
CHAPITRE II : BIENS IMMOBILIERS ET MOBILIERS.....	13
ARTICLE 6 - CUISINE ET ESPACES DE RESTAURATION	13
6.1/ Biens immobiliers	13
6.2/ Biens mobiliers.....	13
6.3/ Système d'encaissement	13
6.4/ Utilisation des locaux et du matériel mis à disposition.....	14
ARTICLE 7 - TRAVAUX ET AMENAGEMENTS	14
7.1/ Travaux à la charge du Concessionnaire.....	14
7.2/ Travaux à la charge du Concédant	14
CHAPITRE III : ENTRETIEN COURANT, GROS ENTRETIEN, REPARATION ET RENOUVELLEMENT	16
ARTICLE 8 - NETTOYAGE, ENTRETIEN COURANT ET SPECIFIQUE.....	16
ARTICLE 9 - GROS ENTRETIEN, REPARATION, RENOUVELLEMENT	17
9.1/ Obligations du Concessionnaire.....	17
9.2/ Contrats de maintenance	17
9.3/ Provisions.....	17
ARTICLE 10 - EXECUTION D'OFFICE DES TRAVAUX D'ENTRETIEN, DE REPARATION ET DE RENOUVELLEMENT.....	18
CHAPITRE IV : EXPLOITATION DU SERVICE	19
ARTICLE 11 - PRINCIPES GENERAUX DE L'EXPLOITATION	19
ARTICLE 12 - ECHEANCIER D'EXECUTION DU CONTRAT	19
ARTICLE 13 - CARACTERE EXCLUSIF DU CONTRAT	19
ARTICLE 14 - SOUS-TRAITANCE.....	20
ARTICLE 15 - UTILISATION DU MATERIEL DE LA CONCESSION A DESTINATION DES ORGANISMES CONVENTIONNES	20
ARTICLE 16 - CONDITIONS DE DISTRIBUTION DE REPAS - HORAIRES D'OUVERTURE.....	20
ARTICLE 17 - REPARTITION DES CHARGES - FLUIDES.....	21
CHAPITRE V : DESCRIPTION DU SERVICE, ANIMATIONS ET COMMUNICATION	22
ARTICLE 18 - DESCRIPTION DU SERVICE DE LA RESTAURATION	22
18.1/ Etendue de la prestation	22
18.2/ Nombre de repas	22
18.3/ Jours de fonctionnement	22
18.4/ Modalité de la commande des repas	22
18.5/ Principes relatifs à la préparation des repas	23
18.6/ Présentation des plats	23
18.7/ Structure des repas	23

18.8/ Qualité des repas	26
18.9/ Qualité et origine des produits utilisés	27
ARTICLE 19 - ANIMATION - MISSION DU CONCESSIONNAIRE	30
ARTICLE 20 - COMMUNICATION AVEC LE CONCEDANT ET LES USAGERS ..	30
CHAPITRES VI : CONTROLE PAR LE CONCESSIONNAIRE DES REGLES	
D'HYGIENE ET DE SECURITE	31
ARTICLE 21 - MESURES DE SECURITE ET D'HYGIENE	31
21.1/ Hygiène et sécurité des locaux	31
21.2/ Sécurité alimentaire.....	31
21.3/ Plan de continuité en cas de pandémie.....	31
21.4/ Règles de sécurité.....	32
ARTICLE 22 - CONTROLES ASSURES PAR LE CONCESSIONNAIRE.....	32
CHAPITRE VII : PERSONNEL.....	33
ARTICLE 23 - PERSONNEL AFFECTE A L'EXPLOITATION.....	33
ARTICLE 24 - CONDITIONS DE REPRISE DU PERSONNEL	33
ARTICLE 25 - FORMATION DU PERSONNEL	33
ARTICLE 26 - INTERLOCUTEUR DU CONCEDANT	34
ARTICLE 27 - DISCIPLINE ET COMPORTEMENT	34
ARTICLE 28 - SURVEILLANCE MEDICALE ET EN MATIERE D'HYGIENE DU PERSONNEL	34
CHAPITRE VIII : CLAUSES FINANCIERES.....	35
ARTICLE 29 - CADRE GENERAL.....	35
29.1/ Modalité de facturation des repas	35
ARTICLE 30 - PRIX UNITAIRES DES REPAS.....	35
ARTICLE 31 - REDEVANCE ET DROITS D'ACCES	35
31.1/ Redevance de mise à disposition.....	35
ARTICLE 32 - REVISION DES PRIX.....	36
ARTICLE 33 - MODALITES D'ACCES AU SERVICE	37
ARTICLE 34 - FACTURATION DES REPAS AVEC ENCAISSEMENT AUPRES DES USAGERS	38
34.1/ Subventions	38
34.2/ Facturation des repas.....	38
34.3/ Confidentialité des données personnelles	40
ARTICLE 35 - FACTURATION DES AUTRES PRESTATIONS	40
ARTICLE 36 - PERCEPTION DU PRIX DES REPAS AUPRES DES USAGERS.....	40
ARTICLE 37 - DISPOSITIONS FISCALES.....	40
ARTICLE 38 - REEXAMEN DES CONDITIONS FINANCIERES.....	41
38.1/ Modalités d'application.....	41
CHAPITRE IX : CONTROLE DU CONCEDANT SUR LE CONCESSIONNAIRE.....	42
ARTICLE 39 - TRANSMISSION DES COMPTES-RENDUS AU CONCEDANT.....	42
ARTICLE 40 - COMPTES-RENDUS TECHNIQUES ET FINANCIERS.....	42
40.1/ Suivi d'activité mensuel et trimestriel.....	42
40.2/ Rapport annuel du Concessionnaire.....	42
ARTICLE 41 - CONTROLE EXERCE PAR LE CONCEDANT	44
ARTICLE 42 - COMITE DES USAGERS.....	45
CHAPITRE X : RESPONSABILITES - ASSURANCES	46
ARTICLE 43 - RESPONSABILITES ET ASSURANCES DU DELEGANT.....	46
ARTICLE 44 - RESPONSABILITES ET ASSURANCES DU CONCESSIONNAIRE. 46	
44.1/ Biens du Concessionnaire et du Concédant mis à la disposition du Concessionnaire	46
44.2/ Exploitation du service et responsabilité civile.....	46
44.3/ Clauses générales	47
44.4/ Obligations du Concessionnaire en cas de sinistre.....	47

ARTICLE 45 - JUSTIFICATION DES ASSURANCES	47
CHAPITRE XI : GARANTIES - SANCTIONS – CONTENTIEUX	49
ARTICLE 46 - CAUTIONNEMENT	49
ARTICLE 47 - SANCTIONS PECUNIAIRES : LES PENALITES	49
47.1/ Exploitation du service.....	49
47.2/ Continuité du service public.....	51
ARTICLE 48 - SANCTIONS COERCITIVES - LA MISE EN REGIE PROVISOIRE..	51
ARTICLE 49 - MESURES D'URGENCE	51
ARTICLE 50 - SANCTION RESOLUTOIRE : LA DECHEANCE.....	52
CHAPITRE XII : FIN DU CONTRAT	53
ARTICLE 51 - CAS DE FIN DU CONTRAT.....	53
ARTICLE 52 - EXPIRATION DU CONTRAT	53
ARTICLE 53 - RESILIATION DU CONTRAT POUR MOTIF D'INTERET GENERAL	53
ARTICLE 54 - DECHEANCE.....	54
ARTICLE 55 - DISPOSITIONS COMMUNES EN FIN DE CONTRAT	54
55.1/ Remise des installations et des biens	54
55.2/ Sort du personnel.....	55
55.3/ Sort des provisions	55
55.4/ Sort du solde des badges	55
CHAPITRE XIII : CLAUSES DIVERSES	56
ARTICLE 56 - ELECTION DE DOMICILE.....	56
ARTICLE 57 - UTILISATION DE MARQUES PROFESSIONNELLES	56
ARTICLE 58 - LITIGES	56
ARTICLE 59 - ANNEXES CONTRACTUELLES	57

CHAPITRE I. OBJET ET ETENDUE DU CONTRAT

ARTICLE 1 - OBJET DU CONTRAT

Le présent contrat a pour objet l'exploitation d'un restaurant administratif doté d'un office de réchauffage, et d'une cafétéria, à la « Maison des sciences de l'homme ».

Ce bâtiment est situé au 54 boulevard Raspail, dans le 6^{ème} arrondissement de Paris, et occupé par 4 établissements :

- l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS) ;
- la Fondation Maison des Sciences de l'Homme (FMSH) ;
- le Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS) ;
- l'Ecole Pratique des Hautes Etudes (EPHE).

Ces quatre établissements ont constitué un groupement d'autorités concédantes (GAC) afin de mutualiser leur besoin sur la restauration collective. Le service qu'ils mettent en place consiste majoritairement à assurer une restauration **au restaurant administratif**. Une cafétéria actuellement non exploitée pourra faire l'objet d'une prestation complémentaire au restaurant administratif.

De manière ponctuelle, les membres du GAC pourront en outre solliciter la livraison de prestations spécifiques (prestations supplémentaires éventuelles) au moyen de bons de commande.

NB : Les candidats peuvent proposer en Prestation Supplémentaire Eventuelle non obligatoire, l'exploitation de la cafétéria.

ARTICLE 2 - DUREE

La durée du présent contrat est estimée à 5 ans environ à compter de sa date de prise d'effet.

Le contrat prend effet le 1^{er} septembre 2025, il sera notifié par le GAC au Concessionnaire avant sa date d'entrée en vigueur.

La date prévisionnelle de fin du contrat est fixée au 31 juillet 2030. Elle est incertaine en raison des travaux pour la réalisation du nouveau siège de l'EHESS au Campus Condorcet à Aubervilliers.

Aussi, le GAC aura la possibilité de prolonger le contrat d'une année supplémentaire dans les mêmes conditions. Le Concédant informe le Concessionnaire de la reconduction par courrier recommandé avec accusé de réception adressé 3 mois au moins avant l'échéance de la durée ferme du contrat.

La prolongation éventuelle de la durée de la concession de service public de restauration collective au-delà de l'année optionnelle ne pourra intervenir que dans les conditions posées par l'article L. 3135-1 Code de la Commande Publique et les articles R. 3135-1 et suivants.

ARTICLE 3 - DEFINITION DU CONTRAT

3.1/ Caractère social de la prestation

La mise en place d'un service de restauration à la « **Maison des Sciences de l'Homme** » se fonde d'abord sur l'article 9 de la loi n° 83-634 du 13 juillet 1983 modifiée, portant droits et obligations des fonctionnaires. Ce texte prévoit que l'Etat développe une politique d'action sociale qui a pour objet d'améliorer les conditions de vie des agents publics, notamment dans le domaine de la restauration. A cet égard, la restauration administrative est privilégiée car d'une part elle doit permettre l'accès à des **repas équilibrés**, à proximité du lieu de travail et à **un tarif avantageux**, et d'autre part elle constitue un vecteur de convivialité et de cohésion.

L'objectif général du service est donc de contribuer à la qualité des conditions de travail et d'accueil sur le site. Pour les salariés des établissements occupants, ce service revêt en outre un caractère social.

3.2/ Eléments de portée générale du contrat

Le présent contrat est un contrat de concession de service défini à l'article L1121-1 du code de la commande publique comme « contrat par lequel une ou plusieurs autorités concédantes soumises au présent code confient l'exécution de travaux ou la gestion d'un service à un ou plusieurs opérateurs économiques, à qui est transféré un risque lié à l'exploitation de l'ouvrage ou du service, en contrepartie soit du droit d'exploiter l'ouvrage ou le service qui fait l'objet du contrat, soit de ce droit assorti d'un prix.

La part de risque transférée au concessionnaire implique une réelle exposition aux aléas du marché, de sorte que toute perte potentielle supportée par le concessionnaire ne doit pas être purement théorique ou négligeable. Le concessionnaire assume le risque d'exploitation lorsque, dans des conditions d'exploitation normales, il n'est pas assuré d'amortir les investissements ou les coûts, liés à l'exploitation de l'ouvrage ou du service, qu'il a supportés. ». Il est dénommé « contrat » dans la suite du document.

Les 4 établissements regroupés dans le GAC sont dénommés « membres du GAC » et le prestataire retenu pour l'exécution du contrat est dénommé « concessionnaire ».

Chacun des membres du GAC signe un contrat et assure le suivi de son exécution.

3.3/ Présentation du bâtiment « Maison des Sciences de l'Homme »

Le bâtiment « Maison des Sciences de l'Homme », propriété de l'Etat et ci-après dénommé **MSH**, se situe à l'angle du boulevard Raspail et de la rue du Cherche-Midi. Cet édifice inscrit au patrimoine architectural du XX^e siècle a été construit dans les années 1960-1970 pour regrouper des activités de recherche en sciences humaines et sociales.

Les établissements occupants jouent un rôle de premier plan dans la recherche et l'enseignement des sciences humaines et sociales, au niveau national et international. Ils localiseront à la Maison des Sciences de l'Homme une part plus ou moins importante de leurs activités de recherche et d'enseignement, et utiliseront également ce site pour organiser divers événements (colloques, conférences, accueil de chercheurs étrangers ...).

- **L'EHESS** accueille environ 3 000 étudiants venus du monde entier, 800 enseignants et chercheurs et 500 agents techniques et administratifs, sur 3 sites principaux en Ile de France et 3 en province.
- **La FMSH** conduit des programmes de recherche, gère une importante bibliothèque et édite de nombreux ouvrages. Elle réintègre à la maison des Sciences de l'Homme la quasi-totalité de ses services, soit environ 200 postes de travail permanents.
- **L'EPHE** disposera à la Maison des Sciences de l'Homme de 11 salles de cours et de 2 postes de travail, son site principal étant situé dans le 1er arrondissement de Paris.
- **Le CNRS** est associé au GAC dans la mesure où un nombre important de ses chercheurs sont membres des équipes installées sur le site.

3.4/ Présentation des équipements de restauration

Le restaurant administratif

Il est situé au premier sous-sol du bâtiment « Maison des Sciences de l'Homme » et doit permettre aux salariés des établissements occupants de prendre **un déjeuner quotidien d'un bon rapport qualité-prix**, dans une ambiance conviviale, parfois avec des invités extérieurs. Il s'agit donc d'un lieu de détente mais également de travail.

Le nombre de places assises dans le restaurant s'élève à 150.

En dehors des horaires de repas, la salle de restaurant sera un espace de travail accessible aux usagers du site.

La cafétéria

La cafétéria est située au rez-de-chaussée, à proximité immédiate du hall d'accueil. Accessible à tous les usagers du site (personnels des établissements, étudiants, visiteurs), elle fait partie des espaces fédérateurs, porteurs de l'identité et l'image générale du site. Elle donne sur une terrasse et un jardin équipé de mobilier extérieur et jouxte un salon très cosy appelé salon Gaston Berger.

Il s'agit d'abord d'un lieu convivial, où l'on peut marquer une pause. C'est aussi un lieu d'échanges, en interne et avec les partenaires extérieurs.

Les usagers pourront y consommer leurs provisions.

En dehors des heures de présence du personnel du concessionnaire, la cafétéria restera accessible au public, qui pourra utiliser des distributeurs de boissons et nourriture.

Les équipements du restaurant administratif, de la cafétéria et des locaux techniques associés font l'objet d'une description détaillée en annexes.

Cet équipement fourni au démarrage de la prestation pourra être complété, à la charge des membres du GAC, au moment de l'installation du concessionnaire et pendant toute la durée d'exécution du contrat (pour le restaurant et la cafétéria). Le **Concessionnaire devra pour cela transmettre une demande motivée** à l'ensemble

des membres du GAC, accompagnée de devis. Ces derniers lui feront connaître sous 1 mois maximum la suite qu'ils réservent à sa demande. En cas d'acquisition par les membres du GAC des équipements demandés, l'inventaire sera actualisé.

Le renouvellement des équipements inscrits à l'inventaire sera pris en charge par un ou plusieurs membres du GAC, sauf responsabilité du concessionnaire dans la dégradation. La procédure sera la même que celle indiquée au paragraphe précédent pour les compléments de matériel.

En contrepartie de la mise à disposition de ces biens, le Concessionnaire verse une redevance dont le montant est précisé à l'article 31 du présent contrat.

3.5/ Pouvoirs du Concédant

Le Concédant conserve la responsabilité, la direction et le contrôle du service et doit obtenir du Concessionnaire tous renseignements nécessaires à l'exercice de ses droits et obligations, découlant de sa qualité de personne publique responsable du service public.

ARTICLE 4 - ETENDUE DU CONTRAT

4.1/ Prestations

Prestations régulières :

- Repas des usagers du restaurant lors du déjeuner

Prestation complémentaire :

- Offre de cafétéria

Prestations annexes :

- Prestations telles que : livraison de pause-café et petit déjeuner, accueils de groupe, proposition d'apéritifs (crudités, dips, chips, alcool léger, ...), ...

4.2/ Catégories d'usagers

Les bénéficiaires des prestations de restauration sont :

- ✓ Les usagers :
 - Les personnels
 - Les stagiaires
- ✓ Les autres bénéficiaires :
 - Les organismes conventionnés
 - Tout autre organisme ou personne autorisé par le Concédant

ARTICLE 5 - DEVELOPPEMENT DURABLE

Conscient des enjeux environnementaux, économiques et sociaux de notre temps, le GAC développe une politique en phase avec les principes du Développement Durable. Soucieux de jouer un rôle exemplaire, en tant qu'éco acteur, le GAC entend notamment inscrire ses achats dans une consommation responsable. La prestation de restauration doit s'inscrire dans cette démarche.

Ce contrat doit, sur le long terme, aider à favoriser une offre de produits et de services respectueux de la Nature et d'un développement en phase avec les valeurs humanistes du Développement Durable et par là-même favoriser l'émergence de processus de production plus propres et plus « durables ».

Le Concédant exige notamment :

Approvisionnements « durables » en phase avec la 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.

Le Concessionnaire favorise en priorité les approvisionnements « durables » (produits locaux, bio, labels), tout en respectant la saisonnalité.

Il se rapproche des structures locales (Chambre d'agriculture, ...).

La liste et la cartographie des producteurs locaux sont présentées en Annexe 1.1.

Les actions et les moyens mis en œuvre pour la structuration des filières locales sont présentées en Annexe 1.2.

La prise en compte du bien-être animal dans ses filières d'approvisionnement en phase avec l'Article L 214-3 du code rural et de la pêche maritime.

Le Concessionnaire présente en Annexe 1.9 les engagements pris en faveur du bien-être animal dans ses sources d'approvisionnement pour le contrat de concession.

Lutte contre le gaspillage alimentaire en phase avec la 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.

Les actions correspondantes mises en œuvre par le Concessionnaire sont définies à l'Annexe 1.3.

Nettoyage des locaux

Le Concessionnaire utilise des produits de nettoyage les plus respectueux possibles de l'environnement.

Les produits de nettoyage et lessiviels éco-labellisés utilisés par le Concessionnaire sont définies à l'Annexe 1.4.

Tri et valorisation des déchets

Le Concessionnaire met en place le tri des déchets en fonction du marché du Concédant. Par ailleurs, il prend à sa charge le tri et la collecte des déchets spécifiques liés à son activité :

- biodéchets,
- huiles usagées,
- verre,
- métaux,
- ...

Nota Bene :

- Il mettra en application la réglementation sur la réduction ou l'interdiction du plastique en restauration en général et plus particulièrement la suppression des bouteilles d'eau en plastique et des couverts en plastiques.
- Il limite le recours aux conditionnements individuels.

Les actions correspondantes mises en œuvre par le Concessionnaire sont définies à l'Annexe 1.5.

Les déplacements

Le Concessionnaire met en place des livraisons respectant au mieux l'environnement.

Les plannings de livraisons fournisseurs et les actions correspondantes mises en œuvre par le Concessionnaire sont définies à l'Annexe 1.6.

Conditionnement des repas

Le Concessionnaire met en place des contenants pour la Vente A Emporter ou les prestations annexes qui respectent au mieux l'environnement. **Les**

contenants réutilisables (consignables) sont favorisés ou à défaut biodégradables.

Les contenants pour la Vente A Emporter et les prestations annexes sont présentés dans l'Annexe 1.10.

Les consommations énergétiques

Le Concessionnaire met en place des actions qui visent à limiter les consommations énergétiques. Il est financièrement responsable de la consommation d'énergie pour son activité.

Les actions correspondantes mises en œuvre par le Concessionnaire sont définies à l'Annexe 1.7.

Insertion des personnes en difficulté

Le Concessionnaire met en œuvre les moyens et les actions pour l'insertion des personnes en difficulté. Il privilégie l'emploi local et se rapproche des structures locales d'aide à l'insertion.

Les actions correspondantes mises en œuvre par le Concessionnaire sont définies à l'Annexe 1.8.

Diversification des apports en protéines

Le Concessionnaire favorise une diversification des apports protéinés : poissons qui ne sont pas en voie de disparition, protéines végétales (céréales, légumineuses...).

L'établissement souhaite tester une offre de restauration sans viande un jour par semaine. Cette disposition pourra être ajustée après évaluation.

Pédagogie

Le Concessionnaire prend soin d'expliquer de manière pédagogique son engagement pour une alimentation de qualité respectueuse des besoins nutritionnels et du développement durable.

CHAPITRE II : BIENS IMMOBILIERS ET MOBILIERS

ARTICLE 6 - CUISINE ET ESPACES DE RESTAURATION

Les biens immobiliers et biens meubles sont remis par le Concédant en état normal d'entretien et de fonctionnement, tel que précisé dans l'état des lieux entrant.

Le GAC souhaite relancer l'activité de sa cafétéria en créant d'un espace convivial pour les usagers. Cela passera par une réfection de la salle à manger, le renouvellement du mobilier de la salle à manger voire de la terrasse, la modernisation de l'espace de distribution de la cafétéria. Si le GAC conserve la responsabilité et la charge de la réfection de la cafétéria. **Le Concessionnaire apportera son conseil dans le projet d'aménagement en tant qu'exploitant, professionnel de la restauration.**

6.1/ Biens immobiliers

Les cuisines et les espaces de restauration sont mis à disposition du Concessionnaire.

Un inventaire des biens visés au premier alinéa est établi contradictoirement au plus tard le 1er octobre 2025. Cet inventaire sera joint dès son établissement au présent contrat et deviendra l'Annexe 6. Il précisera l'état des biens, apprécié sous ses différents aspects (état général des constructions, entretien, sécurité, fonctionnement de certaines installations particulières ...).

Le Concessionnaire 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 indique dans un délai de trois mois à compter de cette prise en charge et par écrit, ceux d'entre eux qui nécessitent une mise en conformité ainsi que les conditions de mise en œuvre de ces opérations.

6.2/ Biens mobiliers

L'ensemble des biens meubles situés dans la cuisine et les espaces de restauration sont mis à disposition du Concessionnaire.

Un inventaire des biens visés au premier alinéa est établi contradictoirement au plus tard le 1er octobre 2025.

Cet inventaire sera joint dès son établissement au présent contrat et complètera l'Annexe 6.

6.3/ Système d'encaissement

Le Concessionnaire met en place son propre système d'encaissement. Son descriptif technique est présenté en Annexe 16.1.

Ce système doit être compatible avec les badges de l'EHESS qui utilisent la technologie MIFARE DESFIRE.

Il assure l'installation, la maintenance, le renouvellement et l'évolution de ces matériels.

Le Concessionnaire respecte la clause de confidentialité des données personnelles décrite à l'article 34.3.

Nota Bene : Le Concessionnaire devra transmettre toutes les statistiques de caisse demandées par le Concédant.

6.4/ Utilisation des locaux et du matériel mis à disposition

L'usage des biens mobiliers et immobiliers mis à la disposition du Concessionnaire ne peut s'effectuer que pour un usage strictement nécessaire à l'exécution de la prestation objet du présent contrat.

Ces biens pourront également être utilisés pour les organismes ou personnes autorisés, conformément aux dispositions de l'article 15 du présent contrat.

Cet usage ne doit en aucun cas perturber le fonctionnement du service public.

ARTICLE 7 - TRAVAUX ET AMENAGEMENTS

7.1/ Travaux à la charge du Concessionnaire

Le contrat de Concession ne prévoit pas la réalisation de travaux à la charge du Concessionnaire.

Conformément aux stipulations de l'article 9, le Concessionnaire est uniquement chargé de l'entretien, réparation, renouvellement dans les conditions détaillées par l'Annexe 9.

7.2/ Travaux à la charge du Concédant

Les biens mis à la disposition du Concessionnaire doivent être en conformité avec la réglementation applicable, notamment en matière d'hygiène et de sécurité pour ce type d'installations.

Le Concédant s'engage à faire exécuter, à ses frais, les travaux et aménagements éventuellement nécessaires et excédant les limites d'intervention du Concessionnaire détaillées à l'Annexe 9, pour que les locaux mis à disposition soient conformes à la réglementation applicable, notamment celle relative aux règles d'hygiène et sécurité pour ce type de locaux.

Si au cours de la période d'exécution du présent contrat, les locaux confiés au Concessionnaire nécessitaient de nouveaux travaux de mise en conformité eu égard

notamment à l'évolution de la réglementation, le Concédant les prendrait à sa charge dans les mêmes conditions, sauf accord contraire formalisé par avenant, confiant au Concessionnaire la charge de la réalisation des travaux nécessaires et en précisant les modalités techniques et financières.

CHAPITRE III : ENTRETIEN COURANT, GROS ENTRETIEN, REPARATION ET RENOUVELLEMENT

ARTICLE 8 - NETTOYAGE, ENTRETIEN COURANT ET SPECIFIQUE

La répartition des charges entre le Concessionnaire et le Concédant est détaillée en Annexe 9. En cas de contradiction entre les dispositions du présent contrat et l'annexe précitée, l'annexe prévaudra.

Le Concessionnaire assure à ses frais le nettoyage et l'entretien courant des locaux, installations, mobiliers, équipements et matériels mis à sa disposition.

Les opérations rentrant dans ces catégories devront être réalisées dans le respect des engagements relatifs au développement durable figurant dans l'article 5 et l'Annexe 1. Il s'agit notamment des opérations suivantes :

- l'entretien courant et le maintien en parfait état de propreté de tous les locaux (vestiaires, toilettes du personnel de restauration, sols, murs, communs, le sol) ainsi que les abords des zones affectées à la livraison des marchandises et à l'évacuation des déchets et des emballages.
- le nettoyage et l'entretien du gros matériel y compris les installations frigorifiques, de cuisson et de confection des repas,
- le nettoyage et l'entretien du petit matériel,
- le nettoyage des mobiliers,
- Le Concessionnaire devra, autant que possible, récupérer les palettes, cageot et divers contenant en bois

L'exécution des travaux de nettoyage, d'entretien courant, d'entretien spécifique ou particulier ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène ou à l'exécution du service.

Les appareils, matériels et produits nécessaires à ces opérations, qui répondent obligatoirement aux dispositions techniques et réglementaires afférentes à ce type d'activité, sont à la charge du Concessionnaire.

Est également à charge du Concessionnaire l'entretien d'installations particulières concourant à l'exécution de la mission de service public dont l'exécution nécessite la mise en œuvre de moyens techniques adaptés, ou ne peut être assurée que par des personnels spécialisés.

Le Concédant prend à sa charge :

- * l'évacuation des déchets et des ordures ménagères en conformité avec les règles en vigueur en matière sanitaire et selon des modalités compatibles avec l'exécution du service de collecte et d'élimination des déchets et ordures ménagères ; la fourniture des conteneurs et réceptacles de stockage temporaires, et sachets jetables, étant à la charge du Concessionnaire,
- * le nettoyage des containers extérieurs,

ARTICLE 9 - GROS ENTRETIEN, REPARATION, RENOUVELLEMENT

La répartition des charges entre le Concessionnaire et le Concédant est détaillée en Annexe 9.

9.1/ Obligations du Concessionnaire

Le Concessionnaire est pleinement responsable de l'entretien, de la réparation des équipements de cuisine et des mobiliers de cuisine.

La réparation des équipements de cuisine, le renouvellement des petits matériels y compris la vaisselle et platerie, détériorés ou disparus est exécuté dès lors que le défaut est constaté. Les réparations sont effectuées immédiatement, sans préjudice d'un recours éventuel contre les auteurs des dégâts.

Le remplacement des équipements est pris en charge par le GAC.

9.2/ Contrats de maintenance

Le Concessionnaire communique au Concédant en annexe au compte-rendu technique visé à l'article 40, les contrats de maintenance et d'entretien technique qu'il a souscrits pour cet objet et déclare avoir à sa disposition les moyens et personnels nécessaires pour effectuer les opérations.

Le Concessionnaire donnera accès au Concédant au registre de suivi de maintenance.

Des réunions de suivi de la maintenance et du renouvellement seront organisées en tant que de besoin, à minima une réunion annuelle se tiendra avec les membres du GAC.

L'Annexe 17 présente le tableau des fréquences sur l'année des opérations d'entretien et de maintenance, une liste des contrats de maintenance envisagés à la signature du contrat.

9.3/ Provisions

Pour l'accomplissement de l'ensemble de sa mission de gros entretien, de maintenance, le Concessionnaire constitue des provisions dont les montants sont déterminés de façon globale et forfaitaire sur la durée totale du contrat.

Le Concessionnaire constitue une **dotation globale et forfaitaire minimale de [...] 1€ H.T.** sur la durée totale du contrat dont les détails sont présentés dans l'Annexe 17 relative aux plans annuels de maintenance.

¹ Montant à préciser avec le candidat retenu

9.3.1 Dotations

Les dotations sont constituées selon la formule suivante :

- quotes-parts de prix contractuels telles que définies à l'Annexe 14 et correspondant à la maintenance
- multipliées par le nombre de repas facturés.

Le Concessionnaire doit produire aux conditions décrites dans l'article 40 les éléments suivants :

- un compte-rendu détaillé de l'utilisation de l'enveloppe financière correspondant à la provision faisant apparaître notamment la nature des dépenses réalisées et leur montant, accompagné des factures justificatives ;
- un état du compte de provision faisant apparaître :
 - son montant initial ;
 - l'historique des dotations constituées depuis l'origine du contrat ;
 - l'historique des emplois de la provision depuis l'origine du contrat ;
 - le solde de la provision.

9.3.2 Utilisation des provisions à l'échéance du contrat

A l'échéance du contrat, dans l'hypothèse où l'enveloppe financière n'aurait pas été utilisée dans sa totalité par le Concessionnaire, les sommes non utilisées seront versées au Concédant.

Ce versement intervient dans le délai de 3 mois à compter de la fin du contrat.

En cas d'insuffisance de cette provision au regard des dépenses supportées par le Concessionnaire au titre de ses obligations, l'écart restera à la charge du Concessionnaire.

9.3.3. Contrôle du Concédant

Dans le cadre du pouvoir du contrôle du Concédant, celui-ci, au-delà de la consultation du registre de maintenance, se réserve le droit de solliciter à tout moment la communication de tout document nécessaire à la vérification des dépenses affectant ces provisions.

ARTICLE 10 - EXECUTION D'OFFICE DES TRAVAUX D'ENTRETIEN, DE REPARATION ET DE RENOUVELLEMENT

Faute pour le Concessionnaire de pourvoir aux opérations d'entretien, de réparation et de renouvellement des matériels qui lui incombent, le Concédant peut faire procéder, aux frais du Concessionnaire, à l'exécution d'office des travaux nécessaires au fonctionnement du service, après mise en demeure notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception restée sans effet dans un délai de quinze jours, délai réduit à deux jours dans le cas d'un risque pour les personnes.

Ce délai est prolongé, avec l'accord du Concédant, lorsque les délais d'exécution des travaux ou de livraison de matériels sont supérieurs aux délais impartis.

CHAPITRE IV : EXPLOITATION DU SERVICE

ARTICLE 11 - PRINCIPES GENERAUX DE L'EXPLOITATION

Dans le cadre du présent contrat, le Concessionnaire s'engage à assurer l'égalité, la sécurité, la neutralité, le bon fonctionnement et la continuité du service public, la qualité ainsi que la bonne organisation de la confection et de la distribution des repas aux usagers.

Toute défaillance est susceptible d'engager sa responsabilité contractuelle dans les conditions prévues au chapitre X du présent contrat.

ARTICLE 12 - ECHEANCIER D'EXECUTION DU CONTRAT

A compter du démarrage de l'exploitation du service de restauration fixé le 1^{er} août 2025, le Concessionnaire assure l'ensemble des missions définies par le présent contrat, et devra prendre toute mesure pour permettre l'exploitation et la continuité du service.

Il doit notamment :

- procéder auprès des autorités compétentes à toutes les déclarations prévues par la réglementation. Il en informe le GAC,
- prendre connaissance des biens mis à sa disposition et/ou des biens dont il aura la charge de la maintenance, de la réparation, du renouvellement
- participer à la réalisation de l'inventaire et d'un état des lieux contradictoires de l'ensemble des biens et matériels dans les conditions prévues aux articles 6 et 7
- assurer le transfert du personnel

Les frais supplémentaires découlant de retards imputables au Concessionnaire sont pris en charge par celui-ci.

Dans les autres cas, le Concédant et le Concessionnaire conviennent des modalités de prise en charge.

ARTICLE 13 - CARACTERE EXCLUSIF DU CONTRAT

Le présent contrat confère au Concessionnaire l'exclusivité du service public de la restauration relevant du GAC dans le cadre du périmètre de cette Concession.

Le caractère d'exclusivité ne s'applique pas aux prestations annexes. Dans le cas d'une intervention d'un prestataire extérieur, ce dernier ne pourra accéder aux locaux mis à disposition au Concessionnaire, à l'exception des salles à manger (dont cafétéria).

Si le GAC consulte le Concessionnaire pour des prestations exceptionnelles au présent contrat, il sera conclu entre les parties une convention indépendante sur la base de devis.

ARTICLE 14 - SOUS-TRAITANCE

Le GAC admet que le Concessionnaire sous-traite à des tiers une partie des tâches qui lui sont confiées, à la condition expresse que celui-ci conserve pour lui-même l'entière responsabilité du service.

La sous-traitance ne peut en tout état de cause porter que sur la fourniture de prestations limitativement définies (maintenance, location de linge, analyses bactériologiques...) et non sur l'ensemble du service faisant l'objet du présent contrat.

Le Concessionnaire fait son affaire de tout contentieux qui pourrait survenir du fait ou à l'occasion de cette sous-traitance.

Chaque année, le Concessionnaire annexera au rapport d'activité annuel la liste des sous-traitants.

L'Annexe 18 présente la liste des sous-traitants prévus au démarrage du contrat et leur part relative par rapport aux charges totales supportées par le Concessionnaire.

ARTICLE 15 - UTILISATION DU MATERIEL DE LA CONCESSION A DESTINATION DES ORGANISMES CONVENTIONNES

Le GAC autorise l'accès au restaurant aux organismes conventionnés avec l'EHESS. Ces conventions déterminent les conditions d'accès au service, notamment les prix des repas appliqués pour les personnels concernés. Le GAC informe le Concessionnaire des conditions essentielles d'accès pour les usagers de ces organismes.

Le Concessionnaire est tenu d'assurer la production et le service de repas pour la restauration de ces autres usagers d'organismes et personnes conventionnés conformément à ces conditions essentielles.

Seul le GAC a le pouvoir de décider d'accueillir de nouveaux organismes conventionnés, éventuellement sur proposition du Concessionnaire.

Pour les repas des personnels des organismes conventionnés, les tarifs de la Concession demeurent pleinement applicables.

ARTICLE 16 - CONDITIONS DE DISTRIBUTION DE REPAS - HORAIRES D'OUVERTURE

La distribution des repas est assurée par le Concessionnaire.

Le Concessionnaire s'organise pour gérer les flux dans les conditions optimales et notamment minimiser les files d'attente aux différents stands et aux caisses. Le temps d'attente ne devra pas dépasser **8 minutes**.

L'Annexe 4.3 précise les moyens mis en place par le Concessionnaire pour gérer les flux et les files d'attente.

Les horaires de service du restaurant sont de **11h45 à 13h45**.

Le GAC se réserve le droit de modifier les horaires d'ouverture et de fermeture suivant les besoins du service après en avoir informé par écrit le Concessionnaire.

Les horaires du restaurant peuvent être adaptés afin de tenir compte de la fréquentation, d'un commun accord entre les parties.

ARTICLE 17 - REPARTITION DES CHARGES - FLUIDES

La répartition des charges entre le GAC et le Concessionnaire figure en Annexe 9. Les fluides sont pris en charge par le GAC.

CHAPITRE V : DESCRIPTION DU SERVICE, ANIMATIONS ET COMMUNICATION

ARTICLE 18 - DESCRIPTION DU SERVICE DE LA RESTAURATION

18.1/ Etendue de la prestation

Dans le cadre de sa mission le Concessionnaire assure notamment les prestations suivantes :

- Elaboration des menus
- Production des repas
- Distribution des repas
- Encaissement auprès des usagers

18.2/ Nombre de repas

L'activité du restaurant **en 2024 a été de 33 566 repas** avec :

- 10 379 formules plat garni + 1 périphérique
- 22 854 formules plat garni + 2 périphériques
- 333 formules sandwich ou salade

18.3/ Jours de fonctionnement

Le service fonctionne du lundi au vendredi.

Les dates ou les périodes de fermeture administratives de l'établissement sont communiquées au Concessionnaire dès qu'elles sont définies. Habituellement, le site est fermé les jours fériés et deux semaines par an : une semaine en août et une semaine en décembre/janvier.

D'autres fermetures peuvent intervenir à l'initiative des membres du GAC (dans des circonstances exceptionnelles, notamment pour des questions de sécurité du bâtiment) ou leur être imposées par une autorité administrative. En tout état de causes, les membres du GAC ne pourront être associés aux risques subis par le titulaire.

Les parties pourront adapter d'un commun accord les périodes d'ouverture du service de restauration en fonction de la fréquentation.

18.4/ Modalité de la commande des repas

Le Concessionnaire fait son affaire de la gestion des effectifs.

Toute commande de prestations annexes devra être formalisée par un bon de commande signé.

18.5/ Principes relatifs à la préparation des repas

Les repas sont préparés en liaison chaude directe traditionnelle dans la cuisine du restaurant par le personnel du Concessionnaire, et ce, dans le respect de l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité applicables à la restauration collective. Le Concessionnaire pourra s'appuyer sur un autre établissement de proximité pour étoffer son offre alimentaire.

Le GAC émet des exigences particulières sur le système de production des repas élaborés pour ses besoins :

- Liaison chaude (et/ou froide selon les besoins)
- Production au plus près de la consommation
- Préparations et cuissons sur place
- Approvisionnements de qualité : frais, de saison et locaux en priorité
- Traçabilité
- Respect du GEMRCN (Groupe Permanent d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et des spécifications particulières du présent cahier des charges
- **Limitation très forte** de l'utilisation de produits déjà élaborés au profit de produits cuisinés sur place.

Les engagements du Concessionnaire sur ces points sont présentés dans les annexes 1, 2 et 3.

18.6/ Présentation des plats

- Les hors d'œuvre sont présentés individuellement et en buffet ;
- Les fromages (essentiellement à la coupe) sont présentés individuellement ;
- Les desserts sont présentés individuellement et en buffet ;
- Les plats garnis et les légumes sont servis en portions individuelles ;
- Le dressage des préparations froides, les finitions, la cuisson des grillades et des frites, et la distribution des repas sont entièrement assurés par le personnel du Concessionnaire.

18.7/ Structure des repas

18.7.1 Repas

Il s'agit d'une prestation en libre-service s'inspirant des derniers concepts de la restauration commerciale permettant à chaque usager de :

- Composer soi-même son plateau à partir de mets chauds ou froids ;
- Consommer dans la salle à manger ou bien de prendre son repas à emporter pour le consommer dans un espace de convivialité au sein de l'établissement.

Les usagers composeront leurs repas parmi :

Hors d'oeuvre :

- Une offre de buffet varié sous forme de « Salad'bar »
- Une offre d'assiettes dressées différentes réduites
- En saison, une offre d'entrée chaude ou potage

Plat principal :

- Une offre de plats du jour contenant poisson, viande, plats végétariens
- 1 offre de légumes d'accompagnement qui peut être remplacée par une portion de « Salad'bar » sans surcoût pour le convive
- 1 offre de grillades
- Des salades complètes avec ou sans protéines d'origine animale
- Sandwichs

Produits laitiers :

- Une offre de fromages et de yaourts naturels et variés

Desserts :

- Une offre de pâtisseries
- Une offre de laitages et entremets laitiers
- Une offre de fruits mûrs et de saison à prix maîtrisé
- Une offre de buffet varié sous forme de « Dessert'bar » avec à minima :
 - Fromage blanc
 - Salade de fruits frais
 - Compote
 - « Toppings » pour agrémenter le Dessert'bar

Pain :

- Une offre de pain frais de qualité

Boisson :

- Une gamme de boissons chaudes et froides

Catégories de prix :

Pour chaque composante du repas, 4 catégories de prix fixes sont définies dans le cadre de réponse financier.

Formule : le Concessionnaire proposera en plus de cette offre différenciée un menu malin composé d'un plat garni et d'un périphérique (entrée ou dessert par exemple) dont le prix :

- ne pourra excéder 11,13 € HT ;
 - sera inférieur à la somme des prix des composants pris individuellement
- Ce menu devra être varié, équilibré et ouvert à tous les régimes alimentaires (pas de steak haché en fixe par exemple).**

Nota Bene : pendant la période de congé d'été, l'établissement connaît une importante baisse d'activité. Le Concessionnaire devra alors ajuster sa prestation en conséquence avec une offre alimentaire plus réduite.

Les engagements du Concessionnaire relatifs aux choix proposés et à l'attractivité de la prestation sont présentés à l'Annexe 4.1.

18.7.2 Maintien du choix pendant le service

Le Concessionnaire s'engage à maintenir le choix offert pendant le service du lundi au vendredi à **100% jusqu'à 13h00 puis 50% jusqu'à la fin du service.**

18.7.3 Offre de boissons

Le Concessionnaire met en place une offre variée de boissons chaudes : cafés, thés, chocolats chauds ... et de boissons froides.

L'offre de boissons chaudes et froides est présentée en Annexe 3.2

18.7.4 Cafétéria

Le GAC souhaite relancer l'activité de la cafétéria qui s'est arrêtée lors de la période du Covid.

Le Concessionnaire pourra s'approprier cet espace pour proposer une offre de vente à emporter évolutive tout au long de la journée :

- Offre petit-déjeuner le matin ;
- Offre déjeuner le midi : sandwiches de tailles variées, salades, buddha bowl, tartes, laitages, fruits, pâtisseries ;
- Offre de pause l'après-midi ;
- Offre de boissons chaudes et froides toute la journée.

Il propose pour cela la vente de produits à l'unité ou en formules (3 formules minimum).

L'ouverture de ce service est envisagée **de 8h30 à 15h**. La salle restera en accès libre en dehors de ces horaires, sur toute la durée d'ouverture de la Maison des Sciences de l'Homme.

La proposition d'offre détaillée de cafétéria du Concessionnaire est présentée en Annexe 4.2 : offre alimentaire, exemple de menus, organisation, besoin d'équipements supplémentaires ...

Le GAC validera le recours à cette prestation complémentaire lors de la phase de finalisation du contrat.²

18.7.5 Prestations annexes

Le Concessionnaire doit pouvoir proposer des prestations annexes :

- Livraison de petits déjeuners dans les étages ;
- Accueil au restaurant administratif de groupes (par exemple dans le cadre d'un colloque organisé à la Maison des Sciences de l'Homme) avec service à table sur la base de l'offre du jour du restaurant administratif et aux horaires du restaurant ;
- Réservation de tables et repas pour assurer le déjeuner au restaurant administratif des participants aux différentes instances ou réunions sur la base de l'offre du jour du restaurant administratif et aux horaires du restaurant ;
- Prestations au restaurant administratif et/ou à la cafétéria, en dehors des heures ou des jours habituels d'ouverture (par exemple le soir ou le samedi) ;
- Prestations d'apéritif ou de plateaux-repas.

² A finaliser avec le candidat retenu

Dans les trois premiers cas, le GAC émettra le bon de commande au moins 72 heures avant réalisation de la prestation. Dans le quatrième cas, ce bon de commande sera émis au moins 7 jours à l'avance.

Les prestations comprennent la préparation, le service, le nappage, la vaisselle. Elles ont lieu dans l'enceinte de l'établissement.

Les différentes formules sont développées et présentées en Annexe 4.4, les tarifs associés en Annexe 14.5.

18.8/ Qualité des repas

18.8.1 Choix des menus

Le Concessionnaire proposera des menus dans le respect des spécifications décrites à l'article 18.7.

Les menus proposés pour l'ensemble des clientèles devront être parfaitement équilibrés sur le plan des apports nutritionnels et caloriques.

Ils répondront aux normes minimales recommandées par le GEMRCN.

Un plan alimentaire de 4 semaines devra être respecté. Il devra éviter la monotonie alimentaire et présenter des plats et recettes variés.

Les menus à jour fixe sont proscrits à l'intérieur d'un cycle de 4 semaines.

En outre, seront exclus les plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation (poissons avec arêtes fines, etc.) ou ne correspondant pas aux goûts de la clientèle.

La présentation de l'ensemble des plats (plats protidiques et périphériques) sera toujours très soignée (éléments de décor, etc.).

Les cycles de menus au démarrage du contrat sont présentés en Annexe 2 pour le self.

18.8.2 Repas variés

Le Concessionnaire proposera de manière régulière des plats "allégés", des assiettes "fraîcheur", des recettes traditionnelles françaises, des plats du monde ...
Il propose quotidiennement une offre variée et attractive de plats végétariens.

L'offre végétarienne et plats du monde est présentée en Annexe 3.8.

18.8.3 Respect de la réglementation et des grammages

Le Concessionnaire respectera l'ensemble des normes et textes en vigueur et les spécifications particulières demandées dans le présent contrat.

Concernant les grammages, le Concessionnaire respecte le GEMRCN en appliquant la tranche haute en cas de « fourchette basse et haute ».

Les grammages sont indiqués en poids net dans l'assiette sans jus et sans sauce.

Les éléments de décoration et ingrédients divers (salade, persil, cornichons, olives, etc.) ne doivent pas être pris en compte dans le calcul du « poids net dans l'assiette ».

18.8.4 Mise à disposition de condiments

Les ingrédients minimums suivants seront à disposition des consommateurs en salle de restauration :

- ✓ Mayonnaise
- ✓ Ketchup
- ✓ Moutarde
- ✓ Huile(s) (dont huile d'olive)
- ✓ Vinaigre(s) (dont balsamique)
- ✓ Olives
- ✓ Cornichons

La vinaigrette « maison » sera préparée sur place pour le self.

Le catalogue des produits correspondants et les modalités de mise en œuvre sont présentés en Annexe 3.5.

18.9/ Qualité et origine des produits utilisés

Le Concédat met très fortement l'accent sur la qualité et la sécurité des produits utilisés pour la fabrication des repas, ainsi que sur l'utilisation le plus large possible de produits de terroir et locaux.

18.9.1 Alimentation durable

Il entend développer une "alimentation durable" tout au long du contrat (produits bio, locaux, labellisés). Au démarrage du marché, un minimum de 50% de denrées issues de l'alimentation durable, dont 20% de bio, devra être proposé. Un plan de progrès pourra être proposé par le Concessionnaire, sur la durée du contrat.

L'Annexe 3.1.2 présente les engagements du Concessionnaire sur l'alimentation durable et les plans de progrès associés.

18.9.2 Gammes de produits utilisés

Le Concessionnaire doit utiliser dans l'ordre de priorité :

1. Les produits frais et de saison (y compris produits épluchés et éboulés)
2. Les surgelés
3. La cinquième gamme
4. Les conserves.

La qualité des produits utilisés par le Concessionnaire est présentée en Annexe 3.1.1.

18.9.3 Origine des viandes, poissons, œufs – bien-être animal

L'ensemble des viandes sera d'origine française (né, élevé et abattu) hors agneau, sauf accord du GAC.

Le Concessionnaire devra communiquer aux usagers l'origine de toutes les viandes pour l'affichage obligatoire.

Spécifications particulières pour la viande de bœuf

- La **viande de bœuf** sera 100% muscle.
- Les steaks hachés sont garantis pur bœuf 100% muscle et auront une teneur en matière grasse inférieure ou égale à 15% maximum, sans fibre végétale.

Grillades

Une grillade sera proposée régulièrement. Les grillades devront être variées au niveau des produits sélectionnés mais aussi des recettes proposées (marinades).

Le catalogue des grillades est présenté en Annexe 3.3.

Les poissons seront en priorité issus de la pêche durable. Un poisson ou un plat principal à base de poissons ou crustacés, sera proposé tous les jours.

L'origine des viandes poissons, œufs et toute information utile sont présentées en Annexe 3.1.1.

Le catalogue des poissons est présenté en Annexe 3.9.

Les engagements du Concessionnaire sur la prise en compte du bien-être animal dans ses approvisionnements sont décrits en Annexe 1.9

18.9.4 Soupes

Le Concessionnaire propose régulièrement des soupes chaudes en période hivernale et froides en période estivale. Elles seront fabriquées majoritairement à partir de produits frais.

18.9.5 Salades

De la salade verte fraîche sera proposée tous les jours.

- Il sera proposé des demi-pizzas avec un légume ou une salade en accompagnement, au prix de la pizza complète ;
- Pour les plats complets (hachis Parmentier, lasagnes...), une salade verte sera servie en accompagnement (sans supplément de prix) ;
- Le Concessionnaire pourra proposer des salades en plat complet avec à minima 4 éléments parmi féculent, crudités et élément protidique.

Nota Bene : Sont considérés comme plat complet, un élément protidique et son accompagnement, dans le respect des grammages définis au contrat, notamment pour l'élément protidique.

18.9.6 Frites

Les frites ou pommes rissolées seront traitées en friteuses. Ces produits sont proposés chaque semaine

18.9.7 Saisonnalité des fruits et légumes

Le Concessionnaire respecte la saisonnalité des fruits et légumes. Il veille à présenter des fruits mûrs à point aux usagers ainsi que les calibres adaptés aux grammages définies au contrat. En cas de calibre proposés inférieurs, il augmente le nombre de fruits pour respecter les grammages contractuels.

18.9.8 Desserts

Les pâtisseries et entremets seront majoritairement fabriquées sur place. Une pâtisserie fraîche faite "maison" au minimum sera proposée tous les jours en dessert. Le Concessionnaire utilisera du **beurre** pour la confection de ses pâtisseries et non de la margarine.

Les engagements du Concessionnaire sont présentés en Annexe 3.1.1.

L'Annexe 3.6 présente le catalogue des desserts "maison".

18.9.9 Pain

Le Concessionnaire s'adresse en priorité aux artisans boulangers locaux mais il pourra également utiliser, après accord du GAC, des produits surgelés pré-cuits puis cuits sur place.

Le 1^{er} petit pain ou le pain tranché est compris dans la prestation, le 2nd est payant.

Il s'engage à changer de fournisseur de pain en cas d'insatisfaction des usagers non résolue avec le boulanger.

L'Annexe 3.7 présente les fiches techniques et les sources d'approvisionnement pour le pain.

18.9.10 Produits interdits

Les produits contenant des OGM sont prohibés.

Les huiles de palme et de coprah sont proscrites (affichage explicite sur les étiquettes produits).

18.9.11 Fiches techniques

Le Concessionnaire doit fournir sur demande du GAC les fiches techniques de chaque denrée et (ou) recette.

ARTICLE 19 - ANIMATION - MISSION DU CONCESSIONNAIRE

Des animations devront obligatoirement être organisées par le Concessionnaire dans le restaurant. Les projets d'animation doivent être transmis au début de chaque année par le Concessionnaire. Les animations sont intégrées dans le prix normal des repas et sont proposées à minima tous les 2 mois.

Repas pour les fêtes calendaires

Des repas spécifiques améliorés seront proposés pour les principales fêtes calendaires : Noël, Pâques

Repas à thèmes et animations

Des repas ou buffets à thèmes seront proposés en fonction de l'actualité : semaine du goût, semaine du Développement Durable, Carnaval ou toute autre demande du GAC ; sur le thème du « mieux manger » et de la santé et des repas animations devant le client : cuissons vapeur type wok, jambon à la découpe ...

Le programme annuel d'animations est présenté en Annexe 10.

ARTICLE 20 - COMMUNICATION AVEC LE CONCEDANT ET LES USAGERS

Le Concessionnaire devra prévoir tous les moyens nécessaires pour assurer l'information auprès des membres du GAC et des usagers notamment en prévoyant :

- La communication au démarrage,
- La communication à chaque rentrée,
- L'information sur le restaurant, (affichage, signalétique ...)
- .../...

Le Concessionnaire réalisera des enquêtes de satisfaction auprès des usagers du self et de la VAE. Les résultats seront transmis à l'issue de chaque enquête au GAC. Le Concessionnaire analyse les résultats et doit proposer des améliorations du service pour répondre aux attentes des usagers. Ces propositions feront l'objet d'une validation du GAC avant mise en application.

Les actions de communication auprès du GAC sont détaillées en Annexe 5.1.

Les actions de communication auprès des usagers sont détaillées en Annexe 5.2. Le Concessionnaire met notamment en valeur les actions en phase avec le Développement Durable.

CHAPITRES VI : CONTROLE PAR LE CONCESSIONNAIRE DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE

ARTICLE 21 - MESURES DE SECURITE ET D'HYGIENE

21.1/ Hygiène et sécurité des locaux

Dans le cadre de sa mission de contrôle et de conseil, le Concessionnaire s'assure que l'ensemble des locaux et équipements nécessaires au service de restauration sont conformes aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur. Si besoin, il informe le GAC des mesures nécessaires qui s'engagent à effectuer les modifications requises.

Le GAC et le Concessionnaire instruisent les personnels placés sous leur autorité respective et travaillant dans les locaux affectés au service de restauration des précautions à prendre pour assurer leur propre sécurité et le cas échéant celle des autres personnes occupées dans l'établissement.

A cet effet, les informations, enseignements et instructions leur sont donnés en ce qui concerne les conditions de circulation dans l'établissement, l'exécution de leur travail et les dispositions qu'ils doivent prendre en cas d'accident ou de sinistre.

Le Concessionnaire doit respecter l'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques effectuant un même type de prestation.

21.2/ Sécurité alimentaire

1) Lorsqu'un produit est concerné par une crise alimentaire, deux cas de figure sont à prendre en considération :

- Le marché permet de s'approvisionner en produits identiques sécurisés à un coût économique équivalent. Celui-ci vient alors remplacer le produit initial ;
- Le marché ne permet pas de s'approvisionner en produits identiques à coût économique équivalent. Dans cette hypothèse, le Concessionnaire dispose de l'alternative, soit de proposer au GAC un nouveau produit, soit de proposer au GAC le produit sécurisé à coût différent.

Dans les deux hypothèses, le Concessionnaire et le GAC se rapprochent afin d'examiner les éventuelles incidences sur le prix des repas.

2) Lorsqu'un produit est concerné par une crise alimentaire, le Concessionnaire met en œuvre les procédures d'alerte définies à l'Annexe 11.1.

21.3/ Plan de continuité en cas de pandémie

Le Concessionnaire met en place toutes les mesures nécessaires à la sécurité alimentaire des usagers et de ses agents en cas de crise sanitaire telle que celle rencontrée avec le Covid 19.

Le Plan de Continuité de l'Activité mis en place par le Concessionnaire en cas de pandémie est présenté en Annexe 11.2.

21.4/ Règles de sécurité

Le Concessionnaire et le GAC se conformeront aux réglementations en vigueur.

ARTICLE 22 - CONTROLES ASSURES PAR LE CONCESSIONNAIRE

Le Concessionnaire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions en vigueur.

Le Concessionnaire est tenu, par ailleurs, de conserver conformément à la réglementation en vigueur les échantillons témoins de chacun des plats préparés ; en cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons sont remis, pour être analysés, aux services officiels de contrôle.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment le GAC, ainsi que de ceux auxquels procèdent les agents de l'Etat dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Nota Bene : Les comptes-rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le Concessionnaire que par les services compétents de l'Etat, sont systématiquement transmis au GAC dès qu'ils sont connus. Il en sera de même pour les actions correctives entreprises par le Concessionnaire.

CHAPITRE VII : PERSONNEL

ARTICLE 23 - PERSONNEL AFFECTE A L'EXPLOITATION

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'organigramme des restaurants est détaillé en Annexe 12.1. Les profils professionnels de l'équipe d'encadrement (directeur, chef de cuisine ...) sont présentés en Annexe 12.2.

Le Concessionnaire informe sans délai et par écrit le Concédant de tout souhait de changement concernant l'équipe d'encadrement.

À la date de signature du présent contrat, **l'effectif affecté au contrat est de [...] ³personnes ([...] Equivalent Temps Plein).**

La liste du personnel affecté au contrat de Concession de Service Public est présentée en Annexe 12.3.

Les plannings journaliers (diagramme de Gantt) sont présentés en Annexe 12.4.

Les tenues des personnels sont présentées en Annexe 12.5.

Nota Bene :

- le GAC s'engage à transmettre régulièrement au Concessionnaire une liste d'étudiants pouvant être intéressés par un travail étudiant en restauration. Le Concessionnaire pourra librement contractualiser avec un ou plusieurs étudiants en fonction de ses besoins notamment pour la cafétéria ;
- le personnel aura accès au bâtiment de 7h à 15h30.

ARTICLE 24 - CONDITIONS DE REPRISE DU PERSONNEL

Le Concessionnaire respecte les textes réglementaires et/ou conventionnels en vigueur.

Il assure et facilite la reprise du personnel selon qu'il soit Concessionnaire entrant ou Concessionnaire sortant.

ARTICLE 25 - FORMATION DU PERSONNEL

Le Concessionnaire assure la formation de l'ensemble de son personnel notamment en ce qui concerne :

- ✓ Sécurité alimentaire, règles d'hygiène (HACCP)
- ✓ Sécurité au travail

³ A compléter avec le candidat retenu

- ✓ La mise en valeur des plats et des produits
- ✓ Les techniques culinaires
- ✓ L'utilisation de l'ensemble du matériel
- ✓ Les techniques d'accueil et relationnel client
- ✓ La mise en œuvre des actions en faveur du Développement Durable
- ✓ ...

Le plan de formation à destination de l'ensemble du personnel est présenté en Annexe 13.

Le Concessionnaire communiquera le plan prévisionnel de formation pour l'année à venir dès son établissement.

ARTICLE 26 - INTERLOCUTEUR DU CONCEDANT

Le GAC désignera au Concessionnaire un ou plusieurs interlocuteurs privilégiés à qui il devra s'adresser pour traiter les problèmes rencontrés.

ARTICLE 27 - DISCIPLINE ET COMPORTEMENT

Une réserve de comportement ainsi que toutes les qualités de bonne tenue, de sobriété et de discrétion sont exigées du personnel du Concessionnaire.

Le GAC peut demander, dans le cadre des procédures imposées par le Code du travail et la convention collective, le déplacement des agents qui se seraient rendus coupables de fautes graves dans l'exécution du service.

Le Concessionnaire porte à la connaissance du GAC la totalité des éléments d'information en sa possession, relatifs aux fautes graves commises et à leur(s) auteur(s).

ARTICLE 28 - SURVEILLANCE MEDICALE ET EN MATIERE D'HYGIENE DU PERSONNEL

Le Concessionnaire est seul responsable de la définition des règles relatives à la surveillance médicale, à l'hygiène et à la sécurité du travail de son personnel.

Il procédera aux examens médicaux nécessaires pour son personnel et veillera au respect des règles édictées par la législation et la réglementation en matière de conditions de travail des salariés et notamment le règlement sanitaire départemental.

CHAPITRE VIII : CLAUSES FINANCIERES

ARTICLE 29 - CADRE GENERAL

29.1/ Modalité de facturation des repas

Le Concessionnaire assurera l'exécution du service public de la restauration collective à ses risques et périls. Il assumera le risque d'exploitation, critère caractéristique, entre autres, de la qualification de Concession de service public.

Le Concessionnaire s'engage sur le montant des prix unitaires des repas ou composants de repas et des prestations annexes et sur la formule de révision.

Les prix unitaires repas comprennent les charges des différents postes correspondant aux prestations fournies et la rémunération du Concessionnaire.

Chaque poste est établi pour un nombre de référence total annuel de repas, compris entre 100 et 200 repas/ jour.

Le diviseur servant de base à la détermination des prix sur le Bordereau des Prix Unitaires est le nombre de repas constaté en 2024 soit 33 566 repas.

Les parties conviennent que l'exercice contractuel débute le 1^{er} août pour s'achever le 31 juillet de l'année suivante.

ARTICLE 30 - PRIX UNITAIRES DES REPAS

Les différents tableaux des prix sont présentés en Annexe 14. Ils seront révisés par application de la formule de révision figurant à l'article 32.

Les coûts des composants de repas ou des articles ou des produits sont définis dans les différents bordereaux des prix.

ARTICLE 31 - REDEVANCE ET DROITS D'ACCES

31.1/ Redevance de mise à disposition

En contrepartie de la mise à disposition des locaux et équipements le Concessionnaire versera annuellement une redevance de 10 000 € HT.

Le taux de T.V.A. en vigueur s'appliquera.

Elle sera mise en recouvrement annuellement, au plus tard le 30 juin suivant la clôture de l'exercice annuel précédent, par l'émission d'un titre de recette à terme échu.

Elle est actualisée selon la formule de révision des prix prévue à l'article 32 ci-dessous.

ARTICLE 32 - REVISION DES PRIX

Les prix sont réputés fermes et non révisables pour la période du 1er septembre 2025 au 31 août 2026.

Passé la première année, les prix seront réputés non fermes et feront donc l'objet d'une révision annuelle (chaque 1er septembre).

A compter du 1er septembre 2026, les prix sont révisables par application de la formule suivante :

La date d'établissement du prix initial (Po) est le 1er septembre 2025.

$$P = P_o * (0,40 \times A/A_o + 0,60 * S/S_o)$$

où :

- P = nouveau prix
- Po = ancien prix
- A = moyenne des 12 derniers mois connus de l'Indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France métropolitaine - Nomenclature Coicop : 01.1 - Produits alimentaires - Identifiant n° 001763868
- Ao = valeur du même indice lors de la dernière révision des prix. Pour la première révision des prix, l'indice retenu sera la moyenne des 12 mois précédant ceux retenus pour A.
- S = dernière valeur connue de l'indice "Salaire mensuel de base hébergement et restauration - Indice trimestriel" - Identifiant n° 0010562705.
- So = valeur du même indice lors de la dernière révision des prix. Pour la première révision des prix, l'indice retenu sera celui précédant S de 12 mois.

Les indices sont publiés sur le site de l'INSEE.

Un mois avant la date d'échéance annuelle du contrat, le Concessionnaire adresse par lettre recommandée avec accusé de réception à l'attention du GAC, son bordereau des prix unitaire (BPU) révisé, le mode de calcul de ladite révision ainsi que les références des indices professionnels à partir desquels ce calcul a été fait.

Le GAC effectuera un contrôle. A défaut de réponse du GAC sous 1 mois, la révision est réputée acceptée. Si le BPU révisé n'a pas été adressé au pouvoir adjudicateur dans les délais, les prix précédemment pratiqués seront tacitement reconduits pour la période annuelle suivante sauf si les nouveaux tarifs devaient être plus favorables.

En cas de disparition d'un des indices utilisés dans la formule, les parties se rencontreront dans les conditions fixées à l'article 38.

L'application de la formule de révision des prix ne pourra conduire à une augmentation des prix de plus 3%. En cas de hausse des prix calculée supérieure à 6%, les parties

conviennent de se rencontrer pour échanger sur les modalités financières éventuellement à mettre en place tel que prévu par l'Article 38.

ARTICLE 33 - MODALITES D'ACCES AU SERVICE

Le concessionnaire est chargé du paramétrage des badges permettant le paiement en caisse, au restaurant administratif et à la cafétéria.

Ces badges seront attribués à titre permanent :

- aux personnels des membres du GAC dont la résidence administrative est la **Maison des Sciences de l'Homme** (environ 800 personnes) ;
- aux personnels des membres du GAC qui travaillent **sur des sites proches ou qui collaborent de manière régulière** avec des équipes localisées à la **Maison des Sciences de l'Homme** (soit environ 300 personnes) ;
- aux personnels d'autres établissements avec lesquels le pouvoir adjudicateur aurait passé une convention (environ 50 personnes).

Le lecteur de badge du Concessionnaire devra supporter les technologies suivantes :

- DESFIRE
- MIFARE (technologie actuelle)

Pendant toute la durée du contrat, chaque membre du GAC accueillant un nouveau salarié lui remettra un formulaire. Sur présentation de celui-ci dûment complété à la caisse du restaurant administratif et/ou de la cafétéria, le compte du salarié sera paramétré par le concessionnaire et il se verra remettre un badge par le SPEL (Service Logistique de l'EHESS).

Les membres du GAC préviendront également le concessionnaire de tout départ d'un salarié, afin que celui-ci soit identifié dans la base du concessionnaire comme ne pouvant plus bénéficier du service.

Des badges pourront également être attribués de manière temporaire pour des visiteurs ou utilisateurs passagers (exemple : participants à un colloque, chercheurs invités sur une courte période), sur la base d'un formulaire spécifique.

L'accès au restaurant administratif est réservé :

- aux personnes munies d'un badge (permanent ou temporaire) tel que décrit ci-dessus ;
- aux visiteurs accompagnant des personnels munis d'un badge permanent ;
- aux participants à des manifestations (type colloques ...) dans le cadre d'un bon de commande

Le concessionnaire ne doit pas accepter l'accès au restaurant des personnes qui ne respectent pas l'une de ces conditions.

Dans le cas où un groupe de visiteurs munis de badges temporaires se présenterait au restaurant administratif, et afin de gérer l'afflux de convives sur un temps court que cela est susceptible de générer, le concessionnaire devra pouvoir mettre en place une file d'attente dédiée de type « caisse rapide ».

L'accès à la cafétéria est libre pour tous les usagers du bâtiment « Maison des Sciences de l'Homme ».

ARTICLE 34 - FACTURATION DES REPAS AVEC ENCAISSEMENT AUPRES DES USAGERS

34.1/ Subventions

Les membres du GAC subventionnent les prix des repas du restaurant administratif, hors cafétéria, auprès de leurs agents. Le système d'encaissement mis en place par le Concessionnaire doit donc permettre de prendre en charge des droits d'entrée différenciés.

Trois des quatre membres du GAC fonctionnent sur la base d'une grille tarifaire à caractère social, qui pourra être commune à plusieurs d'entre eux, ou différente pour chacun. Les catégories tarifaires sont déterminées par chaque employeur, en fonction du niveau de rémunération des agents. Le tarif acquitté par l'utilisateur est donc déterminé par ces paramètres, qui doivent être enregistrés dans les badges.

Exemple de grilles tarifaires usagers (celles-ci ne sont pas contractuelles) :

Catégories	Part prise en charge par l'employeur
A	73 %
B	69 %
C	64 %
D	51 %
E	40 %
Utilisateur passager	0 %

Catégories	Part prise en charge par l'employeur
A	60 %
B	42 %
C	20 %
Utilisateur passager	0 %

Le 4^{ème} membre du GAC fournit des titres restaurant dématérialisés à ses agents, le Concessionnaire doit donc effectuer toutes les démarches pour pouvoir accepter ce mode de paiement.

Les membres du GAC notifient au Concessionnaire avant le démarrage du contrat les subventions à appliquer par agent. Par la suite, tout changement de niveau de subvention est notifié au Concessionnaire au moins un mois avant sa date d'entrée en vigueur.

34.2/ Facturation des repas

Le Concessionnaire encaisse directement les prix de repas auprès des usagers en tenant compte des différents niveaux de subvention.

Le Concessionnaire effectue les facturations des repas selon les modalités ci-après : Les personnels et stagiaires du GAC disposant d'un badge créditeront leur compte auprès du Concessionnaire. Le montant des subventions versées par leur organisme respectif (y compris la subvention ministérielle) sera déduit du coût du repas par le Concessionnaire. Les sommes perçues ont le caractère d'un acompte à valoir sur le

règlement de la facture adressée pour cette catégorie d'usagers par le Concessionnaire à chaque membre du GAC.

Nota Bene :

- Le système d'encaissement doit permettre de s'assurer d'un seul passage subventionné par agent ;
- Le Concessionnaire s'engage à faire respecter le minimum URSSAF en vigueur ;
- Les badges débiteurs sont interdits

Le Concessionnaire facture à chaque membre du GAC fonctionnant sur la base d'une grille tarifaire à caractère social, la différence entre le prix des repas consommés et la participation acquittée en caisse par les usagers.

Ainsi, le concessionnaire adresse mensuellement une facture à chacun des membres du GAC concernés. Doivent obligatoirement y figurer sur chaque facture les mentions suivantes :

- La référence du contrat,
- Le montant HT et TTC de la prestation facturée,
- Les références bancaires du concessionnaire.

Chaque facture est obligatoirement transmise sous format papier et électronique, et accompagnée d'un état de caisse détaillé précisant, par type de formule et article et par catégorie tarifaire :

- Le nombre de repas facturés,
- Le montant des recettes encaissées par le concessionnaire pour son propre compte auprès de chaque convive, et le montant à régler par le membre du GAC.

Conformément aux dispositions de l'ordonnance n° 2014-697 du 26 juin 2014 relative au développement de la facturation électronique, le Concessionnaire adresse sa facture au format électronique sur le portail mutualisé de l'État Chorus Pro avec le Siret de l'établissement : 197 537 426 00011.

Chaque facture est réglée dans les conditions définies dans les textes.

Le Concessionnaire met en place les moyens nécessaires pour recharger les badges des usagers.

Le paiement de chaque consommation doit pouvoir s'effectuer, à la caisse du restaurant administratif comme de la cafétéria :

- au moyen du badge de paiement ;
- en espèces,
- par carte bancaire,
- par titre restaurant (carte ou ticket),
- par chèque.

Le badge de paiement au restaurant administratif doit pouvoir être rechargé :

- à la caisse du restaurant administratif et/ou de la cafétéria (en liquide, par chèque, carte bancaire ou titre restaurant (carte ou ticket) ;

Les modalités de facturation des repas et moyens de paiement sont définies dans l'Annexe 16.1.

34.3/ Confidentialité des données personnelles

Le Concessionnaire ainsi que le Concédant sont tenus à une obligation générale de confidentialité et de protection des données à caractère personnel dans les conditions définies par la réglementation en vigueur.

Le Concessionnaire s'engage à respecter le Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données.

Le Concessionnaire déclare connaître et respecter les obligations fixées par les lois et règlements applicables en matière de protection des données personnelles, notamment le Règlement Européen 2016/679 du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (RGPD).

ARTICLE 35 - FACTURATION DES AUTRES PRESTATIONS

Pour toutes les autres prestations prévues au contrat, la facturation directe est faite au donneur d'ordre.

Les bons de commande sont des documents écrits adressés au concessionnaire. Ils précisent la nature et la quantité des prestations commandées. Ils sont émis par chaque membre du GAC en fonction de ses besoins, sur la base des prix figurant dans le bordereau de prix unitaires proposé par le concessionnaire, sans négociation ni remise en concurrence préalable.

Chaque bon de commande donne lieu à l'émission d'une facture qui mentionne obligatoirement

- la référence du contrat,
- le détail de prestations effectuées,
- le numéro du bon de commande correspondant,
- le montant HT et TTC de la prestation,
- les références bancaires du concessionnaire.

ARTICLE 36 - PERCEPTION DU PRIX DES REPAS AUPRES DES USAGERS

Le Concessionnaire a la responsabilité de la gestion des encaissements et des impayés. Les modalités de traitement des défauts de paiement sont détaillées dans l'Annexe 16.2.

ARTICLE 37 - DISPOSITIONS FISCALES

Tous les impôts ou taxes liés à la réalisation et à l'exploitation du service à l'exception de la cotisation foncière des entreprises sont à la charge du Concessionnaire.

Les prix unitaires définis selon les dispositions du présent chapitre sont réputés tenir compte de l'ensemble de ces impôts et taxes à l'exclusion de la T.V.A. en vigueur à la date de signature du présent contrat.

La T.V.A. s'applique au prix unitaire H.T. des repas facturés aux usagers et au montant facturé au Concédant.

ARTICLE 38 - REEXAMEN DES CONDITIONS FINANCIERES

38.1/ Modalités d'application

Les prix unitaires de repas ainsi que leurs conditions de variation pourront faire l'objet d'un réexamen contradictoire, à l'initiative du Concédant ou du Concessionnaire sur production des justificatifs nécessaires.

Le réexamen pourra porter sur les prix et la formule de révision.

La procédure de réexamen des conditions financières pourra être engagée notamment dans les cas suivants :

- Si les indices de la formule d'ajustement venaient à disparaître ;
- Si des progrès technologiques importants en matière de restauration collective permettent d'en abaisser sensiblement les coûts ;
- Si la formule de révision des prix devait dépasser 6% sur une année ;

Si dans les trois mois à compter de la date de demande de réexamen formulée par l'une ou l'autre des parties, un accord n'est pas intervenu, il sera fait appel à la conciliation d'une commission composée de trois membres dont l'un sera désigné par le Concédant, l'autre par le Concessionnaire et le troisième par les deux premiers.

Faute pour ceux-ci de s'entendre sur la désignation du troisième membre dans un délai de quinze jours à compter de leur propre désignation, c'est le Président du Tribunal Administratif saisi à la requête de la partie la plus diligente qui procèdera à la désignation du troisième membre de la Commission.

Ladite Commission devra se prononcer dans les meilleurs délais ; ce délai ne devra en aucun cas excéder un mois.

CHAPITRE IX : CONTROLE DU CONCEDANT SUR LE CONCESSIONNAIRE

ARTICLE 39 - TRANSMISSION DES COMPTES-RENDUS AU CONCEDANT

Pour permettre la vérification et le contrôle du fonctionnement des conditions techniques et financières, le Concessionnaire produit :

- chaque mois, au plus tard le 10, le suivi d'activité mensuel portant sur le mois précédent
- chaque année, le rapport technique et financier annuel portant sur la période du 1^{er} août N-1 au 31 juillet de l'année N et ce au plus tard le 31 octobre de l'année N.

La non-production de ces comptes-rendus constitue une faute contractuelle, sanctionnée dans les conditions définies au chapitre XI.

ARTICLE 40 - COMPTES-RENDUS TECHNIQUES ET FINANCIERS

40.1/ Suivi d'activité mensuel et trimestriel

Le Concessionnaire devra produire tous les mois (J+10 fin de mois) :

- ✓ Le nombre total de repas facturés et le chiffre d'affaires suivant les catégories (y compris les clientèles extérieures et les prestations annexes) (tableau sur 12 mois)
- ✓ La liste des clients pour lesquels il a été effectué une prestation annexe (nom de la société, nombre de convives et montant...)
- ✓ Le nombre total de boissons chaudes et froides
- ✓ Le tableau de suivi des dépenses d'entretien et maintenance (tableaux sur 12 mois)
- ✓ Le tableau de suivi des effectifs de personnel (tableau sur 12 mois)
- ✓ Le tableau de suivi des animations
- ✓ Le tableau de suivi hygiène : résultats des analyses bactériologiques et audits hygiène

Le Concessionnaire devra produire en plus chaque trimestre (J+10 fin de mois), les % d'alimentation durable : %bio, %local, %label en valeur euros.

Les parties se rapprocheront pour évoquer toute évolution de la trame qui aura été validée par le GAC.

Un modèle de tableau de suivi de l'activité est présenté en Annexe 5.3.

40.2/ Rapport annuel du Concessionnaire

En application de l'Article L. 3131-5 du Code de la Commande Publique, le Concessionnaire produit au Concédant, chaque année, un rapport comportant

notamment les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution du contrat de concession et une analyse de la qualité du service.

Le rapport annuel du Concessionnaire comprend :

1. Les données comptables suivantes :

- Le compte annuel de résultat de l'exploitation de la Concession rappelant les données présentées l'année précédente au titre du contrat en cours. Pour l'établissement de ce compte, l'imputation des charges s'effectue par affectation directe pour les charges directes et selon des critères internes issus de la comptabilité analytique ou selon une clé de répartition dont les modalités sont précisées dans le rapport pour les charges indirectes, notamment les charges de structure ;
- Une présentation des méthodes et des éléments de calcul économique annuel et pluriannuel retenus pour la détermination des produits et charges directs et indirects imputés au compte de résultat de l'exploitation, les méthodes étant identiques d'une année sur l'autre sauf modification exceptionnelle et dûment motivée ;
- Un état des variations du patrimoine immobilier intervenues dans le cadre du contrat ;
- Un compte rendu de la situation des biens et immobilisations nécessaires à l'exploitation du service public délégué, comportant notamment une description des biens et le cas échéant le programme d'investissement, y compris au regard des normes environnementales et de sécurité ;
- Un état du suivi du programme contractuel du renouvellement des biens et immobilisations nécessaires à l'exploitation du service public délégué ainsi qu'une présentation de la méthode de calcul de la charge économique imputée au compte annuel de résultat d'exploitation de la Concession ;
- Un état des autres dépenses de renouvellement réalisées dans l'année conformément aux obligations contractuelles ;
- Un inventaire des biens désignés au contrat comme biens de retour et de reprise du service délégué ;
- Les engagements à incidences financières, y compris en matière de personnel, liés à la Concession de Service Public et nécessaires à la continuité du service public.

2. L'analyse de la qualité du service comportant tout élément permettant d'apprécier la qualité du service rendu et les mesures proposées par le Concessionnaire pour une meilleure satisfaction des usagers.

3. Toutes informations utiles relatives à l'exécution du service et notamment :

- les tarifs pratiqués, leur mode de détermination et leur évolution, ainsi que les autres recettes d'exploitation ;
- les sommes perçues auprès des usagers (par catégorie de tarifs) et celles versées par le Concédant au titre de la subvention des repas ;
- la quantité de denrées par type de gammes (achetées, distribuées, état des stocks) ;
- le tableau de suivi des % relatifs à l'alimentation durable (en valeur d'achats en euros)

- le nombre total de repas distribués suivant leur catégorie et évolution (y compris les prestations annexes) ;
- l'effectif du service et la qualification des agents ;
- les modifications éventuelles de l'organisation du service ;
- l'ensemble des adaptations ou travaux à envisager (notamment en cas de mise en conformité ou de progrès technologiques) ;
- le montant et les modalités de calcul des droits d'accès versés au Concédant.
- Le suivi des formations
- Le suivi des actions de développement durable.

Le Concessionnaire produit les comptes de l'exploitation du service affermé afférents à chacun des exercices écoulés ainsi que leur évolution par rapport à l'exercice précédent.

Est utilisée à cet effet la notion de compte de résultat définie dans le plan comptable général applicable aux entreprises privées. Le Concessionnaire utilise le modèle de compte d'exploitation présenté en Annexe 15, y compris le détail des frais de personnel et de coûts d'exploitation.

Le Concessionnaire détaille également dans son rapport, les informations demandées ci-dessus, pour l'ensemble des clientèles extérieures (y compris le compte d'exploitation). Il présentera, par ailleurs, dans le détail, les sommes encaissées et reversées au titre des droits d'accès.

Le Concessionnaire transmet également chaque année au GAC, les statistiques d'alimentation durable pour la déclaration à réaliser sur le site MaCantine.gouv.fr.

ARTICLE 41 - CONTROLE EXERCE PAR LE CONCEDANT

Pendant la durée d'exploitation du service, le GAC exerce notamment un contrôle de l'entretien, un contrôle hygiénique et sanitaire, un contrôle quantitatif et qualitatif des menus et des repas et un contrôle des mesures de sécurité.

Ces contrôles peuvent être exercés à tout moment, et éventuellement par l'intermédiaire d'agents spécialisés. Ils ne dispensent en aucun cas du contrôle assuré par le Concessionnaire.

Le GAC a le droit de contrôler tout renseignement transmis par le Concessionnaire. A cet effet, ses agents accrédités peuvent procéder sur place et/ou sur pièces à toute vérification utile pour s'assurer du fonctionnement du service dans les conditions du présent contrat et prendre connaissance de tous documents techniques, comptables et autres, nécessaires à l'accomplissement de leur mission.

Le Concessionnaire a l'obligation de tenir à la disposition du GAC pendant toute la durée du contrat l'ensemble des informations et des pièces relatives à l'exécution du contrat.

Le Concessionnaire devra permettre un accès en mode "consultation" au GAC, du système d'encaissement.

ARTICLE 42 - COMITE DES USAGERS

Un comité des usagers sera composé sous la responsabilité des membres du GAC. Il se réunira suivant une périodicité qu'il définira librement, mais tiendra obligatoirement une réunion trimestrielle en présence de représentants du Concessionnaire. Celui-ci désignera un ou deux représentants pour y siéger, avec présence obligatoire.

Ce comité a pour mission de veiller au bon fonctionnement du restaurant administratif et de la cafétéria ainsi qu'au respect des engagements pris par le concessionnaire. Il pourra relever d'éventuels dysfonctionnements dans l'exécution du contrat et les communiquer aux membres du GAC.

Le pouvoir adjudicateur établira un compte-rendu de chaque séance du comité des usagers et le communiquera dans les 10 jours au Concessionnaire.

Le Concessionnaire devra notamment procéder à des **enquêtes de satisfaction** auprès des usagers, durant l'exécution du contrat. Les résultats en seront communiqués au comité des usagers et aux membres du GAC, avec le cas échéant des propositions d'évolution dans le service rendu.

Le Concessionnaire mettra à disposition des usagers un support adapté et visible pour ceux qui souhaiteraient communiquer des observations ou remarques sur la prestation du restaurant ou de la cafétéria. Le Concessionnaire s'engage à répondre à ces remarques et à fournir au comité des usagers l'ensemble des questions ou remarques qui lui ont été soumises ainsi que les réponses qu'il y a apportées.

Les menus sont établis pour 4 semaines.

Ils sont transmis aux membres du GAC par courriel quinze jours avant le jour de consommation du premier repas de la trame de menus proposés.

Ils précisent les mentions "Bio", "Label", "fait maison"... et la composition des plats (exemple salade composée).

Le Concessionnaire transmettra les fiches techniques des produits sur simple demande du Concédant.

CHAPITRE X : RESPONSABILITES - ASSURANCES

ARTICLE 43 - RESPONSABILITES ET ASSURANCES DU DELEGANT

Le GAC devra assurer les risques de dommages et de responsabilité inhérents à sa qualité de propriétaire des bâtiments objet de la présente convention.

Le GAC déclare être son propre assureur pour tous les dommages subis ou causés de son fait et de celui des personnes dont il répond.

ARTICLE 44 - RESPONSABILITES ET ASSURANCES DU CONCESSIONNAIRE

44.1/ Biens du Concessionnaire et du Concédant mis à la disposition du Concessionnaire

Les biens mobiliers et immobiliers mis à la disposition du Concessionnaire sont énumérés à l'article 6.

Le Concessionnaire devra souscrire les contrats d'assurance garantissant les dommages dont il pourrait être déclaré responsable ou affectant ses propres biens soit :

- Les risques locatifs pour les bâtiments ou parties de bâtiments mis à disposition du Concessionnaire et listés à l'article 6.
- Les biens se trouvant à l'intérieur des bâtiments ou parties de bâtiments mis à disposition du Concessionnaire et listés à l'article 6, lui appartenant ou dont il a la garde ou l'usage à quelque titre que ce soit.
- Ses propres préjudices financiers et notamment les pertes d'exploitation, les frais supplémentaires d'exploitation ou les pertes de jouissance qu'il peut subir dans l'exploitation de ses activités.

44.2/ Exploitation du service et responsabilité civile

Dès la prise en charge des installations et l'entrée effective du contrat, le Concessionnaire est responsable du bon fonctionnement du service dans le cadre des dispositions du présent contrat.

Le Concessionnaire fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant provenir du fait de son exploitation et dont il serait responsable.

Le Concessionnaire est seul responsable vis-à-vis des tiers, de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient, résultant de son exploitation et dont il serait responsable. Il lui appartient de souscrire, auprès d'une ou plusieurs compagnies d'assurances, les garanties d'assurances qui couvrent l'ensemble des risques liés à ce type d'exploitation.

Le Concessionnaire est assuré de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir notamment en cas d'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement pouvant survenir du fait de son exploitation.

Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxication alimentaire et d'empoisonnement ne peut être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le marché français de l'assurance.

44.3/ Clauses générales

Il doit être prévu dans le ou les contrats d'assurance souscrits par le Concessionnaire, ou le cas échéant par le Concédant, que :

- Les responsabilités respectives du Concédant et du Concessionnaire sont celles résultant des principes de droit commun sans qu'il soit apporté de dérogation à ces principes. **Il est notamment rappelé qu'aucune clause de renonciation à recours n'est consentie par l'une ou l'autre des parties qui devront donc assurer respectivement les risques qu'elles encourent.**
- Les montants de garanties devront être suffisants au regard des risques encourus ; tout découvert de garantie du fait d'une insuffisance de garanties ou de franchises ne sera opposable qu'à la partie concernée et en aucun cas transférable à l'autre partie ou à ses assureurs.

Chaque année, avant la date d'échéance du contrat d'assurance, le Concessionnaire doit procéder à une réactualisation des garanties.

44.4/ Obligations du Concessionnaire en cas de sinistre

Le Concessionnaire doit prendre toutes dispositions pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exécution du service, que ce soit du fait du sinistre ou du fait des travaux de remise en état engagés à la suite du sinistre.

En cas de sinistre, affectant les immeubles et équipements, l'indemnité versée par les compagnies est intégralement affectée à la remise en état de l'ouvrage et de ses équipements.

Les travaux de remise en état doivent commencer immédiatement après le sinistre, sauf cas de force majeure ou d'impossibilité liée aux conditions d'exécution des expertises.

ARTICLE 45 - JUSTIFICATION DES ASSURANCES

Le Concessionnaire transmettra au Concédant, à chaque réactualisation, une attestation d'assurances précisant les risques garantis ainsi que les montants de garantie.

Le Concédant peut en outre, à toute époque, exiger du Concessionnaire la justification du paiement régulier des primes d'assurances.

Toutefois, ces communications n'engagent en rien la responsabilité du Concédant pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant de ces assurances s'avèreraient insuffisants.

CHAPITRE XI : GARANTIES - SANCTIONS – CONTENTIEUX

ARTICLE 46 - CAUTIONNEMENT

Le Concessionnaire fournit une caution personnelle et solidaire, ou une caution bancaire d'un montant de [...] ⁴€, dans le mois suivant la signature du présent contrat. Le Concessionnaire fournit au Concédant la preuve du dépôt du cautionnement à l'aide d'un document datant de moins d'un mois.

Sur le cautionnement sont prélevés le montant des pénalités et les sommes restantes dues au Concédant par le Concessionnaire en vertu du présent contrat.

Sont également prélevées sur le cautionnement les dépenses faites en raison des mesures prises par le Concédant, aux frais du Concessionnaire, pour assurer la continuité du service ou la reprise de la Concession en cas de mise en régie provisoire, ou la remise en bon état des ouvrages et équipements.

Toutes les fois qu'une somme quelconque est prélevée sur le cautionnement, le Concessionnaire doit le compléter dans un délai de quinze jours.

Le Concessionnaire fournit au Concédant la preuve de la reconstitution du cautionnement à l'aide d'un document datant de moins d'un mois.

La non-reconstitution du cautionnement, après une mise en demeure restée sans effet pendant un mois, ouvre droit pour le Concédant à procéder à une résiliation sans indemnité.

Sous réserve de l'application des dispositions ci-dessus, le GAC prononce la main levée en fin de contrat.

ARTICLE 47 - SANCTIONS PECUNIAIRES : LES PENALITES

Faute pour le Concessionnaire de remplir les obligations qui lui sont imposées par le présent contrat, des pénalités pourront être infligées à ce dernier, sans préjudice, s'il y a lieu, des dommages et intérêts envers les tiers ou de l'application des mesures faisant l'objet des articles 48 à 50.

47.1/ Exploitation du service

En cas de défaillance du Concessionnaire dans l'exploitation du service, sauf cas de force majeure, de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable à l'administration ou au Concédant ou de circonstances exceptionnelles au sens de l'article L.3411-1 du code de la commande publique, des pénalités sont appliquées au Concessionnaire comme suit :

⁴ Montant à préciser avec le candidat retenu ; le montant ne peut être inférieur à 3% des sommes encaissées annuellement par le Concessionnaire

↳ **Pénalités pour retard dans le démarrage du service**

En cas de retard par rapport au début du service, une pénalité de **200 €** sera appliquée par ¼ d'heure de retard, sur simple constat.

↳ **Pénalités pour non-respect des engagements contractuels**

- En cas de non-respect des engagements sur l'alimentation durable, une pénalité de **1 000 €** par pourcentage manquant (sur les achats valorisés en euros) sera appliquée sur la base des éléments transmis par le Concessionnaire dans son rapport annuel
- En cas de modification de l'une des composantes du menu du jour apportée unilatéralement par le Concédant, une pénalité de **300 €** par composante modifiée sera appliquée, sans qu'il soit nécessaire d'en aviser le Concessionnaire. Il suffira de mettre en évidence la différence entre le menu arrêté d'un commun accord et la livraison non conforme effectuée par le Concessionnaire sans autorisation préalable de modification.
- Si à l'occasion d'un contrôle effectué, il est constaté, de manière contradictoire, qu'un produit alimentaire utilisé ne correspond pas aux spécificités qualitatives contractuelles, une pénalité forfaitaire de **300 €** sera appliquée pour chaque anomalie constatée.
- En cas de non-respect des prix des prestations, une pénalité forfaitaire de **200 €** sera appliquée sur chaque anomalie constatée.
- En cas de non-respect des grammages, des pénalités seront perçues, sur une base forfaitaire de **200 €** par contrôle. La vérification des grammages se fera par simple constat contradictoire.
- En cas de non-respect des engagements de la variété des plats, la largeur de l'offre alimentaire, le maintien des choix ou l'ouverture des stands, des pénalités pourront être mises à la charge du Concessionnaire sur simple constat contradictoire. Ces pénalités seront de **300 €** par constat de non-conformité. En cas de réitération au cours d'un même mois, les pénalités seront doublées à partir de la seconde fois.
- En cas de non-respect des engagements sur les files d'attente, des pénalités pourront être perçues, sur une base forfaitaire de **300 €** par constat.
- En cas de refus d'accès des membres du GAC au système d'encaissement, une pénalité de **500 €** sera appliquée pour chaque demande refusée.
- En cas de changement de l'équipe d'encadrement sans information préalable du Concédant, une pénalité forfaitaire de **500 €** sera appliquée.

↳ **Pénalités pour non-réponse aux demandes du Concédant**

- En cas de non remise des projets de menus, des rapports d'activité mensuels et annuels et de tout document nécessaire aux contrôles et après une mise en demeure envoyée par lettre recommandée avec accusé de réception restée infructueuse au terme d'un délai de 8 jours, une pénalité de **200 € par jour de retard** sera appliquée.
- En cas de non-participation à la commission restauration ou des usagers, ou à toute autre réunion de travail convoquée par les services du Concédant impliquant la présence du Concessionnaire, il sera appliqué une pénalité de **200 €** par absence constatée non excusée.

↳ **Pénalités pour mauvaise exécution du nettoyage ou non-respect des règles d'hygiène**

- En cas de non-exécution du plan de nettoyage ou de non-respect des règles d'hygiène (Plan de Maîtrise Sanitaire), il sera appliqué une pénalité de **200 €** par manquement constaté après contrôle contradictoire.

47.2/ Continuité du service public

En cas de manquement à l'obligation de continuité du service public (interruption totale du service de restauration), sauf cas de force majeure, de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable à l'Administration ou au Concédant ou de circonstances exceptionnelles au sens de l'Article L. 3411-1 du code de la commande publique, le Concessionnaire pourra être redevable, sur simple décision du Concédant, d'une pénalité égale à **2 000 € par jour d'interruption**.

Les dispositions du présent article ne préjudicient pas de l'application des sanctions coercitives et résolutoires prévues aux articles 48 et 50 du présent contrat.

ARTICLE 48 - SANCTIONS COERCITIVES - LA MISE EN REGIE PROVISOIRE

Le Concessionnaire doit assurer la continuité du service en toutes circonstances, sauf en cas de force majeure ou de destruction totale des ouvrages imputable à l'une des parties au présent contrat ou de retard imputable au Concédant ou de circonstances exceptionnelles au sens de l'article L. 3411-1 du code de la commande publique. En cas d'interruption tant totale que partielle du service de restauration, le Concédant a le droit d'assurer le service par le moyen qu'il juge bon, sans préjudice des sanctions pécuniaires prévues à l'article 47 du présent contrat.

Si l'interruption du service n'est pas due à un cas de force majeure ou à l'une des causes d'exonération mentionnées à l'alinéa précédent, le service peut être assuré en régie aux frais du Concessionnaire.

Le Concédant peut à cet effet prendre possession temporairement des locaux, matériels, approvisionnements etc., et d'une manière générale, de tout matériel nécessaire à l'exploitation. Il dispose en outre du personnel nécessaire à l'exécution du service.

La mise en régie doit être précédée d'une mise en demeure adressée au lieu du domicile du Concessionnaire, par lettre recommandée avec accusé de réception, et restée sans effet à l'expiration d'un délai d'un mois, sauf en cas de mesures d'urgence visées à l'article suivant.

La régie cesse dès que le Concessionnaire est de nouveau en mesure de remplir ses obligations, sauf si la déchéance est prononcée.

ARTICLE 49 - MESURES D'URGENCE

Outre les mesures prévues par les articles 47, 48 et 50, le Directeur ou l'autorité compétente peut prendre d'urgence en cas de carence grave du Concessionnaire, ou de

menace à l'hygiène ou à la sécurité publique, toute décision adaptée à la situation, y compris la fermeture temporaire du service de restauration.

Les conséquences financières d'une telle décision sont à la charge du Concessionnaire, sauf dans les cas de force majeure ou causes d'exonération spécifiques et justifiées.

ARTICLE 50 - SANCTION RESOLUTOIRE : LA DECHEANCE

En cas de faute d'une particulière gravité, notamment si le Concessionnaire ne réalise pas l'entretien, la maintenance, le renouvellement du petit matériel et les contrats de maintenance du gros matériel prévus ou n'assure pas le service dans les conditions prévues par le présent contrat depuis plus de cinq jours ouvrés, le Concédant peut, outre les mesures prévues par les articles 47 à 49, prononcer la déchéance du Concessionnaire.

Cette mesure doit être précédée d'une mise en demeure restée sans effet pendant un délai de deux semaines.

La résiliation du contrat ne fait pas obstacle à l'exercice des actions civiles et / ou pénales contre le Concessionnaire.

Les conséquences financières de la déchéance sont à la charge du Concessionnaire.

CHAPITRE XII : FIN DU CONTRAT

ARTICLE 51 - CAS DE FIN DU CONTRAT

Le contrat cesse de produire ses effets dans les conditions prévues aux articles ci-après :

- ✓ à la date d'expiration du contrat,
- ✓ en cas de résiliation du contrat,
- ✓ en cas de déchéance du Concessionnaire.

ARTICLE 52 - EXPIRATION DU CONTRAT

A la date d'expiration du contrat, les investissements initiaux sont réputés être intégralement amortis.

Le Concédant a la faculté, sans qu'il en résulte un droit à indemnité pour le Concessionnaire, de prendre pendant les derniers six mois du contrat toutes mesures pour assurer la continuité du service en réduisant autant que possible la gêne qui en résultera pour le Concessionnaire.

D'une manière générale, le Concédant peut prendre toutes les mesures nécessaires pour faciliter le passage progressif de l'ancien au nouveau régime d'exploitation.

Le Concessionnaire doit, dans cette perspective, fournir au Concédant tous les éléments d'information qu'il estimerait utile. Ce dernier pouvant, en sa qualité d'autorité responsable du service public, demander la communication de tout document qu'il jugerait utile à cette fin.

ARTICLE 53 - RESILIATION DU CONTRAT POUR MOTIF D'INTERET GENERAL

Le Concédant peut mettre fin au contrat avant son terme normal, pour des motifs d'intérêt général.

Dans ce cas, le Concessionnaire a droit à l'indemnisation intégrale du préjudice subi.

Les indemnités dues correspondent notamment aux éléments suivants :

- indemnité de manque à gagner calculée sur la moyenne des résultats déclarés dans les rapports annuels multipliée par le nombre d'années restant à courir jusqu'au terme normal du contrat,
- part non amortie de tous les investissements réalisés par le Concessionnaire en accord avec le Concédant, initiaux comme de renouvellement,
- autres frais et charges engagés par le Concessionnaire pour assurer l'exécution du présent contrat, pour la partie non couverte à la date de prise d'effet de la résiliation ;

- montant des pénalités liées à la résiliation anticipée de contrats de prêts ou de crédit-bail ;
- frais liés à la rupture des contrats de travail affectés à la Concession (prévus à l'article 23) qui devraient nécessairement être rompus à la suite de cette résiliation, dans le cas où la poursuite de ces contrats ne pourrait être prévue chez le nouveau prestataire.

ARTICLE 54 - DECHEANCE

La déchéance prévue à l'article 50 s'accompagne du remboursement par le Concédant :

- de la part non amortie de tous les investissements réalisés par le Concessionnaire en accord avec le Concédant
- du rachat des stocks du Concessionnaire, lorsque le Concédant le souhaite, suivant estimation amiable ou à dire d'expert.

Tout retard dans le paiement des sommes dues, supérieur à 30 jours à compter de la fin du contrat, donne lieu à intérêts moratoires calculés selon le taux de refinancement de la BCE majoré de 8 points.

Le Concessionnaire s'assure que la faculté est faite au Concédant de se substituer à lui dans tous les contrats de financements afférents au contrat.

ARTICLE 55 - DISPOSITIONS COMMUNES EN FIN DE CONTRAT

55.1/ Remise des installations et des biens

55.1.1 Biens de retour

A l'expiration du contrat, le Concessionnaire est tenu de remettre au Concédant, en état normal d'entretien compte tenu de l'usage normal qui en aura été fait, tous les biens et équipements qui sont indispensables à l'exécution du service public et qui font partie intégrante du contrat, tels qu'ils figurent à l'inventaire défini à l'Annexe 6. Cette remise est faite sans indemnité, à l'exclusion des dispositions prévues à l'alinéa 2 ci-dessous.

Six mois minimums avant l'expiration du contrat, les parties effectueront contradictoirement, un inventaire et un état des lieux des biens de l'affermage en ayant recours sur demande de l'une des parties et à frais partagés, à un bureau de contrôle indépendant ayant d'une part des compétences relatives aux locaux et infrastructures techniques et d'autre part aux matériels et équipements de cuisine.

Il sera constaté les travaux à exécuter sur les ouvrages et les réparations ou remplacement des matériels qui ne sont pas en état normal d'entretien compte tenu de l'usage normal qui en aura été fait.

Le Concessionnaire doit exécuter les travaux, les réparations ou remplacements relevant de sa responsabilité avant l'expiration du contrat.

55.1.2 Biens de reprise

Les installations nécessaires à l'exploitation, financées par le Concessionnaire en cours de contrat et faisant partie intégrante du contrat, peuvent être rachetées par le Concédant, sous réserve qu'il décide discrétionnairement de l'exercice de son droit de reprise. Six mois avant l'expiration dudit contrat, les parties en arrêtent le montant définitif et les modalités de paiement.

55.1.3 Biens propres

Tous les autres biens non visés aux alinéas précédents, qui ne sont pas strictement nécessaires à l'exploitation pourront être rachetés par le Concédant après accord des parties. Leur valeur sera fixée à l'amiable ou, à défaut, à dire d'expert.

55.1.4 Stocks

Le Concédant a la faculté de racheter les stocks correspondant à la marche normale de l'exploitation. La valeur de ces stocks est fixée à l'amiable, ou à dire d'expert, et payée au Concessionnaire dans les trois mois qui suivent leur reprise.

55.2/ Sort du personnel

Au terme normal ou anticipé du présent contrat, le Concédant s'engage à reprendre, ou à faire reprendre par le successeur, le personnel tel que défini à l'article 23, en application des dispositions des articles L1224-1 et suivants du Code du Travail.

55.3/ Sort des provisions

Le solde des provisions non dépensées sera restitué au Concédant dans les conditions fixées à l'article 9.3.2.

55.4/ Sort du solde des badges

Le Concessionnaire remettra un listing nominatif indiquant le montant résiduel du compte de chaque usager, sous forme d'un fichier informatique. En cas de changement de prestataire, il rétrocédera les soldes positifs des usagers au nouvel opérateur, les soldes débiteurs restent à sa charge.

CHAPITRE XIII : CLAUSES DIVERSES

ARTICLE 56 - ELECTION DE DOMICILE

Le Concessionnaire fait élection de domicile à son siège social.

Le Concessionnaire est tenu à avoir en permanence un représentant au restaurant. Le nom de ce représentant est porté à la connaissance du Concédant huit jours avant sa prise de fonction effective.

ARTICLE 57 - UTILISATION DE MARQUES PROFESSIONNELLES

L'utilisation de la marque professionnelle du Concessionnaire à l'occasion de l'exécution de la mission de service des repas est subordonnée à l'accord du Concédant.

Toute publicité autre que l'utilisation de la marque professionnelle du Concessionnaire est interdite.

ARTICLE 58 - LITIGES

Les contestations qui s'élèvent entre le Concessionnaire et le Concédant au sujet du présent contrat sont soumises au Tribunal Administratif compétent.

ARTICLE 59 - ANNEXES CONTRACTUELLES

Les annexes mentionnées ci-après sont jointes au présent contrat, et ont valeur contractuelle.

Annexe 1 – Actions en faveur du Développement durable

- Annexe 1.1 – Liste et cartographie des producteurs locaux
- Annexe 1.2 – Structuration des filières locales
- Annexe 1.3 – Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Annexe 1.4 – Produits de nettoyage et lessiviels éco-labellisés
- Annexe 1.5 – Tri et valorisation des déchets
- Annexe 1.6 – Déplacements
- Annexe 1.7 – Economies d'énergie
- Annexe 1.8 – Insertion des personnes en difficultés
- Annexe 1.9 – Bien-être animal
- Annexe 1.10 – Conditionnements VAE et prestations annexes

Annexe 2 – Qualité des menus : Menus du restaurant pour septembre et octobre 2025

Annexe 3 – Qualité des produits

- Annexe 3.1 – Qualité et origine des produits
 - Annexe 3.1.1 – Qualité et origine des produits - Synthèse
 - Annexe 3.1.2 – Engagements sur l'alimentation "durable"
- Annexe 3.2 – Offre de boissons chaudes et froides
- Annexe 3.3 – Offre de grillades
- Annexe 3.4 – Offre des fromages
- Annexe 3.5 – Table à condiments
- Annexe 3.6 – Catalogue des pâtisseries et desserts "maison"
- Annexe 3.7 – Fiches techniques et sources d'approvisionnement pour le pain
- Annexe 3.8 – Offre végétarienne et plats du monde
- Annexe 3.9 – Offre de poissons

Annexe 4 – Qualité de la prestation et du service

- Annexe 4.1 – Structure de l'offre alimentaire au Self
- Annexe 4.2 – Offre Cafétéria
- Annexe 4.3 – Gestion des flux et des files d'attente
- Annexe 4.4 – Catalogue et présentation des prestations annexes

Annexe 5 – Actions de communication

- Annexe 5.1 – En faveur du GAC
- Annexe 5.2 – En faveur des usagers
- Annexe 5.3 – Tableau de suivi de l'activité

Annexe 6 – Inventaire des équipements et état des lieux

Annexe 7 – Plans des lieux

Annexe 9 – Grille de répartition des charges

Annexe 10 – Animations

Annexe 11 – Procédure d’alerte et plan de continuité

Annexe 11.1 – Procédure d'alertes en cas de crise alimentaire

Annexe 11.2 – Plan de continuité d’activité en cas de pandémie

Annexe 12 – Personnel

Annexe 12.1 – Organigramme des restaurants

Annexe 12.2 – Profils de l'équipe d'encadrement

Annexe 12.3 - Liste du personnel affecté au contrat de DSP

Annexe 12.4 - Plannings journaliers (diagrammes de Gantt)

Annexe 12.5 - Tenues du personnel

Annexe 13 – Plan de formation du personnel

Annexe 14 – Bordereaux de prix

Annexe 14.1 – BPU Alimentaires

Annexe 14.2 – BPU Frais Fixes

Annexe 14.3 – BPU Cafétéria

Annexe 14.5 – BPU Prestations Annexes

Annexe 15 – Compte d’exploitation prévisionnel

Annexe 16 – Facturation des repas et gestion des impayés

Annexe 16.1 - Présentation du système de facturation et d'encaissement

Annexe 16.2 - Présentation du système de gestion des impayés

Annexe 17 – Maintenance des équipements de la cuisine

Annexe 18 - Liste des sous-traitants

Fait à Paris, le ____ 2025

En 2 exemplaires originaux.

Pour l'EHESS, [...], Président

Pour le Concessionnaire, [...], Président