



**PRÉFET
DE LA ZONE
DE DÉFENSE
ET DE SÉCURITÉ
OUEST**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



CONTRAT PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

Concession

sur la base des articles L.1121-1 et L.3100-1 et suivants et R.3111-1 et suivants du code de la commande publique

Contrat mixte de concession pour la restauration de l'académie de police et du centre de rétention administrative du site de Oissel (CRA76)

CAHIER DES CHARGES

Le présent CCP comporte 53 pages dont celle-ci.

Annexes :

Annexe 1 : fichier « CCP_ANX1a_Particularites_SITE » et fichier « CCP_ANX1b_SITE_SECURISE »
Annexe 2 : fichier « CCP_ANX2_REGLEMENTATION_NORMES »
Annexe 3 : fichier « CCP_ANX3a_Inventaire_ENP » et fichier « CCP_ANX3b_Inventaire_CRA »
Annexe 4 : fichier « CCP_ANX4_Frequentation de l'ENP »
Annexe 5 : fichier « CCP_ANX5_BOI_BAREME_000038-20250326 »

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - OBJET DU CONTRAT MIXTE	7
ARTICLE 2 - INTERVENANTS	7
2.1 - Pouvoir adjudicateur.....	7
2.2 - Organisme passant le contrat.....	7
2.3 - Service bénéficiaire « Concédant ».....	7
2.4 - Comptable assignataire.....	7
2.5 - Programmes budgétaires.....	7
2.6 - Concessionnaire.....	8
2.6.1 - Co-traitant.....	8
2.6.2 - Sous-traitant.....	8
2.7 - Relations entre le « bénéficiaire » et le « concessionnaire ».....	9
ARTICLE 3 - TYPE DE PROCÉDURE ET PIÈCES CONTRACTUELLES	9
3.1 - Type de procédure.....	9
3.2 - Allotissement.....	9
3.3 - Pièces constitutives du contrat.....	9
ARTICLE 4 - DURÉE & MONTANT MAXIMUM	10
4.1 - Les prestations relevant du régime de la concession.....	10
4.2 - Les prestations relevant du régime des marchés.....	10
ARTICLE 5 - CONFIDENTIALITÉ – INTERVENTION SUR SITE SÉCURISÉ	10
ARTICLE 6 - PUBLIC CONCERNÉ SUR LE SITE / ENP	11
6.1 - Fonctionnaires en formation initiale.....	11
6.2 - Fonctionnaires en formation continue	11
6.3 - Autres personnes autorisées à se restaurer sur site.....	11
ARTICLE 7 - PUBLIC CONCERNÉ POUR LE CENTRE DE RÉTENTION ADMINISTRATIVE	11
ARTICLE 8 - PRÉSENTATION DE L'ESPACE DE RESTAURATION	12
ARTICLE 9 - MISSION DU CONCESSIONNAIRE	12
ARTICLE 10 - REMISE DES DOCUMENTS - DÉLAIS	13
10.1 - Documents à remettre lors de la notification.....	13
10.2 - Documents à remettre périodiquement.....	13
10.3 - Masse salariale.....	13
ARTICLE 11 - GÉNÉRALITÉS SUR L'ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES ÉQUIPEMENTS	14
ARTICLE 12 - ENTRETIEN DES LOCAUX MIS À DISPOSITION	14

ARTICLE 13 - MAINTENANCE DES ÉQUIPEMENTS/MOBILIERS DE RESTAURATION MIS À DISPOSITION	15
13.1 - Équipements – mobiliers propriété de l'administration.....	15
13.1.1 - Maintenance préventive.....	16
13.1.2 - Maintenance corrective.....	17
13.2 - Équipements en fin de contrat ou en cas de rupture anticipée du contrat (biens de retour).....	17
13.3 - Travaux et installations réalisés par le concessionnaire.....	17
13.3.1 - Travaux d'aménagement.....	17
13.3.2 - Équipements et installations.....	18
13.3.3 - Nouvelles installations fixes.....	18
13.3.4 - Agrément et conformité.....	18
ARTICLE 14 - FOURNITURE DES FLUIDES ET ÉNERGIE	18
ARTICLE 15 - TÉLÉPHONIE ET RÉSEAU	18
ARTICLE 16 - GESTION DES DÉCHETS	18
ARTICLE 17 - GESTION DU PERSONNEL	19
17.1 - Reprise du personnel et formation.....	19
17.2 - Vêtements de travail.....	20
17.3 - Comportement du personnel.....	20
17.4 - Remplacement du personnel à la demande du concédant.....	20
17.5 - Continuité de la prestation.....	20
17.6 - Exercice incendie.....	21
ARTICLE 18 - RÉGLEMENTATION ET NORMES EN VIGUEUR EN MATIÈRE DE RESTAURATION	21
ARTICLE 19 - LES ATTENDUS DU SERVICE DE RESTAURATION	21
19.1 - L'établissement des menus pour l'ENP.....	21
19.2 - L'établissement des menus pour le CRA.....	21
19.3 - L'affichage et l'étiquetage des plats (ENP et CRA).....	22
19.4 - Modalités EGALIM.....	22
19.5 - La température des plats (ENP et CRA).....	23
19.6 - Quantité des plats (ENP).....	23
19.7 - Qualité de service.....	23
ARTICLE 20 - FONCTIONNEMENT DU SERVICE (ENP)	23
20.1 - Jours et horaires d'accueil.....	23
20.2 - Secteurs d'activité.....	24
20.2.1 - 1 ^{er} secteur : partie principale libre service avec libre choix.....	24
20.2.2 - 2 ^{ème} secteur d'activité : le service à table.....	24
20.2.3 - 3 ^{ème} secteur d'activité : le foyer bar.....	25
20.2.4 - 4 ^{ème} secteur d'activité : prestations diverses, organisation de cérémonies des apprenants gardiens de la paix.....	25
20.2.5 - 5 ^{ème} secteur d'activité : animations/ repas à thème.....	25
20.3 - Organisation des flux et des accès.....	25

ARTICLE 21 - ÉLABORATION ET COMPOSITION DES MENUS - ENP	26
21.1 - Petit-déjeuner salé et/ou sucré.....	26
21.2 - Menu de base (déjeuner et dîner).....	26
21.2.1 - <i>Hors d'œuvre ou entrées</i>	26
21.2.2 - <i>Plats principaux et accompagnement</i>	27
21.2.3 - <i>Fromages ou laitage</i> :.....	27
21.2.4 - <i>Desserts</i>	27
21.2.5 - <i>Pain</i>	27
21.2.6 - <i>Boissons</i>	27
21.3 - Foyer-bar.....	28
21.4 - Menus proposés aux convives.....	28
21.4.1 - <i>Menu 4 composantes</i>	28
21.4.2 - <i>Menu 3 composantes</i>	28
21.4.3 - <i>Menu 2 composantes</i>	29
21.4.4 - <i>Plat unique</i>	29
21.4.5 - <i>Formule fraîcheur</i>	29
21.4.6 - <i>Panier-repas</i>	29
ARTICLE 22 - RESTAURATION DES RETENUS DU CRA	29
22.1 - Conditions d'accès au CRA.....	29
22.2 - Suspension exceptionnelle des prestations pour les « retenus ».....	29
22.2.1 - <i>Avec un préavis de trois semaines</i>	29
22.2.2 - <i>Sans préavis</i>	30
22.3 - Fermeture définitive du CRA.....	30
22.4 - État contradictoire des effectifs « retenus ».....	30
22.5 - Public concerné.....	30
22.6 - Nature des prestations.....	30
22.7 - Fonctionnement de la restauration.....	31
22.7.1 - <i>Composition des menus</i>	31
22.7.2 - <i>Commande des petits déjeuners, repas et stock tampon</i>	33
22.7.3 - <i>Transport et conditionnement</i>	34
22.7.4 - <i>Réception des petits déjeuners et repas</i>	34
22.7.5 - <i>Nettoyage et entretien des locaux réservés à la restauration</i>	34
ARTICLE 23 - CONTRÔLES ET SUIVIS ENP et CRA	34
23.1 - Les contrôles et le reporting.....	34
23.2 - Obligations en matière d'hygiène et contrôles sanitaires.....	36
23.2.1 - <i>Hygiène</i>	36
23.2.2 - <i>Contrôle bactériologique</i>	36
23.3 - Contrôle exercé par la « commission de restauration du site ».....	37
23.4 - Contrôles aléatoires de la DDPP76.....	37
ARTICLE 24 - MODALITÉS FINANCIÈRES	37
24.1 - Le concessionnaire a la responsabilité de la gestion des encaissements.....	38
24.2 - États à transmettre par le concessionnaire au concédant.....	38
24.3 - Information à la demande des convives :.....	38
24.4 - La gestion des impayés.....	38
24.5 - La facturation.....	38

24.6 - Reprise des encours/ approvisionnement des cartes.....	39
24.7 - Paiement du prix des repas de l'ENP.....	39
24.7.1 - Règlement des repas pris par les apprenants.....	39
24.7.2 - Règlement des repas pris par les stagiaires « hors résidence administrative ».....	39
24.7.3 - Règlement des repas pris par les permanents et les stagiaires « en résidence administrative ».....	39
24.7.4 - Règlement pour les « extérieurs ».....	40
24.7.5 - Invités du représentant de l'ENP.....	40
24.7.6 - Règlement des consommations au foyer-bar.....	40
24.8 - Paiement du prix du repas par le CRA.....	40
ARTICLE 25 - RÈGLEMENT FINANCIER	40
25.1 - La facturation.....	40
25.2 - Rythme des facturations.....	41
25.2.1 - Prestations courantes.....	41
25.2.2 - Autres prestations : à bons de commande.....	41
25.3 - Délai global de paiement et intérêts moratoires.....	41
25.3.1 - Délai de paiement.....	41
25.3.2 - Intérêts moratoires.....	41
25.4 - Révision de prix.....	42
25.4.1 - Formule de révision des prix.....	42
25.4.2 - Transmission pour approbation.....	42
25.4.3 - Clause de sauvegarde.....	42
ARTICLE 26 - AVANCE	42
ARTICLE 27 - CERTIFICATION ACHATS RESPONSABLE	43
ARTICLE 28 - CLAUSES ENVIRONNEMENTALES	43
ARTICLE 29 - CLAUSES SOCIALES	44
29.1 - Label « Égalité Femme-Homme » et lutte contre les discriminations.....	44
29.2 - Insertion par l'activité économique (IAE).....	44
29.2.1 - Publics visés.....	44
29.2.2 - Les modalités de mise en œuvre.....	45
29.2.3 - Suivi et contrôle.....	45
ARTICLE 30 - RESPONSABILITÉS	45
30.1 - Obligations de l'académie et du CRA.....	45
30.2 - Assurances du concessionnaire.....	46
ARTICLE 31 - PÉNALITÉS	46
31.1 - Définition des pénalités.....	46
31.1.1 - Le principe.....	46
31.1.2 - La mise en œuvre.....	46
31.1.3 - Cas de cumul.....	46
31.1.4 - Cas de force majeure.....	47
31.2 - Les pénalités applicables.....	47
ARTICLE 32 - CLAUSE DE RÉEXAMEN	49
32.1 - Fréquentation.....	49

32.2 - Fermeture du CRA 76.....	49
32.3 - Evolution Egalim.....	49
32.4 - Pandémies, conjoncture sanitaire, état grave, état de guerre.....	50
32.4.1 - <i>Prolongation de la durée du contrat</i>	50
32.4.2 - <i>Surcoûts éventuels</i>	50
32.5 - Transfert du contrat à un autre titulaire.....	50
ARTICLE 33 - CESSIION ET NANTISSEMENT DE CRÉANCES	50
ARTICLE 34 - DÉLAI DE GARANTIE ET RETENUE DE GARANTIE	50
ARTICLE 35 - LANGUE	51
ARTICLE 36 - FIN DU CONTRAT	51
ARTICLE 37 - RÉSILIATION DU CONTRAT – EXÉCUTION PAR DÉFAUT	51
37.1 - Résiliation.....	51
37.2 - Exécution aux frais et risques.....	52
ARTICLE 38 - DIFFÉRENDS ET LITIGES	52
ARTICLE 39 - INTERDICTION D’ATTRIBUTION À UN OPÉRATEUR ÉCONOMIQUE « RUSSE »	53
ARTICLE 40 - DÉROGATIONS AUX DOCUMENTS GÉNÉRAUX	53

ARTICLE 1 - OBJET DU CONTRAT MIXTE

Il s'agit d'un contrat mixte qui porte à la fois :

- sur des prestations relevant des contrats de concession pour la restauration de l'académie de police (anciennement dénommée ENP) de Rouen – Oissel, y compris les prestations de propreté associées,
- sur des prestations relevant du régime des marchés pour la restauration des retenus du centre de rétention administrative (CRA).

Il est indissociable pour des raisons techniques, l'élaboration des menus pour les retenus du CRA se faisant dans l'enceinte de l'académie. Il est désigné comme un seul et unique contrat.

Par ailleurs, il relève du régime de la concession compte tenu des incertitudes pesant sur le nombre de repas quotidiennement distribués et du coût des investissements à la charge du concessionnaire.

Le concessionnaire ne peut utiliser les cuisines à d'autres fins qu'à la confection des repas destinés à l'ENP et aux retenus du CRA de Rouen – Oissel. Il fait face à toute variation des besoins des établissements.

Le concessionnaire doit faire face et s'adapter à toute variation des besoins de l'ENP et du CRA.

Les publics concernés sont détaillés aux articles suivants :

- ARTICLE 6 -PUBLIC CONCERNÉ SUR LE SITE / ENP
- ARTICLE 7 -PUBLIC CONCERNÉ POUR LE CENTRE DE RÉTENTION ADMINISTRATIVE

① Dans les documents de la consultation, l'académie peut être dénommée indifféremment « académie de police », « académie », « école de police » ou « ENP »

ARTICLE 2 - INTERVENANTS

2.1 - Pouvoir adjudicateur

Dans le cadre de ce contrat, l'acheteur en tant que pouvoir adjudicateur au sens de l'article L.1211-1 du code de la commande publique l'acheteur est le **SGAMI OUEST** représenté par le(la) préfet(e) délégué(e) pour la défense et la sécurité auprès du préfet de la région Bretagne, préfet d'Ille-et-Vilaine, préfet de la zone de défense et sécurité Ouest.

2.2 - Organisme passant le contrat

La personne publique chargée de la passation du contrat est :

Secrétariat Général pour l'Administration du Ministère de l'Intérieur (**SGAMI OUEST**)
Direction de l'administration générale et des finances
Bureau zonal des achats et des marchés publics
28, rue de la Pilate – CS 40725 – 35207 Rennes Cedex 2
sgami-ouest-bzamp-fcs@interieur.gouv.fr

2.3 - Service bénéficiaire « Concédant »

Ce contrat est passé au bénéfice des sites ci-dessous :

- l'école nationale de Police (ENP) de Rouen-Oissel
- la DIPN76 / SIPAF - Centre de Rétention Administratif (CRA)

Adresse : Route des Essarts – Quartier Faidherbe
BP 11
76350 OISSEL

2.4 - Comptable assignataire

Le comptable assignataire est :

Direction Régionale des Finances Publiques d'Ille-et-Vilaine
Cité administrative – Avenue Janvier
B.P.72 102 – 35 021 Rennes Cedex 9
Tél : 02.99.79.80.00.

2.5 - Programmes budgétaires

Les programmes budgétaires impactés sont :

ENP : 176
CRA : 303
SGAMI : 216

2.6 - Concessionnaire

Dès la notification du contrat, le concessionnaire désigne une personne physique, interlocuteur dédié : le « responsable de site », habilité à le représenter pour les besoins de l'exécution du contrat. D'autres personnes physiques peuvent être habilitées par le concessionnaire en cours d'exécution du contrat.

Ce ou ces représentants sont réputés disposer des pouvoirs suffisants pour prendre, dès notification de leur nom au représentant du pouvoir adjudicateur dans les délais requis ou impartis par le contrat, les décisions nécessaires engageant le concessionnaire.

2.6.1 - Co-traitant

En cas de groupement conjoint avec mandataire solidaire, le mandataire est solidaire de chacun des autres opérateurs du groupement.

En cas de groupement solidaire, chacun des membres du groupement est engagé financièrement pour la totalité du contrat et doit pallier une éventuelle défaillance de ses partenaires ; l'un d'entre eux, désigné dans l'acte d'engagement comme mandataire, représente l'ensemble des entrepreneurs, vis-à-vis du représentant du pouvoir adjudicateur pour l'exécution du contrat.

2.6.2 - Sous-traitant

Le concessionnaire n'est pas autorisé à sous-traiter la prestation de restauration proprement dite.

Néanmoins, il peut sous-traiter certaines prestations notamment la maintenance des matériels, l'entretien des locaux, ...

Dans ces cas, il peut faire appel à la sous-traitance tout au long de son exécution, à condition de l'avoir déclarée à l'acheteur et d'avoir obtenu du pouvoir adjudicateur l'acceptation de chaque sous-traitant et l'agrément de ses conditions de paiement. Un sous-traitant ne peut intervenir sur un chantier qu'une fois accepté et agréé.

En vue d'obtenir cette acceptation et cet agrément, il remet une déclaration conformément à l'article R.2193-3 du code de la commande publique.

Pendant la période de préparation ou en cours d'exécution du contrat, la demande d'agrément du sous-traitant doit être adressée contre récépissé au pouvoir adjudicateur ou par lettre recommandée avec demande d'avis de réception. Le pouvoir adjudicateur dispose de 21 jours pour agréer le sous-traitant.

Tout nouveau sous-traitant présenté en cours d'exécution devra justifier de ses capacités professionnelles, techniques, fiscales, sociales et financières. Il ne pourra être accepté par le pouvoir adjudicateur que sous la condition de transmission par le concessionnaire de la déclaration du sous-traitant indiquant que ce dernier ne tombe pas sous le coup d'une interdiction d'accéder aux marchés publics (articles L.2141-1 à L.2141-14 du code de la commande publique).

Conformément à l'article R.2193-3 du code de la commande publique, la demande d'agrément du sous-traitant doit être composée de :

- d'un formulaire DC4 dûment complété (formulaire disponible à l'adresse suivante : <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>) précisant la date de signature du contrat de sous-traitance ;
- des certificats de qualifications professionnelles (la preuve de la capacité de l'entreprise peut être apportée par tout moyen, notamment par des certificats d'identité professionnelle ou des références) ;
- des attestations et/ou certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant la satisfaction des obligations fiscales et sociales de moins de 6 mois ;
- d'une attestation d'assurance en cours de validité ;
- d'un relevé d'identité bancaire ;
- le cas échéant, des pièces mentionnées aux articles R. 1263-12, D. 8222-5 ou D. 8222-7 ou D. 8254-2 à D. 8254-5 du Code du travail.

Un concessionnaire demandant un changement de sous-traitant en cours d'exécution du contrat devra transmettre :

- l'acte qui met fin au contrat de sous-traitance initial ;
- l'état des paiements effectués au sous-traitant ;
- l'état d'avancement des travaux ou prestations confiés au sous-traitant jusqu'au terme du contrat ;
- les éléments justifiant les qualifications équivalentes du nouveau sous-traitant.

IMPORTANT

Toute présence constatée d'un sous-traitant non déclaré sur le site entraînera systématiquement l'exclusion de ce sous-traitant. L'entreprise concessionnaire prendra alors à sa charge toutes les conséquences financières et s'expose à l'application des mesures prévues à l'article 3.6.3 du CCAG-FCS.

Lorsque le sous-traitant est payé directement, le concessionnaire est tenu, lors de la demande d'acceptation, d'établir que la cession ou le nantissement de créances résultant du contrat ne fait pas obstacle au paiement direct du sous-traitant.

Les actes spéciaux de déclaration de sous-traitance n'ont pas d'incidence sur le montant du contrat ni sur la nature des prestations contractuelles.

Le représentant du pouvoir adjudicateur fait connaître sa décision d'acceptation ou de refus du ou des sous-traitants, soit par envoi postal recommandé avec avis de réception, soit par eLRAR via le profil acheteur du SGAMI (PLACE).

2.7 - Relations entre le « bénéficiaire » et le « concessionnaire »

Le directeur de l'ENP et le chef du CRA Ouest disposent 7j/7 d'un interlocuteur dénommé « responsable de site ».

Les coordonnées du « responsable de site » et de son suppléant sont communiquées à ces deux responsables dans les délais prévus à l'article 10.1 - Documents à remettre lors de la notification.

Le « responsable de site » désigné représente le concessionnaire au titre de l'article 3.4. du CCAG-FCS. Il est notamment chargé de l'encadrement du personnel, du suivi et de l'exécution des commandes,

Le candidat identifie également le suppléant du « responsable de site », en l'occurrence une autre personne disposant des mêmes compétences, moyens et prérogatives en cas d'absence du responsable « concessionnaire » (remplacement à 100 %, congés, arrêts de maladie, formation....).

ARTICLE 3 - TYPE DE PROCÉDURE ET PIÈCES CONTRACTUELLES

3.1 - Type de procédure

La présente consultation est passée selon la procédure de passation des concessions en application des articles L.3120-1 à L.3126-3 et 123-1, R.3121-1 à R.2126-13 du code de la commande publique.

Il s'agit d'un contrat mono-attributaire exécutable à prix unitaires et sur bons de commandes.

Le montant maximum est précisé à l'ARTICLE 4 - DURÉE & MONTANT MAXIMUM du présent CCP.

3.2 - Allotissement

Au vu de la nature de la prestation, et du secteur relativement oligopolistique, ce contrat mixte ne peut pas être alloti.

3.3 - Pièces constitutives du contrat

Les pièces contractuelles du contrat sont précisées ci-après par dérogation à l'article 4 du CCAG-FCS :

- L'Acte d'Engagement (AE) et ses annexes : DPGF et BPU, cadre de réponse technique (offre technique du concessionnaire, mémoire le cas échéant) et son annexe, etc.
- Le cahier des charges (CCP) et ses annexes ;
- L'arrêté du 18 septembre 2018 portant approbation du cahier des clauses simplifiées de cybersécurité ;
- Les actes spéciaux de sous-traitance et leurs modifications contractuelles, postérieurs à la notification du contrat ;
- Les bons de commande ;
- L'engagement de responsabilité.

Le concessionnaire ne peut se prévaloir dans l'exercice de sa mission d'une quelconque ignorance de ces textes et, d'une manière générale, de tout texte, loi, décret, arrêté, et réglementation pour l'exécution du présent contrat.

ARTICLE 4 - DURÉE & MONTANT MAXIMUM

Afin de prendre en compte l'évolution du contrat au cours de son exécution (fermeture de l'actuel CRA76), sa durée est susceptible de varier pour la partie « marché » définie à l'ARTICLE 1 - OBJET DU CONTRAT MIXTE.

La clause de réexamen précise les modalités de fermeture du CRA actuel (cf. l'art. 32.2 - Fermeture du CRA 76).

Le contrat sera notifié au moins un mois avant sa date de prise d'effet.

Conformément à l'article R 2112-4 du code de la commande publique, le contrat prend effet à compter du 25 septembre 2026, pour une durée de 5 ans (voir détail ci-dessous).

Si besoin, selon la date de notification, la date de prise d'effet du contrat pourra être modifiée lors de sa mise au point au moment même de la notification.

4.1 - Les prestations relevant du régime de la concession.

Ces prestations concernent la préparation et la distribution des repas aux apprenants, stagiaires en formation continue, permanents et autres personnes autorisées, de l'école nationale de Police (ENP) de Rouen – Oissel, ainsi que les prestations spécifiques telles que les repas à l'assiette ou des cocktails.

Ces prestations concernent la préparation et la distribution des repas aux apprenants, stagiaires en formation continue, permanents et autres personnes autorisées, de l'école nationale de Police (ENP) de Rouen – Oissel.

Les prestations s'exécutent pour 5 ans fermes à compter de la prise d'effet du contrat.

Si besoin, selon la date de notification, la date de prise d'effet du contrat pourra être modifiée lors de sa mise au point au moment même de la notification.

Montant maximum (en euros HT) Prestations à bons de commande du BPU	
Période ferme (5 ans à compter de la prise d'effet du contrat)	20 000 000,00

4.2 - Les prestations relevant du régime des marchés

Ces prestations concernent la restauration des retenus du centre de rétention administrative (CRA).

Elles s'exécutent pour 2 ans fermes à compter de la prise d'effet du contrat. Il pourra être reconduit 3 fois par tacite reconduction, pour une période de 12 mois, dans la limite des 5 ans du contrat global de concession.

Si besoin, selon la date de notification, la date de prise d'effet du contrat pourra être modifiée lors d'une mise au point du contrat au moment même de la notification.

La reconduction ne peut être refusée par le concessionnaire. Le pouvoir adjudicateur peut émettre une décision de non-reconduction qu'il transmettra au concessionnaire, par envoi recommandé avec accusé de réception, deux mois au moins avant la date d'échéance du contrat.

Montant maximum (en euros HT) Prestations à bons de commande du BPU	
Période ferme (2 ans à compter de la prise d'effet du contrat)	2 000 000,00
Reconduction n° 1 : 12 mois	1 000 000,00
Reconduction n° 2 : 12 mois	1 000 000,00
Reconduction n° 3 : 12 mois	1 000 000,00

ARTICLE 5 - CONFIDENTIALITÉ – INTERVENTION SUR SITE SÉCURISÉ

Cf. annexes 1a et 1b au présent cahier des charges.

ARTICLE 6 - PUBLIC CONCERNÉ SUR LE SITE / ENP

L'ENP est une structure pédagogique susceptible de recevoir des adultes en formation initiale (gardiens de la paix, policiers adjoints...) et en formation continue ainsi que des apprenants en bac professionnel lors de leur période de stage.

En conséquence, les usagers fréquentant la restauration sont des adultes en formation professionnelle. En conséquence, les prestations attendues ne sont pas celles d'un établissement scolaire mais d'un restaurant d'entreprises

6.1 - Fonctionnaires en formation initiale

La majorité des convives est une population jeune, soumise à des exercices sportifs intensifs.

L'arrivée des fonctionnaires en formation initiale et la durée de leur présence à l'école évoluent en fonction de l'importance des recrutements effectués au niveau national, de leur périodicité plus ou moins rapprochée et de la durée des stages pratiques effectués à l'extérieur de l'école, dans les services de Police. Ces recrutements nationaux varient d'une année à l'autre. Au regard de la formation, il y a des évolutions de fréquentation au cours de l'année. Les apprenants alternent entre période sur le site de l'ENP et les stages faisant ainsi évoluer la fréquentation. Toutefois, l'accueil s'effectue du 1^{er} janvier au 31 décembre.

L'ENP veille à communiquer les plannings des rationnaires présents en amont pour faciliter l'organisation du service de restauration.

Les petits-déjeuners et déjeuners sont obligatoirement pris au self durant la scolarité et durant le temps de présence sur site (pas de facturation lors des périodes de stage à l'extérieur, arrêt-maladie, etc). Une évaluation pourra être communiquée à titre indicatif pour faciliter la gestion.

Certains repas sont accessibles sur inscription préalable : des « états rationnaires » sont établis par l'ENP et transmis au prestataire.

Il s'agit des repas :

- du vendredi midi,
- des soirs de semaine,
- des week-end et jours fériés.

6.2 - Fonctionnaires en formation continue

Dans le cadre de la formation continue, l'ENP dispense des formations dite de formation continue, destinés aux fonctionnaires. À ce titre, les agents en formation continue peuvent être amenés à se restaurer au restaurant administratif.

6.3 - Autres personnes autorisées à se restaurer sur site

Sont concernés :

- les fonctionnaires permanents de l'ENP, de l'antenne logistique du Secrétariat Général pour l'Administration du Ministère de l'Intérieur (SGAMI), du CRA, d'autres ministères ou assimilés,
- les membres de jurys de concours,
- les encadrants de stages extérieurs,
- les conférenciers et intervenants,
- les personnels d'entreprises intervenantes
- ainsi que toute personne ou service ponctuellement autorisée.

Une convention sera établie si nécessaire directement entre le prestataire et le service concerné qui émettra un bon de commande.

Par exemple : le SDIS via un conventionnement peut être amené à se restaurer sur site. Le titulaire émettra un devis à sa destination, de même pour la facturation.

À titre indicatif et sans valeur contractuelle, l'annexe 4 du CCP donne un bilan de la fréquentation connue depuis avril 2024.

 L'école est ouverte toute l'année dimanche et jours fériés inclus.

ARTICLE 7 - PUBLIC CONCERNÉ POUR LE CENTRE DE RÉTENTION ADMINISTRATIVE

Il s'agit des retenus du CRA.

Le centre de rétention administrative (CRA) dispose de 72 places maximum. Le CRA peut accueillir ponctuellement des couples.

Le portage et la distribution des repas pour les retenus ont lieu le matin, midi et soir, toute l'année dimanche et jours fériés.

À titre indicatif 27 844 petits déjeuners et 55 688 repas sur la période août 2024 à juillet 2025.

ARTICLE 8 - PRÉSENTATION DE L'ESPACE DE RESTAURATION

Les locaux dédiés à la restauration sont situés dans la zone « ENP » et répartis dans les bâtiments 6 et 7 du site de la façon suivante :

BAT 6	RDC	La terrasse, dite « la rotonde » Le couloir d'accès au self « apprenants » , Les zones de stockage des denrées et le quai de déchargement le local poubelles le bac à graisses
	1 ^{er} étage	Les deux selfs : « apprenants » et « permanents » , Les cuisines, y compris les locaux pour le nettoyage de la vaisselle, Les salles de réception La réserve, Le bureau du gérant
BAT 7	RDC	Le foyer-bar, la zone de restauration rapide
BAT 5	RDC	Le centre de rétention Administrative (CRA) se situe à 50 mètres en extérieur du bâtiment 6 et des cuisines de l' ENP (accessible par une allée pentue). Le CRA comporte une salle de préparation et réchauffage des repas des retenus et une salle commune de restauration de 25 places

ARTICLE 9 - MISSION DU CONCESSIONNAIRE

Le concessionnaire a pour mission la restauration des personnes définies à l'article 6 ainsi que la restauration des retenus du CRA.

Pour l'ensemble du site, le concédant confie au candidat la gestion des deux selfs et le portage des repas et notamment les missions suivantes :

1. La préparation et la distribution des repas, collations et boissons, avec service à table si nécessaire, et l'organisation des manifestations occasionnelles
2. Le recrutement du personnel et sa gestion, indépendamment du personnel repris obligatoirement du précédent marché conformément au code du travail
3. La mise en place, la formation, l'encadrement et la rémunération des équipes nécessaires à la réalisation du service. Le concessionnaire prévoit la fourniture et l'entretien de la tenue du personnel travaillant dans les sites conformément aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
4. L'approvisionnement et l'entreposage des denrées dans les réserves mises à sa disposition
5. Le renouvellement des matériels et équipements mis à sa disposition que ce soit pour cause de vétusté ou de dégâts et avaries qui proviendraient de son fait ou de celui de ses préposées
6. La fourniture et le renouvellement du petit matériel d'exploitation de service et de cuisine, y compris la vaisselle et les plateaux pour l'ENP (plateaux proscrits pour le CRA),
7. La maintenance préventive et corrective ainsi que le nettoyage des matériels et équipements mis à la disposition du concessionnaire y compris le monte-charge (espaces de restauration, cuisines, foyer-bar et CRA, etc.).

Ceci comprend également le contrôle et le suivi de la propreté du matériel ainsi que sa bonne utilisation par le personnel auquel recourt le concessionnaire mais également l'enlèvement des déchets, la dératisation et désinsectisation des locaux et les charges afférentes

8. Le lavage de la vaisselle et de l'ensemble des équipements liés à la prestation de restauration (self, foyer-bar, cérémonies et buffets, service à table, etc.)
9. Le nettoyage et l'entretien liés à l'usage des locaux mis à sa disposition (ensemble des locaux de stockage et de préparation, les murs des cuisines et les hottes et plafonds filtrants, les salles à manger, circulations, sanitaires et vestiaires, foyer-bar et CRA, les CTA, le local poubelles, etc.), ainsi que la fourniture des produits et petits matériels d'entretien et lessiviels nécessaires à cette

mission y compris la vitrerie intérieure et extérieure des bâtiments 6 et 7. Ceci comprend également le contrôle et le suivi de la propreté des sites (détails : cf. article ARTICLE 12 -ENTRETIEN DES LOCAUX MIS À DISPOSITION)

10. La gestion du foyer-bar,
11. La mise en place d'un système d'encaissement, sa maintenance et son renouvellement si besoin prévoyant la perception du prix des repas auprès des convives, la comptabilité, la facturation afférente et la gestion des impayés
12. Le contrôle et la maîtrise de la sécurité sanitaire des repas (démarche de type PMS / HACCP, cf. article ARTICLE 23 -CONTRÔLES ET SUIVIS ENP et CRA)
13. La préparation et la distribution des repas ainsi que le nettoyage des salles (y compris local de préparation) et tables pour les retenus du Centre de Rétention Administrative(CRA).
14. La gestion des déchets, et biodéchets,
15. curage du bac à graisse.

① Il est à noter que des distributeurs de boissons sont en service en plusieurs endroits de l'école, par le biais d'un contrat passé entre l'association de l'école et un prestataire extérieur.

Dans le cas où le concédant envisage la modification, la suppression ou l'adjonction d'une prestation, il se rapproche du concessionnaire en vue d'en rechercher les modalités de réalisation dans la continuité des termes du contrat de concession. Le concessionnaire prend en charge ces évolutions dans le cadre d'une modification contractuelle au contrat. En tout état de cause, la mise en œuvre de ces dispositions ne pourra ni modifier l'objet du contrat, ni entraîner un bouleversement de l'économie générale du contrat initial.

Le concessionnaire doit faire face et s'adapter à toute variation des besoins de l'ENP et du CRA.

ARTICLE 10 - REMISE DES DOCUMENTS - DÉLAIS

10.1 - Documents à remettre lors de la notification

Les documents ci-dessous sont à remettre dans les 15 jours suivant la notification du contrat au directeur de l'ENP et du CRA :

- les coordonnées du responsable de site et de son suppléant,
- la liste du personnel chargé de l'exécution du contrat ;
- la liste des matériels à maintenir et planning de maintenance ;
- la liste des produits pour l'exécution des prestations de nettoyage.

10.2 - Documents à remettre périodiquement

Les documents suivants sont à remettre périodiquement au concédant (CRA et ENP):

- la composition des menus, deux semaines à l'avance
- les résultats des contrôles de l'hygiène générale, chaque trimestre
- les résultats des contrôles bactériologiques, chaque trimestre
- le calendrier prévisionnel sur 12 mois des interventions de nettoyage, à la date anniversaire du contrat, ainsi que les bons d'intervention
- le renouvellement des équipements, à la date anniversaire du contrat.

Concernant les contrôles hygiène et bactériologiques, le concessionnaire avisera, sans délai, l'ENP et le CRA en cas de non-conformité.

10.3 - Masse salariale

Le concessionnaire communique à l'administration, dès qu'elle en fait la demande, toutes les informations relatives à la masse salariale du personnel mis à disposition sur les sites.

Les informations relatives à la masse salariale, fournies par le concessionnaire sont communiquées par l'administration aux soumissionnaires du prochain contrat afin de leur permettre de finaliser leur offre (affinage du chiffrage et des moyens humains à mobiliser). Elles sont données à titre indicatif, n'ont aucune valeur contractuelle et n'engagent en aucun cas l'administration.

Le non-respect des délais de transmission de l'ensemble des documents ci-dessus énumérés entraîne des pénalités telles que définies l' ARTICLE 31 - PÉNALITÉS du présent CCP.

ARTICLE 11 - GÉNÉRALITÉS SUR L'ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES ÉQUIPEMENTS

L'administration met à la disposition du concessionnaire les locaux nécessaires au bon fonctionnement du service, les matériels et équipements (cuisines, locaux annexes, salles de restaurant et ses annexes, espace foyer bar, gros matériel, installations frigorifiques de cuisines, meubles, matériel de cuisine, matériel de salle à manger...) en bon état de fonctionnement (cf. annexes 3a et 3b du CCP inventaires de janvier 2026) et lui permettent d'exercer son activité dans les conditions d'hygiène et sécurité en vigueur.

Des états détaillés des locaux mis à disposition ainsi que les inventaires quantitatifs et qualitatifs de l'ensemble des biens mobiliers mis à disposition du concessionnaire sont dressés contradictoirement entre les parties au démarrage du contrat. Un état des lieux et des biens est dressé, une copie est remise à chacune des parties.

Le concessionnaire dispose desdits locaux à titre gratuit, sans occupation privative. Il ne peut établir d'autres installations fixes, ni modifier celles existantes. Il s'interdit toute utilisation des locaux non prévue par le présent cahier des charges, et s'engage à respecter les règlements de sécurité relatifs aux établissements recevant du public.

Le concessionnaire doit avoir le souci de rendre les locaux et les salles de restauration conviviaux et accueillants par une décoration adaptée. Il peut créer des espaces conviviaux selon un thème à définir avec l'ENP.

Les services de l'établissement s'engagent à communiquer au concessionnaire tous les documents et renseignements nécessaires relatifs aux garanties couvrant éventuellement les matériels et équipements en place.

ARTICLE 12 - ENTRETIEN DES LOCAUX MIS À DISPOSITION

Les accès au restaurant sont maintenus en parfait état d'entretien et de propreté par le concessionnaire. Cette obligation couvre toutes les surfaces en cuisine et en distribution.

Ainsi le nettoyage quotidien (locaux, matériel de stockage et de préparation, salle à manger, zones de circulation, vestiaires, sanitaires et bureaux, foyer bar, rotonde, etc ...) est à la charge du concessionnaire qui assure également le nettoyage du monte-charge. Le nettoyage s'entend des sols et surfaces.

Le concessionnaire a la charge du matériel et des équipements nécessaires au nettoyage quotidien des locaux.

À ce titre, il incombe au concessionnaire d'acquérir et renouveler les produits d'entretien éco-labellisés et les matériels y afférents. L'ENP étant dotée d'une station d'épuration, le concessionnaire fera son affaire d'utiliser des produits compatibles avec celle-ci. Les fiches techniques des produits d'entretien utilisés devront être fournies à la demande du concédant.

Sont pris en charge par le concessionnaire notamment, :

- Le nettoyage complet et l'entretien de la terrasse et de son mobilier, en toute saison, pour le mettre à disposition du concédant dans les meilleures conditions dès que les conditions climatiques le permettent.
- Le nettoyage des abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets ou des emballages vides par caissons poubelles.
- La location des bennes et l'enlèvement des ordures liées à son activité.
- Le nettoyage des bacs et leur maintien à l'intérieur du local poubelle,
- Le local poubelle doit être régulièrement désinfecté et ses portes doivent être constamment tenues fermées pour éviter les odeurs au niveau de la terrasse.
- Le nettoyage de l'ensemble de la vitrerie intérieure et extérieure sur l'ensemble des locaux mis à disposition du concessionnaire et, a minima une fois par an, des menuiseries extérieures .
- Le nettoyage des murs de l'ensemble du service restauration jusqu'aux plafonds, a minima une fois par an.
- La dératisation et la désinsectisation des locaux mis à disposition (salles de restaurant comprises)
- L'entretien du local à poubelles incombe directement au concessionnaire qui devra passer un contrat de nettoyage et de désinfection. Les portes de ce local donnant sur la terrasse seront tenues fermées.
- La vidange du bac à graisses tous les 2 mois,

- Le nettoyage de l'ensemble des locaux (cuisines, locaux annexes, salles de restaurant et ses annexes, espace foyer bar, gros matériel, installations frigorifiques de cuisines, meubles, matériel de cuisine, matériel de salle à manger...) et mobiliers.
- Le nettoyage des halls et sanitaires ainsi que la fourniture des distributeurs et des consommables attenants à l'espace de restauration de l'ENP,
- La fourniture du linge nécessaire au nettoyage des locaux et au service et en assurer le blanchissage
- La fourniture des nappes et serviettes en tissus pour les repas améliorés et cérémonies et en assurer le nettoyage, et des serviettes en papier pour le self
- La fourniture des appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge, techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés. Ces appareils, matériels et produits doivent être agréés et répondre à la réglementation en vigueur.

Le prix du nettoyage des locaux de restauration et associés est inclus dans le prix des repas (déjeuner et dîner).

Le concessionnaire présente annuellement un calendrier prévisionnel sur 12 mois des interventions de nettoyage.

Si après mise en demeure restée sans effet, par lettre recommandée ou messagerie électronique avec accusé de réception ou par voie d'huissier, le concessionnaire n'effectue pas les travaux de nettoyage et d'entretien à sa charge, le concédant en assure l'exécution dans les meilleurs délais.

Le concessionnaire lui est alors redevable, selon les dispositions « des frais et risques » prévues à l'art. 37.2 - Exécution aux frais et risques, des frais correspondants ainsi que de la remise en état des dégâts découlant du défaut d'entretien.

Une pénalité sera également mise en œuvre pour le non respect des obligations contractuelles (cf. ARTICLE 31 - PÉNALITÉS du présent cahier des charges).

L'exécution des travaux ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène liées à la préparation et à la distribution des repas.

Dès qu'il a connaissance d'une anomalie, le concessionnaire avise le SGAMI et la direction de l'école qui y remédient.

ARTICLE 13 - MAINTENANCE DES ÉQUIPEMENTS/MOBILIERS DE RESTAURATION MIS À DISPOSITION

Les équipements déjà en place restent la propriété de l'État.

Le directeur de l'école s'engage à communiquer au concessionnaire tous les documents et renseignements nécessaires relatifs aux garanties couvrant éventuellement les matériels et équipements en place.

La maintenance immobilière des locaux ainsi que le monte-charge, incombe à l'administration qui assure les réparations nécessaires dans la mesure où la responsabilité du concessionnaire n'est pas engagée.

Dans le cas contraire, l'administration facture les réparations afférentes au concessionnaire.

Le nettoyage courant du gros et du petit matériel est assumé par le concessionnaire qui maintient en parfait état de propreté hottes, filtres, bacs à graisse, équipements frigorifiques et chauffants des cuisines et de la zone de self-service ainsi que les abords utilisés pour la réception des marchandises ou l'évacuation des déchets.

Le petit matériel d'exploitation, destiné aux préparations aussi bien de cuisine que de restaurant (batterie de cuisine y compris bacs « gastronomique », ustensiles à main et la dotation en plateaux (ENP), couverts, vaisselle...) est à la charge du concessionnaire, aussi bien en dotation initiale qu'en renouvellement.

Les contrôles et vérifications périodiques obligatoires sont assurés par le concédant.

13.1 - Équipements – mobiliers propriété de l'administration

Des états détaillés des locaux concédés ainsi que les inventaires quantitatifs et qualitatifs de l'ensemble des biens mobiliers mis à disposition du concessionnaire sont dressés contradictoirement entre les parties au démarrage du contrat. Un état des lieux et des biens est dressé et annexé à la concession.

Le concessionnaire peut faire expertiser, à ses frais, les équipements déjà en place avant le démarrage effectif du contrat (période de préparation entre la notification du contrat et son démarrage).

Au plus tard dans le mois suivant le démarrage effectif du contrat, le concessionnaire peut proposer une réactualisation des inventaires en fonction des constatations qu'il a pu faire.

Le concessionnaire se charge du nettoyage, du maintien en parfait état de propreté et de l'entretien courant du gros matériel et petit matériel mis à sa disposition. Les produits et matériels nécessaires au nettoyage sont à sa charge. Il communique tous les procès verbaux des vérifications périodiques des matériels et les copies des contrats de maintenance.

Le concessionnaire pourvoit à son entretien, à sa réparation, voire à son remplacement normal de par l'usage qu'il en a, du fait de la mise à disposition qui lui en est fait. Le remplacement doit être effectué par un matériel a minima de qualité équivalente.

Le concessionnaire assure le renouvellement des équipements professionnels et matériels mis à sa disposition que ce soit pour cause de vétusté ou de dégâts et avaries qui proviendraient de son fait. Le renouvellement est soumis à validation du directeur de l'école. Tout matériel renouvelé présente des spécifications techniques et qualitatives au moins équivalentes à celles de l'équipement remplacé.

Le renouvellement des équipements fait l'objet d'une provision incluse au prix du repas (frais fixes). Si au terme du contrat, les sommes investies pour le renouvellement des équipements sont inférieures au cumul des provisions ainsi constituées, le solde est reversé au concédant. À l'inverse, si le renouvellement des équipements dépasse la provision, conformément aux principes d'exploitation de la concession, le concessionnaire ne saurait exiger une quelconque compensation au concédant.

Le concessionnaire présente annuellement un calendrier prévisionnel sur 12 mois du renouvellement des équipements.

Il privilégie des équipements et des matériels les moins énergivores pour le renouvellement.

Le concessionnaire a un devoir d'alerte et de conseil quant aux investissements à programmer par le concédant afin de maintenir, sur la durée, la qualité de service (locaux, équipements complémentaires...).

13.1.1 - Maintenance préventive

Cette maintenance concerne l'ensemble des équipements mis à sa disposition pendant la période d'exécution du contrat détaillé en annexe 3 du CCP, localisés dans :

- les cuisines de l'ENP y compris fours, chambres froides, frigos, ...
- l'espace de restauration de l'ENP,
- l'espace foyer-bar et locaux annexes,
- l'espace de restauration et cuisine du CRA.

La maintenance préventive est à la charge du concessionnaire sous le contrôle de l'administration. Elle concerne notamment :

- les équipements de type friteuse, sauteuse, éplucheuse, ...
- le matériel de cuisine de type sauteuses, fours et le matériel des salles à manger,
- les fours et armoire chaudes,
- les installations frigorifiques dont groupes froids, cellule de refroidissement...,
- les hottes,
- les centrales de traitement d'air (plafonds filtrants),
- filtres, siphons, conduits, extracteurs,
- les fontaines à eau,
- évaporateurs,
- les bacs dégraisseurs, séparateurs à féculs, canalisations recevant les graisses et autres déchets
- les évacuations diverses.

Dès leur souscription, le concessionnaire doit fournir à l'administration copie des contrats de maintenance annuels.

Toute réparation consécutive à une négligence d'entretien ou un mauvais usage de l'équipement par le concessionnaire sera supportée par le concessionnaire. En cas de nécessité de remplacer l'équipement suite à cette panne, un accord financier devra être trouvé entre le concédant et le concessionnaire, tenant compte de la vétusté.

Toute réparation liée à l'usure normale de l'équipement sera supportée par le concédant.

13.1.2 - Maintenance corrective

13.1.2.1 Pour l'ENP

Le concessionnaire est tenu de procéder aux opérations de maintenance corrective (aussi appelée curative) dans les meilleurs délais pour permettre l'exécution du contrat dans les conditions optimisation au vu de la continuité de service attendue.

Le coût des opérations d'entretien, de maintenance et de renouvellement est supporté par le concessionnaire et inclus dans son offre.

Pour les renouvellements, la direction de l'école est sollicitée en amont et formule ses observations par écrit. Si le concessionnaire ne tient pas compte de ces remarques, la direction lui adresse une mise en demeure précisant les attendus avec motivation.

Le concessionnaire actualise le tableau de suivi des maintenances réalisées et le transmet tous les mois au concédant.

13.1.2.2 Pour le CRA

- Prestations incluses au forfait :

La maintenance préventive des équipements listés dans l'annexe CCP_ANX3b_Inventaire_CRA) est à la charge du concessionnaire.

Le concessionnaire prend en charge les petites fournitures nécessaires aux visites et entretiens (chiffons, brosses, clés ...) ainsi que des toutes pièces de rechange inférieures à 100 euros HT.

La prestation de maintenance préventive est chiffrée dans le forfait mensuel (cf. DPGF_BPU_CRA)

- Prestations non incluses au forfait

Le titulaire alerte le CRA sur les besoins en termes de maintenance corrective.

Pour toutes réparations, le concessionnaire soumettra au responsable du CRA un devis de réparation des équipements qui servira de base pour le bon de commande émis par le service.

Dans le cas où le montant du devis serait supérieur à 500 euros HT, le CRA pourra faire une demande de devis au titulaire et aux opérateurs économiques concurrents si besoin (dérogation droit d'exclusivité).

La maintenance corrective reste à la charge du CRA.

13.2 - Équipements en fin de contrat ou en cas de rupture anticipée du contrat (biens de retour)

Un état des lieux et un inventaire de sortie sont établis de manière contradictoire à la fin normale (ou anticipée) du contrat pour les factures des deux derniers mois d'exécution de la concession. La constatation du service est réalisée par le concédant qu'après la prise de possession des locaux et des installations par le nouveau concessionnaire afin de couvrir d'éventuelles réserves.

En fin de contrat, tous les équipements sont propriété du concédant.

En cas de rupture anticipée, tout ou partie des équipements installé par le concessionnaire avec l'accord du directeur de l'école, pourront être éventuellement rétrocédés à l'administration moyennant une valeur de rachat calculée sur la durée d'amortissement restant à courir par rapport au plan d'investissement du concessionnaire. Cette valeur de rachat fera l'objet d'une négociation entre chaque partie.

Dans le cas où le concessionnaire aurait installé des équipements sans l'accord de l'administration, ou à son insu, il lui appartiendra de les enlever à ses frais et risques. Cette absence d'autorisation préalable vaut clause de rupture unilatérale du contrat par l'acheteur, sans aucun droit à dédommagement, au regard du non-respect des devoirs incombant au concessionnaire, l'État se réservant toutes les voies de recours pour couvrir le préjudice éventuellement subi.

13.3 - Travaux et installations réalisés par le concessionnaire

13.3.1 - Travaux d'aménagement

Les travaux d'aménagement des locaux prévus dans le plan d'investissement ou nécessaires au bon fonctionnement du service de restauration, sont réalisés et financés par le concessionnaire. Ces travaux seront soumis à une autorisation préalable de l'administration.

13.3.2 - Équipements et installations

Il prend en charge l'achat, l'installation, la maintenance des équipements de distribution des selfs et de fonctionnement de la restauration, des caisses, du Foyer bar et de toute installation utile ou indispensable et non encore installée.

13.3.3 - Nouvelles installations fixes

Si le concessionnaire souhaite réaliser une nouvelle installation fixe, il demande préalablement l'autorisation **au pouvoir adjudicateur**. Il précise les conséquences de ce nouvel investissement sur la projection de l'amortissement exposé dans son dossier de candidature.

Après avis du pouvoir adjudicateur, le concessionnaire assume la charge financière de toute nouvelle réalisation.

En aucun cas, cette incidence ne peut modifier le prix de vente du repas. Elle ne pourra être répercutée que sur la valeur de rachat prévue (cf. paragraphe 13.2 - Équipements en fin de contrat ou en cas de rupture anticipée du contrat (biens de retour))

13.3.4 - Agrément et conformité

Après aménagement des locaux dans leur version définitive, l'installation du concessionnaire est faite sous réserve d'agrément des services de l'État (notamment les services et commission d'hygiène et de sécurité).

ARTICLE 14 - FOURNITURE DES FLUIDES ET ÉNERGIE

L'administration met à la disposition du concessionnaire l'électricité, le gaz, l'eau et le chauffage qui sont à la charge de l'administration.

En cas de panne dont les raisons n'incombent pas au concessionnaire (coupure générale d'électricité, de gaz ou eau non conforme aux normes sanitaires), l'administration prend toute disposition pour parvenir rapidement à un retour à la normale.

Le cas échéant, les mesures prises par l'exploitant pour maintenir le service durant ces pannes (par exemple, un groupe électrogène) seront réglées par l'administration sur présentation des factures afférentes (factures et justificatifs fournisseurs et opérateurs le cas échéant).

Les fluides et l'énergie sont à la charge de l'administration.

Le concessionnaire s'engage dans une démarche éco-responsable en veillant aux pratiques de ses employés.

ARTICLE 15 - TÉLÉPHONIE ET RÉSEAU

Le concessionnaire met en place les moyens téléphoniques et réseau nécessaires à la réalisation des prestations et notamment l'opérationnalité de la caisse et du système de facturation.

Il assume le paiement des frais de communication et d'abonnement afférents.

Il pourra se rapprocher du concédant pour tout accompagnement nécessaire sur ce point.

La fibre a été installée par l'ENP en 2023 dans les 2 selfs et au foyer bar pour permettre la remontée des informations au niveau des caisses.

ARTICLE 16 - GESTION DES DÉCHETS

Le concessionnaire gère la gestion des déchets.

Leur gestion est assurée par un intermédiaire qualifié sous contrat avec le concessionnaire.

À cet effet, il prend à sa charge :

- La location de la benne et l'enlèvement des ordures liées à son activité,
- L'enlèvement et l'évacuation des huiles usées et de leur emballage, la vidange des cuves de stockage des eaux filtrées provenant de la plonge. Les huiles alimentaires usagées sont

constituées principalement des huiles de friture et accessoirement des huiles de cuisson. Elles ne doivent, en aucun cas, être déversées dans les réseaux d'évacuation d'eaux usées. Ces déchets doivent faire l'objet d'un stockage, d'une collecte et d'un traitement adapté.

- Procéder à l'enlèvement et l'évacuation régulière des palettes qu'il aura entreposées sur le quai (pour des questions de sécurité : 5 maximum). Le concessionnaire doit pouvoir présenter à tout moment les bons d'enlèvement notamment à l'agent de prévention lors de ses contrôles.
- La collecte et le traitement des résidus de bac à graisses par des entreprises spécialisées.
- L'évacuation des déchets produits par les activités de restauration et du foyer-bar,
- La gestion du verre usagé.

Si la réglementation concernant la collecte des déchets et des ordures ménagères est modifiée durant la période d'exécution du contrat, le concessionnaire doit se conformer aux nouvelles dispositions.

Les déchets alimentaires, parfois appelés « biodéchets » relèvent de la catégorie des « déchets organiques » d'origine végétale ou animale. Il s'agit de déchets solides biodégradables provenant de la préparation des aliments ou des restes des repas récupérés dans les assiettes (pâtes, riz, légumes, viandes, sauces, marc de café...). Ils doivent faire l'objet d'une valorisation spécifique, essentiellement par compostage et méthanisation selon le Grenelle de l'environnement.

En outre, conformément aux directives de la loi EGALIM, le concessionnaire met en œuvre des **actions** visant à mesurer et limiter le gaspillage alimentaire.

Lors du renouvellement des équipements, le concessionnaire procède à une élimination particulière répondant à des exigences de dépollution préalables et de traitement.

Il trie les DEEE qu'il sépare des autres déchets afin de les valoriser et fait appel à un collecteur autorisé.

Le concessionnaire mentionne dans son offre technique le circuit de retraitement qu'il entend mettre en place pour les DEEE (tri, mode de collecte, traitement et/ou valorisation appropriés).

Le concessionnaire fournit, remplace et entretient les matériels et logiciels nécessaires à son organisation administrative et comptable.

ARTICLE 17 - GESTION DU PERSONNEL

Compte tenu du caractère spécifique de l'ENP et du CRA, le personnel du concessionnaire doit recevoir préalablement l'agrément de l'Administration.

Le concessionnaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur notamment en matière de sécurité sociale, législation du travail et fiscale ainsi que le règlement intérieur de l'établissement (ENP et CRA). L'administration peut effectuer toutes les vérifications qu'elle juge nécessaires.

Le concessionnaire inscrit dans son rapport annuel les formations dispensées à l'ensemble de ses agents.

Le personnel se conforme au règlement intérieur de l'ENP et du CRA.

//\ Le concessionnaire veillera à la présence d'un agent d'encadrement lors des services (semaine, week-end et jours fériés).

L'ensemble des locaux et des installations du CRA sont désignés comme « zone protégée » dont l'accès est interdit aux personnes non autorisées (cf ANNEXE 1 au CCP : site sécurisé).

17.1 - Reprise du personnel et formation

Le concessionnaire recrute, rémunère et emploie sous sa seule responsabilité le personnel nécessaire au fonctionnement du service de restauration et de l'espace foyer-bar .

Dans le cadre du renouvellement d'un contrat public, les dispositions relatives à la reprise du personnel s'appliquent conformément aux dispositions de l'article L.122.12 du code de travail. Le nouvel attributaire est donc susceptible de reprendre une partie du personnel en application de la convention collective. En conséquence, les informations relatives à la masse salariale des prestations sont mises à la disposition des candidats dans le DCE.

Le concessionnaire s'engage à assurer un complément de formation professionnelle au personnel repris ou embauché afin qu'il puisse acquérir un niveau de qualification permettant d'exécuter dans les meilleures conditions les opérations dont il a la charge notamment en cas d'évolution des techniques.

De même, le concessionnaire veille à ce que les personnels suivent une formation continue à l'hygiène et à la sécurité. Il s'assure que les effectifs sont suffisants pour permettre un fonctionnement optimal des établissements ces deux plans.

Le personnel employé par le concessionnaire est soumis aux examens médicaux prévus par arrêté relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées alimentaires d'origine animale. Le concessionnaire prend la responsabilité du suivi médical correspondant en soumettant le personnel à une visite médicale obligatoire selon la fréquence réglementaire pour constater son aptitude médicale à l'exercice du service.

17.2 - Vêtements de travail

Le concessionnaire dote tout le personnel de vêtements de travail qui permettent leur appartenance/identification immédiate au service de restauration.

Le personnel destiné au service en salle doit être doté d'une tenue spécifique adaptée et « habillée ».

Tous les agents en activité sont munis en permanence d'un badge spécifique à leur fonction, y compris le personnel d'encadrement. Aucun agent sans vêtement de travail et badge n'est admis.

Des équipements de protection individuels réglementaires sont également fournis et portés par les employés du service de restauration. Tout manquement fera l'objet d'une pénalité prévue à l'article ARTICLE 31 -PÉNALITÉS.

Le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail du personnel sont à la charge du concessionnaire.

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

17.3 - Comportement du personnel

Le personnel veillera à garantir à tout convive un accueil et des prestations de qualité (temps d'attente, amabilité et serviabilité).

Le personnel du concessionnaire respecte :

- le matériel, les équipements mis à disposition (usage adapté, nettoyage, remise en place, etc)
- les règles de fonctionnement du site (stationnement, accès, badge, horaires...).
- la discrétion et la courtoisie élémentaire dues à tout convive : comportement exempt de tout reproche à l'égard des tiers : pas de bruits intempestifs ou inappropriés, pas d'ingérence dans les conversations, pas de jugement de valeur.
- les consignes de sécurité en vigueur au ministère de l'Intérieur
- l'interdiction de consommer de l'alcool ou des substances illicites.

Il est également tenu à une obligation de discrétion pour tout renseignement, document ou tout objet parvenu à sa connaissance à l'occasion de l'exécution du service.

17.4 - Remplacement du personnel à la demande du concédant

L'administration peut exiger à tout moment le remplacement de toute personne contrevenant aux dispositions précisées précédemment ou ne respectant pas le règlement intérieur de l'établissement :

- dans un délai de 15 jours pour des motifs professionnels
- dans un délai de 24 heures pour non-respect caractérisé des clauses du présent contrat.
- dans un délai immédiat si l'agent perd l'agrément d'accès délivré par la personne publique à l'ENP ou au CRA

Des pénalités sont applicables en cas de non-remplacement du personnel dans les délais impartis (voir ARTICLE 31 - PÉNALITÉS du présent cahier des charges).

Les biens y compris denrées alimentaires brutes ou cuisinées sont la propriété du concessionnaire, qui veille à l'intégrité au sein de ses équipes.

En cas de suspicion et à la demande du concessionnaire, le concédant organise des contrôles. En cas de manquement avéré, des mesures coercitives pourront être engagées à l'encontre des personnels concernés par le concédant et le concessionnaire.

17.5 - Continuité de la prestation

Afin de garantir une même qualité et la continuité de service, le concessionnaire assure le remplacement des personnels absents par des personnes disposant des mêmes compétences durant leur absence (congs, arrêts de maladie, formation, abandon de poste, grève de son personnel, ...).

Concernant les pauses des agents durant le service : le concessionnaire doit assurer à la continuité de service : tout agent en pause devra être remplacé (binôme ou autre).

En cas d'évènement imprévu ou exceptionnel, le concessionnaire prend toutes les mesures pour assurer la continuité des prestations dans les conditions définies au contrat, en lien avec le directeur de l'école ou avec le chef du CRA ou leurs représentants.

En cas de grève de son personnel, il assure prioritairement les prestations du CRA et selon ses possibilités les prestations de restauration pour l'école (mode dégradé à définir avec l'ENP).

Des pénalités sont applicables en cas de non-respect de ces dispositions (voir ARTICLE 31 - PÉNALITÉS du présent cahier des charges).

Dans l'hypothèse où le concessionnaire ne peut assurer les prestations :

- Il s'engage à les faire exécuter à ses frais par une autre société via la sous-traitance ou un contrat de fourniture.
- En application de l'article 45 du CCAG-FCS, le pouvoir adjudicateur peut faire procéder par un tiers à l'exécution des prestations prévues par le contrat, aux frais et risques du concessionnaire (cf. 37.2 - Exécution aux frais et risques).

17.6 - Exercice incendie

Le concessionnaire veillera à organiser deux exercices d'évacuation incendie par an en concertation avec l'agent de prévention. Il affichera les consignes de sécurité notamment celles spécifiques au métier de la restauration (ex : traitement d'un feu de friteuse...)

Un plan de prévention révisable annuellement devra être rédigé et signé par les deux parties.


Le concessionnaire fera son affaire du respect de la réglementation en termes de sécurité.

ARTICLE 18 - RÉGLEMENTATION ET NORMES EN VIGUEUR EN MATIÈRE DE RESTAURATION

Cf. ANNEXE 2 AU CCP

ARTICLE 19 - LES ATTENDUS DU SERVICE DE RESTAURATION

Les repas servis sont obligatoirement fabriqués en privilégiant, l'utilisation de produits bruts et /ou frais à celle de produits élaborés ou semi – élaborés. Il est souligné l'importance de veiller au parfait maintien, tout au long du service, de la qualité et de la température des mets dans cette optique, l'adaptation, si nécessaire, des équipements et matériels de service sont à la charge du concessionnaire.

 Tout est fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le convive, à cette fin, les menus à jour fixe sont proscrits. Les sauces lourdes, grasses cuites et condiments trop épicés sont également à éviter.

19.1 - L'établissement des menus pour l'ENP

Idéalement le candidat peut proposer un plan alimentaire sur 1 mois, avec des exemples de menus sur 4 semaines pour illustrer sa proposition en terme de variété et d'équilibre nutritionnel, sachant que le public concerné est décrit à l'ARTICLE 6 -PUBLIC CONCERNÉ SUR LE SITE / ENP.

Les menus sont transmis à l'ENP au plus tard deux semaines avant leur réalisation.

L'ENP peut demander toute modification qu'il juge utile dans un délai de 7 jours après transmission par le concessionnaire.

Les éléments constitutifs du repas sont distribués selon le principe du libre service. Chaque convive peut constituer son plateau repas en fonction de ses envies, de son appétit et de son budget.

Une grande variété de choix, une cuisine de qualité tendre et agréable au goût, adaptée au public jeune et sportif, un bon équilibre nutritionnel, et une parfaite sécurité alimentaire sont demandés.

19.2 - L'établissement des menus pour le CRA

Les attendus pour la restauration des retenus s'affranchissent des considérations nutritionnelles et diététiques pour privilégier des mets appréciés par les différentes communautés de retenus accueillies :

- à éviter : crudités,
- prohibé : porc,
- à privilégier : snacking, pizzas, fruits, laitages, etc.

Pour les retenus de confession musulmane, les viandes sont halal et feront l'objet d'un affichage/étiquetage spécifiques.

Les menus sont transmis au CRA au plus tard un mois avant leur réalisation.

La direction du CRA sera vigilante sur les compositions proposées et sur la redondance des certains plats, notamment pour les week-ends qui imposent une organisation ad hoc.

Le CRA peut demander toute modification qu'il juge utile dans un délai de 7 jours après transmission par le concessionnaire.

19.3 - L'affichage et l'étiquetage des plats (ENP et CRA)

Le concessionnaire assure l'affichage des menus complets du jour et de la semaine (y compris les ingrédients de décoration des plats), aux emplacements désignés par le concédant, dans le respect de la réglementation en vigueur (mention de l'origine des viandes).

Pour chaque kiosque ou vitrine, il affiche précisément la nature des produits présentés, les entrées, plats et desserts sont étiquetés afin de permettre au consommateur d'identifier les mets proposés en rapport avec le menu affiché.

La présentation des éléments autres que le plat principal et les légumes, se fait en portions préparées individuellement, ou si elle est opportune, en saladiers collectifs sous forme d'un buffet de hors d'œuvres (salad-bar) ou de desserts. Dans tous les cas, une recherche d'originalité et de qualité de présentation est désirée par les services bénéficiaires. Il veillera à proposer des couverts de service en nombre suffisant pour le service afin d'éviter les contaminations croisées/allergies.

L'adjonction d'une garniture simple (persillade, lit de cresson ou salade) pour certains hors d'œuvre ou viandes, de produits naturels colorés (verdure, tomates, jaune d'œuf...) donne un effet décoratif sans prolonger de façon notable la durée de préparation. Les aliments ne doivent pas avoir d'aspect desséché.

Conformément à la réglementation en vigueur, le concessionnaire affiche :

- l'ensemble des composants allergènes potentiels, y compris ceux utilisés dans la préparation.
- la provenance des produits et plus généralement tout signe d'identification de qualité et d'origine
- les mentions « sans gluten », « sans porc », « végétal », « bio », etc.

L'éventuel surcoût lié à l'introduction de ces produits est lissé sur l'ensemble des coûts alimentaires. Ces produits sont donc proposés sans surcoût afin de favoriser leur consommation.

Concernant le CRA, le concessionnaire affichera la provenance des denrées alimentaire : viande Halal.

19.4 - Modalités EGALIM

En application de l'article L. 2112-2 du code de la commande publique, de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, dite « Loi EGalim », et de l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22 août 2021, dite loi « Climat et résilience », l'acheteur impose au présent accord-cadre, à la charge du concessionnaire, une condition d'exécution de fourniture de :

- 100% des viandes (bœuf, ovin, porc) durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 100% des produits de la mer et de rivières (poissons et crustacés) durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 100% des volailles (toutes volailles confondues) durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 60% de fruits durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 60% de produits laitiers (Beurre Œuf Fromage) et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 60% de produits transformés durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 100% de lait issu de l'agriculture biologique ;
- 40% de légumes issus de l'agriculture biologique.

Sont entendus comme produits de qualité et durables et produits issus de l'agriculture biologique les catégories de produits listés à l'article L 230-5-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime ainsi que sur le site du ministère de l'Agriculture.

Pour tous ces produits, il est entendu que c'est un pourcentage à atteindre sur la totalité en montant des commandes annuelles.

Le taux de produits durables et de qualité est calculé en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires par année civile, sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises, qui répondent à au moins une des catégories, rapportée à la valeur d'achats hors taxe de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques (20% à minima) est également calculée sur le total des achats hors taxe.

En cas de rupture d'approvisionnement exceptionnelle, due à un événement extérieur à la volonté du concessionnaire (épidémie aviaire ou porcine, aléa climatique...), il sera toléré un délai de latence de [à déterminer par l'acheteur] durant lequel le produit ciblé ne sera pas livré mais devra être remplacé par un produit de qualité égale ou supérieure.

Le non-respect de cette condition d'exécution entraînera une pénalité, détaillée au présent CCAP.

Le concessionnaire veillera à respecter les évolutions de la législation en la matière et cela durant toute la période d'exécution du contrat.

19.5 - La température des plats (ENP et CRA)

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats est optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides. Les plats chauds ne doivent jamais être servis en dessous de + 65 °C.

En ce qui concerne les viandes rôties ou grillées, toutes précautions sont prises afin que les procédés de maintien en température n'entraînent aucun dessèchement (la cuisson et la découpe sont faites au dernier moment).

Le concessionnaire veuille au parfait maintien, tout au long du service, de la qualité et de la température des mets. Il adapte, à sa charge, ses équipements et matériels de service.

Le concessionnaire veillera à adapter la cuisson des aliments dont viandes afin de diminuer le risque sanitaire.

19.6 - Quantité des plats (ENP)

La majorité des convives est une population jeune et les portions devront être calibrées en conséquence.

Les grammages à respecter ne peuvent être inférieurs à ceux prévus dans la recommandation du GEMRCN catégories « adultes » +20 % (étant rappelé que pour l'ENP les garnitures des plats sont servies à volonté).

Pour l'ensemble des convives, hors retenus du CRA, chaque convive peut, sans supplément de coût, se voir servir une portion augmentée ou supplémentaire de garniture s'il le sollicite lors de son passage.

Rappel

Les grammages sont évalués à partir de l'élément principal constituant la recette, hors garnitures et décorations.

Les grammages des viandes et poissons à retenir sont ceux des produits cuits sans sauce.

Le non respect des quantités implique l'application de pénalités (voir ARTICLE 31 - PÉNALITÉS du présent cahier des charges).

Pour info : Les quantités pour les plats du CRA sont précisées à l'article 22.7.1 - Composition des menus.

19.7 - Qualité de service

Les modalités définies à l'article 2.7 -Relations entre le « bénéficiaire » et le « concessionnaire » s'appliquent.

En lien avec les dispositions sur le plan alimentaire de l'article 19.1 - L'établissement des menus pour l'ENP, l'offre alimentaire est ventilée sur une période de quatre (4) semaines au minimum afin de garantir un renouvellement dans le temps, et communiquée au représentant de l'école au moins deux semaines avant le début de la période.

Le concessionnaire se réserve le droit d'apporter des modifications aux menus prévisionnels notamment en cas d'impossibilité ou de difficultés d'approvisionnement. Dans cette hypothèse, il s'engage à en informer préalablement le directeur de l'école. Dans tous les cas, il respecte les équivalences alimentaires, et ne modifie rien de la valeur nutritionnelle et gastronomique des repas.

ARTICLE 20 - FONCTIONNEMENT DU SERVICE (ENP)

20.1 - Jours et horaires d'accueil

Le restaurant est ouvert tous les jours, du lundi au dimanche, du 1er janvier au 31 décembre, week-end et jours fériés inclus.

En cas de fermeture exceptionnelle de l'école la direction de l'école informe le concessionnaire.

Un service de restauration minimum devra tout de même être assuré, notamment pour les apprenants de garde. Le service de restauration rapide au niveau du foyer-bar peut être maintenu par décision du concessionnaire.

Les horaires d'accueil sont les suivants :

	Selfs ouverts	Semaine	Week-end
Petit-déjeuner	Apprenants	6h00/ 8h00	8h00 / 9 h 00
Déjeuner	Apprenants Permanents	11h30 - 13h30	12h00/13h30
Dîner	Apprenants	18h30/20h Les veilles d'incorporation ou lors d'activités exceptionnelles, l'accueil sera assuré jusqu'à 21h30.	Inscrits : 18h30/19h30 Non inscrits : 19h30/20 h
Foyer Bar	Sans objet	8h00/14h00 18h00/21h00 (sauf vendredi : fermé)	Fermé

Les fermetures des salles à manger interviennent 45 minutes après les horaires figurant ci-dessus. En cas d'événements particuliers, les horaires d'ouvertures peuvent être modifiés à la demande de l'ENP au minimum 12 heures à l'avance. En cas de demande d'augmentation exceptionnelle de l'amplitude horaire, le concessionnaire pourra facturer les heures supplémentaires (hors animations).

Lors des incorporations, le concessionnaire devra effectuer une présentation de 30 minutes environ. Celle-ci décrira les modalités de restauration (horaires, tarifs, modalités de rechargement....).

La variation de la fréquentation d'un restaurant peut être sensible d'un mois à l'autre, avec successions de mois forts et de mois faibles fréquentation du fait notamment, des formations en alternance.

De même, elle varie très sensiblement entre le midi et le soir et entre jours ouvrés et week-ends.

Dans certains cas, selon les états rationnaires prévus et dans la perspective d'optimiser les moyens humains à mobiliser, il pourra être négocié entre l'école et le concessionnaire l'ouverture d'un seul self au lieu des deux (ouvrir uniquement le self « apprenants » et pas celui des permanents).

Dans tous les cas, le fonctionnement du service et chaque convive lors de son passage au self respectent le règlement intérieur de l'école. Le directeur de l'école se réserve le droit, au titre de sa responsabilité relative au respect de la discipline intérieure de l'école, d'interdire l'accès au restaurant ou du bar, à une ou plusieurs personnes nominativement désignées.

20.2 - Secteurs d'activité

20.2.1 - 1^{er} secteur : partie principale libre service avec libre choix

Ce secteur comprend deux selfs :

- 1 self dénommé « Apprenants », ouvert 7j/ 7, 12 mois par an

et

- 1 self dénommé « Permanents » pour les agents et personnes extérieures, ouvert le midi en semaine (hors week-end et jours fériés).

Le service fonctionne 7 jours sur 7, 12 mois sur 12, jours fériés inclus pour les petits déjeuners, déjeuners, dîners.

Le plateau est débarrassé par le convive, qui préalablement au dépôt du plateau avec la vaisselle sur chariots, trie les déchets en les déposant sur table de tri dédiée.

20.2.2 - 2^{ème} secteur d'activité : le service à table

La prestation se fera sur devis.

Le fonctionnement des salles de réception est variable et se fait à la demande. La direction communique au concessionnaire le nombre de convives et le type de repas retenu à servir à table,

Une demande est systématiquement établie à l'attention du concessionnaire par l'ENP, transmis au représentant du concessionnaire pour accord, 48 heures minimum à l'avance.

20.2.3 - 3^{ème} secteur d'activité : le foyer bar

Le foyer-bar est accessible en dehors des heures d'ouverture du self.

Actuellement, il est ouvert, sauf exception, du 1^{er} janvier au 31 décembre, de 8h00 à 14h00 et de 18h00 à 21h00, mais fermé le week-end et le vendredi après-midi. Il pourra être exceptionnellement fermé à d'autres occasions particulières, sous réserve d'une information/demande avec un préavis d'au moins une semaine de l'ENP ou du concessionnaire vers l'autre partie (demande écrite) qui si elle est agréée, sera complétée par une information des convives (affichage, relais oral caisse) dans les meilleurs délais.

Le service de restauration rapide au foyer bar fonctionne entre 11h45 et 14h00. Ces horaires peuvent être modifiés à l'occasion d'événements ponctuels particuliers.

Une évolution des horaires sera possible au cours du contrat sur accord des parties.

Il appartient au concessionnaire de sécuriser les divers produits de consommation habituellement servis en ce lieu une fois le foyer-bar fermé.

Les repas pris au foyer-bar par les apprenants ne sont pas subventionnés.

La vente d'alcool est interdite (cf. 21.2.6 - Boissons).

Des jeux (billard, baby foot...) sont installés au sein des locaux du foyer-bar, ainsi que des distributeurs de boissons et de friandises dans plusieurs endroits de l'école.

Ces prestations font l'objet de contrats passés entre l'association de l'école et différents loueurs.

Le concessionnaire se conforme à la législation en vigueur notamment celle concernant l'activité de débit de boissons, en particulier pour ce qui concerne l'affichage des tarifs pratiqués et les règles d'hygiène.

L'attention du concessionnaire est attirée sur le fait que dans le foyer-bar pourra être mis à disposition de l'association de l'école pour l'organisation d'événements festifs. Le concédant en informera le concessionnaire.

20.2.4 - 4^{ème} secteur d'activité : prestations diverses, organisation de cérémonies des apprenants gardiens de la paix

Le concessionnaire peut être chargé de l'organisation de manifestations diverses occasionnelles telles que repas, buffets, lunchs, cocktails, barbecues, petits déjeuners améliorés servis à table, nappage soigné, réceptions organisées « post cérémonies » pour les apprenants gardiens de la paix et leur famille, etc... sur demande préalable de l'administration, 48 heures minimum à l'avance.

À ce titre, le concessionnaire fournit au concédant, sur la base du BPU, une proposition détaillée des prestations (liste de menus, carte des plats et boissons proposés, etc.) respectant la saisonnalité et les besoins exprimés par le concédant.

20.2.5 - 5^e secteur d'activité : animations/ repas à thème

Le concessionnaire peut mettre en place une animation de restaurant.

Dans ce cadre, il prévoit notamment des repas dits « à thème » : le nombre et la périodicité de ses animations seront proposés dans son offre par le candidat.

Les dates réelles de ces animations seront définies en accord avec le concédant.

Ces repas peuvent s'inspirer de plats régionaux. Ces animations doivent être de bonne tenue, compatibles avec le règlement intérieur de l'école.

Il veille également à dynamiser, après accord de l'ENP, l'espace foyer/bar en organisant ponctuellement des activités en soirée de 20h00 à 21h00. Il peut se mettre en relation avec l'Association Culturelle et Sportive de l'école.

La Direction de l'ENP met à disposition du concessionnaire un écran plat situé dans le foyer relié à une antenne satellite pour la diffusion par exemple de musique, événements sportifs ou autre.

Un vidéo projecteur appartenant à l'association culturelle et sportive de l'école est mis à disposition du prestataire

20.3 - Organisation des flux et des accès

Il prévoit les besoins électriques ainsi qu'une signalétique d'ensemble adaptée permettant l'information et l'orientation des convives, une gestion optimisée du contrôle d'accès et des flux notamment sur toute la chaîne de distribution. Il facilite le contrôle du solde figurant sur les badges.

ARTICLE 21 - ÉLABORATION ET COMPOSITION DES MENUS - ENP

Les convives ont libre choix de composer leur plateau.

Pour tous les plats, entrées, etc, le concessionnaire met à disposition des contenants d'une dimension adaptée aux quantités à servir.

L'eau des fontaines à eau et condiments ne sont pas assimilés aux composantes ci-dessous décrites.

Les condiments sont constitués par les sauces, vinaigrette, sel, poivre, moutarde, ketchup et beurre. Ils ne sont pas des composantes et sont donc en libre service et à volonté.

Des adaptations pourront être demandées en période de RAMADAN.

Quel que soit le repas, le concessionnaire veillera à l'approvisionnement constant des vitrines et des selfs pour permettre aux convives un choix.

21.1 - Petit-déjeuner salé et/ou sucré

Le petit déjeuner peut être au choix du convive sucré et/ou salé : le candidat veille à proposer un prix unique pour cette prestation.

La prestation est basée sur l'auto-service avec libre choix.

Le petit-déjeuner comporte a minima les composantes suivantes :

- 1 boisson parmi : Café, thé, chocolat, lait chaud et froid (250 ml)
- 1 Jus de fruit 200 ml (100% pur jus sans sucre ajouté),
- Pain (à volonté)
- Céréales dont flocons d'avoine (à volonté),
- Beurre doux et demi-sel, confiture (à volonté)
- Au choix : Pâte à tartiner ou miel (à volonté)

auxquelles le convive peut ajouter jusqu'à 4 composantes supplémentaires parmi les propositions ci-dessous :

- 1 viennoiserie hors brioche industrielle
- 1 produit laitier type yaourt (125g)
- 1 fruit ou 1 compote (100g)
- 1 œuf dur (50-60g) ou œuf sous différentes formes, à définir par le concessionnaire
- 1 tranche de jambon (40g)
- 1 portion de fromage (30g)

Le convive peut choisir deux fois la même composante s'il le souhaite, par exemple : 2 œufs durs + 1 tranches de jambon + 1 portion de fromage = 4 composantes

21.2 - Menu de base (déjeuner et dîner)

Le repas s'organise à partir des composantes ci-après, qui seront détaillées dans les articles ci-dessous :

- Entrée ou hors d'œuvre
- Plat principal + accompagnement (garniture)
- Fromage ou laitage
- Dessert (fruit ou autre dessert)
- Boisson fontaine à eau (plate ou gazeuse)
- Pain : une portion individuelle (50 gr) ou sous forme de pain tranché.

Dans la perspective de limiter le gaspillage alimentaire, le pain supplémentaire est à la charge du convive.

21.2.1 - Hors d'œuvre ou entrées

Par service, au minimum 3 entrées sont proposées :

- une crudité (de saison)
- une entrée chaude ou une soupe en hiver,
- une charcuterie ou un poisson ou des œufs

Dans une série de huit repas successifs, au moins trois variétés de crudités et de charcuterie sont proposées.

21.2.2 - Plats principaux et accompagnement

21.2.2.1 Le plat principal :

Il s'agit de plats protidiques : Viandes, abats, poissons, volailles, œufs, charcuterie, dont une viande boucherie de 1^{ère} catégorie, grillades, pizzas, jambon blanc ou torchon ou jambon de pays.

Par service, au minimum 4 plats principaux sont proposés :

- une viande de boucherie ou une volaille
- un plat complet végétarien protéiné,
- un poisson,
- un plat au choix du concessionnaire.

Les viandes (bœuf, porc, veau volaille) sont certifiées d'origine française. Les viandes bovines sont de préférence de race bouchère.

21.2.2.2 L'accompagnement à volonté :

Par service, au moins 3 accompagnements ou garnitures sont proposés :

- légumes (frais de saison, appertisés ou surgelés)
- féculents (pâtes, riz, pommes de terre, ...)
- légumineuses (lentilles, légumes secs, pois...)

Des frites pourront être proposées (pas plus de deux fois par semaine).

Le concessionnaire veillera à diversifier les accompagnements.

Les convives peuvent demander un mix d'accompagnement (limité à deux choix).

Dans une série de huit repas successifs :

- les préparations à base de pomme de terre n'apparaissent pas plus de deux fois et sont variées,
- les préparations à base de pâtes n'apparaissent pas plus de trois fois,
- les préparations à base de riz, de boulgour/semoule, ... n'apparaissent pas plus de deux fois .

21.2.3 - Fromages ou laitage :

Sont proposés lors d'un repas :

- 3 variétés de fromage (plusieurs choix)
- 1 laitage avec une variété de choix (yaourts natures, sucrés, aux fruits...) et/ou préparations lactées.

Dans une série de huit repas successifs, au minimum trois variétés de fromages et trois variétés de laitage sont proposées.

21.2.4 - Desserts

Le concessionnaire propose aux convives au moins trois desserts différents et un plateau de fruits.

Les pâtisseries seront de préférence « maison » et pas juste un assemblage de poudre ou préparations industrielles toutes faites.

En raison de leur variété, les desserts peuvent appartenir à tous les groupes d'aliments. Il est donc nécessaire d'en tenir compte lors de l'élaboration des menus, afin de ne pas rompre l'équilibre alimentaire de l'ensemble du repas.

21.2.5 - Pain

Une attention particulière est portée sur la qualité gustative et la fraîcheur du pain, quel que soit le produit de base, pain boulanger ou pain précuit.

Le candidat veillera à préciser quel pain il propose dans son offre.

Rappel :

- Pour le petit déjeuner, cf. article 21.1 - Petit-déjeuner salé et/ou sucré, le pain est servi à volonté.
- Pour le déjeuner et le dîner, cf. article 21.2 - Menu de base (déjeuner et dîner), la portion individuelle incluse dans le menu est de 50 gr, soit sous la forme d'un petit pain, soit de pain tranché est incluse dans le menu.
- Le pain supplémentaire est à la charge du convive.

21.2.6 - Boissons

La mise à disposition et maintenance des fontaines à eaux est à la charge du concessionnaire. Le prix est inclus dans le forfait des menus. En cas de panne, il assure la fourniture d'eau sur table par tout moyen.

Le concessionnaire veillera à fournir des carafes en nombre suffisant.

Des fontaines d'eau fraîches (plate et gazeuse) sont mises à disposition des convives dans les salles de restauration des deux selfs « Apprenants » et self « Permanents » (gratuitement et à volonté).

Le concessionnaire propose toutes les boissons qu'il souhaite au choix, conformément à la législation en vigueur, notamment eaux minérales, sodas, etc.

Les boissons en bouteille ou canette suivantes sont proposées, elles sont à la charge du convive :

- Eau plate (50 cl) et gazeuse (33 cl) sous réserve que le contenant soit en plastique recyclé.
- Jus de fruit (20 ou 25 cl)
- Soda (25 cl) : les fontaines à soda ne sont pas autorisées.

Les boissons alcoolisées sont interdites sauf demande exceptionnelle par l'administration.

Le réemploi des bouteilles en matière plastique utilisées pour la commercialisation des eaux de table ou d'autres boissons est interdit. Ces bouteilles, comme l'ensemble des emballages recyclables, sont déposées dans les containers destinés au tri sélectif que le concessionnaire s'engage à respecter en fonction des préconisations locales.

Cas des régimes médicalement prescrits :

Le concessionnaire devra être en mesure de proposer une alternative pour les personnes qui suivraient un régime médicalement prescrit ex : cas des intolérances au gluten.

Dans cette hypothèse, l'administration informera de la situation de l'apprenant afin d'étudier la possibilité de fournir des repas adaptés.

21.3 - Foyer-bar

Les boissons proposées sont uniquement des boissons non alcoolisées.

21.4 - Menus proposés aux convives

Le concessionnaire propose diverses formules de restauration aux convives à partir des composantes ci-dessous décrites.

Convives	Formules possibles
Apprenants en formation initiale (EGPX, PA, cadets) Personnes en formation continue (repas pris en charge par l'école)	Menu 4 composantes Panier-repas
Permanents, Personnes en formation continue (repas non pris en charge par l'école) Autres personnes autorisées	Menu 4 composantes Menu 3 composantes Menu 2 composantes Formule fraîcheur

Le concessionnaire veillera à l'affichage clair et distinct du prix des suppléments.

21.4.1 - Menu 4 composantes

Le convive choisit :

- 1 entrée,
- 1 plat + accompagnement : garnitures au choix,
- 1 fromage ou 1 laitage,
- 1 dessert ou 1 fruit,

Toute boisson autre que servie à la fontaine à eau (plate ou gazeuse) est à la charge du convive, payée en supplément du prix du menu.

Cette formule est applicable aux 2 selfs.

21.4.2 - Menu 3 composantes

Le convive choisit :

- 1 plat + accompagnement : garnitures au choix,
- 2 composantes parmi les suivantes: entrée, laitage, fromage, dessert,

Toute boisson autre que servie à la fontaine à eau (plate ou gazeuse) est à la charge du convive, payée en supplément du prix du menu.

21.4.3 - Menu 2 composantes

Le convive choisit :

- 1 plat + accompagnement : garnitures au choix,
- 1 composantes parmi les suivantes: entrée, laitage, fromage, dessert,

Toute boisson autre que servie à la fontaine à eau (plate ou gazeuse) est à la charge du convive, payée en supplément du prix du menu.

21.4.4 - Plat unique

Le convive choisit :

- 1 plat + accompagnement : garnitures au choix,

Toute boisson autre que servie à la fontaine à eau (plate ou gazeuse) est à la charge du convive, payée en supplément du prix du menu.

21.4.5 - Formule fraîcheur

Le convive peut composer une assiette fraîcheur avec :

- 3 portions maximum parmi les entrées proposées, avec au choix une viande ou un poisson (exemple : jambon, sardines, terrine de poisson, ...).
- et une composante parmi les propositions suivantes : laitage, fromage, dessert (dessert ou fruit)

Toute boisson autre que servie à la fontaine à eau (plate ou gazeuse) est à la charge du convive, payée en supplément du prix du menu.

21.4.6 - Panier-repas

Le « panier-repas » se substitue au repas déjeuner du self pour les apprenants qui le souhaitent (généralement déjeuner du vendredi midi).

L'inscription sur l'état rationnaire doit être réalisée au minimum 3 jours avant le repas du vendredi midi.

La composition doit comporter a minima de :

- un sandwich complet (1/2 baguette de pain) avec crudités et 1 élément parmi 3 choix de garniture (bœuf, dinde, jambon, poulet, thon, etc..),
- 1 paquet de chips,
- 1 fruit de saison,
- 1 bouteille d'eau plate ou gazeuse,
- 1 serviette en papier.

Le panier-repas sera présenté dans un sac recyclable suffisamment solide.

ARTICLE 22 - RESTAURATION DES RETENUS DU CRA

Le nombre de places est de 72 maximum dont 53 places hommes et 19 places femmes.

Le CRA peut accueillir ponctuellement des couples. Le portage et la distribution des repas pour les retenus a lieu le matin, le midi et le soir : 365 jours par an dimanche et jours fériés inclus.

Le concessionnaire est chargé de la préparation et du portage de repas pour les retenus du CRA. L'exécution des prestations ne doit pas perturber le fonctionnement du CRA.

Un registre de suivi quotidien est mis en place entre les représentants du CRA et le concessionnaire sur les prestations de restauration des retenus. Registre visé par un personnel du concessionnaire et par un fonctionnaire du Centre de rétention administrative.

22.1 - Conditions d'accès au CRA

Les agents affectés à l'exécution des prestations du présent contrat sont munis d'une pièce d'identité officielle comportant leur photographie qu'ils présentent, sur demande, au fonctionnaire de police (cf. ANNEXE 1 du CCP – Site sécurisé)

22.2 - Suspension exceptionnelle des prestations pour les « retenus »

22.2.1 - Avec un préavis de trois semaines

Les prestations peuvent être suspendues avec un préavis de 3 semaines (travaux programmés, etc.).

Dans cette situation, le concessionnaire reçoit une indemnité égale au forfait mensuel indiqué dans le bordereau de prix relatif au CRA. Cette somme est proportionnelle au nombre de jour de fermeture effective par mois.

Par exemple :

- fermeture de 30 jours : indemnité = forfait mensuel

- fermeture de 20 jours : indemnité = forfait mensuel / 30 jours x 20 jours

22.2.2 - Sans préavis

Les prestations peuvent être suspendues sans préavis (cas de force majeure, décision administrative, etc).

Le concessionnaire reçoit par jour de fermeture :

- le paiement des repas commandés pour maximum 3 jours,
- une indemnité égale au forfait mensuel indiqué dans le bordereau de prix relatif au CRA : se référer aux dispositions de l'article 22.2.1 - Avec un préavis de trois semaines pour la proratisation du forfait mensuel.

22.3 - Fermeture définitive du CRA

Cf. Clause de réexamen : art. 32.2 - Fermeture du CRA 76 Clause de réexamen

22.4 - État contradictoire des effectifs « retenus »

À la fin de chaque mois, un état contradictoire des effectifs « retenus » est établi par le chef de centre ou son représentant aux fins de facturation mensuelle (Cf. AE_ANX2b_DPGF_BPU_CRA.ods – onglet : CRA état des commandes)

L'état contradictoire des effectifs « retenus » fait apparaître :

- Le nombre de retenus par jour arrêté quotidiennement à 9H30 le matin pour le service du midi et 15 h pour le service du soir et du petit déjeuner du lendemain matin par le chef du CRA ou son représentant,
- Le nombre total mensuel de retenus,
- Le taux de remplissage du CRA (nombre total mensuel de retenus / potentiel théorique du mois)

Cet état est signé par le chef de centre ou son représentant et envoyé au concessionnaire pour établissement de la facture mensuelle.

La plage horaire d'exécution des prestations est définie en accord avec le chef de centre. L'administration se réserve la possibilité de prescrire, si les nécessités du service l'exigent, un commencement avancé ou retardé des prestations par rapport à ce qui est convenu.

Les effectifs nécessaires à l'exécution de toutes les prestations définies au présent chapitre sont fixés par le programme d'organisation établi par le concessionnaire.

22.5 - Public concerné

La prestation est destinée à des consommateurs d'âges et d'origines diverses (Europe, Maghreb, Afrique Noire, Proche Orient, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud...) et doit répondre aux habitudes alimentaires et aux coutumes religieuses de ces populations.

Le porc est exclu de la composition des repas.

Des repas non carné et végétariens, sont prévus pour les retenus qui le souhaitent. Le concessionnaire doit répondre à toutes les demandes de menus émanant du Chef de Centre du CRA.

Des repas spéciaux adaptés à certains régimes médicaux (diabète, cholestérol, allergie...) peuvent être ponctuellement demandés au concessionnaire. Ces commandes sont précisées au concessionnaire lors de la commande d'ajustement que le concessionnaire doit s'engager à honorer.

Le concessionnaire veille à respecter la réglementation en vigueur pour l'approvisionnement des denrées alimentaires et à lutter contre le gaspillage.

22.6 - Nature des prestations

Le « responsable de site » et son adjoint se répartissent les horaires d'ouverture de la restauration afin d'en assurer la couverture complète. De ce fait, le responsable du CRA a toujours un interlocuteur direct en capacité de prendre les décisions qui s'imposent.

Les mesures « programmées » de la loi AGECE doivent être prises en compte dans l'offre du candidat.

Les prestations assurées sont :

- la fourniture des petits déjeuners
- la fourniture de goûters pour les enfants mineurs et les adultes pour des raisons médicales,
- la fourniture de repas pour le déjeuner et le dîner,
- la fourniture de paniers repas,

- le service des petits déjeuners et des repas,
 - la fourniture de bouteilles d'eau de 50 cl,
 - l'entretien des 2 fontaines à eau (les fontaines à eau doivent être scellées de façon à ce qu'elles ne servent pas de projectile),
 - la fourniture d'assiettes recyclables ou barquettes (en carton ou matériaux similaires. Métal interdit),
 - la fourniture de couverts recyclables ou comestibles (fourchettes, couteaux, petites et grandes cuillères en carton ou matériaux similaires : les couverts en métal sont interdits),
- Conformément aux dispositions de la Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi AGECE), les couverts en plastique à usage unique sont interdits depuis le 1er janvier 2021.
- la fourniture de bols et gobelets recyclables (en carton ou matériaux similaires),
 - le nettoyage de l'ensemble des locaux mis à la disposition du concessionnaire (cuisine, zone de distribution, salle de restauration...),
 - le lavage de la salle de restauration, des locaux de stockage, des denrées et des matériels, des dégagements,
 - la gestion des déchets induits par cette prestation,
 - le nettoyage des matériels mis à disposition.

La liste des équipements et matériels fournis au concessionnaire est en ANNEXE 3a et 3b du CCP.

La présence de canettes métalliques est interdite ainsi que les bouteilles en verre.

Le concessionnaire s'engage à fournir tous les personnels et matériels complémentaires nécessaires à l'exécution et au bon déroulement de la prestation.

22.7 - Fonctionnement de la restauration

La salle de restauration n'est accessible aux retenus que pendant les horaires où les repas sont servis, et sous surveillance policière. Cette salle d'environ 58,17 m² au sol en résine comprend 8 tables de 4 places et 3 tables de 2 places, soit un maximum de 25 places.

Le concessionnaire fournit chaque jour l'ensemble des repas du lundi au dimanche et jours fériés inclus.

Le concessionnaire s'il le souhaite peut procéder à deux choix de distribution et de portage de repas :

- **Cas général :**

Le personnel du concessionnaire assure la distribution des repas aux retenus. Il s'assure de la disponibilité suffisante en nombre de personnels ainsi que de distributeurs d'eau chaude et froide.

La distribution des petits déjeuners, repas du midi et du soir se déroule en 3 services soit 1 service femme + 2 services hommes :

- le matin : entre 7H30 et 8H30
- le midi : entre 11H30 à 13H00
- le soir : entre 18H30 à 20H00.

Les contenants sales sont déposés dans le passe-plats par les retenus. Les agents du concessionnaire sont ensuite chargés de les vider de leurs déchets et de les nettoyer. Ils assurent également le nettoyage des sols, des tables et des chaises entre les services.

Les policiers n'interviennent pas dans ce service, mais assurent la sécurité.

- **Cas particulier :** par ex. le Ramadan

Dans ce cas les policiers peuvent assurer la distribution des repas mis à disposition par le concessionnaire, en fonction de la rupture du jeûne.

Le portage des repas tampon pourra s'effectuer à l'aide de chariots dont les repas auront été déposés au préalable par le personnel du concessionnaire.

Ces repas seront ensuite mis à disposition des retenus par les fonctionnaires de Police. Voir art. 22.7.1.5 Cas particulier à l'occasion du ramadan.

22.7.1 - Composition des menus

Les quantités livrées et servies aux retenus correspondent **aux règles de la diététique** pour des hommes de type actif.

Les grammages à respecter ne peuvent être inférieurs à ceux prévus dans la recommandation du GEMRCN catégories « adultes » +20 %.

Ces grammages sont évalués à partir de l'élément principal constituant la recette, hors garnitures et décorations.

Pour les viandes et poissons, les grammages à retenir sont ceux des produits cuits sans sauce.

Le non respect des quantités implique l'application de pénalités (voir ARTICLE 31 - PÉNALITÉS du présent cahier des charges).

Au regard de l'origine géographique et des habitudes alimentaires des personnes retenues, certains légumes comme la salade verte, les crudités, les épinards, les endives, les aubergines sont à éviter. Les féculents comme le riz, la semoule, les pâtes et le blé sont favorisés.

Chaque repas est **équilibré** et comprend une entrée, un plat protidique, un accompagnement, un fromage ou un laitage, un dessert et un fruit.

Les viandes sont certifiées d'origine française. Le concessionnaire privilégie des produits de provenance locale.

Pour les retenus de confession musulmane, **la viande est halal avec étiquetage obligatoire.**

Le concessionnaire respecte les dispositions de tous les textes en vigueur en la matière, notamment pour la traçabilité relative aux produits frais, la conservation des repas et la teneur des aliments en OGM.

Le concessionnaire doit répondre à toutes les demandes de menus émanant du Chef de Centre du CRA et de ses représentants .

22.7.1.1 Composition d'un petit déjeuner individuel

Le petit déjeuner est ensaché par le concessionnaire. Il comprend :

- 200 grammes de pain au minimum (type baguette, pain individuel).
- 2 plaquettes de beurre de 10 grammes chacune,
- 1 confiture (40 g environ),
- 1 dose de lait sous format STICK (20 g environ) – le lait en granulés est à proscrire
- 1 dose de café (8g environ) ou de thé ou de chocolat + 1 gobelet de jus de fruits ou briquette (métal interdit),
- 3 sachets de sucre de 8 grammes environ,
- 1 bol recyclable,
- 1 couteau recyclable ,
- 1 petite cuillère recyclable,
- 1 serviette en papier.
- 1 compote ou un fruit.

Le concessionnaire installe les équipements nécessaires à l'obtention d'une boisson chaude à partir des doses de lait, café, chocolat et thé remises aux retenus et s'assure de leur bon fonctionnement.

22.7.1.2 Composition d'un repas individuel (déjeuner et dîner) servi en barquette

Le repas individuel prévoit :

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 1 hors d'œuvre• 1 plat protidique chaud en barquette individuelle à base de viande, poisson, œufs...• 1 plat d'accompagnement chaud en barquette individuelle : légume, plus féculent• 1 fromage ou laitage• 1 dessert• 1 fruit• 200 g de pain au minimum (type baguette, pain individuel).• 1 dose de sel• 1 dose de poivre | <ul style="list-style-type: none">• 2 doses ou plus de condiments au choix du retenu (moutarde, ketchup, vinaigrette, harissa...)• 1 dose de sucre (si nécessaire)• 1 gobelet recyclable• 1 fourchette recyclable• 1 cuillère recyclable• 1 petite cuillère recyclable• 1 couteau recyclable• 1 assiette recyclable• 1 serviette en papier |
|--|--|

Les sachets de sel, de poivre, de sucre et de condiments sont mis en libre service ainsi que le supplément de pain.

Spécificité pour un menu non carné ou végétarien :

Des repas non carnés et végétariens, sont prévus pour les retenus qui le souhaitent. Le concessionnaire doit répondre à toutes les demandes de menus émanant du Chef de Centre du CRA ou son représentant. Ces menus spécifiques seront proposés uniquement à la demande du chef de centre du CRA ou son représentant.

22.7.1.3 Composition d'un panier petit déjeuner (petit déjeuner tampon)

Le petit déjeuner tampon est ensaché par le concessionnaire. Il comprend :

- 1 sac carton à anses,
- 1 bouteille d'eau ou de jus d'orange de 50 cl,
- 1 fromage de 30 g environ,
- 1 dessert de 100 g environ (compote – yaourt – salade de fruits)
- 1 gâteau sec,
- 200 grammes de pain au minimum (type baguette, pain individuel).
- 2 plaquettes de beurre de 10 g chacune,
- 1 confiture (40 g environ),
- 1 couteau recyclable ,
- 1 petite cuillère recyclable,
- 1 serviette en papier.

22.7.1.4 Composition d'un panier repas (repas tampon)

Lors de départ de retenus, des paniers repas ensachés par le concessionnaire sont mis à disposition. Ils incluent :

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 1 sac carton à anses,• 1 bouteille d'eau de 50 cl,• 1 hors d'œuvre froid en quantité suffisante,• 1 barquette de salade (salade composée, salade de riz, salade de pâtes : 500 gr),• 200 g de pain au minimum (type baguette, ou pain individuel qui sera ensachée individuellement).• 1 paquet de chips,• 1 fromage de 30 grammes environ, | <ul style="list-style-type: none">• 1 dessert de 100 grammes environ (compote – yaourt – salade de fruits)• 1 gâteau sec,• 1 dose de sel,• 1 dose de poivre,• 1 dose de condiment,• 1 fourchette recyclable,• 1 couteau recyclable,• 1 cuillère recyclable,• 1 serviette en papier, |
|--|---|

22.7.1.5 Cas particulier à l'occasion du ramadan

Un service spécifique assuré par les fonctionnaires est mis en place. À la sortie du repas, les retenus pratiquant le ramadan emportent un repas tampon (sachet) froid comprenant le repas du midi et le petit déjeuner, ainsi qu'un supplément de lait et de fruits secs pour des compléments alimentaires. Des suppléments de fruits secs pourront être demandés au concessionnaire. Le concessionnaire doit répondre à toutes demandes de supplément du chef de centre et de ses représentants.

Le concessionnaire met à la disposition des sacs poubelles dans chacun des bâtiments occupés par les retenus pratiquant le ramadan. Le ramassage de ces sacs poubelles pleins est effectué par les fonctionnaires.

22.7.1.6 Mise en place d'un stock tampon

Le concessionnaire constitue au sein même du CRA un stock d'aliments complémentaires (repas individuel et panier repas) destiné à l'alimentation des retenus absents du centre aux heures de repas pour des raisons administratives.

Une réserve de repas préparés sous vide et destinés à être réchauffés est constituée pour l'arrivée quotidienne de nouveaux retenus.

Le stock de denrées constitué au CRA est suffisant pour permettre au concessionnaire de répondre en temps réel aux demandes supplémentaires. Il est conservé conformément aux normes en vigueur.

22.7.2 - Commande des petits déjeuners, repas et stock tampon

Le concessionnaire s'assure la veille au soir auprès du chef de centre du CRA ou de son représentant du nombre de petits déjeuners, de repas et de paniers repas à préparer pour le lendemain.

Le chef de centre ou son représentant peut modifier les quantités de repas jusqu'à 2 heures avant le service.

22.7.3 - Transport et conditionnement

Le conditionnement des repas se fait sous forme de barquettes recyclables (si possible) et fermées (filmées).

Dans le cas où le concessionnaire choisit de ne pas confectionner les repas dans la cuisine de l'ENP et de procéder au portage des repas en provenance d'une autre cuisine/centrale, les barquettes seront thermo-scellées de norme euro 1/4 pour les plats garnis. Elles comportent ou sont accompagnées des indications suivantes :

- date de fabrication
- date limite de consommation
- numéro d'identification de la barquette
- origine des produits et identification du fabricant (notamment pour la viande)
- tableau de remise en température
- mode de remise en température (avec ou sans couvercle).

La viande Halal doit-être obligatoirement affichée sur les barquettes sous peine d'application de pénalités prévues à l'article 31.2 - Les pénalités applicables.

22.7.4 - Réception des petits déjeuners et repas

Avant la distribution journalière des repas aux retenus, le concessionnaire effectue des vérifications portant notamment sur :

- le contrôle de la température des repas réceptionnés ,
- le contrôle visuel du bon état des repas (tout repas ou produit détérioré est refusé).
- le contrôle des surfaces utilisées par le personnel en charge de la distribution des repas,
- l'indication du pays d'origine de la viande bovine,
- l'indication de la certification Halal.

22.7.5 - Nettoyage et entretien des locaux réservés à la restauration

Le concessionnaire assure tous les jours la prestation de nettoyage et d'entretien des locaux de restauration mis à sa disposition à l'intérieur d'une plage horaire s'étendant de 7H00 à 20H30.

Le site de l'ENP Oissel dispose d'une station d'épuration. Le concessionnaire s'assure que tous les produits utilisés soient compatibles avec cette station d'épuration.

ARTICLE 23 - CONTRÔLES ET SUIVIS ENP et CRA

Les dispositions ci-après dérogent à l'article 28 du CCAG-FCS.

Le contrôle de l'exécution des prestations est effectué à tout moment, de façon inopinée, par le directeur de l'ENP ou le responsable du CRA ou leurs représentants respectifs.

Des contrôles « qualité » sont effectués :

- soit déclenchés par le concessionnaire dans le cadre de son process qualité pour garantir le niveau de qualité y compris sécurité et sanitaire (auto-contrôles),
- soit par l'administration
 - soit des contrôles conjoints : le concessionnaire est prévenu avant le contrôle dans un délai raisonnable. Ces contrôles sont effectués par référence aux obligations du concessionnaire, au regard des critères de finalité des prestations.
 - soit des contrôles inopinés pour avoir une vision en temps réel de l'activité du concessionnaire et du niveau qualitatif réel par référence aux obligations du concessionnaire, au regard des critères de finalité des prestations

23.1 - Les contrôles et le reporting

Les représentants de l'ENP et du CRA insistent sur la nécessité, compte tenu des enjeux qui caractérisent la restauration sociale au sein de son administration et de la restauration des retenus d'un suivi permanent de la qualité du service.

En cas de difficultés dans l'exécution des prestations, le concessionnaire devra en informer immédiatement les représentants du CRA et de l'ENP, s'affranchissant des fréquences mentionnées ci-dessous.

Les reportings annuels prendront la forme d'un rapport clair et détaillé. Il est transmis au représentant de l'ENP et du CRA.

Les fréquences des reportings et les éléments devant être inclus sont au minimum les suivants :

Offre alimentaire	Trimestriel + annuel	<ul style="list-style-type: none"> • Suivi du respect de la composition de l'offre : ENP et CRA • Suivi du respect des engagements en matière de nature des approvisionnements alimentaires.
	Annuel	<ul style="list-style-type: none"> • Suivi du planning des repas à thème. • Retours statistiques et qualitatifs sur les animations. • Reporting du suivi des clauses Egalim inclus dans le rapport annuel (y compris volumes financiers) (cf. 19.4 - Modalités EGALIM)
Fréquentation ENP	Trimestriels	<ul style="list-style-type: none"> • Synthèse et détail des enquêtes de satisfaction (cf. 23.3 - Contrôle exercé par la « commission de restauration du site ».) • Suivi des plans d'actions éventuellement mis en œuvre suite aux enquêtes de satisfaction.
	Semestriel	<ul style="list-style-type: none"> • État de la fréquentation des selfs : nombre de repas servis par type de convives et par self (veiller à la cohérence avec les facturations mensuelles) • Suivi des réclamations /suggestions concédants.
Locaux et équipements	Mensuel	<ul style="list-style-type: none"> • Suivi du planning de maintenance préventive et curative réalisée + factures correspondantes. • Suivi du planning de nettoyage des locaux : cuisine et espace de restauration (CRA et ENP). • Suivi du planning des maintenances préventives à effectuer <p>L'envoi se fera le 1^{er} lundi de chaque mois</p>
	Annuel	<ul style="list-style-type: none"> • Synthèse des opérations de maintenance préventive et curative • Synthèse des opérations d'entretien périodique (y compris curage des bacs à graisse, nettoyage des hottes...) • État des locaux / équipements avec suggestions au concédant en matière de maintenance des locaux ou d'investissements nécessaires. • Renouvellement des équipements (petits et gros), matériels, ... (cf. plan de renouvellement de l'offre)
Contrôles sanitaires	À la demande	• Rapport des dysfonctionnements et anomalies et les mesures engagées pour y remédier
	Contrôles DDPP76	• Rapport des dysfonctionnements et anomalies et les mesures engagées pour y remédier
Analyse des dépenses	Annuel	<ul style="list-style-type: none"> • les dépenses propres à l'exploitation, y compris l'amortissement des matériels investis par le concessionnaire (détail, par nature, des charges de fonctionnement, ...).
		<ul style="list-style-type: none"> • les produits liés à l'activité du concessionnaire sur le site (intégralité des repas servis, indemnités versées par l'ENP, activité foyer bar, convention avec autres services, ...)
Formation des agents	Annuel	• Synthèse des formations dispensées aux agents et encadrants de la concession

Concernant les opérations de maintenance, d'entretien périodique et de renouvellement des équipements et matériels, une copie des factures est transmise à l'appui du rapport annuel.

Le défaut de production de ces comptes rendus constitue une faute contractuelle sanctionnée dans les conditions définies dans l'ARTICLE 31 - PÉNALITÉS du présent cahier des charges.

Les outils de suivis sont les suivants :

Un registre de suivi des prestations entre le CRA et le prestataire	Quotidien	Qualité et quantité des repas servis aux retenus du CRA.
Commission de Restauration du site	Trimestrielle	Évaluation des prestations de restauration des retenus selon le registre quotidien et évaluation des prestations de restauration des convives de l'ENP selon enquête.

23.2 - Obligations en matière d'hygiène et contrôles sanitaires

Conformément à la réglementation en vigueur, le concessionnaire met en place tous les contrôles obligatoires en matière d'hygiène et de sécurité et a minima 1 contrôle trimestriel (voir infra). Il rend compte aux représentants de l'ENP et du CRA.

A sa charge, le concédant peut mettre en œuvre des contrôles périodiques sans préjudice des contrôles réalisés par le concessionnaire. Ils peuvent être réalisés par les agents de l'État dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur type DDPP76.

Dans le cas d'une analyse microbiologique non conforme ou si les comptes-rendus de contrôle des services compétents de l'État ou des audits internes comportent des remarques, le concessionnaire présente le plan d'actions mis en place pour y pallier, dans un délai de deux semaines. Ces éléments sont également intégrés au rapport annuel ainsi qu'un suivi de leur mise en œuvre et de leur efficacité.

Le concessionnaire facilite l'accès des locaux au représentant habilité du concédant ou à toute personne mandatée par celui-ci, afin qu'il puisse à tout moment contrôler l'état d'entretien des locaux (y compris les lieux de stockage), le respect des normes d'hygiène et plus généralement le respect du contrat.

Ces actions sont parties intégrantes de la démarche de suivi de la qualité du service délégué.

23.2.1 - Hygiène

Le concessionnaire assure l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les installations des locaux de la restauration réservés aux retenus.

Le concessionnaire met en place un système de « traçabilité » afin de connaître pour tous les aliments servis, et notamment les produits carnés, la provenance, la date, le fournisseur et tous autres éléments qu'il estime nécessaire permettant dans le cas d'une intoxication alimentaire d'en déterminer l'origine.

Il respecte les dispositions réglementaires du « Paquet hygiène », textes en vigueur en matière d'hygiène applicables en restauration et en alimentation, pour notamment :

- la conservation des aliments,
- le système de liaison froide,
- la remise en température.

Le concessionnaire procède, au minimum, à un contrôle trimestriel dont les résultats sont immédiatement communiqués au directeur de l'ENP et au chef du CRA.

Les contrôles sanitaires ne se limitent pas uniquement aux locaux et aux denrées : l'hygiène des personnes chargées de l'exécution des tâches de restauration peut-être aussi vérifiée par les services compétents.

L'administration peut interdire, pour des raisons de santé publique, certains aliments de la composition des repas servis.

23.2.2 - Contrôle bactériologique

Le concessionnaire désigne, en accord avec le chef de centre ou son représentant, un laboratoire chargé de la surveillance bactériologique, indépendant et agréé par le ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire.

Le concessionnaire prend en charge les frais de contrôle.

Le repas témoin (déjeuner et dîner) doit-être conservé 5 jours dans les conditions d'hygiène et de conservations réglementaires.

Les résultats sont communiqués régulièrement au chef de centre ou son représentant. Ils sont inscrits dans un registre ouvert à cet effet par le concessionnaire et visé par les parties prenantes.

À tout moment, le concessionnaire est en mesure de faire visiter aux représentants de l'administration le lieu de préparation des repas.

L'analyse bactériologique porte sur :

- la recherche et le dénombrement des staphylocoques totaux,
- la recherche et le dénombrement des staphylocoques présumés pathogènes,
- la recherche et le dénombrement des coliformes fécaux,
- le dénombrement des germes aérobies mésophiles.

Chaque analyse fait l'objet d'un compte rendu individuel où sont précisés :

- les résultats du contrôle bactériologique,
- les critères auxquels doit satisfaire le produit analysé,
- les observations et le plan d'action mis en place pour y palier, dans un délai de deux semaines en vue d'éliminer les problèmes éventuels.

23.3 - Contrôle exercé par la « commission de restauration du site ».

La commission de restauration est renouvelée dans le mois qui suit la mise en place du contrat. Elle associe le directeur de l'école, le chef du CRA et le représentant du concessionnaire.

Elle se réunit selon une fréquence trimestrielle et donne un avis sur l'évaluation des prestations de restauration, du foyer bar, notamment sur les plans qualitatif, quantitatif et des animations ainsi que sur la restauration des retenus (registre de suivi quotidien entre le CRA et le concessionnaire)

L'évaluation est formulée à partir du questionnaire proposé par le concessionnaire et validé par la direction de l'école à destination des apprenants, stagiaires et usagers.

Le concessionnaire met en place un dispositif permettant aux convives de faire part de leurs réclamations, observations ou suggestions. Le concessionnaire est tenu de prendre ces remarques en considération voire d'y apporter une réponse, en toute transparence avec le « concédant ». Ces éléments sont étudiés lors des réunions de commission de restauration.

Le concessionnaire organise trimestriellement une enquête de satisfaction auprès des convives portant sur le fonctionnement du restaurant. Les résultats de l'enquête sont transmis au « concédant » puis affichés à l'entrée du restaurant.

Pour chaque question, trois réponses sont proposées par un système simple de cases à cocher :

- « satisfaisant »,
- « assez satisfaisant »,
- « non satisfaisant ».

Toute évaluation inférieure à 50 % de satisfaction (total des « satisfaisants » et « assez satisfaisant ») pourra donner lieu à des pénalités voir ARTICLE 31 - PÉNALITÉS du présent cahier des charges.

23.4 - Contrôles aléatoires de la DDPP76

Le concessionnaire est mis en garde sur d'autres contrôles éventuels qui pourront avoir lieu de la part des services préfectoraux pour s'assurer du respect de la réglementation et des bonnes pratiques dans l'exécution du service de restauration.

En cas de manquement relevé dans les contrôles à venir, des pénalités telles que prévues à l'article 31.2 - Les pénalités applicables pourront être appliquées.

Le cas échéant, le concessionnaire devra répondre à la DDPP76. Il présentera un plan d'action pour remédier aux désordres constatés. Une copie sera adressée à l'ENP76.

Une copie de la réponse de l'ENP ou du CRA sera également adressée au concessionnaire.

ARTICLE 24 - MODALITÉS FINANCIÈRES

Le concessionnaire encaisse les produits de la vente des prestations alimentaires proposés directement auprès des différentes catégories de convives lors du passage en caisse.

La « prime d'alimentation journalière » due par les apprenants en formation initiale est fixée par décision du Ministère de l'Intérieur. L'ENP informe le concessionnaire de toute modification des tarifs dès qu'ils sont connus. De même, toute modification du tarif est portée à la connaissance des usagers par l'ENP.

Chaque convive s'acquitte auprès du concessionnaire de la part du repas lui incombant au moyen d'un badge approvisionné, selon les modalités et règles de gestion programmées au sein du système monétique rechargeable par carte bleue, chèque bancaire ou espèces.

L'école fournit les badges aux personnes, ces badges servent à l'accès au site et au paiement des repas. Les badges restent propriétés de l'école.

Le concessionnaire met en place un système de paiement et de rechargement en ligne permettant de limiter l'attente liée aux rechargements en caisse.

24.1 - Le concessionnaire a la responsabilité de la gestion des encaissements.

L'outil informatique permet une facturation détaillée du plateau élément par élément. Le système de facturation permet de reconnaître l'identité du concédant.

Le système édite pour chaque passage en caisse un ticket sur lequel figurent :

- La date et le lieu de passage,
- Le numéro de ticket,
- Le numéro de la carte
- La désignation des plats choisis et leurs prix unitaires,
- Le total facturé ainsi que le taux et montant de TVA,
- La prise en compte le cas échéant de la subvention interministérielle,
- Le solde du compte.

Le système devra permettre le paiement en tout lieu peu importe la typologie de convive.

24.2 - États à transmettre par le concessionnaire au concédant

Les éléments statistiques suivants sont envoyés chaque fin de mois au « concédant », de préférence sous forme électronique (tableur) :

- Consolidation des ventes et des chiffres d'affaires globaux
 - par type et catégorie de plats,
 - par type de convive
- Ventes du foyer-bar (boissons hors bière, bière, nourriture)

Le concessionnaire doit par ailleurs :

- mettre à jour la base de données des comptes individuels à la demande du « concédant » (mise à jour des indices par exemple).

24.3 - Information à la demande des convives :

Le concessionnaire s'engage à fournir à chaque convive qui en fait la demande un état de son compte à l'instant T lui permettant d'avoir une lisibilité sur son approvisionnement et sa consommation.

24.4 - La gestion des impayés

En cas d'impayés, le concessionnaire prend l'attache de l'ENP afin de mettre en place la procédure de règlement, sachant que l'État se dégage de toute responsabilité, en cas de litige ou de contentieux, sur des impayés ou chèques sans provision émanant des convives.

En cas de retard dans l'acquittement par l'utilisateur de ses redevances, l'ENP autorise le concessionnaire à poursuivre le recouvrement des sommes dues par voie contentieuse, si aucun accord amiable n'a pu aboutir.

L'attention du concessionnaire est attirée sur le fait que les soldes négatifs supérieurs à une journée alimentaire sont interdits. Dans l'hypothèse où un apprenant serait en difficulté pour le paiement, il l'invitera à prendre contact avec l'administration.

Pour prévenir tout incident, le système doit pouvoir permettre d'envoyer une alerte à chaque convive dès lors que le solde de son compte atteint le seuil de 10 euros.

24.5 - La facturation

La facturation devra être établie au réel de la fréquentation.

Les éventuels états rationnaires sont fournis à titre indicatif et ne devront pas servir de base à la facturation.

La facturation mensuelle est détaillée par type de prestations réalisées. Elle fait état des dates et prestations délivrées.

Conformément aux dispositions légales du code général des impôts, les sommes perçues directement par le concessionnaire auprès des convives le sont au nom et pour le compte du « concédant » en vertu d'un mandat d'encaissement conféré au concessionnaire.

Ces sommes ont le caractère d'un simple acompte à valoir sur la facture mensuelle due par l'ENP et dématérialisées par le concessionnaire via le portail Chorus Pro.

La facture mensuelle devra faire apparaître **clairement** la somme perçue au titre de la prime journalière d'alimentation.

L'ENP se dégage de toute responsabilité relative à la détention et au transport de fonds par le concessionnaire, ainsi qu'à leur perte ou vol.

L'ENP transmet au concessionnaire toute information nécessaire au fonctionnement du système d'encaissement mis en place et propriété du concessionnaire. Les informations transmises à cette occasion, relatives aux usagers du service, revêtent un caractère confidentiel et ne peuvent en aucun cas être communiquées à des tiers.

24.6 - Reprise des encours/ approvisionnement des cartes

Le nouveau prestataire prend à sa charge, avec le concessionnaire précédent, le transfert des comptes personnels de chaque agent. Il facilite par ailleurs, au terme du contrat, la transmission des informations sur les comptes personnels au nouvel exploitant du service désigné par l'ENP.

24.7 - Paiement du prix des repas de l'ENP

5 types de règlements sont prévus pour les prestations relevant de l'ENP.

24.7.1 - Règlement des repas pris par les apprenants

Les apprenants en formation initiale s'acquittent directement auprès du concessionnaire du montant correspondant à la répartition de la « prime d'alimentation journalière » fixée par décision ministérielle.

Actuellement d'un montant de 6 €.

Cette répartition est ainsi déterminée:

- 10 % de la prime journalière pour le petit déjeuner
- 50 % de la prime journalière pour le repas du midi
- 40 % de la prime journalière pour le repas du soir

Selon ce principe, l'administration règle la différence entre le prix réel et la part payée par l'élève. La facturation s'effectuera selon les modalités de l'article ARTICLE 24 - MODALITÉS FINANCIÈRES du présent CCP.

Le paiement direct par ces apprenants est réalisé en sortie de selfs, au moyen exclusif des badges, propriété de l'ENP, permettant également le contrôle des accès au site. Il appartient au concessionnaire d'adapter son outil informatique à ce mode de paiement.

24.7.2 - Règlement des repas pris par les stagiaires « hors résidence administrative »

Dans le cadre de stages portant numéro d'agrément donné par l'administration centrale, les stagiaires et personnels d'encadrement hors résidence familiale et administrative ne font pas d'avance de repas.

L'administration règle les frais de repas.

À la fin de chaque mois, le concessionnaire adresse la facture de chaque stage à la direction de l'école en la déposant sous l'application CHORUS-PRO de façon dématérialisée.

Les stagiaires sont identifiables grâce à un badge spécifique qui leur est fourni par l'administration.

Un état nominatif de ces passages est joint à la facture.

Les autres fonctionnaires, n'entrant pas dans le cadre de ces dispositions spécifiques, règlent par tout moyen de paiement à la convenance du concessionnaire.

24.7.3 - Règlement des repas pris par les permanents et les stagiaires « en résidence administrative »

Ces convives s'acquittent directement du prix des repas auprès du concessionnaire subvention déduite.

Il existe une subvention à caractère réglementaire (subvention interministérielle) octroyée par le bureau d'action sociale de la préfecture par convive dont l'indice de rémunération est inférieur ou égal à l'indice brut de traitement de 638 (soit 539 indice majoré) depuis du 1er septembre 2022 (indice susceptible d'être actualisé en cours du contrat), dès lors que l'addition totale du plateau du convive atteint un montant minimum défini par le « concédant » et que le plateau constitue un repas ou équivalent (au minimum un plat garni ou plusieurs périphériques).

Conformément à la réglementation en vigueur, le reste à charge minimal pour l'agent doit être de 2,75€ (ce montant est susceptible d'évoluer, il fera l'objet d'une information de la part de l'ENP).

Les conditions tarifaires ci-dessus sont précisées dans une convention établie entre le concessionnaire et la préfecture.

L'ENP communique en temps utile toute modification ultérieure de ces montants.

Le montant de la subvention repas vient en déduction de la part payée par le convive.

Cette subvention est gérée par le système monétique et informatique. Elle apparaît sur le ticket de caisse remis au convive.

La part « subvention » des repas est versée au concessionnaire sur présentation des justificatifs, notamment les états informatiques adressés mensuellement aux services financiers de la préfecture.

Le paiement intervient dans un délai maximum de 30 jours après réception de facture.

24.7.4 - Règlement pour les « extérieurs »

Ils s'acquittent directement du prix des repas auprès du concessionnaire. Aucune subvention ne leur est versée.

24.7.5 - Invités du représentant de l'ENP

À la demande de l'ENP, des prestations de repas délivré notamment, pour les convives invités aux repas de direction et pour toutes autres prestations, sont sollicitées.

L'information est préalablement communiquée au concessionnaire (intervenants, officiels...). En dehors des repas améliorés servis à table, des invités de l'ENP peuvent accéder au restaurant avec un badge pré-payé.

24.7.6 - Règlement des consommations au foyer-bar

Les convives acquittent directement le coût des consommations et alimentation proposées au foyer-bar auprès du concessionnaire.

24.8 - Paiement du prix du repas par le CRA

Chaque jour, un état est établi par le concessionnaire.

Cet état fait apparaître le nombre de repas arrêté quotidiennement est signé par le chef du CRA ou son représentant.

La facture devra mentionner :

- Le nombre total mensuel de repas,
- Le montant HT de la prestation réalisée.

L'état mensuel contradictoire des effectifs « retenus » (cf. art. 22.4 - État contradictoire des effectifs « retenus ») sera annexé à la facture mensuelle.

ARTICLE 25 - RÈGLEMENT FINANCIER

L'euro est la monnaie de compte du contrat.

25.1 - La facturation

Trois factures mensuelles, détaillées sont établies :

- au nom d'ENP de Oissel
- au nom du CRA pour les prestations relevant de ce service
- au nom de la préfecture sur la base du conventionnement pour le paiement des subventions

La facturation de l'ENP distingue : la formation initiale, formation continue et prestations ponctuelles.

La facture comporte obligatoirement les éléments suivants :

- les noms et adresse du fournisseur, le n° SIRET ;
- le n° de compte bancaire de l'entreprise ;
- la domiciliation des paiements telle qu'elle figure sur l'acte d'engagement ;
- les noms et adresse du débiteur (partie prenante) ;
- la référence du contrat et du bon de commande (n° d'EJ) ;
- le code service exécutant **MI5PLTF035** ;
- la référence du devis si réception d'un devis ;
- la date d'émission de la commande ;
- les prix unitaires HT tels qu'ils figurent sur le tarif public, (détail des prix, prestations et quantités) ;
- le montant perçu au titre de la prime d'alimentation journalière,
- le montant total hors taxes ;
- le taux et le montant de la TVA ;
- le montant total TTC ;

ainsi que les autres mentions obligatoires au regard de la législation économique et fiscale.

En ce qui concerne la facturation des repas servis aux stagiaires et au personnel d'encadrement hors résidence familiale et administrative, en sus des renseignements demandés pour les autres catégories de personnel, il convient d'ajouter :

- L'intitulé du stage
- Le n° d'agrément du stage
- Le nombre de stagiaires concernés

En formation initiale, la facture distinguera les apprenants élèves gardiens, cadets, policiers adjoints.

En application de l'ordonnance n°2014-697 du 26 juin 2014 relative au développement de la facturation électronique, les factures sont adressées en format dématérialisé sur le site :

<https://chorus-pro.gouv.fr/>

Ce site gratuit et sécurisé permet de suivre par Internet l'état d'avancement du traitement de vos factures.

Les informations indispensables sont les suivantes :

- le code service exécutant du SGAMI MI5PLTF035 ;
- le n° de SIRET 110002011100044 ;

❗ Pour mémoire, le concessionnaire facturera directement aux autres organismes avec lesquels il a conventionné pour le service de restauration. Le formalisme et le rythme seront ceux convenus dans chaque convention afférente (cf. 6.3 -Autres personnes autorisées à se restaurer sur site).

25.2 - Rythme des facturations

25.2.1 - Prestations courantes

La liquidation du contrat sera effectuée par règlements mensuels correspondants à la valeur des prestations exécutées au dernier jour de chaque mois sur présentation de factures établies par le concessionnaire.

Sont déduites du montant, le cas échéant, les paiements effectués directement auprès des sous-traitants et les pénalités prévues au présent CCP (ARTICLE 31 - PÉNALITÉS).

La facture sera déposée avant le 10 du mois suivant sur chorus pro.

25.2.2 - Autres prestations : à bons de commande

25.2.2.1 Repas de direction, cérémonies, buffets, etc

La facturation de ces prestations est établie après réalisation selon les modalités prévues à l'article 25.1 -La facturation et conformément au bon de commande transmis. Elle est transmise en rappelant l'intitulé indiqué sur la fiche descriptive du repas/de la prestation communiquée lors de la demande de prestation.

25.2.2.2 Autres prestations à bons de commande

Les autres prestations sont réglées sur présentation de factures, établies après exécution et admission des prestations définies dans un devis préalablement accepté par le concédant.

Le concessionnaire fait apparaître le détail de la prestation de façon à ce que le comptable puisse vérifier l'application des prix indiqués sur le devis.

25.3 - Délai global de paiement et intérêts moratoires

25.3.1 - Délai de paiement

Le droit à règlement de la facture court à compter de la réception de la facture par l'administration. Les règlements interviennent par mandat administratif dans un délai maximum de 30 jours à compter de la réception de la facture par le service avec virement sur le compte figurant sur l'acte d'engagement et la facture.

25.3.2 - Intérêts moratoires

Conformément à l'article R.2192-10 du code de la commande publique, le délai global de paiement d'un marché public ne peut excéder 30 jours.

Le dépassement de ce délai de paiement ouvre de plein droit et sans autre formalité, pour le concessionnaire le bénéfice d'intérêts moratoires.

Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliqué par la banque centrale européenne, majoré de huit points (8 points), auquel se rajoute une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 €.

Les intérêts moratoires courent à partir du jour suivant l'expiration du délai global de paiement jusqu'à la date de mise en paiement du principal incluse.

Conformément à l'article R.2192-36 du code de la commande publique, le pouvoir adjudicateur retardataire doit s'acquitter de ces pénalités dans un délai de 45 jours à compter de la mise en paiement du principal

25.4 - Révision de prix

25.4.1 - Formule de révision des prix

Les prix sont fermes pour une période de 12 mois à compter de la date de démarrage du contrat.

Ils peuvent faire l'objet d'une révision annuelle, par application de la formule ci-après :

$$P_n = P_o [0,80 R_n/R_o + 0,20 N_n/N_o]$$

Dans laquelle :

- P_n est le prix HT révisé,
- P_o est le prix HT initial (M_o)
- R_n est la valeur connue de l'indice 001764236 – Indice des prix à la consommation – Ensemble des ménages – France métropolitaine – Nomenclature Coicop : 11.1.2.0 – Cantines- à la date de révision des prix du contrat,
- R_o est la valeur connue de ce même indice au mois M_o ,
- N_n est la valeur connue de l'indice 010766606 – Indice du prix de vente des services français aux entreprises françaises (BtoB) – CPF 81.22 – Autres services de nettoyage des bâtiments et de nettoyage industriel , à la date de révision des prix du contrat,
- N_o est la valeur connue de ce même indice au mois M_o ,

Le mois de référence est le mois de la remise des offres M_o .

Le prix est arrondi au millième supérieur.

Si, en cours d'exécution du contrat, les indices venaient à disparaître, une procédure de réexamen peut être engagée de manière à remplacer les indices disparus par des indices équivalents.

25.4.2 - Transmission pour approbation

Le calcul est défini selon le présent article en apportant tout justificatif nécessaire (évolution des indices liés à sa profession). Une fiche de révision peut être mise à disposition par le BZAMP pour faciliter le calcul de la révision des prix.

La demande est adressée pour approbation par envoi recommandé avec accusé de réception un mois avant la date anniversaire du contrat à l'adresse suivante :

SGAMI OUEST – Direction de l'administration générale et des finances
Bureau Zonal des achats et des Marchés Publics
28 rue de la Pilate - CS 40725 – 35 207 RENNES Cedex

La révision de prix est accompagnée d'un nouveau bordereau de prix des prestations avec les prix révisés.

Attention : en l'absence de transmission de ces documents dans les délais fixés ci-dessus, les prix de la période précédente demeurent applicables pour une nouvelle durée de 6 mois.

Les nouveaux prix de règlement s'appliqueront à compter du lendemain de la période de 12 mois.

25.4.3 - Clause de sauvegarde

Le représentant du pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier le contrat, sans indemnité, à la date de la révision de prix si ce changement conduit à une augmentation supérieure à 3 %, après application des formules de révision détaillées au présent article.

ARTICLE 26 - AVANCE

Les dispositions du Code de la commande publique s'appliquent.

Dans le cas où le concessionnaire n'est pas une PME le taux de l'avance est de 5 %.

Le remboursement de l'avance sera effectué par précompte sur les factures lorsque le montant cumulé des factures présentées par le concessionnaire atteint ou dépasse 65% du montant TTC du contrat.

Le montant de l'avance ne peut être ni révisé, ni actualisé.

Une garantie à première demande est exigée avant tout versement d'avance, que ce soit pour le concessionnaire ou ses sous-traitants.

ARTICLE 27 - CERTIFICATION ACHATS RESPONSABLE

Dans le cadre de l'amélioration de la démarche RSE entreprise par le titulaire, il est précisé que le ministère de l'Intérieur et des Outre-Mer est détenteur du label « relation fournisseurs achats responsables » (RFAR) adossé à la norme ISO 20400/2017 « Achats Responsables – lignes directrices délivré par la médiation des entreprises et le Conseil National des Achats (CNA).

Afin d'harmoniser les bonnes pratiques établies entre tous les fournisseurs et sous-traitants intervenant dans ses marchés publiés, le représentant du pouvoir adjudicateur invite l'ensemble des titulaires desdits marchés à se conformer à la norme ISO 20400/2017 et aux exigences de la charte « Relations Fournisseurs Responsables (RFAR) » et au label RFAR, disponibles sous le lien <https://www.economie.gouv.fr/mediateur-des-entreprises/label-relations-fournisseurs-et-achats-responsables> et/ou toute norme ou tout label équivalent.

Le titulaire s'engage à informer le ministère de l'Intérieur et des Outre-Mer de toute démarche entreprise en la matière, et notamment la signature de « la charte RFR », puis le dépôt d'un dossier de candidature au label susmentionné et de l'éventuelle obtention de ce label, ainsi que des mesures prises pour intégrer les recommandations de la norme ISO 20400/2017 dans ses processus internes.

ARTICLE 28 - CLAUSES ENVIRONNEMENTALES

Le pouvoir adjudicateur, dans une volonté de protection de l'environnement, fait application de l'article L.2111-1 du code de la commande publique.

Dans le cadre des prestations objet du contrat, le « concédant » inscrit son action dans une démarche de protection de l'environnement et de réduire son empreinte carbone et le concessionnaire s'engage à mettre tout en œuvre pour garantir :

- l'introduction de denrées issues de l'agriculture biologique et de circuits courts,
- la traçabilité de l'approvisionnement,
- la gestion des déchets produits en cours d'exécution du contrat et leur traitement, notamment :
 - les biodéchets
 - les déchets DEEE ;
- la prise en compte des consommations énergétiques lors de la proposition de matériel de remplacement ;
- l'usage des produits d'entretien et d'hygiène qui répondent aux critères des écolabels référencés (européens et NF environnement) ou équivalents.

Le site de l'ENP Oissel dispose d'une station d'épuration. Le concessionnaire s'assure que tous les produits utilisés soient compatibles avec cette station d'épuration.

Le personnel de la société adopte une attitude éco-responsable lors de ses interventions avec :

- l'application des règles de tri sélectif des déchets en vigueur ;
- l'utilisation de l'eau (fermeture des robinets notamment),
- l'utilisation raisonnée de l'éclairage des locaux pendant les prestations de nettoyage ;
- la fermeture des fenêtres ;

Le concessionnaire peut proposer dans le cadre de réponse technique, des solutions plus écologiques et vertueuses notamment en matière de mise en place du tri sélectif des déchets de restauration, tels :

- déchets recyclables (papiers, cartons, métal, plastiques),
- déchets organiques,
- huiles usagées.

Le candidat peut également indiquer dans le cadre de réponse technique, s'il a mis en place dans le cadre de son activité, un système de management environnemental prenant en compte la formation et la sensibilisation du personnel, le respect des consignes de traitement des déchets et la limitation de la consommation d'eau et d'énergie.

ARTICLE 29 - CLAUSES SOCIALES

29.1 - Label « Égalité Femme-Homme » et lutte contre les discriminations

Le ministère de l'Intérieur est fortement engagé en faveur de l'égalité et de la lutte contre toutes les formes de discrimination, tant en interne dans la gestion de ses ressources humaines que vers l'externe notamment dans ses relations avec ses partenaires.

Détenteur depuis 2018 des labels délivrés par l'AFNOR, « diversité » et « égalité professionnelle entre les femmes et les hommes », il s'est engagé à une exemplarité, et à relayer et inciter tous les opérateurs économiques vers cette démarche, via les achats publics notamment.

Ainsi, les titulaires des marchés du ministère de l'Intérieur devront s'assurer qu'ils :

- respectent leurs obligations en matière d'égalité professionnelle (article 16 de la loi du 4 août 2014) ;
- ne sont pas condamnés pour des motifs liés à la discrimination (article 225-1 du Code pénal) et pour le non respect des dispositions en matière d'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes (article L. 1146-1 du Code du travail) ;
- mettent en place, pour les entreprises de plus de 50 salariés, un accord relatif à l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes.

En application de l'article L.2111-1 du code de la commande publique, le titulaire de l'accord-cadre proposera dans le cadre de réponse technique, onglet clauses sociales, des mesures en faveur du domaine social ou de l'emploi ou de la lutte contre les discriminations.

29.2 - Insertion par l'activité économique (IAE)

Conformément à l'article L2111-1 du Code de la Commande Publique qui exige la prise en compte d'enjeux de développement durable dans les achats publics, le SGAMI OUEST met en œuvre, à chaque fois que cela est possible, dans le cadre de ses marchés, un dispositif visant à favoriser le retour vers l'emploi de publics en difficultés sociales et/ou professionnelles.

C'est pourquoi, en application de l'article L2112-2 du même code, le cahier des charges du présent marché comporte une clause visant à promouvoir l'emploi des personnes rencontrant des difficultés particulières d'insertion et à lutter contre le chômage dont les modalités de mise en œuvre seront évaluées au titre du critère clause sociale dédié.

Le candidat présente dans son offre :

- le volume horaire annuel (contractuel) des heures d'insertion réalisables au titre de la clause sociale IAE (à indiquer aussi dans l'acte d'engagement)
- ainsi que l'organisation en matière de clause sociale qu'il souhaite mettre en œuvre tout au long de l'exécution du marché.

29.2.1 - Publics visés

Le dispositif mis en place vise à favoriser l'accès ou le retour à l'emploi de personnes rencontrant des difficultés sociales ou professionnelles particulières. Les publics visés sont :

- Les personnes bénéficiaires du RSA (ou leurs ayant droits) et des autres minima sociaux (ASS, AAH, ATA, Al...) en recherche d'emploi.
- Les demandeurs d'emploi de longue durée (plus de 12 mois d'inscription au chômage) sans activité ou en activité partielle (moins de 6 mois dans les 12 derniers mois).
- Les demandeurs d'emploi de plus de 50 ans.
- Les bénéficiaires d'une RQTH (Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé) en recherche d'emploi, orientés en milieu de travail ordinaire ou pris en charge dans le secteur adapté ou protégé.
- Les personnes prises en charges dans le dispositif IAE (Insertion par l'Activité Économique) ou dans le PLIE (Plan Local pour l'Insertion et l'Emploi) .
- Les salariés des Groupements d'Employeurs pour l'Insertion et la Qualification (GEIQ) lorsqu'ils présentent des difficultés d'insertion professionnelle.
- Les jeunes de moins de 26 ans en recherche d'emploi :
 - sans qualification (infra niveau 3, soit niveau inférieur au CAP/BEP) et sortis du système scolaire depuis au moins 6 mois ;

- diplômés, justifiant d'une période d'inactivité de 6 mois depuis leur sortie du système scolaire ou de l'enseignement supérieur ;
- en suivi renforcé de type PACEA, SMA, SMV, en sortie de dispositif Garantie Jeunes.
- Les personnes prises en charge dans des dispositifs particuliers, notamment les Etablissements Publics d'Insertion de la Défense (EPIDE) et les Ecoles de la deuxième Chance (E2C).
- Les habitants des quartiers prioritaires de la politique de la ville en recherche d'emploi.
- Les personnes ayant le statut de réfugié ou les bénéficiaires de la protection subsidiaire.

Compte tenu du caractère spécifique du site, le personnel du titulaire doit recevoir préalablement l'agrément de l'Administration, dans les conditions fixées dans l'ARTICLE 5 -CONFIDENTIALITÉ – INTERVENTION SUR SITE SÉCURISÉ du présent CCP.

△ Les associations nationales d'aide à l'insertion des personnes détenues et sortants de prison (SPIP) ne peuvent répondre à cette clause.

29.2.2 - Les modalités de mise en œuvre.

L'entreprise titulaire pourra recourir à la modalité de mise en œuvre de son choix parmi les suivantes :

- embauche directe. Quel que soit le type de contrat, l'éligibilité du bénéficiaire doit alors être validée par le facilitateur en amont du recrutement.
- recours à un Groupement d'Employeurs pour l'Insertion et la Qualification (GEIQ)
- mise à disposition de personnel via une association intermédiaire, une agence d'intérim d'insertion (E.T.T.I) ou une agence d'intérim classique référencée par Pôle d'expertises Atout Clauses
- sous-traitance ou cotraitance avec une entreprise d'insertion, un chantier d'insertion, une entreprise adaptée ou un établissement de service et d'aide par le travail.

Le SGAMI souhaite favoriser l'égal accès de tous aux opportunités d'emploi générées par le présent marché, aussi il est demandé de détailler les moyens mis en œuvre pour favoriser la visibilité des emplois proposés vis-à-vis des catégories de demandeurs d'emploi nécessitant une attention particulière au regard des enjeux locaux :

- Les femmes
- Les jeunes de moins de 26 ans
- Les seniors (50 ans et plus)

29.2.3 - Suivi et contrôle

Il sera procédé, par tous moyens, au contrôle de l'exécution de l'action d'insertion pour laquelle le concessionnaire s'est engagé.

Le concessionnaire communique chaque année dans le rapport annuel mentionné à l'article 6.3 du CCTP, un rapport précis d'exécution de la démarche d'insertion qu'il aura pu mettre en place et qui comporte les éléments suivants :

- Présentation des modalités de mise en œuvre de la démarche insertion et évaluation de l'action (nature des prestations et activités concernées, actions d'accompagnement et de formation conduites, perspectives d'évolution dans l'entreprise...) ;
- Nombre de personnes embauchées dans le cadre de l'action d'insertion au cours de l'année ;
- Type et durée des contrats ainsi que la nature des postes occupés ;
- Nombre d'heures de travail effectuées par les personnes embauchées dans le cadre de l'action d'insertion.

Un même salarié pourra être valorisé pendant une durée maximale de deux ans au titre de la clause d'insertion. Dans le cas où le salarié bénéficie d'une transformation de son contrat en CDD d'une durée de 18 mois ou en CDI, il pourra alors être valorisé sur une durée maximale de quatre ans.

ARTICLE 30 - RESPONSABILITÉS

30.1 - Obligations de l'académie et du CRA

Les locaux relèvent de la responsabilité de l'académie et du CRA (gros œuvre et second œuvre).

Les travaux qui s'avèreraient nécessaires sont assumés par le concédant sauf dans le cas où la responsabilité du concessionnaire est engagée (mauvais usage, défaut de sécurité, non respect des locaux ...).

30.2 - Assurances du concessionnaire

Le concessionnaire déclare satisfaire aux obligations légales en la matière et souscrire les assurances requises à l'exercice des missions objet du contrat. La garantie est suffisante et illimitée pour les dommages corporels.

Conformément au délai fixé à l'article 9 du CCAG-FCS, le concessionnaire, les co-traitants ainsi que sous-traitants désignés dans le contrat ont l'obligation de justifier par attestation, et avant tout commencement d'exécution, qu'ils sont concessionnaires d'assurances garantissant leur responsabilité à l'égard des tiers et de la personne publique en cas d'accidents ou de dommages causés par la conduite des prestations ou les modalités de leur exécution.

À tout moment durant l'exécution du contrat, le concessionnaire est en mesure de produire cette attestation, sur demande du pouvoir adjudicateur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'appliquer les pénalités prévues à l'ARTICLE 31 - PÉNALITÉS en cas de non-transmission des éléments.

ARTICLE 31 - PÉNALITÉS

Les dispositions ci-après dérogent à l'article 14 du CCAG-FCS.

Les pénalités sont gérées indépendamment par le CRA et de l'ENP. Ainsi des pénalités peuvent se voir appliquées à la fois par le CRA et l'ENP pour des dysfonctionnements similaires constatées sur une même journée ou sur une période donnée.

31.1 - Définition des pénalités

31.1.1 - Le principe

Les pénalités :

- sont présentées et détaillées ci-après,
- ont pour but de garantir à l'acheteur le respect par son cocontractant des stipulations contractuelles ;
- sont hors champ de la TVA ;
- peuvent être précomptées sur les paiements partiels définitifs versés au concessionnaire tout au long du contrat, lors de l'établissement des factures ;
- ne présentent aucun caractère libératoire, le concessionnaire étant intégralement redevable de ses obligations contractuelles et notamment des prestations dont l'inexécution a donné lieu à l'application de pénalités ;
- sont applicables sans exonération ni limite ;
- n'exonère pas le concessionnaire (ou son sous-traitant) des obligations de réparation dans le cas où sa responsabilité est engagée à concurrence du montant effectif du préjudice subi par le service de l'État ;

31.1.2 - La mise en œuvre

Lorsque l'acheteur envisage d'appliquer des pénalités de retard, il informe et invite le concessionnaire par écrit (lettre recommandée avec accusé de réception par voie postale ou via le profil acheteur) à présenter ses observations dans un délai de quatre jours ouvrés à compter de la réception du courrier.

Les pénalités soumises à une mise en demeure sont identifiées dans le tableau ci-après.

Cette information précise le montant des pénalités susceptibles d'être appliquées, le ou les retards concernés ainsi que le délai imparti au concessionnaire pour présenter ses observations.

A défaut de réponse du concessionnaire dans ce délai ou si l'acheteur considère que les observations formulées par le concessionnaire en application du premier alinéa ne permettent pas de démontrer que le retard n'est pas imputable à celui-ci ou à ses sous-traitants, les pénalités pour retard s'appliquent et sont calculées à compter du lendemain du jour où le délai contractuel d'exécution des prestations est expiré

31.1.3 - Cas de cumul

Dans l'hypothèse où il y aurait une relation de cause à effet entre deux pénalités, la pénalité la plus forte est prise en considération.

A part cette relation de causalité, les pénalités sont cumulables.

31.1.4 - Cas de force majeure

Les pénalités ne s'appliquent pas en cas de force majeure.

A l'occasion de tels événements, le concessionnaire recherche avec le concédant, toutes les mesures à prendre pour assurer la continuité des prestations dans les conditions définies au contrat.

31.2 - Les pénalités applicables

Manquement aux obligations	Procédure contradictoire et mise en demeure préalables à l'application des pénalités	Montant des pénalités
Non respect des horaires d'accueil/d'ouverture des selfs	NON	500€ par constat
Défaut d'affichage des allergènes et / ou de la provenance des denrées alimentaire, viande Halal, des menus	NON	100 € par constat
Absence de communication sur un risque sanitaire (ex : analyse microbiologiques et bactériologiques non conformes)	NON	1000€ par constat
Absence de nettoyage des plateaux à l'issue du service (ENP)	NON	200€ par constat
Vaisselle/plateaux mis à disposition du convive sale, mouillé ou en nombre insuffisant (ENP)	NON	200 € par constat
Service de restauration non assuré sur 1 repas par jour – rupture de la continuité de service	NON	2 000€ par service non assuré (sur constat du concédant), Plusieurs pénalités peuvent être appliquées dans une même journée.
Service de restauration partiellement assuré : problème de quantité ou rupture de prestations en cours de service	NON	1000 € par service et par constat
Baisse de la qualité de l'offre alimentaire contractuelle (ex : nombre, quantité, variété, grammage, communication des menus, animations, repas à thème...)	OUI	500€ par constat (photo, témoignages, etc.)
Non ouverture d'une ligne de self pour fluidifier le passage	NON	500 € par manquement – sur constat du concédant
Non respect des règles en matière d'hygiène et / ou de sécurité	OUI	500 € par manquement – sur constat du concédant (photo ou témoignages à l'appui)
Non respect du port des EPI par le personnel du concessionnaire	OUI	100 € pour jour sur constat du concédant (photo ou témoignages à l'appui)
Non respect des exigences du cahier des charges en matière de remplacement de personnel (délai de remplacement), cf. articles 17.4 - Remplacement du personnel à la demande du concédant et 17.5 - Continuité de la prestation	OUI	100 € par manquement relevé

Manquement aux obligations	Procédure contradictoire et mise en demeure préalables à l'application des pénalités	Montant des pénalités
Carence dans l'entretien des locaux – non respect des fréquences et de la qualité du nettoyage des locaux	OUI	500 € pour jour de manquement
Carence dans la maintenance du matériel – non respect des fréquences et de la qualité du nettoyage des matériels et équipements de cuisine et associés	OUI	500 € pour jour de manquement
Non remise des documents (rapports, audits, bilans, assurances, factures...) cf. Article 10.3 - Masse salariale, article 25.2 - Rythme des facturations, et article 30.2 - Assurances du concessionnaire)	NON	200 € pour jour de retard
Manquement sur les conditions d'accès au site prévues à l'annexe 1 du CCP	NON	200€ pour jour et par manquement
Défaut du tri sélectif	NON	50 € pour jour – sur constat du concédant
Non utilisation des produits ecolabel de nettoyage prévus contractuellement adaptés à la station d'épuration	NON	50 € pour constat du concédant
Indice de satisfaction des convives $\leq 50\%$ (dès lors que le taux de participation à l'enquête est d'au moins 40 % des convives)	NON	500,00 € suite aux résultats l'enquête (cf. article 23.3 -Contrôle exercé par la « commission de restauration du site ».)
Manquement(s) relevé(s) dans les contrôles de la DDPP76 <u>sans</u> mise en demeure	NON	300 € par manquement relevé
Manquement(s) relevé(s) dans les contrôles de la DDPP76 avec mise en demeure	NON	3 000 € par mise en demeure
Egalim non-respect des pourcentages	OUI	100 € par % non atteint à l'aune des données du rapport annuel présenté par le concessionnaire en fonction des objectifs contractuels (cf. article 19.4 -Modalités EGALIM) .
Non respect des engagements en matière anti-gaspillage (cf. cadre de réponse technique)	OUI	200 € par constat
Ma Cantine, saisie des données non réalisées	NON	100 € par manquement constaté
Agrément des sous- traitants	NON	200 € par sous-traitant non déclaré qui se présenterait sur le site
Retard de création du convive dans la base de données suite à communication par les services compétents (au-delà d'une semaine suite à la communication par l'administration)	OUI	200 € par constat
Absence de présence/pérennité managériale	NON	500 € par constat

ARTICLE 32 - CLAUSE DE RÉEXAMEN

Selon les dispositions de l'article R.2194-1 du Code de la Commande publique, une clause de réexamen peut être activée sur demande de l'une ou l'autre des parties selon les modalités définies ci-après. Les parties contractantes se rencontrent pour évaluer les modifications financières et techniques du contrat, a minima selon les dispositions exposées dans les paragraphes suivants.

Dans la mesure où les conditions d'exécution du contrat sont modifiées, l'activation de la clause de réexamen donne lieu à une renégociation des termes contractuels.

La clause de réexamen concerne aussi bien les prestations forfaitaires que les prestations unitaires.

L'accord trouvé entre les parties fait l'objet d'un avenant (modification contractuelle) signé par les parties et notifié au concessionnaire par l'acheteur public.

Les avenants afférents interviennent en plus ou moins-value sur le montant des prestations et/ou sur le montant maximum (voir article ARTICLE 4 -DURÉE & MONTANT MAXIMUM).

Dans le cas où aucun accord ne serait trouvé entre les parties dans les 3 mois suivant le début de la négociation objet du réexamen, l'acheteur public pourrait alors résilier le contrat pour motif d'intérêt général. La résiliation du contrat est prononcée conformément à l'ARTICLE 37 - RÉSILIATION DU CONTRAT – EXÉCUTION PAR DÉFAUT du présent CCP et prend effet à la date précisée dans cette résiliation.

32.1 - Fréquentation

Il est opportun de prévoir, via la clause de réexamen, un ajustement des modalités d'exécution du contrat pour tenir compte de la réalité de la fréquentation :

- ajustement organisationnel de la prestation : par exemple, ouverture d'un seul self au lieu de deux, modification des horaires d'accueil des convives (selfs et foyer-bar), modification du nombre et/ou de la fréquence des repas à thème et/ou autres animations,
- ajustement technique : prise en compte des aspects « équipements » et/ou « matériels » et/ou maintenance et/ou personnel au-delà ou en deça des seuils prévus dans le contrat initial,
- ajustement financier afférent à ces modifications

Cet accord sera validé par un avenant, qui ne pourra augmenter de plus de 20 % le montant initial des repas.

En tout état de cause, la mise en œuvre de ces dispositions ne pourra ni modifier l'objet du contrat, ni excéder le pourcentage d'augmentation prévu supra.

32.2 - Fermeture du CRA 76

La construction d'un nouveau centre de rétention administrative sur le site de l'ENP de Oissel est prévue à l'horizon 2028-2029.

La mise en service de ce nouveau CRA entraînera la fermeture du CRA actuel.

Les prestations liées à la restauration des retenus du présent contrat feront soit l'objet d'une résiliation, soit ne seront pas reconduites.

Cette évolution de périmètre concerne uniquement les prestations liées au CRA relevant de la partie « marché » du contrat. Celles relatives à la partie concessive du contrat de restauration resteront inchangées.

L'administration informera le concessionnaire de la date de fin des prestations avec un préavis de 3 mois.

La fermeture pourra être progressive. Les prestations devront être maintenues conformément au présent cahier des charges quel que soit le taux d'occupation.

La résiliation ne donnera lieu à aucune indemnité pour le concessionnaire.

Un état des lieux devra être réalisé au terme des prestations du CRA.

32.3 - Evolution Egalim

Dans le cas où les objectifs de la loi Egalim évolueraient et entraîneraient une modification des prix, un accord devra être trouvé entre le concessionnaire et le concédant.

Cet accord sera validé par un avenant, qui ne pourra augmenter de plus de 20 % le montant initial des repas.

En tout état de cause, la mise en œuvre de ces dispositions ne pourra ni modifier l'objet du contrat, ni excéder le pourcentage d'augmentation prévu supra.

En cas d'évolution à la baisse, le concessionnaire ne pourra pas refuser de revoir son prix à la baisse. Cet accord sera validé par un avenant, qui redéfinira les objectifs Egalim et le montant des repas à la baisse.

32.4 - Pandémies, conjoncture sanitaire, état grave, état de guerre

Dans le cas d'une pandémie ou autre état grave assorti d'une déclaration d'état d'urgence (sanitaire ou autre), le « concédant » se réserve le droit de prendre toutes les mesures nécessaires pour faire face aux conséquences de cette pandémie ou autre état grave, dans le respect de la réglementation en vigueur et dans les délais prévus par la législation et le gouvernement.

Néanmoins, il est rappelé que le concessionnaire a une obligation de résultat.

Il s'assure la continuité de service et cela par tous moyens et doit faire face à toute variation des besoins de l'établissement.

32.4.1 - Prolongation de la durée du contrat

La durée de l'exécution du contrat pourra être éventuellement prolongée.

32.4.2 - Surcoûts éventuels

Le pouvoir adjudicateur pourra prendre en charge, au cas par cas, tout ou partie des surcoûts éventuels :

- liés à la période d'interruption (coûts directs)
- liés aux nouvelles modalités d'exécution du contrat.

Le pouvoir adjudicateur établira des modifications contractuelles (ou avenants) sur la base de la clause de réexamen, pour prendre en compte les mesures prises dans le cadre de la pandémie.

32.5 - Transfert du contrat à un autre titulaire

Dans le cas où le concessionnaire ferait l'objet :

- d'une fusion ;
- d'une transformation de sa forme juridique ;
- d'une restructuration ;
- d'une acquisition (cession et donation) ;
- d'une liquidation judiciaire avec repreneur ;
- d'une location gérance ;

Il pourra alors être établi une modification contractuelle de transfert.

La modification contractuelle de transfert est conditionnée à l'assurance que le nouvel opérateur dispose des qualifications professionnelles et techniques initialement exigées.

La poursuite du contrat avec le nouveau concessionnaire est laissée à l'appréciation de l'acheteur public tout comme la satisfaction des qualifications et de l'expérience sur des prestations similaires exigées au titre du marché.

Dans le cas d'une substitution de concessionnaire, le concessionnaire s'astreint à une obligation d'informer le concessionnaire pressenti du contrat le liant au ministère de l'Intérieur ainsi qu'à une obligation d'informer ledit ministère, pouvoir adjudicateur d'un tel événement.

ARTICLE 33 - CESSION ET NANTISSEMENT DE CRÉANCES

L'exemplaire « spécial et unique » du contrat est délivré à sa demande au concessionnaire conformément aux dispositions de l'article 4.2 du CCAG-FCS.

ARTICLE 34 - DÉLAI DE GARANTIE ET RETENUE DE GARANTIE

Sans objet

ARTICLE 35 - LANGUE

Le présent contrat est passé conformément aux règles du code de la commande publique. Tous les documents relatifs au contrat sont rédigés en langue française.

ARTICLE 36 - FIN DU CONTRAT

À échéance du contrat, les installations, équipements et matériels mis à disposition par le concédant reviennent au prochain prestataire.

Les équipements d'encaissement restent la propriété du concessionnaire qui les récupère à l'expiration du contrat. Il en est de même pour le logiciel mis en place pour assurer le système d'encaissement du prix des repas auprès des convives.

Dans le cas où le concessionnaire a installé des équipements sans l'accord de l'ENP, du CRA ou à son insu, il appartient au concessionnaire de les enlever à ses frais.

Pour mémoire, cette absence d'autorisation préalable vaut clause de rupture unilatérale du contrat pour l'administration, sans aucun droit au dédommagement, au regard du non-respect des devoirs incombant au concessionnaire, l'État se réservant toutes les voies de droit pour réparer le préjudice éventuellement subi.

Par ailleurs, dès que l'administration fait la demande, le concessionnaire transmet toute information permettant la relance du contrat (liste du personnel, masse salariale etc ...).

Le concessionnaire s'engage à laisser les locaux et les équipements propres et en bon état de fonctionnement.

Les états des lieux et inventaire de sortie sont établis de manière contradictoire en présence du représentant de l'ENP et du CRA :

1/ état des lieux de sortie et inventaire réalisé deux mois avant la fin d'exécution du contrat :
le concessionnaire remettra en ordre les défauts constatés avant la fin du marché,

2/ état des lieux de sortie et inventaire réalisé le dernier jour du contrat :

Le concessionnaire entrant pourra être présent sans que le concessionnaire sortant ne s'y oppose.

Dans le cas où les désordres observés dans l'inventaire (point 1) ne seraient rétablis, le concédant pourra remettre en état les installations. Les coûts afférents seront déduits de la dernière facture du concessionnaire sortant ou feront l'objet d'un titre de perception.

ARTICLE 37 - RÉSILIATION DU CONTRAT – EXÉCUTION PAR DÉFAUT

37.1 - Résiliation

Les dispositions du chapitre 7 du CCAG-FCS s'appliquent sans aucune autre disposition particulière.

La résiliation obéit au régime défini aux articles 38 à 45 du CCAG-FCS.

En cas :

- d'inexactitude des renseignements prévus par rapport à son offre,
- de survenance d'anomalies, techniques, qualitatives, quantitatives, ou autres,
- de manquements,
- de fourniture de produits ne répondant pas aux normes et exigences en la matière,
- de retards,
- de rupture de la continuité de service des prestations
- de non transmission de documents ou attestations et notamment ceux prévus aux articles D.8222-5 ou D.8222-7 ou D.8254-2 à D.8254-5 du code du travail conformément à l'article R.2143-8,

le pouvoir adjudicateur en avise le concessionnaire, par tout moyen utile et le met en demeure de remédier dans un délai d'exécution défini au(x) problème(s) constaté(s).

Le contrat peut être résilié aux torts exclusifs du titulaire, sans indemnités, pour manquement répété à l'obligation d'approvisionnement en produits alimentaires de qualité et durables prévues au présent CCAP, notamment en cas de retard ou d'imprécision dans la transmission des moyens de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits ciblés, en cas d'inexactitude des documents transmis ou de refus de produire les pièces justificatives prévues.

Fréquence des manquements dits « répétés » :

- 3 fois par mois,
- 5 fois par trimestre,
- 8 fois par an.

À défaut d'obtempérer dans le délai imparti ou en cas de non-réactivité du concessionnaire 10 jours après l'envoi de la mise en demeure formulée par écrit et assortie d'un délai,

- soit envoi postal sous forme de lettre recommandée avec accusé de réception
- soit envoi sous forme de e-LRAR (envoi d'un courriel recommandé avec accusé de réception via PLACE le profil acheteur du SGAMI),

le pouvoir adjudicateur adresse au concessionnaire, par lettre recommandée avec accusé de réception, sa décision de résiliation du contrat aux torts et frais exclusifs du concessionnaire.

Celle-ci prend effet dès réception du courrier de résiliation par le concessionnaire (date de signature de l'avis de réception par le concessionnaire).

Il pourra être demandé au concessionnaire d'assurer les prestations prévues au contrat jusqu'à son remplacement, sans qu'il puisse le refuser.

Le pouvoir adjudicateur se réserve en outre la possibilité d'intenter toute action à son encontre.

Les excédents de dépenses résultant de la mise en régie ou de la passation d'un autre contrat après résiliation sont prélevés sur les sommes qui peuvent être dues au concessionnaire, sans préjudice des droits à exercer contre lui en cas d'insuffisance. Les diminutions éventuelles de dépenses restent acquises à la personne publique.

37.2 - Exécution aux frais et risques

Conformément aux dispositions de l'article 45 du CCAG FCS, l'acheteur peut faire procéder par un tiers à l'exécution de tout ou partie des prestations prévues par le contrat, aux frais et risques du concessionnaire.

Le concessionnaire résilié n'est pas admis à prendre part, ni directement ni indirectement, à l'exécution des prestations effectuées à ses frais et risques. Il doit cependant fournir toutes les informations recueillies et les moyens mis en œuvre dans le cadre de l'exécution du contrat initial et qui seraient nécessaires à l'exécution du contrat de substitution. Ce contrat de substitution est transmis pour information au concessionnaire défaillant.

L'augmentation des dépenses, par rapport aux prix du contrat, résultant de l'exécution des prestations aux frais et risques du concessionnaire, est à la charge du concessionnaire. La diminution des dépenses ne lui profite pas.

ARTICLE 38 - DIFFÉRENDS ET LITIGES

Il sera fait application de l'article 46 du CCAG-FCS

Le pouvoir adjudicateur et le concessionnaire s'efforceront de régler à l'amiable tout différend éventuel relatif à l'interprétation des stipulations du contrat ou à l'exécution des prestations objet du contrat.

Dans un premier temps, en cas d'échec des négociations directes alors engagées entre les parties, celles-ci ont la possibilité de saisir le médiateur interne « Relations fournisseurs » du ministère de l'Intérieur à l'adresse suivante : mediateur-fournisseur@interieur.gouv.fr ou par courrier recommandé avec avis de réception à :

M. le médiateur interne « Relations fournisseurs » du ministère de l'Intérieur
Place Beauvau
75800 Paris Cedex 08.

A défaut d'accord trouvé avec le médiateur interne du ministère de l'Intérieur, le pouvoir adjudicateur ou le concessionnaire, pourra soumettre le différend qui les oppose au comité consultatif de règlement amiable des litiges dont les coordonnées sont les suivantes :

DREETS DES PAYS DE LA LOIRE
Pôle concurrence, consommation, répression des fraudes et métrologie
Comité consultatif interrégional de règlement amiable
des différends ou litiges relatifs aux marchés publics
Immeuble SKYLINE - 22 mail Pablo Picasso - BP 24209
44042 NANTES Cedex 1
Tél : 02 53 46 79 00

courriel : paysdl.ccira@dreets.gouv.fr

En cas d'échec de la procédure amiable, l'instance contentieuse territorialement compétente est :

Tribunal administratif de Rennes
3 Contour de la Motte - CS 44416
35 044 Rennes Cedex

ARTICLE 39 - INTERDICTION D'ATTRIBUTION À UN OPÉRATEUR ÉCONOMIQUE « RUSSE »

Le règlement (UE) n°2022/576 du Conseil du 8 avril 2022 modifiant le règlement (UE) n°833/2014 concernant des mesures restrictives eu égard aux actions de la Russie déstabilisant la situation en Ukraine prévoit, au 23 de l'article 1er, des mesures applicables aux marchés publics et aux concessions.

Le règlement s'applique aux marchés publics et aux concessions relevant des directives 2014/23/UE, 2014/24/UE, 2014/25/UE et 2009/81, c'est-à-dire aux contrats mentionnés à l'article L. 2 du code de la commande publique et répondant à un besoin dont le montant est égal ou supérieur aux seuils européens.

Les pouvoirs adjudicateurs, entités adjudicatrices et autorités concédantes ont désormais l'interdiction d'attribuer ou de poursuivre l'exécution de l'un de ces contrats dans quatre hypothèses :

- si l'attributaire est un ressortissant russe ou une personne physique ou morale, une entité ou un organisme établi sur le territoire russe ;
- si l'attributaire est détenu à plus de 50 %, et ce, de manière directe ou indirecte, par une entité établie sur le territoire russe ;
- si l'attributaire est une personne physique ou morale, une entité ou un organisme agissant pour le compte ou sur instruction d'une entité établie sur le territoire russe ou d'une entité détenue à plus de 50 % par une entité elle-même établie sur le territoire russe ;
- si le sous-traitant, le fournisseur ou toute entité aux capacités de laquelle il est recouru se trouve dans l'un des trois cas susmentionnés, et le montant de ses prestations représente plus de 10 % de la valeur du contrat.

Lorsqu'il est envisagé d'attribuer un contrat à une personne physique ou morale susceptible d'être détenue directement ou indirectement ou qui peut être regardée comme agissant pour le compte ou sur instruction d'une personne russe, l'acheteur public, pour vérifier ces éléments, demandera au candidat concerné de produire les éléments demandés dans les délais impartis. La non-réponse ou la production de pièce non probantes pourra conduire l'acheteur à écarter le candidat au profit de celui classé juste après.

En cas de doute ou de demande de dérogation, l'acheteur s'adressera à la direction générale du Trésor (l'acheteur peut adresser une demande d'autorisation à sanctions-russie@dgtresor.gouv.fr)

ARTICLE 40 - DÉROGATIONS AUX DOCUMENTS GÉNÉRAUX

Pièces contractuelles : du contrat	L'article 3.3 - Pièces constitutives du contrat du CCP déroge à l'article 4 du CCAG-FCS.
Contrôle et suivi :	l'article ARTICLE 23 - CONTRÔLES ET SUIVIS ENP et CRA du CCP déroge à l'article 28 du CCAG-FCS
Pénalités :	L'article ARTICLE 31 - PÉNALITÉS du CCP déroge à l'article 14 du CCAG-FCS.