

AGENCE DE L'EAU ARTOIS - PICARDIE
(Établissement Public de l'État – Ministère de la transition écologique)



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES
(C.C.T.P)

Procédure de passation du marché :

Marché à Procédure Adaptée

Articles L. 2123-1, L. 2125-1-1°, R. 2113-2, R. 2123-1 3°, R. 2123-2, R. 2131-12 et R. 2131-18, R. 2162-2§2,
R. 2162-13 à R. 2162-14 du Code de la commande publique

Réf. : 25-M.A.I-02

Le présent cahier des clauses techniques particulières comporte 37 feuillets numérotés de 1 à 37 et 7 annexes :

N° de l'annexe	Intitulé des annexes
Annexe financière n°1	Bordereau des prix (valant annexe à l'acte d'engagement) et Devis quantitatif estimatif (simulation de prix)
Annexe n°2	Récapitulatif du nombre de repas de 2010 à 2024
Annexe n°3	Liste indicative du Matériel et Fourniture de cuisine en mai 2025
Annexe n°4	Liste des personnels en place en mai 2025
Annexe n°5	Plan des locaux : cuisine, espaces de stockage et techniques, bureau et salles de réception du restaurant
Annexe n°6	Engagements du titulaire et reportages périodiques de données relativement à la performance en termes de durabilité et de qualité, de l'activité de restauration de l'Agence de l'Eau Artois-Picardie
Annexe A	Modèle du contrat de sous-traitance pour le traitement de données personnelles à l'acte d'engagement

Pouvoir Adjudicateur :

AGENCE DE L'EAU ARTOIS - PICARDIE

200, rue Marceline - Centre Tertiaire de l'Arsenal - BP 80818 - 59508 DOUAI Cedex

Tél. : 03.27.99.90.00 / Fax : 03.27.99.90.15

www.eau-artois-picardie.fr

SIRET : 185 911 781 00028

Objet du marché :

**Préparation et distribution des repas au restaurant de l'Agence de l'Eau Artois-Picardie,
préparation et service de buffets à l'Agence de l'Eau Artois-Picardie.**

- ➔ Marché de services
- ➔ Code nomenclature : 68.0A – Restauration au restaurant de l'agence
- ➔ Classification CPV :
 - 55321000 - Services de préparation de repas
 - 55523000 - Services traiteurs pour autres entreprises et institutions

PLAN DÉTAILLÉ DU CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

ARTICLE 1 – PRÉAMBULE	4
1.1 – L’Agence de l’Eau Artois – Picardie, « présente pour l’avenir de l’eau et le développement durable »4	
1.2 – Présentation du contexte de l’exécution du marché	4
1.3 – Fermeture de l’Agence et du restaurant.....	5
ARTICLE 2 - OBJET ET DURÉE DE L’ACCORD-CADRE	5
2.1 - Objet de l’accord-cadre	5
2.2 - Durée de l’accord-cadre	5
ARTICLE 3 – OBJECTIFS ET CONTENU DES PRESTATIONS À RÉALISER	5
3.1 – Objectifs et contenu des prestations	5
3.1.1 – Périmètre des prestations	6
3.1.2 – Présentation du restaurant et des utilisateurs	7
3.1.2.1 – Visite obligatoire (cf. article 12 du Règlement de la consultation)	7
3.1.2.2 – Inventaire	7
3.1.2.3 – Le restaurant.....	7
3.1.2.4 – Livraison et réception de marchandises	8
3.1.2.5 – Les utilisateurs (usagers et convives).....	8
3.1.2.6 – Ouverture et horaires de service	9
3.1.3 – Accès au restaurant par les différents utilisateurs	9
3.1.3.1 – Menus Travail ou Paniers Repas (<i>pour les agents et leurs invités occasionnels, prestataires de l’Agence de l’Eau, personnes en réunion ou formation, personnes spécifiquement autorisées par convention expresse tripartite</i>) : accès au restaurant et délivrance de plateau par badge	10
3.1.3.2 – Menus Travail, Panier Repas, plateau repas, Menus Prestige, buffets (pour les convives de l’Agence de l’Eau et de l’ADEME).....	10
3.1.4 – Elaboration, qualité, information et communication sur les repas	11
3.1.4.1 – Elaboration des repas et niveau qualitatif de la prestation et des produits.....	11
3.1.4.2 – Information et communication auprès des consommateurs et mesure de leur satisfaction..	16
3.1.5 – Préparation et distribution des Menus travail et Prestige.....	17
3.1.5.1 – Repas des usagers du restaurant : menu travail ou panier repas	17
3.1.5.1.1 – Composition des menus travail	18
3.1.5.1.2 – Composition des paniers repas.....	20
3.1.5.1.3 – Prix des menus travail et des paniers repas.....	20
3.1.5.2 – Repas des convives : menu travail ou panier repas, plateau repas, menu prestige, buffets :..	21
3.1.6 – Moyens techniques et humains	25
3.1.6.1 – Les moyens humains : personnels affectés sur le site.....	25
3.1.6.2 – Les moyens matériels	28
3.1.6.3 – Conditions de renouvellement et d’entretien du matériel	29
3.1.6.3.1 – Gros matériel	29
3.1.6.3.2 – Petit matériel.....	30

3.1.7 – Spécifications de salubrité, d'hygiène et d'origine.....	30
3.1.7.1 – Spécifications générales et textes de référence.....	30
3.1.7.2 – Les contrôles bactériologiques et vétérinaires.....	33
3.1.7.3 – L'entretien des locaux et équipements, fourniture des consommables d'exploitation et entretien et l'évacuation des déchets.....	33
3.1.7.4 – Réunions et statistiques	35
3.1.7.5 – Plan de prévention des risques.....	36
3.2 – Clauses d'exception relatives à des situations exceptionnelles ou imprévisibles	36

ARTICLE 1 – PRÉAMBULE

1.1 – L’Agence de l’Eau Artois – Picardie, « présente pour l’avenir de l’eau et le développement durable »

L’Agence de l’Eau Artois-Picardie, établissement public administratif de l’État dont le siège est à Douai, emploie 150 agents. Elle assure dans le Bassin hydrographique Artois – Picardie la traduction locale de la politique nationale de l’eau. Ses missions fondamentales sont la protection, la préservation et la lutte contre la pollution de la ressource en eau et de l’ensemble des milieux aquatiques. La loi pour la reconquête de la biodiversité de la nature et des paysages de 2016, étend les missions des Agences de l’Eau à la biodiversité marine et terrestre.

Le Bassin, d’une superficie de 20 000 KM² pour une population de 4,8 millions d’habitants, couvre les Départements du Nord et du Pas-de-Calais, 731 communes du Département de la Somme, 115 communes du Département de l’Aisne et 89 communes du Département de l’Oise.

Ses instances décisionnelles (Instances de Bassin), et notamment le Conseil d’Administration de l’Agence de l’Eau, sont représentatives des acteurs socio-économiques, dont elle est le partenaire local de la politique de l’eau : collectivités territoriales, représentants de l’État et usagers de l’eau (entre autres : industriels, agriculteurs, pêcheurs, associations de consommateurs et de protection de la nature).

L’Agence assure l’application des principes de prévention et de réparation des dommages à l’environnement (principes «pollueur/payeur» et «préleveur/payeur») par l’établissement et la perception de redevances, auprès des personnes publiques ou privées, par exemple pour pollution de l’eau, modernisation des réseaux de collecte ou prélèvement sur la ressource en eau. Elles lui permettent d’attribuer des concours financiers sous forme de subventions, de primes de performance ou d’avances remboursables aux personnes publiques ou privées pour la réalisation d’actions ou de travaux contribuant à la gestion équilibrée de la ressource en eau et des milieux aquatiques.

L’Agence de l’Eau Artois-Picardie met en œuvre, sur le bassin Artois-Picardie, les objectifs, orientations et dispositions du Schéma Directeur d’Aménagement et de Gestion des Eaux (SDAGE), en favorisant une gestion équilibrée et économe de la ressource en eau et des milieux aquatiques.

Le conseil d’administration pilote l’activité de l’Agence de l’Eau Artois-Picardie et définit sa politique dans des programmes pluriannuels d’interventions, selon les dispositions du code de l’environnement.

Son 12^{ème} Programme Pluriannuel d’Intervention d’une durée de 6 ans (2025-2030) prévoit plus de 1,4 milliard d’euros d’aides financières à verser en 6 ans. Il détermine les domaines et les conditions de son action et prévoit le montant des dépenses et recettes nécessaires à sa réalisation, en respect des orientations prioritaires fixées nationalement pour les 6 Agences de l’eau.

Pour plus d’informations, consulter le site internet de l’Agence de l’Eau Artois-Picardie :

www.eau-artois-picardie.fr

1.2 – Présentation du contexte de l’exécution du marché

Le siège de l’Agence de l’Eau Artois-Picardie, situé à DOUAI, accueille à la fois les Services de l’Agence de l’Eau elle-même, mais aussi les Services de l’ADEME. La restauration au siège de l’Agence de l’Eau Artois-Picardie est gérée par cette dernière et est confiée à un prestataire extérieur.

Elle comprend, d’une part, la préparation et la distribution des repas du midi (type self) destinés aux usagers (agents de l’Agence de l’Eau et de l’ADEME (effectif compris entre 150 à 170 agents) et leurs invités occasionnels, prestataires de l’Agence de l’Eau, et à titre exceptionnel de personnes extérieures autorisées), d’autre part, la réalisation de repas pour les convives invités de l’Agence de l’Eau Artois-Picardie et de l’ADEME, des prestations de cafés d’accueil, galettes, collations, de repas type buffets, cocktails traiteurs dans le cadre d’événements, organisés sur le site de Douai. Dans le cadre de certaines réunions, un service de plateau repas peut être réalisé.

Le titulaire est également chargé de l’exploitation intégrale des installations de cuisine mises à sa disposition.

1.3 – Fermeture de l'Agence et du restaurant

L'Agence n'est pas ouverte le samedi et le dimanche. Elle peut fermer jusqu'à une semaine entre Noël et le Jour de l'An. Elle ferme deux semaines durant l'été. La plupart des « ponts » sont fermés ou en service très réduit. Il est possible qu'une fois par an, l'Agence organise une Assemblée générale à l'extérieur et que le restaurant soit fermé ce jour-là. Si un événement extérieur nécessite la fermeture du restaurant pour une durée déterminée, l'Agence en informera le prestataire un mois avant.

Par ailleurs, l'Agence prévoit des travaux très importants dans son bâtiment sur la période 2025/mi-2027, qui entraîneront la fermeture du restaurant pendant huit semaines au premier semestre 2026. L'Agence de l'Eau informera le prestataire deux mois avant des dates de fermeture. Pendant cette période, la cuisine sera toujours accessible pour préparer les repas. Le prestataire prévoira dans son offre une proposition de distribution des repas pendant cette période.

ARTICLE 2 - OBJET ET DURÉE DE L'ACCORD-CADRE

2.1 - Objet de l'accord-cadre

Le présent marché a pour objet la préparation et la distribution des repas au restaurant de l'Agence de l'Eau Artois-Picardie, et la préparation et service de buffets à l'Agence de l'Eau Artois-Picardie.

2.2 - Durée de l'accord-cadre

L'accord-cadre prend effet à compter de sa date de notification, après visa du Contrôleur budgétaire près les Agences de l'eau.

La date de démarrage des prestations de service de repas interviendra le 21 novembre 2025, à charge pour le titulaire d'avoir préalablement réglé toutes les questions d'ordres matériels, de fournitures, de personnel, etc....

L'accord-cadre est conclu pour une durée d'un an à compter du jour du démarrage des prestations de service de repas, c'est à dire à compter du 21 novembre 2025.

L'accord-cadre est reconductible trois fois tacitement par période d'un an.

Le titulaire ne dispose pas de la faculté de refuser la reconduction de l'accord-cadre.

ARTICLE 3 – OBJECTIFS ET CONTENU DES PRESTATIONS À RÉALISER

3.1 – Objectifs et contenu des prestations

Le titulaire assurera la gestion et l'exploitation du service de restauration de l'Agence de l'Eau.

Cette restauration est directe et la production à réaliser sur place avec les installations de restauration existantes : locaux (cuisine, laverie/plonge, arrière cuisine, bureau, encaissement, vestiaires, stockages et salle de restaurant et salles à manger) (Cf. *annexe 5 au présent C.C.T.P « Plan des locaux : cuisine, espaces de stockage et techniques, bureau et salles de réception du restaurant »*) et matériels (Cf. *annexe 3 au présent C.C.T.P « Liste indicative du Matériel et Fournitures de cuisine en mai 2025 »*).

Dans le cadre de ce marché, les principales missions et obligations du titulaire sont :

- L'approvisionnement en denrées, leur traçabilité, leur entreposage...,
- La préparation, la distribution et le service du menu travail (self) avec gestion, délivrance et perception des droits d'entrée des agents et clients (encaissements et rechargement en crédit de repas des badges), avec l'objectif d'assurer la conformité en quantité et qualité des repas délivrés relativement aux indications et conditions énumérées dans le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières,
- La préparation et la distribution de plateaux repas commandés dans le cadre certaines réunions,
- La préparation, la distribution et le service à table des menus prestige commandés,
- La préparation, la distribution et le service de buffets, type cocktails, collations et cafés d'accueil commandés.

- L'entretien et le nettoyage de l'ensemble des ustensiles, matériels de cuisine, couverts, nécessaires à la réalisation de la prestation, ainsi que des carafes, tasses, verres, couverts destinés aux Instances de Bassin ou réunions, ou encore des cafetières, thermos et bouilloires (y compris leur détartrage), ..., y compris la fourniture des produits,
- L'entretien et le nettoyage des locaux (cuisine et annexes, vestiaires, zones de livraison et d'évacuation...) et tous les locaux mis à disposition en dehors de la salle du restaurant, y compris la fourniture des produits,
- L'entretien et le nettoyage des dispositifs d'évacuation des déchets mis à disposition (collecteurs, poubelles), le tri des déchets et la mise à l'enlèvement des poubelles dans le respect des jours et heures de collecte, l'enlèvement et recyclage des huiles usagées,
- L'entretien et le nettoyage des équipements de cuisine (caisson de hotte, matériels, mobiliers, condenseurs de réfrigérateurs, de congélateurs, dépoussiérage des moteurs, grilles d'aération, ...),
- La fourniture des nappages et serviettes en tissu ; leur entretien et nettoyage,
- La fourniture, dans un souci aigu de respect des règles et normes HACCP, de l'ensemble des produits, distributeurs et matériels de nettoyage, d'entretien et de détartrage des équipements, matériels de restauration, de distribution des repas, de stockage, de vaisselle (y compris les produits de lavage et rinçage) destinés aux lave-vaisselles, des locaux et surfaces, de désinfection des légumes, de nettoyage corporel... Mais aussi la fourniture de l'ensemble des équipements de travail et de protection individuelle ou collective des personnels affectés à l'exécution des prestations, mais aussi des personnes amenées à intervenir dans les zones couvertes par l'activité du présent marché. La fourniture des moyens et dispositifs de mesure de températures, de stockage des plats témoins, de vente de repas à emporter... Et plus généralement l'ensemble des fournitures destinées à la parfaite réalisation des prestations.

En outre le titulaire s'engage dans l'exécution de sa mission à respecter les textes législatifs et spécifications techniques présents et à venir :

- de la réglementation française de portée générale et professionnelle,
- de la réglementation communautaire,
- des normes françaises,
- de l'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques ou privées effectuant le même type de prestation.

Le titulaire, s'engage, d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement du service de la restauration de l'Agence de l'Eau Artois-Picardie.

Le titulaire s'engage à effectuer dans les locaux du restaurant de l'Agence de l'Eau toutes les prestations nécessaires à la fourniture des repas et à assurer la bonne marche de la restauration.

Le titulaire est seul responsable de la gestion financière du service de restauration de l'établissement, notamment vis-à-vis des fournisseurs, du personnel relevant de sa compétence et des encaissements de repas qu'il réalise auprès des convives.

Le titulaire ne peut transférer à un sous-traitant une partie de l'exécution du marché sans l'autorisation préalable de l'Agence de l'Eau Artois-Picardie. La sous-traitance totale des prestations objet du présent accord-cadre est interdite.

3.1.1 – Périmètre des prestations

Le périmètre des prestations est le suivant : la préparation et la distribution des repas seront réalisées sur place, dans l'enceinte des cuisines du restaurant.

Les repas sont préparés et servis dans les locaux mis à la disposition du titulaire.

Certains événements internes à l'Agence de l'Eau nécessitent des prestations occasionnelles de buffets qui peuvent être préparés par le titulaire et livrés à l'agence.

3.1.2 – Présentation du restaurant et des utilisateurs

3.1.2.1 – Visite obligatoire (cf. article 12 du Règlement de la consultation)

Les entreprises désirant se porter candidates à l'attribution du présent marché devront obligatoirement assister à l'une des visites obligatoires.

Le but des visites est de permettre aux entreprises d'avoir des compléments d'information et de procéder à toutes estimations utiles de manière à écarter toute incertitude quant à l'étendue des prestations à fournir et/ou problématiques.

3.1.2.2 – Inventaire

Un état des lieux et un inventaire contradictoire des biens appartenant à l'Agence de l'Eau devront être réalisés à l'initiative du titulaire, en présence de représentant de l'Agence de l'Eau Artois-Picardie lors de l'entrée et de la prise en charge des locaux par le titulaire et à l'issue du marché (y compris ustensiles de cuisine et vaisselle de service).

À la demande de l'Agence de l'Eau, cet inventaire sera vérifié et réactualisé à tout moment et au moins une fois par an par le titulaire (Cf. *annexe 3 au présent C.C.T.P « Liste indicative du Matériel et Fournitures de cuisine au 01/05/2025 »*).

Le titulaire a la responsabilité de la garde de ces biens et de leur bonne utilisation, il devra prendre soin du mobilier et du matériel mis à disposition et le restituer en fin de marché en bon état ou à tout le moins, dans l'état où il devrait normalement se trouver compte tenu de l'usage normal qui aurait dû en être fait.

A défaut le titulaire devra à ses frais, le remplacement et/ou remise en état des biens concernés.

3.1.2.3 – Le restaurant

La salle principale de restaurant a une capacité actuellement de 60 places assises, et concernant les salles à manger des invités, 12 places pour le salon Clairmarais et 12 places pour le salon Marquenterre. La configuration du restaurant et des salons évoluera avec les travaux.

Les installations de restauration (restaurant, cuisines, bureau, vestiaires, stockages) sont essentiellement situées au rez-de-chaussée de l'Agence de l'Eau Artois-Picardie.

En sous-sol, desservi par un monte-charge, se situent les espaces de stockage des produits secs et boîtes, et chambres froides.

Les installations du restaurant comprennent :

- La salle de restaurant,
- La cuisine et le self,
- Les réserves (y compris au sous-sol),
- Les salles à manger des invités (salon Clairmarais et salon Marquenterre),
- La laverie/plonge,
- Le bureau du chef-gérant,
- Les vestiaires.

L'Agence de l'Eau assure la fourniture de l'eau, de l'électricité, du chauffage.

Le titulaire prendra toutes les dispositions pour en rationaliser les consommations et respecter les objectifs qui lui sont donnés, dans le cadre des obligations qui s'imposent à l'agence.

L'ensemble des matériels de restauration fonctionnent via l'énergie électrique.

Le titulaire aura à sa charge l'installation de son propre poste informatique et imprimante, la connexion internet et abonnement ADSL, ainsi que de tous autres équipements et moyens concernant la stricte gestion de sa prestation (fournisseurs, commandes, états financiers et statistiques, ...).

Il reste seul propriétaire et responsable de ses équipements.

3.1.2.4 – Livraison et réception de marchandises

Le titulaire doit assurer l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les installations prévues à cet effet, à ses risques et périls.

Dans tous les cas, une tranche horaire de livraison est fixée de 7h30 à 11h00 avec la présence et la prise en charge obligatoire du titulaire pour valider la réception des fournitures.

Les livraisons ne pourront intervenir les samedis, dimanches et jours fériés.

La livraison et la réception des marchandises s'effectuent à la porte de l'office où les denrées sont remises à un réceptionnaire (personnel du titulaire) qui prend en charge leur vérification, le contrôle de leur température, leur fraîcheur et la qualité des conditionnements, conformité par rapport à la commande, puis en réalise immédiatement leur stockage et mise en chambre de stockage ou en chambre froide.

Le titulaire doit réaliser l'enregistrement et assurer la traçabilité intégrale de l'ensemble de ces mesures et réceptions.

Aussi, l'Agence de l'eau se réserve le droit de vérifier elle-même ou par tout organisme le respect strict de ces obligations.

Le titulaire devra assurer et respecter le strict respect de la chaîne du froid et d'isolement et protection des denrées par rapport aux milieux autres que les locaux de cuisines ; pour ce faire, l'Agence de l'Eau met à disposition un container mobile isotherme.

Compte-tenu de la spécificité des accès et locaux et des contraintes sanitaires liées aux normes HACCP, les produits devront obligatoirement être livrés sous palettes filmées.

Pour les denrées animales ou d'origine animale, le titulaire doit s'assurer que les fournisseurs sont agréés et que les conditionnements des denrées sont revêtus de la marque de salubrité, sauf en cas de dispense d'agrément vétérinaire sanitaire et pour les produits relevant de l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant JORF n°0243 du 18 octobre 2013.

3.1.2.5 – Les utilisateurs (usagers et convives)

Le restaurant est ouvert dans la limite de la capacité d'accueil de ses salles de restaurant :

➔ Aux usagers du restaurant :

- aux agents de l'Agence de l'Eau et de l'ADEME et à leurs invités occasionnels, ... ;
- aux prestataires de l'Agence de l'Eau et de l'ADEME, personnes qui y sont en réunion ou formation... ;
- aux personnes spécifiquement autorisées par convention expresse tripartite établie entre l'Agence de l'Eau, le titulaire du marché et les bénéficiaires extérieurs de ce service (ou leur employeur).

L'Agence de l'Eau se réserve le droit d'établir ce type de convention d'accès au restaurant de l'Agence de l'Eau avec d'autres organismes dans la limite de 20 personnes supplémentaires.

Le titulaire se devra d'accepter dans cette limite et signer toute convention passée par l'Agence de l'Eau.

Au-delà de ce nombre de clients supplémentaires, le titulaire sera consulté sur la possibilité pour lui d'assurer la prestation ; la (les) convention(s) lui sera (seront) le cas échéant soumise(s) pour accord.

En tout état de cause, le titulaire prendra en charge les éventuelles déclarations administratives et réglementaires à réaliser auprès des administrations ou organismes compétents.

➔ Aux convives de l'Agence de l'Eau et de l'ADEME :

- aux convives de l'Agence de l'Eau et de l'ADEME : repas de service, repas des membres des Instances de Bassin, repas d'invités de l'Agence de l'Eau et de l'ADEME... .

Le niveau de fréquentation mensuel du restaurant de l'Agence de l'Eau depuis 2010 est repris en **annexe n°2 « Récapitulatif du nombre de repas de 2010 à 2024 »** du présent C.C.T.P.

3.1.2.6 – Ouverture et horaires de service

La salle de restaurant est ouverte tous les jours ouvrables du lundi au vendredi, sauf (ou exceptionnellement) les jours fériés et jours de fermeture exceptionnelle de l'Agence de l'Eau.

L'Agence de l'Eau se réserve la possibilité de fermer l'activité du restaurant exceptionnellement les deux semaines en août et éventuellement une semaine en fin d'année.

Dans ce cas, le titulaire sera prévenu au moins une semaine à l'avance.

Pour le menu travail ou panier repas (self-service), les repas sont servis de 12h00 à 13h45.

L'accès au restaurant pour le service du menu travail se fait sans réservation et sans choix de menus préalables de la part des convives.

La réservation de paniers repas se fait au plus tard 1 jour ouvré avant et la prise du panier au plus tard le matin avant 11h30.

La réservation des repas Végan, sans gluten et sans lactose se fait au plus tard 48 heures avant le repas.

Pour les menus prestiges, les repas sont servis selon les contraintes d'horaires des réunions (le titulaire en étant systématiquement prévenu à l'avance) : la durée de ces repas ne devant pas excéder en général 1h30 (en cas de service plus rapide, le titulaire en sera prévenu à l'avance).

L'Agence de l'Eau se réserve le droit de modifier les horaires des repas, selon les besoins des services.

Le nombre de repas et les horaires seront donnés au titulaire au plus tard 72 heures avant.

3.1.3 – Accès au restaurant par les différents utilisateurs

Le titulaire communiquera par affichage et/ou par tout autre moyen approprié, à la personne qui paye, une information préalable sur les prix pratiqués.

En effet, dans le cas où le consommateur paie lui-même son repas, l'obligation d'affichage du prix à payer résulte de l'article L.112-1 du Code de la consommation qui s'applique à tous les produits ou prestations de service, et de l'arrêté interministériel du 27-3-87 relatif à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas.

Outre, l'information sur le prix des repas, le convive devra avoir été informé de la composition de ces repas.

De plus, dans le cas où des subventions sont versées (ex part employeur, ...), les prix affichés doivent-être les prix effectifs à payer par les consommateurs ; le prix hors-subvention apparaîtra en plus sur la note, à titre d'information complémentaire.

Dans le cas de prix différenciés selon les catégories d'usagers, le titulaire devra également en assurer l'information.

Un état des ventes, par types de convives et par convive, mensuel et journalier des repas fournis et consommés sera transmis au Service Comptabilité Budgétaire et Commande Publique et au Service des Moyens Généraux de l'Agence de l'Eau, au moins à la fin de chaque mois (sous format dématérialisé de type fichier Excel et ou équivalent).

Cet état des ventes sera établi en fonction des différentes catégories de menus (menus : travail/panier repas, prestige, buffets : cocktails, cafés d'accueil, collations), il précisera également le nombre de jours et heures travaillées selon les catégories de personnels déployées pour réaliser les prestations :

Cf. : Bordereau des prix joint en annexe financière n°1.

Sur cette base, l'Agence de l'Eau et l'ADEME verseront respectivement au titulaire mensuellement la participation employeur légale.

3.1.3.1 – Menus Travail ou Paniers Repas (pour les agents et leurs invités occasionnels, prestataires de l'Agence de l'Eau, personnes en réunion ou formation, personnes spécifiquement autorisées par convention expresse tripartite) : accès au restaurant et délivrance de plateau par badge

L'Agence de l'Eau a mis en place un dispositif de paiement et d'accès au restaurant par badge pour les agents utilisant le self.

Ce dispositif est nominatif, l'ensemble des usagers sera muni d'un badge magnétique (carte à puce ou MIFARE) personnel.

L'Agence de l'Eau Artois-Picardie est seule habilitée à autoriser la délivrance des badges programmés aux usagers du restaurant.

L'Agence de l'Eau met à disposition du titulaire, qui en a la gestion, un guichet d'encaissement permettant de créditer les comptes des usagers par leurs badges (*paiements numéraires, par chèques ou cartes bleues acceptés*).

L'outil informatique « MONEWIN » (actuellement en place) permet au titulaire de gérer les modalités de crédit sur les badges et de facturation. Le titulaire devra s'adapter à tout changement éventuel de logiciel, matériel ou procédure.

Le système informatique de gestion sera mis à jour quotidiennement.

Le titulaire prendra à sa charge les éventuels frais de formation de ses personnels à l'utilisation du logiciel.

Conformément à l'arrêté n°83-50/A du 3 octobre 1983 relatif à la publicité des prix de tous les services, dans le cas d'un paiement direct par le convive, le titulaire devra à la demande du client délivrer une note (ticket de caisse) et le cas échéant une facture.

Le titulaire produira dès la notification du marché, à l'Agence de l'Eau, les informations nécessaires au paramétrage du lecteur de carte bleue.

Il s'assurera avant le démarrage des prestations du bon fonctionnement des points suivants :

- paramétrage du lecteur de carte bleue,
- 1^{er} paiement effectué et vérification de son crédit sur le compte du titulaire,
- si tout fonctionne correctement, mise en production.

Lors de leur accès au restaurant, les clients doivent présenter leur badge au niveau du lecteur situé à proximité de l'un des distributeurs de plateaux.

Le crédit de leur carte est alors automatiquement débité du prix d'un repas et un plateau repas leur est automatiquement délivré par le distributeur de plateaux.

Pour l'obtention d'un panier repas, la procédure est identique, le client remettant au personnel de restauration le plateau en échange de son repas à emporter.

Le titulaire devra pouvoir assurer en permanence, sur la plage horaire de présence de ses personnels, le rechargement et crédit les cartes des usagers.

L'Agence de l'Eau pourra s'assurer, à tout moment, du bon enregistrement des repas par le titulaire.

Le service des menus Travail n'est soumis à aucune réservation préalable de la part des clients.

Relativement aux Paniers Repas, les clients devront avoir commandé 1 jour ouvré auparavant ce type de repas.

3.1.3.2 – Menus Travail, Panier Repas, plateau repas, Menus Prestige, buffets (pour les convives de l'Agence de l'Eau et de l'ADEME)

Les menus Travail, Panier Repas, plateau repas, menus Prestige, buffets feront, dans cette hypothèse, l'objet d'un bon de commande émis par l'Agence de l'Eau.

Ils pourront donner lieu à l'établissement d'un devis préalable du titulaire.

Les bons de commande comporteront au minimum les mentions suivantes :

- Le type de menu,
- Le nombre de convives concernés,
- Le cas échéant le besoin en serveurs (ses) et leur nombre,
- La date du repas et le nom de la Direction ou Service demandeur et le cas échéant le lieu du service (interne au siège de l'Agence de l'Eau : salle de restaurant, salon du restaurant, salle de réunion, salle de conseil, ...).

Ils seront transmis au titulaire au moins 48 heures avant la date prévue du repas.

3.1.4 – Elaboration, qualité, information et communication sur les repas

L'ensemble des denrées fournies par le titulaire pour la fabrication des repas doit répondre aux dispositions de la réglementation sanitaire Française et Européenne, présente et à venir, soit générale, soit particulière.

3.1.4.1 – Elaboration des repas et niveau qualitatif de la prestation et des produits

A- Préparation des repas et exigences culinaires :

Les repas sont préparés, fabriqués et cuisinés sur place, dans la cuisine de l'Agence de l'Eau Artois-Picardie.

La composition des repas doit pouvoir garantir aux usagers un bon équilibre nutritionnel, une grande variété dans les choix et dans le respect de l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité applicables à la restauration collective.

Il est précisé qu'en vertu du principe de précaution, les organismes génétiquement modifiés (OGM) ainsi que les aliments transgéniques ne seront pas acceptés dans les préparations et aliments fournis dans le cadre du présent marché.

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et avoir les saveurs, qualité et goût « d'une bonne cuisine familiale » ; elles dynamiseront la prestation en la rendant attrayante avec une dimension pédagogique, de découverte et d'éducation alimentaire (affichages de provenance, originalité des produits utilisés ou préparations réalisées, ...).

L'Agence de l'Eau porte une très grande attention à l'engagement du titulaire, mais aussi et surtout de ses personnels dans la réalisation des prestations. Ces derniers doivent être capables de mettre en valeur les mets et les saveurs afin de satisfaire les clients.

Le « fait maison » doit-être la norme.

Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire : les menus à jour fixe sont proscrits.

Les mets doivent-être frais, agréables à la vue et au goût et la présentation ne doit pas être négligée.

Les cuissons doivent-être effectuées avec le plus grand soin ; les légumes de saison doivent-être de première fraîcheur et de très bonne qualité.

L'instant de la préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de la distribution, sans rupture des chaînes du froid et du chaud, afin d'éviter les risques de développements microbiens dans les plages critiques de température.

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides.

Compte-tenu des variations qui peuvent intervenir entre les différents types d'aliments, les propositions de grammages des denrées entrant dans la composition des repas sont laissées à l'appréciation du prestataire qui devra veiller à un parfait équilibre quantité/qualité et respecter les envies des clients.

Le titulaire affichera très clairement pour chaque jour, pour chaque repas et menu, les origines des aliments et viandes et poissons et leurs labels éventuels (label rouge, agriculture biologique, AOC, AOP, indication géographique protégée, producteur, ...), les allergènes potentiellement présents pour chaque préparation, la valeur nutritionnelle des plats servis.

B- Niveau qualitatif de la prestation et des produits :

L'Agence de l'Eau et l'ADEME sont des établissements publics sous tutelle du ministère de l'Environnement.

L'Agence de l'Eau se veut être une vitrine dans un esprit d'exemplarité vis-à-vis de la société, volontariste, novatrice, éthique et mais aussi exemplaire en matière de protection de l'environnement, de préservation de la biodiversité, de développement durable et d'engagement pour une société plus résiliente et solidaire.

La restauration collective est particulièrement concernée puisque les achats publics réalisés dans ce cadre participent au développement et au soutien de filières plus respectueuses de l'environnement.

En outre, la promotion auprès des agents de produits de qualité, durables et locaux permet de les sensibiliser aux enjeux environnementaux de manière concrète dans leur quotidien, et contribue à en faire des ambassadeurs du développement durable en externe.

Aussi souscrit-elle aux engagements environnementaux de l'Etat et aux obligations qui découlent des textes suivants :

- Loi Grenelle : LOI n° 2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement (1) ; Loi du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement 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), ... ;
- Loi n° 2021-1357 du 18 octobre 2021 visant à protéger la rémunération des agriculteurs (Egalim 2) ;
- Loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire visant le « Le zéro déchet » ;
- LOI n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (1) JORF n°0196 du 24 août 2021
- Les articles L230-5-1, L230-5-2, R230-30-1 à R230-30-3 du code rural et de la pêche maritime (CRPM) et l'article 2 du décret n°2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L230-5-1 du CRPM ;
- L'article L230-5-3 du CRPM relatif à l'Information annuelle des usagers sur la part de produits durables et de qualité ;
- L'article R230-30-4 du CRPM relatif au bilan statistique annuel sur la part de produits durables et de qualité et de produits biologiques ;
- Circulaire n° 6145 SG du Premier Ministre relative aux Services Publics Écoresponsables (SPE) en date du 25/02/2020) ;
- La stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée (SNDI) du 14 novembre 2018 dans les achats publics (https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/documents/2018.11.14_SNDI_0.pdf) et le guide d'achat public «zéro déforestation» paru en novembre 2021 https://www.deforestationimportee.ecologie.gouv.fr/IMG/pdf/1_guide_zdi_preface_modif-1.pdf ;
- Le Guide du conseil national de la restauration collective sur les approvisionnements de qualité ;

- Guides pratiques pour un approvisionnement durable et de qualité – Marchés publics - Restauration collective en régie directe et en prestations de service <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/au-moins-50-de-produits-de-qualite-et-durables-dont-20-de-bio/les-guides-marches-publics/guides-daide-a-la-redaction-de-marches-publics-en-direct-et-en-concede> ;
- La liste des outils et guides pour accompagner les acteurs de la restauration collective <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/140954> ;
- [https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/documents/PNAD-PAGEAPAGE-SCREEN\(3\).pdf](https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/documents/PNAD-PAGEAPAGE-SCREEN(3).pdf).

Et tout autre réglementation à venir pendant la période d'exécution des prestations.

En application de cette réglementation et des obligations qui s'imposent à elle en matière de Responsabilité sociale des entreprises (RSE) et en tant que service public éco-responsable (SPE), l'Agence de l'Eau souhaite que le présent marché enclenche un changement significatif dans la manière de se nourrir pour consommer plus local, plus durable et plus sain, soutenir un système agricole plus respectueux de l'environnement par le développement de l'agroécologie, équitable et solidaire : en renforçant la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits, en garantissant de justes prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail.

Le titulaire devra veiller à la loyauté des marchés, pour protéger les consommateurs, les agriculteurs/éleveurs et les entreprises et l'environnement.

Ce choix est celui de la qualité des aliments servis dans son restaurant permettant à chacune et chacun d'avoir accès à une alimentation saine, sûre, durable, au juste prix et locale.

Le titulaire, gestionnaire de la restauration collective de l'Agence de l'Eau, devra mettre en œuvre un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'il propose.

C'est pourquoi, l'Agence de l'Eau accordera une grande importance, outre la part des produits bio et la fréquence de leur présentation au restaurant, à l'approvisionnement en produits frais, légumes bruts, de saison, de produits locaux, issus de circuits-courts ou d'approvisionnements directs, à haute performance environnementale et sociale ou sous signe d'identification de qualité ou d'origine.

Toutes les viandes et tous les poissons sont des produits de qualité et durables. Les signes distinctifs de la qualité et de la durabilité sont ceux reconnus par la loi EGAlim.

Les fruits et les légumes servis sont frais et de saison.

Tous types de produits locaux (production locale), d'agriculture de proximité ou dont le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur est limité, seront donc privilégiés et mettront en valeur la performance en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.

Des statistiques seront à renseigner périodiquement par le titulaire relativement aux achats de produits frais et à ceux issus de l'agriculture de proximité et de circuits-courts : Cf. Annexe 6 : Engagements du titulaire et reportages périodiques de données relativement à la performance en termes de durabilité et de qualité, de l'activité de restauration de l'Agence de l'Eau Artois-Picardie.

En application des objectifs de la loi EGAlim et de la circulaire « engagements de l'État pour des services publics écoresponsables », les fruits, les légumes, les laitages et les charcuteries utilisés dans le cadre des prestations seront pour au moins 50% (en dépense annuelle) des produits durables et de qualité dont au moins 20% (en dépense annuelle) des produits certifiés issus de l'agriculture biologique. Les exigences de qualité et de durabilité sont celles définies par la loi EGAlim. Le titulaire peut cibler toutes les familles de produits concernées en cumulé (fruits, légumes, laitages et charcuteries) ou en choisir certaines.



À noter :

- **Au minimum 20%** de la valeur des aliments entrant dans la composition des repas seront labellisés bio (issus de l'agriculture biologique AB); ils feront l'objet d'un affichage spécifique et répondront aux exigences qualitatives telles que définies au présent C.C.T.P. Ce pourcentage doit-être respecté pour l'ensemble des types de menus servis à l'Agence de l'Eau.
- **Les produits végétaux étiquetés « en conversion vers l'agriculture biologique »** entrent également dans le décompte de 50% de produits durables et de qualité Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an, conformément au règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques. Le numéro de l'organisme certificateur doit figurer sur l'étiquette liée au produit. Par ailleurs, ces produits ne peuvent comporter ni le logo communautaire ni le logo AB.

Il s'agit des produits :

- issus de l'agriculture biologique « ou équivalent » (à hauteur de 20% minimum) ;
- bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes (Label rouge, appellation d'origine (AOC/AOP), indication géographique protégée (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG) ;
- bénéficiant de la mention «issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale» (HVE), ou issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 «ou équivalent» ;
- bénéficiant de la mention valorisante « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », «ou équivalent» ;
- issus de la pêche bénéficiant de l'écolabel Pêche durable «ou équivalent» ;
- bénéficiant du logo RUP « Région ultrapériphérique » «ou équivalent» ;
- considérés par l'acheteur comme équivalents à l'un des produits cités ci-dessus «ou équivalent» ;
- acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie «ou équivalent» ;
- issus du commerce équitable (cf. [L'essentiel à savoir sur le commerce équitable dans EGAlim ! - ma cantine \(agriculture.gouv.fr\)](#)).

L'annexe n°6 du présent C.C.T.P explicite les différentes définitions et précisions quant aux diverses acceptions des produits sous signes durables et de qualité.

Le ministère de l'agriculture et de l'alimentation (MAA), chargé du suivi de cette mesure, demande dès à présent à l'ensemble des ministères de lui fournir trimestriellement les données des achats relatifs aux restaurants dont ils ont la responsabilité.

Un exemple de tableau de rapportage est donné à titre indicatif et présente les données qui seront à minima à produire périodiquement par le titulaire: Cf. Annexe 6: Engagements du titulaire et rapports périodiques de données relativement à la performance en termes de durabilité et de qualité, de l'activité de restauration de l'Agence de l'Eau Artois-Picardie.

Un suivi fin de la part des produits durables et de qualité dans les repas servis est donc essentiel afin de répondre aux obligations de suivi et d'information des convives fixées par la loi.

Le titulaire a l'obligation de servir un menu végétarien quotidien.

Au-delà des prescriptions susvisées, lors des achats, notamment de denrées alimentaires, de produits issus de leur transformation, et accessoires à la mise en place de la prestation due, il doit obligatoirement être pris en compte :

- Le renforcement de la stratégie de décarbonation,
- L'obligation d'orienter les approvisionnements vers des denrées et produits dont le mode de production est le moins préjudiciable pour l'environnement et qui respectent les saisonnalités,
- Une organisation logistique, y compris dans les circuits de fournitures et approvisionnements, qui limite au maximum les transports et distances avec le restaurant de l'Agence de l'Eau (impact CO2 et agriculture locale, circuit-court...). Sur le fondement de l'article L.1431-3 du Code des transports, le titulaire estime annuellement la quantité de gaz à effet de serre (GES) émise par le transport mobilisé durant l'exécution du marché et communiqué à l'acheteur sous format électronique en accès libre et facilement exploitable, au plus tard à la fin de chaque année civile. « Information GES des prestations de transport mobilisées dans le marché »,
- Dans un souci de sobriété et de réduction des prélèvements de ressources, « zéro gaspillage alimentaire », le titulaire choisit des prestations, en nature et en volume, les plus adaptées au format de l'évènement et au public. Le titulaire doit faire des propositions qui permettent de développer une politique anti-gaspillage alimentaire.
- L'interdiction des contenants de cuisson, de réchauffe et de service, des emballages alimentaires (saladiers, boîtes...), des ustensiles, des couverts, pailles, agitateurs, gobelets, assiettes et tout contenant alimentaire en matières plastiques et/ou en polystyrène (sauf ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées) à usage unique, avec substitution de ces derniers par des produits avec emballages réutilisables sinon recyclés et/ou recyclables ou biodégradables et/ou éco-conçus,
- L'engagement de lutte contre la déforestation importée : en application de la stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée, le titulaire est :
 - tenu de limiter au maximum le recours à des produits industriels dont la confection a nécessité l'utilisation d'huile de palme et de coco. Dans tous les cas, le titulaire signale à l'acheteur les produits contenant de l'huile de palme ou de coco et fournit les éléments de traçabilité sur l'origine des huiles. Il doit garantir que ces dernières ne sont pas responsables de déforestation importée.
 - s'engage à abandonner progressivement les produits laitiers dont la filière utilise une alimentation des animaux responsable de déforestation importée en particulier le soja importé de certains pays.
- La valorisation ou l'élimination des déchets créés lors de l'exécution des prestations est de la responsabilité du titulaire pendant la durée du marché. Lors de l'organisation d'évènements, le titulaire respecte les consignes de tri mises en place sur le site ou, le cas échéant, s'assure de la mise en place de collectes sélectives des déchets produits à l'occasion des prestations. Le titulaire veille à ce que soient effectuées les opérations, de collecte, de transport, entreposage, tris éventuels, traitement des déchets créés par les prestations objet du marché vers les sites susceptibles de les recevoir, conformément à la réglementation en vigueur. Le titulaire est tenu de produire, à la demande de l'acheteur, les bordereaux de suivi des déchets (BSD) permettant de garantir la traçabilité du traitement des déchets issus de l'exécution de la prestation et la conformité de ce traitement aux exigences réglementaires. En cas d'évolution de la réglementation en cours d'exécution du marché, notamment en cas de création d'une nouvelle filière de responsabilité élargie des producteurs (« Filière REP »), le titulaire est tenu de se conformer aux éventuelles nouvelles obligations. Dans ce cas, le titulaire est tenu d'informer l'acheteur des modalités de mise en œuvre de ces obligations dans l'exécution du marché. En cas de non-communication de ces éléments justificatifs, et après une mise en demeure restée infructueuse, l'acheteur se réserve le droit d'appliquer les pénalités prévues dans le CCAP.

Durant l'exécution de la prestation, le titulaire utilise des produits d'hygiène écologiques ou biosourcés, ou issus de l'Ecolabel européen.

Les candidats **préciseront dans leur offre et compléteront obligatoirement le tableau de l'annexe n°6,** leur niveau d'engagement vis-à-vis des objectifs et pourcentages sus évoqués ; les caractéristiques des produits par type, en spécifiant la part en % de ceux répondant aux prescriptions sus visées (part exprimée en valeur d'achat dans les approvisionnements alimentaires).

De plus, ils préciseront leurs pratiques et capacités d'approvisionnement notamment au regard des denrées bio et locales et de la fréquence d'introduction des plats bio dans les menus en fonction des catégories de plats.

Les candidats décriront également les modes d'organisation de leurs approvisionnements (centrale d'achat, périodicité, contrôles qualité, ...) (**cf. article 4 du Règlement de la Consultation – contenu du mémoire technique**).

Le titulaire devra rendre compte **au moins une fois par mois**, sur support informatique, de la part (en pourcentage) et du coût (en € HT) au sein des denrées alimentaires achetées (*avec le détail pour chaque famille de denrées alimentaires : fruits, légumes, produits laitiers, produits d'épicerie, produits carnés, poissons, pain, ...*), tout en distinguant les types de menus ayant bénéficié de ces denrées :

- d'une part des denrées labellisées « BIO »,
- d'autre part des denrées et produits sous signe de qualité/labellisés,
- de troisième part des denrées et produits performants en matière de développement des approvisionnements directs : produits issus de l'agriculture de proximité et de circuits-courts ou dont le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur est limité,
- de quatrième part des produits frais,
- de cinquième part, les produits issus du commerce équitable et issus de projets alimentaires territoriaux (PAT) «ou équivalent».

Le titulaire devra tenir en permanence à disposition, de l'Agence de l'Eau et de tout organisme de contrôle missionné par l'Etat ou par elle, tous les éléments de preuve attestant de l'origine et la qualité des produits sus évoqués.

3.1.4.2 – Information et communication auprès des consommateurs et mesure de leur satisfaction

Le titulaire a à sa charge l'ensemble des affichages réglementaires, des menus, étiquetages, informations sanitaires, sur l'origine des denrées, scores (pourcentages) relatifs à l'origine et à la qualité des produits, y compris l'étiquetage en vitrine du bio, local, végétarien, végan pour aider le client à faire son choix...

Lors de l'exécution des prestations et sur demande de l'administration, le titulaire est tenu d'informer les convives de la qualité environnementale des services proposés : qualité et origine des produits alimentaires utilisés, lutte contre le gaspillage alimentaire et don des produits non consommés, qualité environnementale des contenants, vaisselles et emballages, politique de réduction de la production de déchets (notamment déchets non alimentaires) et gestion responsable des déchets (notamment destination des déchets collectés et valorisation).

Une information particulière doit valoriser les offres végétariennes proposées aux convives. Les supports d'information doivent être adaptés au type de prestation, par exemple : affichage pour les buffets, petits déjeuners et pause-café avec la mention de pastilles sur les produits les plus vertueux (caractère biologique, équitable, autre signe distinctif de la qualité, poids carbone, etc.), affichettes sur les tables lors des déjeuners et dîners, petit dépliant pour les plateaux-repas et les lunch box ou tout autre mode d'information et de communication plus pertinent. Dans tous les cas, l'origine géographique des principaux produits entrant dans la composition de la prestation proposée doit être mentionnée ainsi que les labels EGAlim reconnus par l'INAO (<https://www.inao.gouv.fr/>). »

L'Agence de l'Eau met à disposition du titulaire un écran à affichage dynamique à l'entrée du restaurant afin de pouvoir informer les convives sur l'ensemble de ces points. A charge de ce dernier de réaliser les fichiers et mises à jour destinées à être diffusés.

Les produits biologiques doivent porter un étiquetage, ou être identifiés par un panneau d'information certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique :

- Le label européen, éventuellement accompagné du label AB ;
- Ou un étiquetage comportant les mentions « agriculture biologique » ou « produit de l'agriculture biologique » ou « produit issu de l'agriculture biologique », avec mention de l'organisme certificateur.

Il en fera de même pour les produits ayant d'autres valorisations qualitatives et/ou de provenance.

Les certificats de traçabilité des viandes, volailles et poissons sont affichés à l'entrée du restaurant ainsi que la zone de production des fruits et légumes. Il sera apprécié de mettre en valeur les producteurs, éleveurs, pêcheurs, ...

La mention de l'origine géographique des produits bio sera également appréciée et il est fortement recommandé d'associer cette marque de qualité à une provenance locale, voire nationale.

Relativement à la dénomination des produits : chacun des plats servis doit-être dénommé de façon précise, avec mention de l'ingrédient principal si nécessaire (par exemple il conviendra d'indiquer que la purée Saint-Germain est une purée de pois cassés).

La loyauté de l'information portée au consommateur impose que les dénominations portées sur les menus et sur la carte doivent-être conformes à la réglementation ou aux usages, qu'il s'agisse notamment du nom des découpes de viandes, des poissons, des plats cuisinés, etc...

Le titulaire mettra à la disposition des consommateurs, un registre permettant à ces derniers d'inscrire leurs observations éventuelles concernant, d'une part, le fonctionnement du self-service et des repas servis, et d'autre part, permettra au titulaire d'apporter au regard de ces observations, les réponses nécessaires.

Le titulaire réalisera des autocontrôles et mesures de satisfactions des consommateurs **au moins tous les 6 mois** et transmettra les résultats en toute transparence à l'Agence de l'Eau, puis en fera communication explicite auprès des clients.

Une Commission Restaurant pourra-être créée : cette dernière intégrera obligatoirement le correspondant unique du titulaire, des membres désignés de l'Agence de l'Eau, un panel de clients, etc...

Le titulaire devra prendre en compte l'ensemble des remarques et demandes formulées par les consommateurs ou la commission suscitée et le cas échéant prendre immédiatement les mesures correctives, d'amélioration et communiquer sur les actions entreprises auprès de ses clients.

Le Service des Moyens Généraux de l'Agence de l'Eau restera le contact privilégié du titulaire : il veillera à, et contrôlera, la bonne marche de la prestation ainsi que la satisfaction des convives, mais également le bon équilibre, la qualité et la présentation des mets servis.

Les contrôles pourront porter notamment, sur les étiquetages, la liste des fournisseurs, le bilan des menus, etc...

Le titulaire devra obligatoirement tracer informatiquement l'origine des produits à partir des factures d'approvisionnement et conserver à la fois physiquement et de manière informatique (scans, photos, ...) les étiquetages justifiant de ces provenances.

3.1.5 – Préparation et distribution des Menus travail et Prestige

3.1.5.1 – Repas des usagers du restaurant : menu travail ou panier repas

L'accès au self et la délivrance d'un plateau se fait une fois le règlement effectué via le lecteur de badge ad hoc (par badge prépayé par les usagers auprès du titulaire) ; les usagers utiliseront les plateaux mis à leur disposition, via les distributeurs situés à l'entrée du self.

Le débarrassage des plateaux est effectué par les consommateurs à qui il est demandé, une fois leur repas achevé, de déposer leur plateau sur les chariots à glissières prévus à cet effet (*en fin ou en cours de service au cas de besoin, le personnel du titulaire débarrassera les tables du restaurant, les pichets d'eau, restes alimentaires ou vaisselles oubliées par les clients*).

Le système de distribution consiste en un libre-service de type linéaire (self-service) pour les repas des usagers.

Les boissons ne sont pas incluses dans le présent marché (sauf pour les menus paniers repas) : les usagers disposent d'une fontaine à eau située dans l'enceinte de la salle de restaurant, des pichets sont également mis à leur disposition.

En sus des prestations alimentaires définies précédemment, le titulaire du marché assurera la fourniture de serviettes jetables à chaque repas.

Le titulaire s'engage à présenter, tant que faire se peut, jusqu'à la fin du service tous les plats proposés au menu. Il sera toléré, dans un souci de gestion de l'anti-gaspillage que, sur le dernier quart d'heure de service, des mets puissent-être en rupture d'approvisionnement. Toutefois, dans une telle hypothèse, le titulaire doit toujours être en mesure de pouvoir servir effectivement des repas aux derniers clients.

Exceptionnellement, en cas de rupture des approvisionnements en cours de service au niveau d'un plat principal prévu au menu du jour, le remplacement de ce plat doit-être effectué par un plat de qualité équivalente.

➔ Animations/concepts de restauration :

Au moins une fois par trimestre, le titulaire s'engage à créer des événements originaux autour de la gastronomie (*cuisine différente, journées ou semaine régionale ou nationale, buffets régionaux ou exotiques, repas de fin d'année, la promotion de producteurs locaux et de leurs productions...*).

L'agence se réserve la possibilité de demander au titulaire l'organisation de repas thématiques (aliments bas-intrants, semaine du goût ...).

Les candidats illustreront ces propositions dans leurs offres et préciseront : l'objet, la fréquence, les aménagements nécessaires (ces derniers seront exécutés sous l'accord express de l'Agence de l'Eau), les moyens matériels mis à disposition, ...

3.1.5.1.1 – Composition des menus travail

Les menus prévisionnels sont à établir pour deux mois calendaires et soumis à l'approbation de l'Agence de l'Eau 15 jours ouvrés au moins avant le 1^{er} jour de la période considérée.

Les menus de la semaine seront affichés. Les affichages journaliers comporteront au minimum le menu du jour et la carte brasserie proposée chaque jour.

Dans le choix des menus, il devra être tenu compte du renouvellement des plats et de la variété de l'offre, de leur équilibre diététique, en veillant à y intégrer régulièrement des concepts alternatifs (animations, ...) en proposant chaque jour un plat végétarien.

Le titulaire prendra en compte pour ses choix, les suggestions de l'Agence de l'Eau, les avis des consommateurs et les données statistiques de consommations.

Le titulaire apportera une attention particulière aux clients ayant des régimes alimentaires particuliers et leur adaptera en conséquence ses propositions.

Les repas servis aux usagers comporteront un plat au choix et deux autres produits périphériques à choisir parmi les entrées et/ou desserts (par exception, les menus végétarien et végétarien sont composés d'un plat et de trois autres produits périphériques à choisir parmi les entrées et/ou desserts) ; et seront à minima conformes au menu du jour type suivant :

LES ENTREES

🔗 Les Entrées : au minimum

- Un buffet de crudités et/ou de salades composées ; au minimum trois types de crudités et/ou de salades composées, présentés dans des saladiers et/ou individuellement dans des ramequins,
- Au minimum une charcuterie/poisson,
- Une entrée chaude,
- En saison à la discrétion du titulaire, il pourra être proposé un potage.

Une variété suffisante devra permettre le renouvellement de l'offre.

LES PLATS

🔗 Les plats : au minimum

Chaque jour, des plats standards seront proposés et composés :

- Une viande,
- Un poisson,
- Un repas végétarien cuisiné.

🔗 Les légumes : au minimum

- Trois légumes différents dont au minimum un vapeur,
- Des céréales,
- Un féculent.

Le titulaire devra en parallèle à cette offre de repas, disposer d'une « carte brasserie » disponible en permanence et d'une carte « végan » « sans gluten et sans lactose » disponible pour les demandes 48h à l'avance : il présentera dans son offre le contenu de ces cartes. Elles devront être variées pour éviter la redondance. Ces dernières pourront évoluer également en fonction des saisonnalités et des facilités d'approvisionnements.

LES DESSERTS

🔗 Les produits laitiers : au minimum

- Un fromage,
- Un yaourt nature, fait maison dans des contenants en verre,
- Un fromage blanc ou crème dessert, fait maison dans des contenants en verre.

🔗 Les autres desserts : au minimum

- Un fruit,
- Une pâtisserie maison,
- Une compote,
- Une salade de fruits frais ou un fruit coupé en fonction des saisons.
- En saison estivale à la discrétion du titulaire, il pourra être proposé une gamme de glaces/sorbets ou de desserts glacés.

LES CONDIMENTS, SAUCES, PAINS et BEURRE

Le titulaire proposera à discrétion aux agents, et aux convives les condiments, les sauces et assaisonnements, le pain, et les plaquettes de beurre individuelles.

Le pain, le plus frais et local possible, est certifié issu de l'agriculture biologique (label AB ou équivalent).

3.1.5.1.2 – Composition des paniers repas

Ce service comprend la fourniture des boîtes et conditionnements de transport alimentaire adaptés à la conservation des denrées alimentaires, les couverts, serviettes, ...

Le titulaire doit prévoir l'adaptation de son offre afin de pouvoir confectionner, le cas échéant, des paniers repas végétariens.

Le titulaire devra mettre en place deux formules de composition de panier repas à emporter :

○ **Formule n°1 : Panier repas de type salade composée froide :**

Ce panier comprend à minima :

- Une viande ou charcuterie ou un poisson,
- Un féculent et/ou une salade et/ou des chips,
- Des sauces et assaisonnements,
- Une portion de fromage et une plaquette de beurre,
- Du pain certifié issu de l'agriculture biologique (label AB ou équivalent),
- Un fruit de saison,
- Un gâteau emballé,
- Une canette d'eau de 33cl en verre ou constituée de matériaux recyclés ou recyclables.

○ **Formule n°2 : Panier repas de type sandwich composé :**

Les sandwiches seront de type baguette et d'environ 30 cm de long ou pain faluche avec du pain local de préférence certifiés issus de l'agriculture biologique (label AB ou équivalent).

Ce panier comprend à minima :

- Un sandwich composé avec base de viande ou de charcuterie ou poisson et crudités,
- Un sandwich au fromage,
- Des chips,
- Un fruit de saison,
- Un gâteau emballé,
- Une canette d'eau de 33cl en verre ou constituée de matériaux recyclés ou recyclables.

Les propositions d'offres de repas à emporter devront pouvoir être renouvelées régulièrement afin notamment de s'adapter à la disponibilité des produits et de répondre à l'exigence de saisonnalité de l'offre.

3.1.5.1.3 – Prix des menus travail et des paniers repas

Le prix d'un menu travail ou d'un panier repas sera identique et devra être compris dans la fourchette de prix suivante (*prix hors participation patronale de l'Agence de l'Eau ou de l'ADEME*) : entre 5,45 Euros TTC et 5,75 Euros TTC le repas la première année du marché.

Cf. annexe financière n°1 : Bordereau des prix à renseigner par les candidats.

Un tarif extérieur sera également mis en place pour les personnes extérieures autorisées, comprenant un droit d'admission, fixé par l'agence, qui sera déduit des sommes dues par l'agence.

3.1.5.2 – Repas des convives : menu travail ou panier repas, plateau repas, menu prestige, buffets :

○ Le Menu travail ou panier repas :

Les prix sont à renseigner dans l'annexe financière n°1 : Bordereau des prix à renseigner par les candidats

Les menus travail ou paniers repas reprennent les mêmes compositions et descriptions que celles prévues aux articles 3.1.5.1 et suivants du présent C.C.T.P.

Ces repas feront l'objet d'un bon de commande préalable de l'Agence de l'Eau et/ou de l'ADEME.

Pour le menu travail, les plateaux seront préparés et donnés aux convives par le personnel du titulaire lors de leur passage au self.

Les convives auront le choix parmi les menus du jour et entrées et desserts déterminés en fonction de l'offre du jour.

○ Les plateaux repas :

Les prix sont à renseigner dans l'annexe financière n°1 : Bordereau des prix à renseigner par les candidats

Les plateaux repas reprennent les mêmes compositions et descriptions que celles prévues aux articles 3.1.5.1 et suivants du présent C.C.T.P.

Ces repas feront l'objet d'un bon de commande préalable de l'Agence de l'Eau et/ou de l'ADEME.

Ces repas feront l'objet d'un service à table ou mise à disposition dans une salle de l'Agence de l'Eau Artois-Picardie.

Les convives auront le choix parmi les menus du jour et entrées et desserts déterminés en fonction de l'offre du jour.

○ Le Menu prestige :

Les prix sont à renseigner dans l'annexe financière n°1 : Bordereau des prix à renseigner par les candidats

Ces repas feront l'objet d'un bon de commande préalable de l'Agence de l'Eau et/ou de l'ADEME.

Le service sera assuré par l'aide cuisinier ; toutefois au-delà de 15 convives (et un serveur (se) de plus par tranche de 15 convives supplémentaires) (voire sans limite de convives au cas de besoin exprimé par l'Agence de l'eau ou l'ADEME dans son bon de commande), le titulaire mettra à disposition un(e) ou des serveur (se (s)) qualifié (e (s)) et expérimenté (e (s)) qui devra (ont) se présenter au moins une demi-heure avant le début du repas.

Le menu prestige comprend obligatoirement :

- Une entrée (froide ou chaude),
- Un plat,
- Un dessert,
- Un café/thé certifiés issus du commerce équitable.

➔ Remarques relatives au menu prestige :

Relativement au menu prestige, le titulaire proposera à l'Agence de l'Eau une large offre de menus variés (entrées, plats, desserts), qu'il remettra régulièrement à jour (au minimum tous les mois) afin que l'Agence de l'eau ou l'ADEME compose le menu en amont.

Ces repas sont l'occasion pour l'Agence de l'Eau de mettre en valeur des repas à haute valeur culinaire, gustative et de présentation ; préparés avec des mets de haute qualité, labellisé (les produits et denrées alimentaires devront respecter à minima des exigences formulées à l'article 3.1.4.1 du présent C.C.T.P.).

La fourniture des condiments, pains, sauces et beurre est à la charge du titulaire.

La fourniture de cafés et de thés issus du commerce équitable est également à la charge du titulaire, y compris la fourniture de sucre.

Les boissons seront fournies par l'Agence de l'Eau, néanmoins, le service de ces boissons est inclus dans la prestation de service en salle due par le titulaire.

Les tables devront préalablement être dressées : à cet effet l'Agence de l'Eau fournira le matériel décrit dans le présent C.C.T.P et **l'annexe n°3** au présent C.C.T.P « Liste indicative du Matériel et Fournitures de cuisine au 01/05/2025 » ; les nappages en tissus des tables seront à la charge du titulaire (ce dernier devra disposer de plusieurs jeux de nappages d'avance et de tailles adaptées aux différents modèles de tables) et ces derniers devront obligatoirement être nettoyées, à ses frais, après chaque utilisation. Les nappes et serviettes sont prioritairement en textile réutilisable et en coton certifié issu de l'agriculture biologique et issu du commerce équitable.

→ Le prix d'un menu prestige devra être compris dans la fourchette de prix suivante : entre 12 Euros TTC et 16 Euros TTC le repas la première année du marché.

○ **Les cafés d'accueil :**

Les prix sont à renseigner dans l'annexe financière n°1 : Bordereau des prix à renseigner par les candidats

Ces repas feront l'objet d'un bon de commande préalable de l'Agence de l'Eau et/ou de l'ADEME.

Les menus cafés d'accueil comprennent obligatoirement :

↳ **Le classique :**

- 3 mini-viennoiseries par personne : dont 1 mini pain au chocolat, 1 mini croissant, 1 mini pain aux raisins,
- Du café et du thé (en sachets avec proposition de trois parfums différents : nature, menthe, fruits) à discrétion certifiés issus du commerce équitable,
- Du jus de fruit bio, local ou label (en bouteilles individuelles). Les bouteilles doivent être en verre ou constituées de matériaux recyclés ou recyclables.

↳ **Le sportif :**

- Fruits frais et de saison
- Confitures
- Pains (céréales, blanc, noix, etc...)
- Fromage blanc
- Fruits secs (abricots, raisins, figues, amandes, noix, ...)
- Céréales (mueslis, flocons, ...)
- Du café et du thé (en sachets avec proposition de trois parfums différents : nature, menthe, fruits) à discrétion certifiés issus du commerce équitable,
- Du jus de fruit bio, local ou label (en bouteilles individuelles) Les bouteilles doivent être en verre ou constituées de matériaux recyclés ou recyclables.

Pour les deux, il peut être demandé du chocolat chaud maison à la demande.

→ **Remarques relatives aux cafés d'accueil :**

La prestation comprend la fabrication, la production, la livraison jusqu'au lieu de réception indiqué dans le bon de commande, la mise en place des mobiliers et du service de table (nappage, serviettes), le dressage, la mise à disposition du sucre, le débarrassage, nettoyage, remise en place des mobiliers et enlèvement des déchets dans le respect des règles de recyclage et élimination édictées par l'Agence de l'Eau. Les nappes et serviettes sont prioritairement en textile réutilisable et en coton certifié issu de l'agriculture biologique et issu du commerce équitable. En cas d'utilisation de nappes et serviettes en papier, celles-ci doivent être constituées de matière recyclées ou certifiées issues de forêts gérées durablement.

L'Agence de l'Eau mettra à disposition du titulaire les éléments suivants :

- Tables pour le service et chaises,
- Plateau de service (de type plateau de self avec logo de l'Agence de l'Eau),
- Les tasses et agitateurs, pichets d'eau, ...
- Les cafetières, bouilloires et thermos.

○ **Les repas traiteurs, buffets et cocktails :**

Les prix sont à renseigner dans l'annexe financière n°1 : Bordereau des prix à renseigner par les candidats

L'Agence de l'Eau Artois-Picardie organise différentes manifestations en interne (ex : assemblée générale, remise de médailles du travail, buffets d'instances, etc (liste non exhaustive)). Lors de ces différents événements, des cocktails ou des repas sont parfois nécessaires. Le titulaire doit donc être en mesure, d'assurer les prestations occasionnelles lors des différentes manifestations organisées tout au long de l'année à l'Agence de l'Eau Artois-Picardie.

➔ Prestation attendue :

Le titulaire fera preuve de créativité tout en respectant le besoin exprimé.

Chaque buffet devra être composé d'au moins 20 % d'ingrédients BIO signalés par des étiquettes.

Cuisine respectant toutes les conditions alimentaires du marché (loi, normes, etc...).

Vaisselle jetable interdite.

Le titulaire prendra en charge la fabrication, la production, la livraison jusqu'au lieu de réception indiqué dans le bon de commande. Le titulaire assurera le service pendant toute la durée, la mise en place du service de table (nappage, serviettes, décoration, verrerie, vaisselle, mobilier : tables, mange debout...), la location de la vaisselle et le service d'un buffet lors des réceptions de l'Agence. Le nappage des tables, buffets et guéridons devra être ignifugé M1.

Le titulaire assurera l'enlèvement des déchets et leur prise en charge dans le cadre de l'exécution d'une prestation comprenant la mise à disposition d'un personnel de service.

Lorsqu'il n'utilise pas d'emballages réutilisables, le titulaire propose des emballages recyclés et/ou recyclables ou biodégradables. Les matières plastiques sont à proscrire. Le titulaire tiendra compte du temps d'installation et de mise en place avant le commencement de l'événement afin que la prestation soit prête et à température de consommation à l'heure du début de la manifestation, indiquée dans le bon de commande.

Le titulaire devra laisser les lieux et le matériel qui lui ont été alloués dans l'état de propreté initiale. Le titulaire s'engagera à ce que la qualité sanitaire des denrées alimentaires soit conforme à la réglementation en vigueur et à respecter les normes d'hygiène et de traçabilité au cours des différentes phases (production, transport, respect de la chaîne du froid etc...).

Le titulaire prendra en charge les moyens de conservation au frais et de chauffage des produits demandés.

Les boissons et produits non consommés resteront la propriété de l'Agence.

Le titulaire désignera un correspondant ayant habilitation à le représenter sur l'ensemble des aspects du marché.

Ce correspondant aura pour mission de veiller à la bonne exécution des commandes effectuées dans le cadre de ce marché.

Les différents buffets, cocktails sont détaillés dans l'annexe financière n°1.

○ **Les collations :**

Les prix sont à renseigner dans l'annexe financière n°1 : Bordereau des prix à renseigner par les candidats.

Ces repas feront l'objet d'un bon de commande préalable de l'Agence de l'Eau et/ou de l'ADEME.

Le service sera assuré par l'aide cuisinier ; toutefois au-delà de 15 convives (et un serveur (se) de plus par tranche de 15 convives supplémentaires) (voire sans limite de convives au cas de besoin exprimé par l'Agence de l'eau ou l'ADEME dans son bon de commande), le titulaire mettra à disposition un(e) ou des serveur (se (s)) qualifié (e (s)) et expérimenté (e (s)) qui devra (ont) se présenter au moins une demi-heure avant le début du repas.

↳ **Le classique :**

- 1 tarte aux fruits et 1 tarte au chocolat pour 8 personnes
ou Gaufres, madeleines, macarons, cookies : 4 par personne
- Fruits frais et de saison
- Du café et du thé (en sachets avec proposition de trois parfums différents : nature, menthe, fruits) à discrétion certifiés issus du commerce équitable,
- Du jus de fruit bio, local ou label (en bouteilles individuelles) Les bouteilles doivent être en verre ou constituées de matériaux recyclés ou recyclables.

Il peut être demandé du chocolat chaud maison à la demande.

↳ **Le galette des rois :**

- 1 galette frangipane découpée pour 6 personnes
- 1 galette pomme découpée pour 6 personnes
- 1 bouteille de cidre pour 6 personnes
- 2 bouteilles de jus de pomme et poire pour 10 personnes. Les bouteilles doivent être en verre ou constituées de matériaux recyclés ou recyclables.

Les galettes seront préparées à l'Agence de l'Eau Artois Picardie ou livrées et dans ce cas, ne seront pas dans un emballage à usage unique et ou du plastique.

↳ **Remarques relatives aux collations :**

La prestation comprend la fabrication, la production, la livraison jusqu'au lieu de réception indiqué dans le bon de commande, la mise en place des mobiliers et du service de table (nappage, serviettes), le dressage, la mise à disposition du sucre, le débarrassage, nettoyage, remise en place des mobiliers et enlèvement des déchets dans le respect des règles de recyclage et élimination édictées par l'Agence de l'Eau Les nappes et serviettes sont prioritairement en textile réutilisable et en coton certifié issu de l'agriculture biologique et issu du commerce équitable. En cas d'utilisation de nappes et serviettes en papier, celles-ci doivent être constituées de matière recyclées ou certifiées issues de forêts gérées durablement.

Le titulaire aura la charge du nettoyage de toute vaisselle et de tout matériel utilisé par lui et/ou prêté par l'Agence.

Les prestations pourront se dérouler en tous lieux du siège de l'Agence de l'Eau : salle du restaurant, salons du restaurant, salles de réunions, hall d'entrée, salle de conseil, ..., ces lieux seront précisés sur les bons de commandes.

Le titulaire devra prendre en charge la désinfection initiale des mobiliers et matériels avant leur usage et laisser les lieux et le matériel qui lui ont été alloués dans un parfait état de propreté et de désinfection.

Ces prestations pourront intervenir dans les plages horaires suivantes : du lundi au vendredi (jours travaillés) entre 7h30 et 10h30 et entre 13h00 et 17h30. Les horaires et jours seront précisés dans les bons de commandes.

Le titulaire tiendra compte du temps d'installation et de mise en place avant le commencement de l'événement afin que la prestation soit prête et à température de consommation à l'heure du début de la manifestation, indiquée dans le bon de commande.

Le titulaire s'engagera à ce que la qualité sanitaire des denrées alimentaires soit conforme à la réglementation en vigueur et à respecter les normes d'hygiène et de traçabilité au cours des différentes phases (production, transport, respect de la chaîne du froid etc...).

Les boissons et produits non-consommés resteront la propriété de l'Agence.

3.1.6 – Moyens techniques et humains

Le titulaire mettra à disposition les moyens humains et techniques nécessaires pour assurer le bon fonctionnement du restaurant.

3.1.6.1 – Les moyens humains : personnels affectés sur le site

Outre les textes généraux, code du travail et différents statuts des personnels, le titulaire devra respecter :

- Convention collective nationale du personnel des entreprises de restauration de collectivités du 20 juin 1983. Etendue par arrêté du 2 février 1984 JONC 17 février 1984.

Le titulaire recrute et rémunère, sous sa seule responsabilité, le personnel nécessaire au bon fonctionnement du restaurant aux fins d'assurer l'ensemble des missions prévues au présent C.C.T.P et notamment :

- L'encadrement et la gestion administrative du restaurant ;
- Le déchargement et mise en stock des matières premières ;
- La préparation des repas et leur distribution ;
- Le service des menus travail, paniers repas et prestige ;
- Le nettoyage des ustensiles de cuisine, des équipements (y compris le dégivrage des réfrigérateurs et le détartrage du four à vapeur), distributeurs de plateaux, des mobiliers, présentoirs, de la vaisselle du restaurant et des cuisines, des locaux de stockage, des différents accès, du bureau, et des vestiaires, ... ;
- Le nettoyage et détartrage des carafes et verreries destinées aux Assemblées, des cafetières, bouilloires et thermos appartenant à l'Agence de l'Eau, le nettoyage de la vaisselle destinée aux cafés et thés ;
- Le nettoyage, la désinfection et le maintien en parfait état de propreté de tous des locaux (cuisine et annexes) ainsi que les abords utilisés pour la livraison des marchandises, l'évacuation des déchets ou des emballages vides ;
- La mise en dépôt dans le local poubelle, des déchets, leur tri sélectif et d'une façon générale l'ensemble des tâches qui lui sont dévolues dans le cadre du présent marché ;
- D'une manière générale le chef gérant - cuisinier devra veiller à maintenir en parfait état de propreté le local de cuisine et les annexes, selon les normes relatives à la prévention des risques sanitaires (HACCP).

Le titulaire a la responsabilité de la définition des tâches, de l'organisation et de la qualification du personnel qu'il emploie sous sa seule responsabilité.

Reprise du personnel

De manière générale, le principe est celui de la continuité des contrats de travail et du maintien de l'emploi.

Le titulaire respectera la convention collective de la restauration des collectivités (n°3225 du 20 juin 1983) quant à la reprise des personnels actuels effectuant leurs prestations au sein du site de l'Agence de l'Eau : Cf. liste des personnels en **Annexe 4**.

De plus, l'Agence de l'Eau porte un très grand intérêt au niveau d'engagement (envie de bien faire, souci du service aux clients, qualités culinaires, professionnalisme) des personnels (personnel en titre ou de remplacement en cas de congés ou arrêts de travail) mis en place et à la satisfaction des clients qui en découle : en cas de remplacement de personnels, le titulaire s'engage à ce que les nouveaux intervenants satisfassent a minima aux mêmes compétences, qualités, sens du service, rigueur, culture culinaire, présentation, courtoisie et amabilité que les personnels actuellement en place.

Le titulaire met à disposition pour la réalisation des prestations, a minima les postes de travail suivant :

- 1 poste de Chef Gérant – Cuisinier à temps plein ;
- 1 poste d'Aide-Cuisinier/Plongeur/Serveur à temps plein ;
- 1 Serveur (se) qualifié (e) pour les menus prestige (selon les besoins : au-delà de 15 convives ; voire sans limite de convives au cas de besoin exprimé par l'Agence de l'eau dans son bon de commande) et un (1) Serveur supplémentaire par tranche de 15 convives supplémentaires ;
- 1 Plongeur en cas de surcroît de travail lié à un nombre important de repas à servir (selon devis préalable produit et accepté par commande de l'Agence de l'Eau) ;
- Si le candidat le juge nécessaire, il pourra compléter son offre par l'adjonction d'autres personnels affectés en cuisine (cf. Bordereau des prix joint en annexe 1 à l'Acte d'engagement) : il le justifiera dans son offre par l'ajout d'une note technique d'explication.

L'Agence de l'Eau ne met aucun personnel à disposition pour le service de restauration, service et nettoyage.

Les horaires d'accès des personnels du titulaire aux locaux de l'Agence de l'Eau ne pourront se faire qu'à partir de 7h30 du matin (les jours ouvrés) et sur horaires convenus avec l'Agence de l'Eau les autres jours.

À l'appui de leur offre, les candidats préciseront l'identification, le nombre, les qualifications, compétences et niveaux de responsabilité et expériences des personnels qu'ils entendent affecter à la prestation confiée et détailleront l'organisation et la répartition des tâches qui y concourent (cf. article 3 du Règlement de la Consultation – contenu du mémoire technique).

En cas de problèmes avérés soit avec la Direction de l'Agence de l'Eau, soit avec les usagers/clients, soit de niveau d'insatisfaction des clients, l'Agence de l'Eau se réserve la possibilité de demander au titulaire le remplacement de l'employé défaillant ou de s'opposer à un recrutement.

Toute absence au sein de l'équipe du titulaire sera signalée immédiatement à l'Agence de l'Eau et sera remplacée **sans délai** par du personnel à compétence a minima égale : les candidats préciseront dans leurs offres les moyens techniques, de management et humains qu'ils entendent mettre en œuvre pour respecter ces exigences (cf. article 3 du Règlement de la Consultation – contenu du mémoire technique).

Le titulaire s'engage à respecter pour ses personnels les textes légaux présents et à venir en matière de sécurité sociale, législation du travail, législation fiscale, ainsi qu'en matière d'hygiène et notamment de prophylaxie.

Le titulaire prend la responsabilité de la formation du personnel et la charge du coût de cette formation : il évaluera les besoins de mise à niveau et de perfectionnement du personnel affecté au service de restauration.

La formation professionnelle est la garantie de l'assimilation d'un minimum de connaissances et de compétences par les personnels, dans un contexte professionnel en constante mutation.

La formation doit porter notamment et a minima sur les domaines suivants :

- l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments et milieux de restauration ;
- les mesures concernant le déplacement et le stockage des denrées (méthode HACCP) + marche en avant ;
- l'entretien des locaux et des matériels ;
- la sensibilisation des agents aux gestes et postures de travail en restauration collective ;
- la sécurité et prévention des risques professionnels ;
- le secourisme, la sécurité incendie et la manipulation des extincteurs ;
- l'organisation du travail ;
- la nutrition ;
- la réception des denrées ;
- la livraison et la distribution ;
- la relation au client ;
- la préparation des repas et arts culinaires.

La formation doit-être adaptée aux contraintes spécifiques des installations, des équipements, matériels et locaux.

Le titulaire produira **chaque année, au plus tard un mois après notification du marché, puis avant la fin du mois de janvier de chaque année**, son plan prévisionnel de formations et recyclages pour l'ensemble de ses personnels et communiquera à l'Agence de l'Eau, dès réalisation de chaque formation et pour chaque personnel, les attestations et résultats (scores) atteints.

Le titulaire **démontrera dans son offre** et mettra en œuvre durant l'exécution du marché, sa capacité à valoriser les compétences et la formation à travers des processus bien définis (cf. article 3 du Règlement de la Consultation – contenu du mémoire technique)

Le titulaire prend la responsabilité du suivi médical et des coûts correspondants à la surveillance médicale de ses personnels : tout personnel manipulant des denrées alimentaires doit avoir subi à minima chaque année, dans le respect de la réglementation en vigueur, des visites médicales obligatoires pour constater son aptitude médicale à ses fonctions. Le titulaire transmettra obligatoirement les comptes rendus d'aptitude médicale de ses personnels à l'Agence de l'Eau.

L'information et l'éducation sanitaire des personnels contribuent à l'essentiel de la prévention.

Les tenues de travail des personnels du titulaire doivent-être adaptées aux emplois, confortables, esthétiques et d'entretien facile.

Outre les recommandations de grande propreté vestimentaire et corporelle, les obligations sont à minima les suivantes :

- Port de vêtements de travail adaptés, et renouvellement au minimum journalier de la tenue. La fourniture et l'entretien des vêtements sont à la charge du titulaire.
- Le personnel devra être équipé des EPI de rigueur et notamment de chaussures de sécurité antidérapantes et résistantes aux chocs, ainsi que des vêtements et équipements de rigueur en matière de respect des normes HACCP.

Le personnel du titulaire devra intégrer les procédures de l'Agence de l'Eau notamment relativement aux risques d'incendie, secourisme et intrusion dans les locaux.

3.1.6.2 – Les moyens matériels

L'Agence de l'Eau met à disposition du titulaire les moyens suivants :

- la cuisine équipée (locaux et matériels de cuisson, préparation, maintien en température, chariots, ...) et les locaux annexes (réserves, laverie, bureau et son mobilier et vestiaires, ...) ;
- les ustensiles, petit matériel de cuisine, vaisselles, couverts, ...
- les matériels et zones de distribution (self-service, chariots et autres) ;
- les matériels et zones de stockage (chambres froides positives et négatives, cellule de refroidissement, ...) ;
- la salle restaurant et le mobilier (tables et chaises) et éléments de décoration mobilière (hors mobiliers spécifiques de présentation/accueil et/ou de mise à disposition (ex : bar à sauces, condiments, ...) ou d'information aux clients, qui sont à la charge du titulaire) ;
- Les salles (salon Clairmarais et salon Marquenterre) réservées aux repas des convives ;
- Le double des clés des différents locaux et des badges d'accès ;
- Le matériel informatique et le(s) logiciel(s) nécessaires à la bonne exécution de sa mission au niveau du poste d'encaissement des prix des repas (menus travail), y compris les distributeurs de plateaux.

L'**annexe 3** « *Liste indicative du Matériel et Fournitures de cuisine au 01/05/2025* » jointe au présent C.C.T.P dresse la liste indicative des matériels et fournitures de cuisine au mois de mai 2025.

L'ensemble de ces moyens sera décrit dans l'inventaire et état des lieux des locaux, contradictoires initiaux (état des lieux d'entrée) qui doivent être établis à l'initiative du titulaire dès sa prise de service (contradictoire avec l'Agence de l'Eau). À défaut, le titulaire reconnaît avoir pris possession des matériels, locaux et fournitures en parfait état et dans les quantités précisées à l'annexe 3 « *Liste indicative du Matériel et Fournitures de cuisine au 01/05/2025* ».

Cette mise à disposition est faite à titre précaire et sans occupation privative pendant les heures de service.

Le titulaire en est responsable et veillera à la bonne conservation des biens mis à sa disposition.

Le titulaire devra laisser les locaux débarrassés, nettoyés et désinfectés au plus tard à 15 heures 30.

Le titulaire utilisera les installations et équipements de l'Agence de l'Eau conformément aux règles d'usage et conditions d'utilisation et d'entretien préconisées par les sociétés installatrices et fabricants des équipements.

Le titulaire devra remplacer le matériel cassé accidentellement ou détérioré par un usage inapproprié, par son équipe.

À l'issue du marché, le titulaire remettra à l'Agence de l'Eau le matériel mis à sa disposition dans le cadre de ce marché ; ce matériel sera rendu compte tenu d'une usure normale, complet, nettoyé et prêt à être utilisé.

Le titulaire libérera les locaux, après nettoyage complet (hormis la salle de restaurant et les salons Clairmarais et Marquenterre), dans un état de propreté absolue et conforme aux normes HACCP.

Un inventaire et état des lieux (de sortie) contradictoire des matériels, locaux et fournitures sera établi à l'initiative du titulaire à l'issue du marché, avec restitution des moyens d'accès aux locaux (badges et clés).

À défaut, l'état des lieux d'entrée de l'éventuel futur titulaire du marché attestera de l'état et de la complétude des matériels, locaux et fournitures restituées.

En tout état de cause, le titulaire sortant s'engage à remplacer tous matériels et fournitures dégradés ou manquants et à nettoyer ou réparer/restaurer tous locaux dégradés par le seul fait du titulaire sortant (en dehors des cas d'usure normale).

Le titulaire a à sa charge la fourniture de tous autres moyens matériels qui ne seraient pas listés au présent C.C.T.P et ses annexes.

Le titulaire a à sa charge les fournitures diverses, telles que par exemples, les serviettes, livres et imprimés comptables, administratifs, recueil des doléances des usagers, fournitures de bureau, moyens informatiques et d'impression à destination du bureau de son Chef Gérant - Cuisinier..., mais aussi des frais d'abonnement et de consommation téléphonique et internet, ...

3.1.6.3 – Conditions de renouvellement et d'entretien du matériel

La maintenance technique de l'ensemble du matériel d'exploitation des cuisines et des installations frigorifiques, des salons est sous la responsabilité entière de l'Agence de l'Eau.

Le titulaire alerte et informe sans délai des éventuelles anomalies, défauts et défaillances des matériels mis à sa disposition et prendra toutes les mesures conservatoires nécessaires avant que la maintenance ou le remplacement d'un équipement défectueux ait pu être réalisé.

3.1.6.3.1 – Gros matériel

Si le matériel ou mobilier est vétuste ou usé ou non-conforme, son renouvellement est pris en charge par l'Agence de l'Eau dans le seul cas où il a été utilisé par le Titulaire de façon normale.

Dans le cas contraire ou dans en cas de perte, le renouvellement du gros matériel ou mobilier est pris en charge par le titulaire dans les plus brefs délais par un remplacement par un matériel neuf identique ou similaire ou un remboursement à l'Agence de l'Eau de la valeur correspondante.

En cas de refus de la part du titulaire et après mise en demeure restée infructueuse, l'Agence de l'Eau pourra déduire sur les sommes dues au titulaire, la valeur d'acquisition du matériel.

Sous les réserves sus évoquées, l'Agence de l'Eau prendra à sa charge les réparations techniques et le renouvellement de l'ensemble des gros matériels et mobiliers utilisés par le titulaire.

En cas de panne des deux lave-vaisselles, le candidat devra assurer le nettoyage manuel de la vaisselle jusqu'à la réparation ou remplacement des matériels défectueux : pour se faire il fera intervenir un (e) Plongeur (se), tel que prévu à **dans le Bordereau des prix joint en annexe 1.**

Sous réserve qu'il ne s'agisse pas d'une mauvaise utilisation du matériel ou d'une détérioration provoquée par du personnel du titulaire, auquel cas le titulaire prendra à sa charge exclusive les frais liés aux prestations de nettoyage manuel de la vaisselle, ainsi que les frais de remise en état (réparation ou remplacement) des matériels endommagés.

Le stockage mis à disposition dans les locaux de l'Agence de l'Eau est sous la seule responsabilité du titulaire qui en assure les risques et périls.

En cas de panne d'une chambre froide, seule une faute prouvée de la part de l'Agence de l'Eau Artois-Picardie ou une cause extérieure au fait du titulaire pourrait exonérer ce dernier de sa responsabilité : dans cette hypothèse, l'Agence de l'Eau pourrait prendre à sa charge exclusive les frais réels exposés par le titulaire liés à une éventuelle perte de produits ou denrées alimentaires rendues impropres à la consommation, ainsi que les frais de remise en état (réparation ou remplacement) des matériels endommagés.

Ce, sous réserve d'en apporter la preuve par tous moyens et qu'elle soit constatée contradictoirement avec un représentant habilité de l'Agence de l'Eau.

Le remboursement se ferait alors sur frais réels exposés et présentation des preuves d'achats et/ou de réparation, sans application de coefficient de marge par le titulaire.

3.1.6.3.2 – Petit matériel

L'entretien courant du petit matériel est à la charge du titulaire.

Le petit matériel nécessaire au fonctionnement du self-service, des salons est fourni par l'Agence de l'Eau (vaisselle, verrerie, couverts, plateaux, etc...) en nombre suffisant en fonction du nombre des convives.

L'Agence de l'Eau assure le renouvellement du petit matériel fongible (vaisselle, couverts, plateaux, ustensiles de cuisine et de préparation).

Dans les cas de perte, vol ou casse, l'Agence de l'Eau en assurera le remplacement dans la limite où ces événements ne sont pas du tort du titulaire et/ou d'une fréquence trop importante.

Dans tous les cas de figure, le remplacement annuel de petits matériels sera assuré par l'Agence de l'Eau dans la limite de 20 % des quantités relevées à l'inventaire.

Le titulaire prendra en charge la perte ou casse excédant ce pourcentage.

Il est donc entendu que le titulaire à l'entière prise en charge des équipements, matériels, fournitures et consommables non pris en compte par l'Agence de l'Eau au titre du présent Cahier des clauses techniques particulières.

3.1.7 – Spécifications de salubrité, d'hygiène et d'origine

Le titulaire s'engage sur ce point à une obligation de résultat.

En tout état de cause, le titulaire devra dans tous les cas de figure se conformer aux recommandations et demandes de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) ;

Outre l'ensemble des règles et obligations de traçabilité couvrant son activité, le titulaire a l'obligation de mettre en place et d'actualiser l'ensemble des plans, consignes, cahiers, registres, affichages réglementaires liés à son activité.

Il s'engage à communiquer et présenter à première demande et en toute transparence l'ensemble de ces documents à l'Agence de l'Eau, tout prestataire missionné par elle et tout organisme de contrôle.

3.1.7.1 – Spécifications générales et textes de référence

Le titulaire s'engage à respecter les dispositions des textes légaux et réglementaires, Français et Européens, en vigueur et à venir, généraux ou particuliers, en matière d'hygiène, de salubrité de sécurité et qualité alimentaire. L'hygiène alimentaire se définit par les conditions nécessaires pour garantir qu'une denrée est propre à la consommation. L'ensemble des textes européens composant le «Paquet hygiène» constitue le principal corpus détaillant les différentes exigences réglementaires. Il oblige notamment les établissements agroalimentaires à mettre en place des bonnes pratiques d'hygiène et à suivre la méthode HACCP et à respecter notamment les textes suivants :

- Les spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe d'étude des marchés Restauration collective et Nutrition (GEM RCN) :
 - brochure 5541-I : Produits céréaliers, sucrés et d'épicerie – corps gras ;
 - brochure 5541-II : Viandes et charcuterie ;
 - brochure 5541-III : Produits laitiers et avicoles ;
 - brochure 5541-IV : Produits de la mer et d'eau douce ;
 - brochure 5541-V : Fruits et légumes ;
 - brochure 5541-VI : Boissons ;
 - brochure 5704 : Produits surgelés ;
 - brochure 5710 : Plats cuisinés conservés par le froid, ...

- Le « C.C.P. type » qui est le Cahier des Clauses Particulières type établi par Groupe Permanent d'Étude des Marchés pour la fourniture de Denrées Alimentaires (GPEM /DA) et publié dans la brochure 5540 éditée par la Direction des Journaux Officiels (les documents pris en compte seront ceux de la dernière édition commercialisée); consultables via le lien suivant : https://www.economie.gouv.fr/daj/oecp-liste-des-guides-gem#gem--restauration-collective-et_8 ;
- les normes homologuées AFNOR, notamment en matière d'emballage et de marquage des unités de présentation ;
- L'instruction générale interministérielle du 6 mars 1968 intitulée « l'hygiène alimentaire dans les établissements publics, universitaires et scolaires » - Brochure n° 1411 de la Direction des Journaux Officiels ;
- Le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, dont les dispositions des articles 14 à 20 s'appliquent à compter du 1er janvier 2005 (obligation de retrait ou rappel de denrées dangereuses, obligation de notification aux autorités compétentes, obligation de traçabilité) (JOCE du 01 février 2002) ;
- Le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOCE du 25 juin 2004) qui abroge la directive 93/43/CEE du Conseil, du 14 juin 1993, relative à l'hygiène des denrées alimentaires et dont les dispositions s'appliquent à compter du 1er janvier 2006 ;
- Le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JOCE du 25 juin 2004) ;
- La réglementation sur l'hygiène des aliments accessible via le lien suivant <https://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments> , dans lequel le titulaire trouvera les dernières réglementations mises à jour et applicables sur le territoire français, site mis à jour le 25/11/2024 ;
- Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) <https://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph>, site mis à jour le 18/07/2024.

Concernant l'hygiène alimentaire :

- L'arrêté du 1er février 1974 modifié, réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables (au J.O. du 20 mars 1974 et du 18 juillet 1975 : brochure n° 74.69 de la direction des Journaux Officiels) ;
- L'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale (J.O. du 31 juillet 1974), complété par l'arrêté du 5 mai 1975 (J.O. du 17 mai 1975) ;
- L'arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale ;
- L'arrêté du 21 décembre 1979 réglementant les critères microbiologiques ;
- L'arrêté interministériel du 26 septembre 1980 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où sont préparés, servis, ou distribués des aliments comportant des denrées animales ou d'origine animale ;
- Le décret n° 91-409 du 26 avril 1991 modifié, fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnées aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles ;

- L'arrêté du 9 mai 1995 modifié, réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur ;
- L'arrêté du 28 mai 1997 modifié, relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine ;
- L'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (J.O. du 23 octobre 1997) ; pris en application de la Directive européenne 93/43 CEE du 14 juin 1993 ;
- L'arrêté du 6 juillet 1998, relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires ;
- La norme NF V01-006 « Hygiène des aliments-Système HACCP : principes, notions de base, commentaires ».

Concernant la restauration collective proprement dite :

- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant NOR : ESSC1325344A JORF n°0243 du 18 octobre 2013 et la Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 :

L'arrêté, rédigé selon le principe dit de "nouvelle approche", fixe aux professionnels du secteur alimentaire des objectifs à atteindre en matière de protection de la santé publique, notamment celui de « produire sain », tout en leur laissant le choix et la responsabilité de certains moyens mis en œuvre pour les atteindre.

Trois obligations leur sont notamment imposées :

- procéder à des autocontrôles réguliers, dont la nature et la périodicité sont sous la responsabilité du professionnel, en fonction du risque alimentaire. La nature et la fréquence de ces autocontrôles doivent être fondées sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des dangers-points critiques pour leur maîtrise (HACCP),
- veiller à ce que le personnel appelé à travailler dans les locaux où circulent les denrées suive une formation continue à l'hygiène des aliments,
- conserver, au moins cinq jours après consommation, des plats témoins (échantillons représentatifs des différents plats distribués aux convives) qui doivent rester à disposition des services officiels de contrôle en cas de toxi-infections alimentaires collectives.
- La circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003 publiée au BO N°34 de l'éducation nationale « Accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période » ;
- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective à caractère social ;
- Le projet de norme PR NF X50-220 « Norme de service-Service de la restauration scolaire ».

Le titulaire est responsable de prendre toutes les mesures nécessaires, les mesures correctives à prendre ou à proposer à l'agence (pour celles qui relèvent de sa responsabilité) pour respecter la réglementation en vigueur dans les domaines suivants :

- **L'agrément vétérinaire sanitaire**
- **Le transport des denrées**
- **Les toxi-infections alimentaires collectives**
- **L'origine des denrées**

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage, de transport et de manutention.

Ces mentions relatives à l'origine des denrées sont portées à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les cartes et menus, ou sur tout autre support.

Les personnels (conditions de travail, surveillance médicale, formation continue à l'hygiène alimentaire) :

Toutes les précautions doivent-être prises afin que le personnel ne puisse être à l'origine de la contamination des aliments préparés.

Enfin, le titulaire mettra à disposition permanente de ses personnels une trousse de 1^{er} secours et soins conforme à la réglementation et adaptée aux métiers exercés par les personnels.

3.1.7.2 – Les contrôles bactériologiques et vétérinaires

Les frais de contrôles sont à la charge exclusive du titulaire.

Un contrat sera passé entre le titulaire et un organisme extérieur accrédité en vue de contrôles bactériologiques réguliers, ces contrôles effectués à ses frais porteront sur différentes préparations et supports.

Le titulaire transmettra obligatoirement **au démarrage des prestations**, à l'Agence de l'Eau, une copie du contrat qu'il aura passé.

Les contrôles de type analyses microbiologiques seront effectués a minima mensuellement conformément à la législation en vigueur fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements assurant un service de restauration à caractère social.

La fréquence des prélèvements sera d'un par mois minimum et portera sur au moins 6 produits différents : 3 échantillons d'aliments prélevés le jour de leur consommation et 3 parmi les plateaux témoins conservés. À ces prélèvements s'ajouteront des analyses de supports (ex : plan de travail, planches de découpe, ...).

Les résultats seront transmis obligatoirement à l'Agence de l'Eau et portés à connaissance des usagers (Cf. affichage et communication).

Ces mêmes contrôles pourront-être déclenchés à l'initiative de l'Agence de l'Eau au frais du titulaire.

Dans tous les cas, le titulaire s'engage à respecter l'ensemble des préconisations et obligations en matière d'hygiène et de sécurité, notamment celles qui concernent la conservation de plats témoins et l'hygiène des travailleurs en restauration.

L'Agence de l'Eau se réserve le droit de faire pratiquer, à tout moment et de façon inopinée, des analyses à ses frais.

En cas d'anomalies ou de suspicions, le titulaire devra immédiatement, sous sa propre responsabilité et sans délai prendre les mesures adéquates aux fins de rétablir l'hygiène et la salubrité.

Le titulaire prend à sa charge l'ensemble des relations et réponses à produire à la DDPP - Direction départementale de la protection des populations (ex-DSV) en accord avec l'Agence de l'Eau.

3.1.7.3 – L'entretien des locaux et équipements, fourniture des consommables d'exploitation et entretien et l'évacuation des déchets

Rappel : Il est entendu que le titulaire prend en charge l'ensemble des équipements, matériels, fournitures et consommables non pris en compte par l'Agence de l'Eau au titre du présent Cahier des clauses techniques particulières.

Le titulaire utilisera les installations et équipements de l'Agence de l'Eau conformément aux règles d'usage et conditions d'utilisation et d'entretien préconisées par les sociétés installatrices et fabricants des équipements : les consommables et leurs fréquences d'utilisation seront conformes aux préconisations et agréments des fabricants (notamment pour les lave-vaisselles à osmose inversée Meïko et pour le four à vapeur Rational).

Pour sa part, l'Agence de l'Eau se chargera :

- de l'entretien et nettoyage des accès, des tables et des chaises ainsi que des sols, de la salle de restaurant et des salons Clairmarais et Marquenterre ainsi que des micro-ondes et petits réfrigérateurs à disposition des personnels dans la salle de restaurant ;
- du nettoyage de l'entretien, de la maintenance des réseaux, des conduits et gaines de ventilation, et tous autres dispositifs d'évacuation des fumées et des buées des réseaux d'alimentation et d'évacuation des fluides ;
- de la lutte contre les insectes et de la dératisation ;
- de la mise à disposition des conteneurs – poubelles ;
- des fournitures pour les sanitaires du personnel de cuisine (papiers et containers hygiéniques, savon) ;
- de la mise à disposition et de la maintenance du système d'encaissement et du système de distribution de plateaux.

Le titulaire prend en charge :

- L'entretien des locaux, qu'il doit maintenir en parfait état de propreté : les cuisines, plonge, dépendances, locaux de stockage, réserves, monte-charges, bureau réservé à son personnel, hall de réception des denrées, y compris les abords du restaurant, les plafonds, sols et murs carrelés ou non...
- L'entretien des matériels et équipements, qu'il doit maintenir en parfait état de propreté : fours, réfrigérateurs et congélateurs, cellule de refroidissement, meubles de stockage et de distribution de nourritures, meubles de stockage des matériels, bacs de lavage, couverts et ustensiles, mobilier de distribution de plateaux, et plus généralement de l'ensemble des équipements et matériels destinés à la confection et préparation des repas, ...
- L'évacuation et entreposage des déchets après leur tri sélectif selon les règles fixées par l'agence dans sa note de service (déchets compostables, cartons, cagettes, papiers, plastiques, verre, palettes, métaux, déchets autres, ...) en local poubelle, puis jusqu'à un point désigné par l'Agence de l'Eau à l'extérieur du bâtiment et la sortie et remisage des containers de poubelles selon les jours, horaires de ramassage et types de déchets.
- Si le titulaire assure un tri et recyclage des déchets plus poussé que celui existant à l'Agence de l'Eau, il en prend alors l'entière gestion tant quant aux moyens de stockage, lieux de stockage et évacuation en vue de leur recyclage ou élimination dans le respect strict des règles d'hygiène : il sollicitera préalablement l'accord de l'Agence de l'Eau et produira les justificatifs de recyclage et élimination (BSD (Bordereaux de Suivi de Déchets) et certificats d'élimination, avec production des accréditations des organismes de collecte et de retraitement).
- Le stockage sur rétention, l'évacuation et élimination des huiles usagées via une filière agréée, avec production des accréditations des organismes de collecte et de retraitement, des BSD (Bordereaux de Suivi de Déchets) et certificats d'élimination.
- Le stockage sur rétentions avec identification (qu'il mettra à disposition) des produits d'entretien, huiles, ... dans le respect des règles de sécurité et de compatibilité chimique des produits.
- La fourniture de housses de protection, le nettoyage et la désinfection des poubelles et containers à déchets.
- Les équipements, matériels, fournitures et consommables nécessaires au respect des règles d'hygiène, sanitaire, de sécurité : sondes de températures, test PH, barquettes repas témoins, EPI des personnels et visiteurs, housses de protection des divers équipements situés en cuisine, films protecteurs pour denrées alimentaires, etc. ...
- Le nettoyage des nappes en tissus, serviettes et de tous linges utilisés pour les repas prestige, de type traiteurs, buffets, cocktails, cafés d'accueil, collations, galettes...
- La fourniture, entretien et blanchissage des linges de service et des vêtements de travail et équipements de protection individuelle du personnel relevant de sa compétence et de tout visiteur devant pénétrer dans l'enceinte des locaux de restauration : tenues, tabliers, toques, coiffes, masques, gants à usage unique, gants anti-coupures, sur - chaussures, charlottes, etc...

Fourniture des produits de nettoyage

- La fourniture des appareils, du matériel et des produits lessiviels, de désinfection et d'entretien pour tous types de supports et équipements entrant dans le champ de compétence du présent marché, y compris la fourniture des produits de lavage, de rinçage et leurs pompes doseuses pour les lave-vaisselles ; la fourniture des produits jetables : sacs poubelle, essuie-tout, ... etc. Ces produits seront rangés et classés selon leurs compatibilités et classes de risques, sur des réceptions à fournir par le titulaire du marché.

Les produits et fournitures devront respecter obligatoirement les normes HACCP et être compatibles avec les normes alimentaires. Ces derniers seront tant que faire se peut d'une gamme éco-labellisée.

Le titulaire doit obligatoirement établir et produire à l'Agence de l'Eau **avant tout démarrage de prestations** : un plan de nettoyage pour l'ensemble des locaux dont il a la charge ou utilisé par lui, un plan de localisation et de stockage des produits de nettoyage, l'ensemble des FDS (Fiches de données Sécurité) et FT (Fiche Techniques) des produits de nettoyage qu'il utilisera pour exécuter ses prestations (ces fiches seront soumises à l'avis favorable du médecin de prévention de l'Agence de l'Eau).

En outre, le titulaire devra former son personnel à l'utilisation des produits de nettoyage.

Les attestations prouvant le suivi de ces formations seront obligatoirement fournies à l'Agence de l'Eau.

3.1.7.4 – Réunions et statistiques

Tout au long de l'exécution du marché, le titulaire est tenu d'effectuer un reporting précis à l'acheteur sur les éléments suivants :

- ➔ A date d'anniversaire du marché puis tous les six mois et sur demande de l'Agence de l'Eau :

Qualité environnementale des produits : part (en dépense annuelle) des fruits frais, de saison, durables, de qualité, issus de l'agriculture biologique, des légumes frais, de la viande durable et de qualité, du poisson durable et de qualité, du pain issu de l'agriculture biologique, des laitages de qualité et durables, des boissons chaudes issues du commerce équitable, etc.

Le titulaire fournit les justificatifs (certificat « agriculture biologique » ou équivalent, factures fournisseurs mentionnant le signe de qualité et durabilité du produit, fiche de traçabilité des produits, etc.).

Ce reporting doit notamment permettre au bénéficiaire de vérifier que :

- 100% des fruits et légumes sont de saison ;
- 100% des viandes et poissons sont durables et qualité ;
- 100% des cafés et thés sont certifiés issus du commerce équitable,
- 100% du pain est certifié issu de l'agriculture biologique.

- ➔ A date d'anniversaire du marché puis tous les six mois et sur demande de l'Agence de l'Eau :

Lutte contre le gaspillage alimentaire : nombre de propositions adressées à l'acheteur pour l'aider à calibrer au plus juste son besoin, volume (tonnage) de produits donnés aux associations caritatives (et raison sociale des associations). Le titulaire fournit le document attestant des dons réalisés.

- ➔ A date d'anniversaire du marché et sur demande de l'Agence de l'Eau :

Gestion des déchets issus des prestations dans le cas où la collecte des déchets relève du titulaire : le titulaire est tenu de communiquer un bilan précis relatif à la collecte et à la gestion des déchets issus des prestations objet du présent marché.

Ce bilan doit préciser :

- les typologies de déchets concernées : DEEE, déchets non-dangereux tels que le carton, les emballages, le papier, etc... ;
- les tonnages collectés par typologie de déchets ;
- les modalités de traitement appliqués à chaque typologie de déchets : valorisation matière, valorisation énergie, incinération, etc. ;
- les systèmes de collecte des déchets appliqués durant l'exécution du marché : système individuel ou recours à un prestataire ;
- les adresses des sites de traitement des déchets dans le cadre de l'exécution du marché.

Conformément à l'article 3.1.4.2 du présent C.C.T.P, une Commission Restaurant pourra-être créée : cette dernière intégrera obligatoirement le correspondant unique du titulaire, des membres désignés de l'Agence de l'Eau, un panel de clients, etc...

Le titulaire devra prendre en compte les remarques et demandes de cette commission et le cas échéant communiquer auprès de ses clients.

Le titulaire s'engage à convier les représentants de l'Agence de l'Eau lors des visites sur site de son CHSCT ou de tout autre organisme de contrôle interne ou externe au titulaire.

En outre, le titulaire s'obligera à assister à toutes réunions provoquées ou convoquées par l'Agence de l'Eau.

Le titulaire remettra mensuellement à l'Agence de l'Eau, en complément des données et statistiques prévues à l'article 3.1.4.1 du présent C.C.T.P, les statistiques de fréquentation et de service de repas du restaurant de l'Agence de l'Eau.

3.1.7.5 – Plan de prévention des risques

L'Agence de l'Eau et le titulaire établiront dès la notification du marché et au plus tard le jour de début de la prestation, un plan de prévention en application du décret n° 92-158 du 20 février 1992 intégrant les protocoles de livraison avec l'ensemble des fournisseurs potentiels du titulaire.

Lors de cette réunion sera réalisée la visite d'inspection commune initiale.

Ces documents seront régulièrement actualisés : a minima une fois par an ou lors de tout élément ou événement pouvant impacter la prestation.

Le titulaire s'engage à informer l'ensemble de ses collaborateurs et fournisseurs de tous les impératifs, consignes et règles de sécurité prévus par la législation du travail et la réglementation, mais également aux propres règles internes de l'Agence de l'Eau (notamment celles prévues au plan de prévention des risques).

Toutes les consignes internes fixées par l'Agence de l'Eau seront appliquées avec rigueur par le personnel du titulaire.

3.2 – Clauses d'exception relatives à des situations exceptionnelles ou imprévisibles

En cas de difficultés liées à la survenance de circonstances exceptionnelles (cf. articles L. 2711-1 à L. 2711-8 du code de la commande publique) et/ou de circonstances imprévisibles (cf. article R. 2194-5 du Code de la commande publique et article 24 du C.C.A.G-F.C.S) affectant l'exécution de l'accord-cadre, telles que décrites à l'article 11 du Cahier des Clauses Administratives Particulières, l'accord-cadre peut faire l'objet de modification.

Lorsque des circonstances particulières et/ou exceptionnelles et/ou imprévisibles impactent sur le contenu, la charge, l'étendue des prestations à réaliser de manière ponctuelle ou pérenne, il est convenu d'un commun accord, que les parties au présent marché en prennent acte et le formalisent par voie d'avenant.

Ce dernier précise les modifications et/ou extensions de prestations, à la fois, techniques, matérielles et financières.

Dans le cas, de situations dites de « crises », les mesures et adaptations devront pouvoir être prises, en concertation et d'un commun accord entre les parties, par anticipation, les décisions prises étant au préalable formellement actées par voie d'avenant.