

Annexe 2 au règlement de la consultation

Présentation de la DILA et enjeux en matière de restauration collective

Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre informatif aux opérateurs économiques à la présente consultation afin qu'ils disposent d'une vision d'ensemble sur le fonctionnement et les enjeux en matière de restauration collective de la DILA.

La Direction de l'information légale et administrative

La Direction de l'information légale et administrative (DILA) est une direction d'administration centrale des services du Premier ministre, placée sous l'autorité du secrétariat général du Gouvernement. Elle bénéficie d'un budget annexe.

Elle exerce les missions de diffusion légale, d'information administrative et d'édition et de débat public.

Quelques chiffres clés (année 2023) :

- Diffusion légale :
 - 167 millions de visites pour Légifrance,
 - 33 627 textes publiés au Journal Officiel (JO),
 - 126 944 abonnés au sommaire du JO,
 - 3,4 millions d'annonces légales publiées,
 - 15,3 millions de visites sur les sites d'annonces légales ;
- Information administrative :
 - 605 millions de visites pour service-public.fr (dont 42 millions pour Entreprendre.service-public.fr),
 - 6,2 millions de démarches en ligne,
 - Près de 493 000 messages et appels téléphoniques d'utilisateurs traités ;
- Information citoyenne et débat public :
 - 29 millions de visites pour vie-publique.fr
 - 202 ouvrages publiés dont 140 productions numériques

Pour toute information complémentaire : <https://www.dila.premier-ministre.gouv.fr/>

Le site Desaix

Le site Desaix (26 rue Desaix, Paris 15^{ème}), historiquement siège (et imprimerie) des Journaux Officiels, héberge des équipes de personnels techniques et administratifs de la DILA.

Près de 520 agents publics sont présents sur site avec en moyenne :

- 39 congés annuels pris / agent,
- 9,6 jours de RTT annuels / agent,
- 1,4 jours de télétravail hebdomadaire / agent.

La restauration au sein du site Desaix

Au premier trimestre 2026 démarrera une prestation de restauration collective, en liaison froide, s'appuyant sur des prestations livrées depuis une cuisine ou un laboratoire, éventuellement finalisées sur place et/ou complétées de quelques préparations ou cuissons minutes réalisées sur site.

L'offre sera complétée d'une offre « à emporter » (offre « boulangère » ainsi que l'offre du jour du self à emporter) ; et d'un frigo connecté (a priori aussi offre « boulangère » ainsi que l'offre du jour du self à emporter) .

Dans ce contexte, les principales attentes concernant ce futur marché sont :

- de proposer des prestations alimentaires attractives,
- d'assurer un fonctionnement optimal du restaurant, avec une fluidité de service, un accueil des convives de qualité, une bonne tenue des espaces et équipements, etc. ;
- de s'inscrire dans une démarche de développement durable, avec le respect des obligations, concernant la restauration collective, découlant des lois EGAlim ¹, Climat et Résilience ² et AGEC ³, notamment en matière
- de répondre aux enjeux de maîtrise de la dépense publique (avec notamment une possibilité d'adapter la prestation fournie les jours de faible activité, vendredis inclus) ;
- de pouvoir adapter l'offre et/ou les moyens mobilisés par le prestataire en cas d'évolution des volumes d'activité.

Le prestataire de restauration est responsable de la maintenance des équipements.

La fréquentation du restaurant est estimée à 140 couverts en moyenne, avec un pic les mardis et jeudis et une très faible fréquentation le vendredi.

A l'heure actuelle, en raison de travaux, les solutions de restauration proposées sont :

- un RIE dans une rue adjacente (environ 100 couverts/jour).
- Deux frigos connectés dans une salle de détente équipée de micro-ondes (environ 40 à 50 couverts/jour).

Jusqu'au mois de juin 2024, les agents disposaient d'une offre de restauration implantée au 6^{ème} étage du site (restauration collective traditionnelle) :

- Restaurant (self), en production sur site, ouvert du lundi au vendredi le midi, assurant en moyenne 140 repas / jour (pics à près de 200 repas les mardis et jeudis, moins de 80 repas les vendredis) ;
- Offre de salades et sandwiches « maison » proposée en distributeur automatique, notamment à destination des agents travaillant en horaires décalés ;
- Offre de boissons froides et chaudes et articles de petite faim proposée en distributeurs automatiques dans un espace cafétéria, disposant d'une terrasse, attenant au restaurant.

¹ Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

² Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets

³ Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

Attentes AMO

3 missions essentielles seront confiées au titulaire du lot 2 :

- Opérations de vérification dans le suivi d'exécution du marché : minimum deux audits par an.
- Conseil dans un contexte de restauration collective en mouvement (problèmes économiques, évolution des offres de prestations...). Veille réglementaire.
- Aide à la passation de marché