



ECONOMAT DES ARMEES
DIRECTION GÉNÉRALE
DIRECTION DES ACHATS

**DCE 2025-1292/DA-EdA/Acquisition d'un container-snack modulaire
(20'') aménagé et adapté à un site balnéaire, incluant espace de
préparation, distribution et zone de consommation extérieure**

Marché A Procédure Adaptée

*En application des articles L. 2123-1, R2123-4 et suivant du code de la commande
publique*

**CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES AYANT VALEUR D'ACTE
D'ENGAGEMENT**

ANNEXE 2 – DESCRIPTIF DES PRESTATIONS

Table des matières

Article 1. CONTEXTE ET OBJECTIFS	3
Article 2. BESOINS FONCTIONNELS EXPRIMES.....	3
2.1. Espace préparation et distribution	3
2.2. Espace consommation extérieure	3
2.3. Offre de restauration snacking	3
Article 3. CONTRAINTES.....	4
Article 4. INDICATEURS ET PERFORMANCE ATTENDUS	4
Article 5. OBLIGATIONS	4
5.1. Engagement du titulaire.....	4
5.2. Engagement de l'EdA	4

Article 1. CONTEXTE ET OBJECTIFS

L'objectif du projet est de mettre en place une solution de restauration rapide adaptée à un site balnéaire, permettant de servir en moyenne 150 repas par jour. L'offre doit être simple, qualitative et répondre aux standards d'hygiène alimentaire, tout en s'intégrant harmonieusement dans un environnement de plage.

Le snack doit proposer une restauration rapide et efficace (snacking, boissons, glaces, petites salades, plats simples).

L'objectif du projet est d' :

- Offrir une expérience conviviale avec un aménagement extérieur (terrasse, mobilier de plage) ;
- Garantir la qualité, la sécurité alimentaire (normes HACCP) et la fluidité du service ;
- Utiliser une structure modulaire (container ou module pré-équipé tropicalisé).

Article 2. BESOINS FONCTIONNELS EXPRIMES

Capacités attendues (objectifs journaliers) :

Capacité attendue : 150 PAX/jour (principalement sur le service déjeuner, avec flux continu en journée ouvert toute l'année 7j/7).

2.1. Espace préparation et distribution

- Snack modulaire type container (20''), adapté aux conditions de bord de mer en climat aride et parfois très pluvieux (vent, sable, humidité et environnement salin, très fortes chaleurs >45°C, saisons de fortes pluies).
- Zones distinctes : préparation froid/chaud, stockage boissons/glaces, plonge, caisse/bar.
- 3 personnels en poste en simultané sur les pics de journée : 1 en production, 1 polyvalente, 1 au service bar.
- Respect strict des normes HACCP et sécurité alimentaire.
- Circuits propres/sales différenciés.
- Environnement à stabiliser en température (Air conditionné)

2.2. Espace consommation extérieure

- Terrasse aménagée et démontable (type platelage bois ou autre) résistante aux conditions climatiques rudes de cette zone géographique (UV, humidité, corrosion) ;
- Mobilier résistant aux conditions climatiques (UV, humidité, corrosion) ;
- Zone ombragée (parasols lourds ou pergola autoportante avec toiles velum) ;
- Capacité adaptée à un flux continu, rotation rapide.

2.3. Offre de restauration snacking

- Produits simples et rapides :
 - Sandwiches, bagels, salades sur mesure (ingrédients bruts ou travaillés en cuve réfrigérée).
- Offre restauration chaude rapide :
 - Burger, croque-monsieur, croissant salé, quiche, bruschetta, crêpes. etc.
 - Boissons fraîches, glaces et milkshake.
- Rotation rapide de présentation des différentes offres alimentaires entre les services.
- Service rapide au comptoir/bar.
- Vente à emporter.

Article 3. CONTRAINTES

- Respect des normes d'hygiène, sécurité alimentaire, incendie ;
- Résistance des matériaux et équipements aux conditions balnéaires en climat tropical (sel, humidité, UV et très fortes chaleurs, format tropicalisé des modules/containers) ;
- Equipements solides et faciles à nettoyer (rotation de service) ;
- Délais de mise en service : 4ème trimestre 2025 à janvier 2026.
- Prévoir stockage adapté pour boissons et produits réfrigérés ;
- Gestion différenciée des flux : approvisionnement, personnel, déchets.

Article 4. INDICATEURS ET PERFORMANCE ATTENDUS

- Design : intégration harmonieuse dans l'environnement balnéaire ;
- Capacité : service fluide pour 150 PAX/jour ;
- Rapidité : temps d'attente réduit, rotation efficace ;
- Qualité : respect des normes sanitaires, satisfaction client ;
- Durabilité : équipements résistants et économes en énergie ;
- Gestion des déchets : tri sélectif, respect environnemental.

Article 5. OBLIGATIONS

5.1. Engagement du titulaire

Les prestations à fournir sont placées sous la responsabilité unique du titulaire.

5.2. Engagement de l'EdA

L'EdA s'engage à faciliter l'accès du titulaire à toutes les sources d'information et aux documents dont la connaissance est indispensable à l'accomplissement de sa tâche.