



Agence Française de développement
5 Rue Roland-Barthes
75012 PARIS

Assistance à maîtrise d'ouvrage (AMO) pour la passation du marché de restauration collective d'entreprise sur le site Austerlitz et le suivi de l'exécution des contrats de restauration pour l'Agence Française de Développement

Cahier des Clauses Techniques Particulières

CCTP

1. Préambule

1.1 Présentation de l'AFD

L'Agence française de Développement est un Etablissement Public Industriel et Commercial relevant de la loi bancaire, en tant que société de financement.

Elle est chargée, dans le cadre du dispositif public d'aide au développement, de financer, par des prêts à long terme et/ou des subventions, le développement économique et social de près de 80 pays en voie de développement et des Collectivités d'Outre-mer.

Elle s'est dotée d'une charte éthique consultable sur son site www.afd.fr

Etablissement public au cœur du dispositif français de coopération, l'Agence Française de Développement (AFD) agit depuis plus de soixante-dix ans pour lutter contre la pauvreté et favoriser le développement dans les pays du Sud. Elle soutient également le dynamisme économique et social des Outre-mer.

Au moyen de subventions, de prêts, de fonds de garantie ou de Marchés de désendettement et de développement (C2D), elle finance des projets, des programmes et des études et accompagne ses partenaires du Sud dans le renforcement de leurs capacités.

L'AFD finance et accompagne des projets et programmes de développement qui soutiennent une croissance économique plus durable et partagée, améliorent les conditions de vie des plus pauvres, contribuent à la préservation de la planète et aident à stabiliser les pays fragiles ou en sortie de crise.

Ses équipes, basées à Paris, Marseille et dans son réseau de soixante-douze agences et représentations dans les pays en développement et dans les Outre-mer français, lui permettent d'offrir à ses partenaires des financements, des instruments d'analyse et de couverture du risque et une ingénierie de formation et de renforcement des capacités.

Sa filiale Proparco soutient les investissements privés. La Société de Promotion et de Participation pour la Coopération Economique « PROPARCO » est une société anonyme, filiale de l'AFD à 78,9% depuis la dernière augmentation de capital.

PROPARCO est un établissement de crédit agréé en tant que société financière et soumis aux dispositions du code monétaire et financier.

La mission de PROPARCO est de favoriser, dans les pays émergents et dans les pays en développement, les investissements privés en faveur de la croissance, du développement durable et de l'atteinte des Objectifs du Millénaire. PROPARCO propose une palette complète d'instruments financiers permettant de répondre aux besoins spécifiques des investisseurs privés dans les pays dans lesquels elle intervient (prêts, fonds propres, prises de participation, garanties et ingénierie financière), principalement EUR et USD, mais également en devises émergentes (ZAR, INR, PEN, etc.).

PROPARCO fait l'objet d'une intégration globale dans les comptes consolidés du groupe AFD.

Filiale récemment intégrée au groupe AFD, Expertise France, est un EPIC (Etablissement Public Industriel et Commercial) dont la mission est d'accroître les capacités de mobilisation de l'expertise technique

publique à l'international pour mieux répondre aux besoins grandissants des pays en développement ou émergents en matière d'assistance aux politiques publiques.

L'AFD collabore également avec les réseaux académiques français et internationaux pour alimenter les débats et réflexions prospectives sur le développement.

Elle assure la gestion du Fonds français pour l'environnement mondial (FFEM), qui cofinance des projets conciliant environnement et développement.

En 2020, l'AFD a lancé un grand projet de création de la Cité du Développement en procédant à l'acquisition d'un projet VEFA de 50 000 m² à la Gare d'Austerlitz pour réunir les 3 entités du Groupe AFD (AFD, Proparco et Expertise France) sur un unique site parisien et accueillir également ses partenaires (Banque Mondiale, BRGM).

2. Présentation du projet Austerlitz (PA)

2.1 Présentation générale

L'AFD occupe actuellement 4 bâtiments situés dans l'immédiate proximité de la Gare de Lyon à Paris, deux en pleine propriété sur 30 000 m² de surface utile brute (SUB) et deux en location sur 10.000 m² auprès de deux bailleurs différents.

La filiale PROPARCO occupe un espace de 8000 m² au Louvre des Entreprises loué à un bailleur professionnel incluant des prestations fournies par un property professionnel.

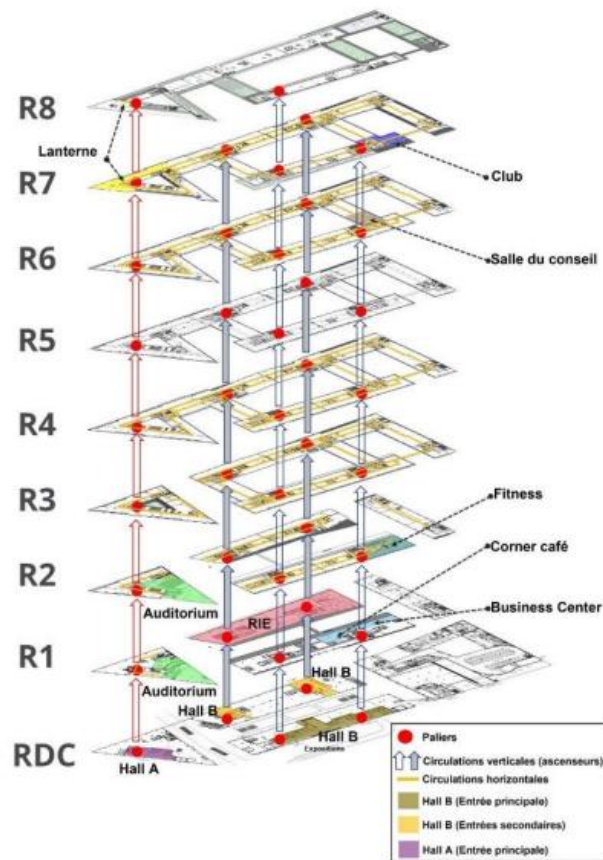
La filiale EXPERTISE France occupe un espace de coworking aux Gobelins, prestation fournie par un property professionnel.

L'AFD et ses deux filiales (PROPARCO et EXPERTISE France) doivent se regrouper dans un seul ensemble immobilier en 2027 (« programme Austerlitz »).

Ce programme comprend 3 bâtiments, les deux premiers seront utilisés par les entités du groupe AFD et le troisième sera occupé par des entités de l'écosystème du développement afin de constituer une « cité du développement ». L'ensemble développe 52 000 m²

Ce programme est en cours de réalisation.

ORGANISATION FONCTIONNELLE DU BATIMENT



L'AFD ayant acquis un site unique regroupant l'intégralité des entités du Groupe, l'application du nouveau contrat de restauration se fera rue David Bowie – 75012 Paris.

Le nouveau site est positionné face à la gare d'Austerlitz à l'est et au futur square Marie Curie à l'ouest, à la perpendiculaire du bâtiment des Grandes Divisions.

Le projet se développe en relation avec les grandes structures du site, la gare d'Austerlitz, l'hôpital de la Pitié Salpêtrière, la grande façade du bâtiment des Grandes Divisions et la cour Saint Louis, mais aussi plus largement le Jardin des Plantes, l'infrastructure du métro (Viaduc M5) et la Seine à proximité.

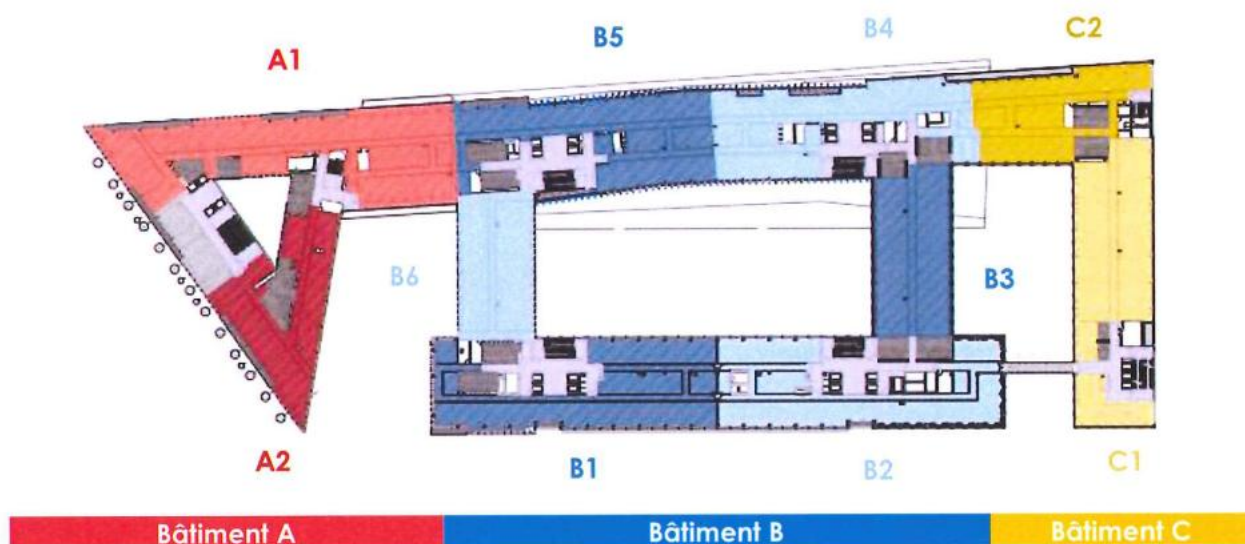
Sur la parcelle A7A8, le projet participe au réaménagement du pôle multimodal de la gare d'Austerlitz. Il accueille une programmation multiple incluant des bureaux, des surfaces commerciales, un hôtel, la dépose minute de la gare, un parking public dont une partie est privée (à destination des utilisateurs des bureaux), des locaux destinés à la SNCF et un local associatif. Le projet prévoit la construction d'un

ensemble immobilier en R+9 avec une partie en R+10 pour l'hôtel sur un niveau en RDJ et cinq niveaux de sous-sols.

L'immeuble comporte 4 bâtiments ponts sur plusieurs niveaux (R+3 à R+7 et R+4 à R+7) dont en particulier celui qui franchit le viaduc du Métro de la ligne 5. Il comporte également plusieurs passerelles

Le site AFD est composé de 3 bâtiments (A, B et C)

Bâtiment	Surface
A	10 500 m ²
B	31 300 m ²
C	8 200 m ²



Les Bâtiments A et B serviront au groupe AFD (AFD, Proparco et Expertise France)

Le Bâtiment C va accueillir des locataires de l'écosystème du développement afin de constituer la Cité du développement.

Présentation des solutions de restauration (production et distribution)

Bâtiment B :

1/ Un restaurant self de type scramble situé au niveau 1 du bâtiment B donnant sur la cour

Museum et le jardin central, sur une surface de 1 310 m² de salle de restauration sur 1 950 m² au total (+ 300 m² de terrasse)

- Production sur place
- Capacité de 1000 repas/jour, midi uniquement
- Liaison directe avec l'espace de distribution
- Distribution en self scramble
- Consommation des repas sur place
- Locaux de production : 510 m²
- Espace de distribution : 321 m² (6 à 7 stands chauds)
- Salle à manger : 660 m²
- Capacité : 455 places assises

2/ Un espace barista / restauration rapide, **corner shop** situé au 1^{er} étage du bâtiment B donnant sur le jardin Marie Curie, sur une surface de 290 m² (+ 500 m² de terrasse à partager avec le business center)

3/ Un restaurant Club

- Production sur place
- Liaison directe avec la salle à manger
- Distribution : service à table
- Capacité de +/- 80 repas/jour, plateaux repas inclus (absence de rotation des places)
- Uniquement le midi et accès réservé
- 1 salon de 40 m² (+/- 25 places assises)
- 1 salon de 27 m² (+/- 18 places assises)
- 2 salles complémentaires pour événements
- Locaux back office de 125 m²

Bâtiment C :

1/ Corner Bar - situé au R+1 et R+2 du bâtiment C – 305 places assises

Capacité couverts/jour = 600 à 700

2/ Brasserie - située au R+2 du bâtiment C (en lien avec Corner Bar) – 100 places assises.

2.2 Description du mode d'exploitation de restauration

L'AFD est propriétaire du site et donc en exploitation directe du contrat de restauration.

Relevant d'un mode de gestion externalisée, les prestations de restauration collective assurées au sein de l'Agence Française de Développement ont été attribuées à un prestataire extérieur dont le contrat arrivera à son terme le 30 juin 2027 sur le site actuel situé 5 rue Roland Barthes -75012 Paris.

Si le Property n'assure pas la gestion de la restauration du bât C, les trois restaurants devront être gérés par le même prestataire de restauration.

3. **Objet du Marché**

La direction de la Gestion Immobilière et Logistique (GIL) qui est rattachée au Secrétariat Général (SGN) a entre autres pour mission de gérer le patrimoine de l'Agence Française de Développement en France. GIL gère aussi en tant que maître d'ouvrage (le POUVOIR ADJUDICATEUR) et par délégation du CSE de l'AFD, la gestion du contrat de restauration réservé aux équipes du groupe AFD.

Le restaurant Club et le restaurant du C seront gérés directement par le département GIL (cf. précision sur le restaurant du bâtiment C ci-dessous).

3.1 Définition du besoin

Le POUVOIR ADJUDICATEUR souhaite faire réaliser différentes prestations réparties en 2 phases, par une AMO spécialisée dans la restauration.

Le présent contrat constitue un marché.

Phase 1 : Tranche ferme sous la forme d'un marché à prix forfaitaires.

Phase 2 : Tranche optionnelle sous la forme d'un accord-cadre à bons de commandes.

Durée de la phase 1 : 12 mois à compter de la date de notification du marché.

Durée de la phase 2 : 12 mois fermes reconductibles 2 fois par période d'un an.

L'affermissement de la tranche optionnelle (phase 2) interviendra au plus tard 30 jours avant la date de fin de la phase 1.

Phase 1 :

Mise en place du Marché restauration

- Réaliser un audit des prestations actuelles de restauration duplicables et à performer sur le futur site.
- Analyser les données du futur site : superficies des différentes zones de production et de distributions et types de restaurations, accès et liaisons entre ces différents points de restauration, situation et modalités du quai de livraison, matériel en place...etc.
- Etudier l'environnement, le fonctionnement et présenter les Options possibles d'exploitation des différents points de restauration.
- Rédiger le cahier des charges (CCTP) en tenant compte des différentes hypothèses envisagées,
- Rédiger les annexes financières (BPU-DQE, DPGF).
- Accompagner les équipes du Groupe AFD durant la phase de passation du marché public : appui sur l'analyse technique et financière des offres, appui durant les éventuelles phases de négociations, rédaction de la grille d'analyse technique et financière, appui en cas d'éventuels recours...
- Accompagner les équipes de GIL et les CSE pour élaborer la méthode de sélection et de suivi du ou des prestataires
- Rédiger la convention de constitution d'un GRIE pour la restauration du bâtiment B entre les différentes entités du groupe AFD avec sa mise en œuvre et le suivi de son fonctionnement.
- Procéder à la constitution d'un GRIE pour le bâtiment B :
 - Proposition d'un mode de fonctionnement : participation financière des filiales dans le fonctionnement du restaurant (mise en place du FRGM) avec décision du montant du PPC par convive,
 - Rédaction de la convention de constitution,
 - Rédaction du Règlement Intérieur,
- Pour la gestion du bâtiment C, plusieurs hypothèses sont envisagées pour sa gestion :
 - Hypothèse 1 : La gestion de la totalité du bâtiment C est confiée à un gestionnaire (property) qui aura la responsabilité de mettre en place les services de restauration.
 - Hypothèse 2 : La gestion de la totalité du bâtiment C est confiée à un gestionnaire mais l'AFD reste Maître de la gestion de la restauration tant sur le choix du prestataire que sur les modalités de fonctionnement (accueils des agents AFD par exemple).
 - Si l'hypothèse 2 est retenue, l'AMO devra rédiger le cadre contractuel d'exploitation de son restaurant avec les différents locataires (constitution du GRIE, règlement intérieur ...)
- Participer aux réflexions de l'éventualité d'un accès réciproque entre les restaurants des bâtiments B et C pour les agents AFD, les agents des filiales et les locataires du bâtiments C,
- L'AMO devra également travailler sur le modèle économique de l'exploitation de 2 restaurants et l'analyse des incidences et ajustements nécessaires en fonction de l'équilibre à tenir sur les 2 restaurants tels que la définition des droits d'accès par restaurant en fonction du statut des convives (agents AFD et PROPARCO, agents EF, locataires)

Il lui sera également demandé d'étudier les scénarios de la gratuité du café et l'impact financier inhérent sur la prestation de restauration.

Phase 2 :

Organisation de la gouvernance

- Accompagnement du prestataire entrant : état des lieux et présentation de l'inventaire du matériel AFD,
- Mise en place du calendrier, envoi des convocations, rédaction des comptes-rendus, suivi de l'application des décisions prises en réunion,
- Mettre en place un suivi opérationnel avec un tableau de bord et de reporting mensuel,
- Proposer toutes recommandations qui enrichiraient le sujet.
- La participation et animation des réunions mensuelles, trimestrielles et annuelles (périodicité et calendrier à définir avec la commission restauration)

Suivi des prestations

- La réalisation d'opérations de contrôles des prestations de restauration collective réalisées au sein du restaurant d'entreprise et autres points de restauration de l'Agence Française de Développement situé sur le site Austerlitz.
- Contrôle des prestations alimentaires : analyse des menus, contrôle des quantités (pesée des plats), qualités, variétés et présentation, vérification de la disponibilité de l'offre sur toute la durée du service, vérification de la température des plats servis.
- Contrôle de la qualité contractuelle des produits et des approvisionnements.
- Veille réglementaire : Au titre de la veille réglementaire, les prestations du titulaire devront inclure :
 - un suivi sur toutes les évolutions législatives ou réglementaires susceptibles d'affecter l'exécution du marché,
 - un suivi de la mise en œuvre des dispositions de la loi Grenelle sur l'environnement en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique, en particulier de l'évolution de l'indicateur défini dans la circulaire du Premier ministre du 3 décembre 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat dans le fonctionnement de ses services. Ce contrôle portera également sur le respect des dispositions de 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 (loi EGalim) et de celles de la loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (loi Agéc).
- Assistance à la déclaration sur la plateforme « macantine.gouv.fr ».
- Contrôle de la prestation de service et de la fluidité des self-services et cafétérias :
 - Examen du niveau de qualité et d'efficacité des personnels de service,
 - Contrôle de la fluidité de circulation en front-office (temps d'attente des convives aux différents stands et en caisse),
 - Conseils sur les points pouvant être améliorés en matière d'organisation et de méthodes de travail mises en œuvre par la société de restauration.
- Contrôle du respect des normes d'hygiène et de sécurité des self-services et cafétérias :

- Examen des procédures et de l'élaboration des repas, des modes opératoires des personnels, de leurs tenues, de la propreté en général (personnels, locaux et matériels), contrôle des températures dans les divers postes de travail et lieux de stockage,
- Contrôle des conditions de stockage,
- Une assistance en cas de déclaration de TIAC,
- Examen de la conformité réglementaire des procédures d'hygiène et des méthodes HACCP.
- Contrôle et suivi de l'entretien mobilier et immobilier :
- • Contrôle de l'entretien des locaux et des matériels.
- Contrôle de la tarification et de la facturation :
 - Contrôle de la tarification aux usagers (prix de vente),
 - Contrôle des procédures de facturation des repas,
 - Contrôle de la révision annuelle des prix proposée par le Titulaire.
- La rédaction de rapports de contrôles sanitaires/réglementaires et contractuels.
- La participation et animation des réunions mensuelles, trimestrielles et annuelles (périodicité et calendrier à définir avec la commission restauration).
- Dans le cadre de l'évolution du contrat de restauration, des analyses et rédaction de documents peuvent être demandées telles que l'évolution du mode de subventionnement, l'accompagnement sur des visites de la DDPP, la gestion des déchets ou la loi Egalim, etc...

3.2 Prestations attendues dans le cadre des deux phases

Toutes les prestations prévues dans le cadre du présent marché sont exécutées sous l'entière responsabilité du Titulaire, par un personnel spécialisé et habilité à intervenir pendant la durée du marché.

Le Titulaire doit mettre en œuvre tous les moyens nécessaires à la bonne exécution des prestations définies dans le présent CCTP.

Il s'oblige à informer le Client, sans délai, de toute difficulté rencontrée dans l'exécution des prestations de nature à retarder ou à compromettre cette exécution.

A ce titre, il appartient au Titulaire de prendre connaissance de toute contrainte et de toute information nécessaire à la bonne exécution des prestations

Le Titulaire fournira tous les conseils et mises en garde utiles pour permettre la bonne exécution des prestations du présent marché. Cette obligation est effectuée sans surcoût.

Phase 1 :

Il est attendu du prestataire une assistance technique, juridique et financière s'agissant des opérations d'audit et de diagnostic de l'existant. Il est attendu également la préparation et la rédaction du futur CCTP « AO restauration » en tenant compte dans son analyse de toutes les hypothèses, ainsi que l'analyse des offres financières et techniques avant et après négociation.

Phase 2 : Contrôle et suivi de la prestation de restauration du bâtiment B (bâtiment C à statuer)

Dans le cadre de la phase 2, l'AFD souhaite effectuer le contrôle des prestations de restauration collective, de manière inopinée, dans le but de s'assurer du respect du cahier des charges et de l'ensemble des normes applicables en matière de restauration collective.

La phase 2 s'applique au(x) bâtiment(s) B et C en fonction des décisions prises après analyse et concerne les contrôles périodiques, la participation aux réunions mensuelles et l'établissement de rapports de synthèse.

La mission de contrôle se traduit par les prestations suivantes :

- La mise en place de 11 contrôles périodiques minimum par an des différentes zones de restauration, en vue de vérifier la bonne application des stipulations du marché (respect de l'offre du Titulaire au travers du contrôle des prix, des grammages, de la qualité et de la nature des produits proposés, approche culinaire respectée, gestion de l'organisation).

Une grille relevant les différentes pénalités applicables sera proposée par le titulaire à l'AFD et utilisée lors des contrôles mensuels.

- La participation aux réunions mensuelles de la commission de Restauration composée d'élus du CSE, de membre du Département GIL en charge du marché restauration collective avec rédaction d'un compte rendu.

- L'établissement de rapports de synthèse avec préconisations de mise en œuvre de solutions correctives le cas échéant.

- La phase 2 concerne également le groupement GRIE.

3.3 Contenu des contrôles

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications suivantes :

- hygiène et salubrité (acheminement des denrées, matériels, locaux, personnels),
- choix et diversité des menus,
- origine des matières premières utilisées (pourcentage bio, développement durable, traçabilité...etc).

Le contrôle porte sur toutes les zones rattachées à la restauration (locaux de cuisine, self, salles de restauration, restaurant et cuisine du club) mais aussi les prestations de cocktails/pauses commandées sur la base du BPU.

Ces contrôles feront l'objet de rapport de contrôle adressés à SGN/GIL/CIS.

Le candidat qui sera retenu devra joindre un état des postes contrôlés basés sur les obligations contractuelles, réglementaires (hygiène, sécurité) et reporter les pénalités de retard applicables pour chacun des postes.

3.4 Déroulement des opérations de contrôles

Le titulaire mesurera les non-conformités au minimum onze fois par an, de manière inopinée, sur la base des résultats obtenus au travers des indicateurs généraux et particuliers du plan de contrôle. Elles sont sanctionnables au regard de la grille de pénalités inscrite au CCAP du futur appel d'offre restauration.

SGN/GIL/CIS restera le seul juge de l'application effective des pénalités

La prestation du candidat qui sera retenue comprendra la réalisation de compte-rendu pour chacune des réunions et transmission à SGN/GIL/CIS.

3.5 Durée

Les prestations de la phase 2 font l'objet d'un marché valable pour 3 ans à compter de la notification reconductible une (1) fois pour un an de manière express par l'envoi d'un courrier recommandé au plus tard un (1) mois avant la date de fin du contrat.

3.6 Livrables attendus

Phase 1 (forfaitaire)

- Identification des besoins,
- Présentation des offres actuelles proposées sur les sites de restauration collective avec les recommandations répondant aux spécificités de notre site,
- Plan d'action avec le calendrier des différentes phases pour la gestion de la consultation,
- Compte Rendus des réunions avec les différents interlocuteurs du projet (Direction du projet Austerlitz, GIL, CSE, DG ...etc),
- Etat des lieux du marché existant (statistiques, prestation alimentaire proposée et état de reprise du personnel),
- Cadrage et évaluation du montant du futur marché,
- Rédaction de certaines pièces du marché (CCTP et annexes, BPU-DQE, DPGF) et aide à la rédaction des pièces administratives du marché (a minima critères de jugement des offres dans le RC, pénalités et clause de révision du prix dans le CCAP...),
- Suivi de la phase marché (grille d'analyse des offres, préparation et accompagnement pendant la négociation...),
- Contrôle de la mise en place du marché et de la phase de transition avec une potentielle reprise du personnel.

Phase 2 (à Bons de Commande)

- Grille de contrôle avec pénalités pour les opérations de contrôle des prestations de restauration collective (restaurants bâtiments B et C, restaurant VIP),
- Rapports de contrôle sanitaires/réglementaires et contractuels,
- Ordre du jour des réunions mensuelles/trimestrielles/annuelles,
- Compte-rendu des commissions de restauration,

- Documentation de la constitution et du fonctionnement du GRIE pour le(s) bâtiment(s) B (et) C,
- Convocation, ordre du jour et compte rendu des réunions du GRIE,
- Analyses et compte-rendu de réunions sur des sujets qui pourraient évoluer pendant la durée du Marché,
- Suivi et rédaction des potentielles conventions extérieures.

3.7 Profils attendus

Il est attendu qu'un profil de responsable de mission soit présenté dans l'offre du prestataire.

Ce responsable de mission sera l'interlocuteur privilégié des équipes techniques du Groupe AFD.

D'autres profils pourront être présentés dans l'offre technique et financière du prestataire. Leurs modalités d'interventions devront être détaillées au titre de la méthodologie d'intervention proposée.