



**MARCHE DE FOURNITURE DE PRESTATIONS DE
RESTAURATION COLLECTIVE ET DE PRESTATIONS ANNEXES
POUR RESTAURANT DU TRIBUNAL ADMINISTRATIF DE
MONTREUIL ET DE LA COUR NATIONALE DU DROIT D'ASILE**

Cahier des Clauses Techniques Particulières

Consultation menée avec l'accompagnement de



SOMMAIRE

1. Le Tribunal Administratif (TA) et la cour nationale du droit d'asile (CNDA) de Montreuil à compter de septembre 2026.....	4
2. Périmètre et principaux enjeux de la consultation	5
2.1. Périmètre de la consultation	5
2.2. Une restauration résolument durable	5
3. Fiche signalétique du marché.....	6
4. Les prestations objet de la configuration de base	6
4.1. Les offres alimentaires	6
4.1.1 Le niveau de transformation / valorisation des offres alimentaires.....	6
4.1.2 L'étendue des gammes alimentaires à fournir au quotidien	6
4.1.3 La variété des offres dans le temps	9
4.1.4 La valorisation des offres	10
4.1.5 Qualité gustative des offres.....	11
4.2. La qualité de service	11
4.2.1 L'accueil	11
4.2.2 L'animation du restaurant.....	11
4.2.3 Qualité et rapidité de service.....	12
4.2.4 Obligations concernant la propreté	12
4.2.5 Signalétique & information des convives.....	12
4.3. Les conditions de mise en œuvre de la prestation, les moyens matériels	13
4.3.1 Principes généraux de mise à disposition des locaux et équipements professionnels	13
4.3.2 Obligations concernant la mise à disposition des locaux	13
4.3.3 Obligations concernant la mise à disposition et des équipements professionnels	13
4.3.4 Gestion optimisée des fluides	14
4.3.5 Moyens mis en œuvre par le titulaire	14
4.3.6 Répartition des offres par catégorie	15
4.3.7 Répartition des charges	15
5. Les grands attendus en matière d'exécution des prestations.....	16
5.1. Les minimas en matière de prescriptions qualitatives des produits entrant dans la fabrication des mets	16
5.2. Les obligations en matière de Responsabilité Sociale et Environnementale	17
5.2.1 Le volet environnemental	17
5.2.2 Le volet social	19
5.3. Le cadre normatif	19
5.3.1 Obligations concernant la réglementation sanitaire	19
5.3.2 Obligations concernant la sécurité des personnes et des biens	20
5.3.3 Prise en compte des recommandations liées aux aspects nutritionnels et plus généralement à l'information des convives	20
5.3.4 Informations réglementaires.....	20
5.3.5 Obligations concernant la valorisation des biodéchets	20
5.3.6 La prise en compte des termes de la loi Alimentation	21
5.3.7 Les autres aspects réglementaires à intégrer	22
5.4. Obligations concernant le suivi du marché	22
5.4.1 Gouvernance du marché.....	22
5.4.2 Les modalités de suivi des engagements du titulaire – Le reporting.....	22
5.4.3 Les pénalités en cas de non-respect des engagements	23

6. Les prestations objet de la tranche optionnelle	24
7. Annexes.....	25
7.1. Détail des spécifications qualitatives minimales concernant l'alimentaire, toutes activités confondues	25
7.1.1 Fruits	25
7.1.2 Légumes et pommes de terre	25
7.1.3 Œufs et ovo produits	26
7.1.4 Viandes hors volaille	26
7.1.5 Volaille dont lapin	27
7.1.6 Lait et produits laitiers	27
7.1.7 Produits de la mer et d'eau douce	27
7.1.8 Produits céréaliers et épicerie.....	28
7.1.9 Entremets et pâtisseries.....	28
7.1.10 OGM	28
7.2. Plan des locaux mis à disposition.....	28
7.3. Liste des équipements professionnels et du matériel mis à disposition.....	29

1. LE TRIBUNAL ADMINISTRATIF (TA) ET LA COUR NATIONALE DU DROIT D'ASILE (CNDA) DE MONTREUIL A COMPTER DE SEPTEMBRE 2026

Le **Tribunal Administratif de Montreuil**, créé en 2009 et situé en Seine-Saint-Denis, est une juridiction de l'ordre administratif compétente pour connaître des litiges relevant de la légalité des décisions prises par les administrations de l'État et des collectivités territoriales (urbanisme, fiscalité, marchés publics, fonction publique, police administrative, etc.). Sa compétence territoriale couvre principalement la Seine-Saint-Denis et le Val-de-Marne. Il s'agit d'une juridiction de premier ressort dont les décisions peuvent être déférées devant la cour administrative d'appel de Paris.

La **Cour Nationale du Droit d'Asile (CNDA)**, également implantée à Montreuil, est une juridiction administrative spécialisée, compétente sur l'ensemble du territoire national. Elle statue sur les recours formés contre les décisions de l'Office Français de Protection des Réfugiés et Apatrides (OFPRA) en matière d'asile. Sa mission consiste à examiner les demandes de protection internationale (statut de réfugié ou protection subsidiaire) et à assurer le respect du droit fondamental d'asile.

Ces deux juridictions vont, à compter de septembre 2026, être réunies au sein du futur tribunal administratif. Celui-ci, en cours de construction sur le site dit « ex-AFPA » doit accueillir après réhabilitation complète, ces deux juridictions administratives ; une extension est également programmée pour répondre aux besoins en surface. **Ce nouveau site accueillera 45 salles d'audience dont 40 pour la Cour nationale du droit d'asile et 5 pour le tribunal administratif, 932 postes de travail** et permettra :

- de développer la collaboration entre les deux juridictions et une meilleure visibilité des institutions,
- la rationalisation du fonctionnement des deux juridictions en mutualisant certains espaces et l'exploitation des bâtiments,
- l'amélioration des conditions de travail des agents, des conditions d'accueil des justiciables et des conditions de sûreté,
- la rationalisation du patrimoine de l'Etat en réhabilitant le site de l'AFPA qui lui appartient, actuellement désaffecté, dans le but de ne pas renouveler les prises à bail actuelles,
- une insertion architecturale réussie du bâti dans son environnement urbain, en lien avec le projet de renouvellement urbain concernant le quartier ainsi que la création d'un bâtiment public phare ainsi que d'une voie de circulation douce sur l'axe est/ouest, le site permettant de relier la place du Général de Gaulle à la rue Joliot Curie,
- la création d'un bâtiment qui prend en compte les enjeux de développement durable, particulièrement la maîtrise de l'énergie et de l'impact environnemental du bâtiment, la maintenabilité du bâtiment, l'évolutivité et la flexibilité des espaces, le confort des usagers et l'atteinte des objectifs de performance rigoureux,
- le développement tertiaire du quartier.

Les principales caractéristiques du projet technique :

- Maître d'ouvrage : APIJ – Agence Publique pour l'Immobilier de la Justice
- Architecte : Snøhetta Studios Paris
- Surface : 22 162 m² (Réhabilitation : 7 850 m² et Extension : 14 312 m²)
- Coût du projet : 71,8 M€
- Livraison : 2026.


2. PERIMETRE ET PRINCIPAUX ENJEUX DE LA CONSULTATION

2.1. Périmètre de la consultation

La présente consultation concerne le RESTAURANT, avec la distinction :

- **du restaurant** : restaurant self-service d'une capacité de production (sur place) et d'accueil de \pm 500 repas,
- **de la cafétéria** : lieu reposant sur un service autoadministré avec un espace café doté de machines en distribution automatique,
- **une offre restauration rapide** sous forme d'armoire verticale intégrée dans la distribution du restaurant. Ces deux équipements, réunis au sein d'un seul et même espace de distribution et de consommation, constituent le périmètre de la présente consultation.

2.2. Une restauration résolument durable

Le bâtiment abritant à terme les deux juridictions sera  **biodiversitycity** labélisé.

Cette labélisation se traduit par quatre axes en termes d'aménagement et d'exploitation et d'usage :



A B C D E

Axe 1 :

L'ENGAGEMENT / MAÎTRE D'OUVRAGE

Mener une stratégie biodiversité adaptée au projet immobilier :

- Bien connaître la biodiversité du site
- Mettre en œuvre un programme et un cahier des charges
- Partager son engagement et diffuser les connaissances



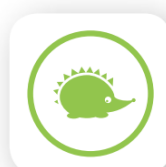
A B C D E

Axe 2 :

LE PROJET / MAÎTRISE D'ŒUVRE (ARCHITECTES ET CONCEPTEURS)

Concevoir une architecture écologique :

- Définir un « parti écologique » adapté au contexte
- Concevoir des aménagements favorables à l'accueil du vivant



A B C D E

Axe 3 :

LE POTENTIEL ÉCOLOGIQUE/ ÉCOLOGUE

Optimiser le potentiel écologique du projet par rapport à son contexte urbain, périurbain, rural

- Préserver au mieux les éléments naturels existants dans le projet et le chantier
- Maximiser les biotopes utiles et les fonctionnalités écologiques



A B C D E

Axe 4 :

L'USAGE / LES UTILISATEURS

Développer les services rendus, pour le bien-être des usagers :

- Mettre en scène la biodiversité sur le site
- Offrir des services de nature pour les usagers du bâtiment
- Optimiser les services rendus

Dans ce contexte, la maîtrise d'ouvrage entend mettre en place une restauration :

- reposant sur des approvisionnements alimentaires et non alimentaires garantissant des impacts limités sur le plan environnemental
- exploitée par un restaurateur respectueux et engagé sur le plan social.

3. FICHE SIGNALÉTIQUE DU MARCHÉ

Date de démarrage	24 août 2026
Durée du marché	Deux années fermes reconductibles deux fois par période d'un an
Lieu de prestation	13, place du Général de Gaulle, 93100 Montreuil
Typologie de convives	Personnels des entités de la CNDA et du Tribunal administratif de Montreuil Tiers extérieurs habilités par la maîtrise d'ouvrage (traducteurs...)
Typologie de prestations	Restaurant self-service Cafétéria auto-administrée
Amplitude d'ouverture	Du lundi au vendredi (hors jours fériés) Fonctionnement ± 229 jours par an. Fermeture 3 semaines entre juillet et août et en semaine 52 Service de 11h30 à 14h30
Mode de production des repas	Sur place, en liaison directe
Volume estimé de fréquentation	± 68814 repas / an, soit une tranche de référence entre 280 et 320 couverts moyen / jour
Tranche optionnelle	Intégration de paliers évolutifs en matière d'approvisionnements durables (cf. cadre de réponse financier)

4. LES PRESTATIONS OBJET DE LA CONFIGURATION DE BASE

4.1. Les offres alimentaires

4.1.1 Le niveau de transformation / valorisation des offres alimentaires

La maîtrise d'ouvrage met à disposition du titulaire des locaux et équipements lui permettant de véritablement **transformer et valoriser des produits de base bruts**. Le restaurant est notamment doté d'un local pâtisserie. **Le recours aux produits prêts à l'emploi ou semi élaborés devra dans ce cadre rester le plus limité possible** et/ou constituer des produits d'**appoint** de façon à éviter des ruptures de stocks (10 % maximum des approvisionnements du titulaire).

4.1.2 L'étendue des gammes alimentaires à fournir au quotidien

⇒ **Les offres servies au quotidien au sein du restaurant**

Ci-après, est décrite la structure de la prestation alimentaire à proposer au quotidien. L'objectif est de parvenir au plus juste équilibre entre :

- La qualité gustative des offres ;
- Le niveau de prix final ;
- Le respect des recommandations du G-RCN ;
- La réduction du gaspillage alimentaire ;
- Les postes de distribution mis à disposition : le titulaire s'engage en l'occurrence à tirer le meilleur profit des équipements mis à disposition.

Tous les jours, les convives pourront constituer leur repas parmi les gammes de produits structurées comme suit :

Types de produits		Etendue de gammes	Précisions
Hors d'œuvre	Dressés	2	
	Bar à salades	1 crudité	L'aménagement du mobilier de distribution ne prévoit pas un espace dédié au bar à salades, mais celui-ci pourra facilement être proposé dans la vitrine prévue pour les entrées
		1 salade verte	
		1 légumineuse	
		1 féculent	
		Toppings	
	Soupes	1	"Maison" à partir de légumes frais
Plats principaux	Plat à base de viande	1	
	Plat à base de poisson	1	
	Plat végétarien quotidien, équilibré d'un point de vue nutritionnel	1	cf « recommandation de la composition du plat protidique végétarien du G-RCN »
	1 grillade a minima 2 fois par semaine		
Accompagnements (à discrétion)	Légumes	2	De saison
	Féculents et ou légumineuses	1	
	Frites	Tous les jours	
Laitages	A minima	1 yaourt nature	La Maîtrise d'Ouvrage sera sensible à toute proposition que le candidat fera pour limiter, voire supprimer la vente de yaourts en format individuel plastique (yaourts en pot en verre, yaourts en vracs, bar à yaourts...)
		1 yaourt bio	
Fromages	A minima	1 conventionnel	
		1 AOP/AOC	
Desserts	Dressés	2	Le recours aux produits industriels est proscrit pour les entremets et pâtisseries
	Bar à desserts	1 fruit cuit	L'aménagement du mobilier de distribution ne prévoit pas un espace dédié au bar à desserts, mais celui-ci pourra facilement être proposé dans la vitrine prévue pour les desserts
		1 fruit cru de saison	
		1 entremet (riz au lait, semoule au lait, crème au œufs...)	
	Fruits frais entiers	Panier de fruits de saison	
Pain	Pain frais en circuit court, type boulanger		
Condiments	Pour les plats chauds		Distribués au convives au niveau des stands (citron pour le poisson, toppings autres..)
	A disposition dans la salle, a minima	3 huiles différentes	
		1 vinaigrette maison	
		Ketchup, moutarde et mayonnaise	En vrac Mayonnaise de préférence maison
Boissons	Eau plate, gazeuse, jus et soda	Choix	Toute boisson alcoolisée est proscrite Pas de bouteilles plastique.

Les candidats devront détailler l'étendue de l'offre alimentaire proposée ainsi que les actions mises en place afin de limiter le gaspillage alimentaire.

Le titulaire devra obligatoirement proposer chaque jour un **menu « bon plan »** incluant une entrée, un plat et un dessert avec l'engagement que ce menu soit disponible du début à la fin du service. Il indiquera le prix de ce menu dans son offre et veillera à proposer une formule correspondant aux standards du marché soit environ 4€ TTC (hors frais d'admission).

Dans le cas où une des composantes du menu « **bon plan** » venait à manquer, le titulaire s'engage à la remplacer immédiatement par un produit de qualité équivalente ou meilleure. Ce menu devra être facilement identifiable tous les jours.

Le candidat précisera la catégorie prise en compte dans le « menu bon plan » afin de pouvoir justifier d'une composition du menu plus restreinte, mais plus qualitative.

⇒ **Les prestations à emporter moyennant précommande le matin jusqu'à 10h00, selon des modalités pratiques et dématérialisées (à privilégier)**

Le titulaire s'engage à proposer à emporter l'offre du jour, qui pourra être précommandée. Celle-ci sera proposée dans une boîte réutilisable avec consigne. Les convives pourront venir la chercher sur le restaurant, pour tout ce qui est chaud, à partir de 11h30.

4.1.3 La variété des offres dans le temps

⇒ **La permanence de l'offre durant le service / gestion des fins de services**

Le choix minimum proposé jusqu'à 14h00 ne sera jamais inférieur à **2 entrées, 3 plats dont un plat végétarien, un fromage et 2 desserts**. Dans la catégorie d'entrées et desserts pourront être prise en compte les propositions présentes au bar à salades et au bar à desserts.

En cas de faible affluence (période de vacances, épidémie, crise sanitaire, ponts, grève, période de canicule par exemple), le prestataire pourra, si la maîtrise d'ouvrage le valide, proposer une offre réduite.

⇒ **Fréquences d'apparition des mets et principales attentes qualitatives par gamme de produits**

La maîtrise d'ouvrage souhaite que les prévisions de menus soient proposées et communiquées au plus tard le 15 du mois N pour les prestations du mois N+1.

Ces propositions de menus :

- Intègrent l'ensemble des prestations alimentaires (et non seulement les plats du jour),
- Découlent de principes de calcul du niveau de **renouvellement des offres sur une durée minimale de 4 semaines** (plan de menus) : engagements du titulaire en matière de fréquence d'apparition des mets sur cette durée.

De manière générale, la fréquence devra être conforme aux recommandations du G-RCN en matière de nutrition en s'assurant notamment que :

	Sur une période de 4 semaines de menus (20 repas)
Toute entrée confondue	≥ 60% des offres sont présentées 1 seule fois
Bar à salades	≤ 50% sont présentées comme constantes
Préparations à base d'abats ou charcuterie (jambon et épaule)	Apparition 1 fois au maximum
Préparations issues de l'agroalimentaire à base de produits reconstitués	Apparition 1 fois au maximum
Viandes de boucherie de 1 ^{ère} catégorie	4 références différentes minimum
Poisson frais	4 références différentes minimum
Préparations à base de pommes de terre (hormis frites)	Apparition 8 fois au maximum et être les plus variées possibles
Préparations à base de pâtes	Apparition 6 fois au maximum
Légumes verts	≤ 50% des offres sont présentées 1 seule fois
Recette de légumineuses	Une même recette, présentée 1 seule fois
Recette de pâtisserie	Une même recette, apparition 2 fois au maximum

Au moins une fois par semaine, les féculents sont complets ou semi-complets.

Une attention toute particulière sera portée par le titulaire sur la saisonnalité des offres. A titre d'exemple, le titulaire veillera à ne pas proposer de tomates entre novembre et avril.

Sur une semaine donnée, un même féculent ou le même accompagnement « légume » n'est présenté qu'une seule fois.

Concernant les fruits, le titulaire sera sensible sur la **proximité** et la **saisonnalité des offres**, sur le niveau de murissement des fruits, leur qualité gustative et sur le caractère pratique et attractif de la présentation.

Dans le cas d'une présentation d'un même plat le lendemain, la tarification et la signalétique sera adaptées.

Les candidats préciseront dans leurs offres les propositions en matière de gestion de fin de service et les moyens mis en œuvre pour assurer le renouvellement des offres.

4.1.4 La valorisation des offres

La maîtrise d'ouvrage souhaite parvenir à une présentation des offres alimentaires sur les différents comptoirs :

- Valorisant véritablement les offres culinaires proposées au quotidien,
- Privilégiant la rapidité de choix et de service.

Pour ce faire, le titulaire s'engage à proposer au quotidien des offres alimentaires

- Simples (identification rapide),
- Réparties sur les divers comptoirs de façon à fluidifier la distribution.

Par ailleurs, la maîtrise d'ouvrage rappelle que l'utilisation des **contenants jetables doit rester limitée** au sein du self.

Les candidats détailleront leurs solutions pour limiter l'utilisation des contenants à usages unique.

Enfin, il est demandé **une valorisation toute particulière des produits cuisinés « maison »** sur les différents comptoirs de distribution et sur les menus.

Les candidats préciseront dans leurs offres les modalités de valorisations des offres, tant dans la présentation, que dans le service et la signalétique.

4.1.5 Qualité gustative des offres

La maîtrise d'ouvrage insiste sur la nécessité de proposer à ses salariés une prestation alimentaire qualitative : **la qualité intrinsèque des produits bien sûr, mais également la qualité gustative.**

Le restaurant de la maîtrise d'ouvrage se doit donc de constituer un véritable :

- Lieu de contact et de sociabilité au sein de l'établissement,
- Temps de plaisir et de surprise sur le plan gustatif : des prestations simples, saines, bien maîtrisées sur le plan culinaire par l'équipe en place.

De ce fait, le titulaire s'engage à prendre régulièrement la mesure du niveau de satisfaction des utilisateurs du restaurant par le biais du suivi d'un baromètre satisfaction « du jour » (exemple : borne en sortie de restaurant, livre d'or) et la réalisation d'une enquête de satisfaction par an. Dans le cas d'un niveau de satisfaction global inférieur à 85%, le titulaire s'engage à mettre en place les plans de progrès nécessaires au vu des insatisfactions formulées et d'organiser, avant 6 mois, une seconde enquête de satisfaction.

Les candidats détailleront les moyens mis en œuvre pour assurer une qualité gustative optimale.

4.2. La qualité de service

4.2.1 L'accueil

⇒ **Les horaires de service du restaurant**

Le restaurant est ouvert de 11h30 à 14h30 (dernier client servi) du lundi au vendredi.

⇒ **La qualité d'accueil au sein du restaurant**

La maîtrise d'ouvrage souhaite faire de son restaurant **un véritable lieu d'accueil et d'échange**. La qualité d'accueil sera, au même titre que la qualité gustative, **un critère important du suivi de la qualité de service** amenée par son titulaire.

La maîtrise d'ouvrage attend de son titulaire une qualité d'accueil irréprochable, mais sans ostentation.

Dans ce cadre, le titulaire s'engage à ce qu'un manager soit sur site quotidiennement et qu'il dispose d'une véritable dimension managériale de façon à ce que l'équipe en place puisse être pleinement prise en main, animée, valorisée et/ou renouvelée. Ce manager devra disposer au minimum d'une première expérience de 2 ans dans un restaurant collectif d'entreprise de même dimension. Une relation privilégiée quotidienne entre la maîtrise d'ouvrage et ce manager est attendue afin de disposer de toutes les informations nécessaires pour permettre un service de qualité.

Les candidats détailleront les moyens mis en œuvre pour assurer un accueil et un service de qualité ainsi qu'une communication simple et fluide avec la maîtrise d'ouvrage.

4.2.2 L'animation du restaurant

Le titulaire s'engage à proposer chaque année un plan d'animation, sur la **base minimale d'un évènement mensuel**.

Le planning annuel des animations sera validé avec la maîtrise d'ouvrage en début de marché et chaque fin d'année pour l'année suivante.

Au moins deux fois par an, les animations auront pour thème le développement durable en restauration et à la même fréquence, elles auront pour thème l'équilibre nutritionnel.

Remarque : ces repas à thème n'occasionnent pas de surcoût pour les convives et sont intégrés dans les coûts alimentaires quotidiens. Ils doivent être visibles pour les convives : l'animation doit être gustative mais aussi visuelle.

Les candidats présenteront un programme annuel d'animation du restaurant.

4.2.3 Qualité et rapidité de service

En tenant compte des offres à mettre en œuvre, des locaux et équipements mis à disposition (et notamment du caractère exigü de l'espace distribution / encaissement), le titulaire s'engage à mettre en œuvre l'organisation qui optimise mieux le niveau d'adéquation entre la diversité des offres et la fluidité du service et de l'encaissement au sein du restaurant, en prenant en compte **un temps d'attente maximal de 8 minutes** entre l'entrée dans le restaurant et la sortie de caisse (en ajoutant une caisse « auto encaissement » ou autre système par exemple).

Il sera nécessaire de proposer un système de précommande et / ou de retrait des commandes grillade (ex buzzer..) de façon à assurer une fluidité à la distribution sur le linéaire.

Les candidats détailleront les modalités de mise en œuvre pour assurer une rapidité de service nécessaire au restaurant.

4.2.4 Obligations concernant la propreté

Une attention toute particulière sera portée **sur la propreté de la verrerie-vaisselle**, notamment des **verres** et des **carafes**, ainsi que sur **la propreté des locaux et des équipements**, que ce soit côté convives ou en back-office.

Le titulaire bénéficiera d'une totale responsabilité opérationnelle au sein des locaux mis à disposition.

Le titulaire s'engage à mettre en place les protocoles de nettoyage des sols, murs, plafonds, sur l'ensemble des surfaces ainsi que des équipements qui seront mis à sa disposition, y compris pour ce qui concerne les cloisons d'une hauteur supérieure à 1,80 m et les plafonds ou sous plafonds.

Les candidats présenteront les modalités de suivi et de contrôle en matière de nettoyage et leurs engagements pour l'entretien des éléments en hauteur (>1,80m).

4.2.5 Signalétique & information des convives

La maîtrise d'ouvrage est particulièrement sensible à la qualité de l'information des offres sur les comptoirs de distribution ainsi que à l'efficacité et à la clarté la signalétique :

Localisation	Signalétique attendue
En amont du restaurant	Mise à disposition d'une application mobile permettant la consultation des menus, l'annonce de journée à thème, photos des plats et menus du jour, conseils et valorisation nutritionnelle des plats, présence des allergènes
A l'entrée du restaurant	Affichage dynamique des offres du restaurant
En zone de distribution	Supports de qualité clairs et lisibles, au plus proche des préparations, avec une information complète (bio, local, origine, allergènes, informations nutritionnelles et "fait maison")

Les candidats présenteront les moyens mis œuvre pour assurer une signalétique claire et efficace.

4.3. Les conditions de mise en œuvre de la prestation, les moyens matériels

4.3.1 Principes généraux de mise à disposition des locaux et équipements professionnels

Les locaux sont à la charge du constructeur et leur maintenance sera assurée par ce dernier durant toute la durée du marché.

Les gros équipements professionnels sont également fournis par le constructeur, et leur maintenance est assurée par le sous-traitant Le Froid Bornet. Le titulaire assurera le lien avec le sous-traitant pour l'alerte et le suivi des interventions.

Tous les petits matériels front et back office sont à la charge du Titulaire (cf. tableau de répartition des charges du cadre de réponses financier)

4.3.2 Obligations concernant la mise à disposition des locaux

La maîtrise d'ouvrage met à disposition de son titulaire, à titre précaire et sans occupation privative, l'ensemble des ouvrages et installations.

Cette mise à disposition concerne l'ensemble des locaux listés en annexes.

Le titulaire s'engage à garantir, sur toute la durée de l'accord cadre, **le parfait état de propreté et de fonctionnement des locaux.**

Un état des lieux contradictoire propreté et entretien courant des locaux aura lieu tous les ans, à la date anniversaire du contrat et, pour la première fois avant l'entrée en jouissance des locaux (date à fixer conjointement). Il s'agira de constater, dans une démarche partenariale, le parfait entretien et la bonne utilisation des locaux.

Si, lors de cet état des lieux annuel, les locaux n'étaient pas en parfait état d'usage du fait du prestataire, ce dernier se verrait dans l'obligation de procéder, à ses frais, à leur mise à niveau sous quinzaine. Dans le cas contraire, la maîtrise d'ouvrage se réserve le droit de faire procéder aux réparations qui s'imposent, aux frais de son titulaire. Le montant correspondant fera l'objet d'un titre de recettes.

4.3.3 Obligations concernant la mise à disposition et des équipements professionnels

Les équipements professionnels mis à disposition sont listés en 7.3.

La mise à disposition des équipements est liée au présent marché. Elle n'est à ce titre constitutive d'aucun droit à la propriété commerciale de la part du titulaire.

Ce dernier s'engage donc à exercer son activité en se substituant à La maîtrise d'ouvrage pour tout ce qui concerne l'entretien quotidien et le suivi permanent du bon fonctionnement des gros équipements mis à sa disposition. De son côté, La maîtrise d'ouvrage prend en charge l'ensemble de la mise à disposition des gros équipements professionnels, ceci dans le cadre de la garantie contractuelle de toute la durée du contrat garantissant au titulaire les meilleures conditions de travail.

Le titulaire s'engage à intégrer, dans son plan annuel de formation, une formation systématique à l'utilisation du matériel en place pour chaque agent. Chaque nouvel agent, titulaire comme intérimaire, devra également être formé à l'utilisation du matériel. Lors de l'installation de nouveau matériel, les agents devront impérativement être formés à son utilisation.

Au démarrage du marché, un état des lieux contradictoire sera réalisé entre le titulaire, la société en charge de la maintenance des locaux et équipements et la maîtrise d'ouvrage, ce dernier se devant d'assurer au titulaire des équipements en bon état de fonctionnement.

D'une façon générale, le titulaire aura à sa charge :

- l'utilisation, le nettoyage et l'entretien quotidiens des équipements de façon raisonnable / professionnelle, dans le respect des conditions d'utilisation et d'entretien prescrit (notice) par le fabricant ceci afin de garantir le maintien de la garantie constructeur (garantie légale) dans la limite de la répartition des charges définie au cadre de réponse économique
- le contrôle visuel des éventuels dysfonctionnements au sein des locaux du restaurant
- la communication en temps réel de ces dysfonctionnements aux Services généraux et de l'immobilier du site

La maintenance des équipements professionnels est assurée par le Froid Bornet, missionné du constructeur Eiffage. Si, selon l'expertise du mainteneur, une dégradation de tout ou partie des équipements était imputée à une mauvaise exploitation du titulaire, la remise à niveau serait effectuée et facturée au titulaire via réfaction sur sa dernière facture.

Un état des lieux contradictoire aura lieu tous les ans, à date anniversaire du contrat. Il s'agit de constater, dans une démarche partenariale, la bonne utilisation des équipements.

- Si, lors de cet état des lieux annuel, les équipements n'étaient pas en parfait état de propreté du fait du titulaire, ce dernier se verrait dans l'obligation de procéder à la mise à niveau sous quinzaine. Dans le cas contraire, la maîtrise d'ouvrage se réserve le droit de faire procéder à la mise à niveau, celle-ci étant défalquée du montant de la dernière facture restant à venir du titulaire
- Si le budget annuel de maintenance défini au terme de la première année d'exploitation est dépassé du fait d'une mauvaise utilisation des équipements par le titulaire, ce dernier se verra imputé des coûts supplémentaires, ceci par réfaction sur facture.

Au terme du marché, un état des lieux contradictoire de sortie sera effectué, avec obligation pour le titulaire de restituer des équipements en parfait état de propreté. L'état de fonctionnement des équipements professionnels sera jugé en présence de l'entreprise en charge de la maintenance des locaux et équipement, tenant compte :

- de la durée écoulée depuis le dernier état des lieux
- du niveau d'obsolescence des équipements et revêtements
- des derniers rééquipements ou renouvellements de matériaux.

Si une dégradation de tout ou partie des équipements était imputée à une mauvaise exploitation du titulaire, la remise à niveau serait effectuée et facturée au titulaire via réfaction sur sa dernière facture.

Les candidats présenteront également les moyens déployés pour assurer le parfait état de propreté et de fonctionnement des locaux et équipements mis à disposition.

4.3.4 Gestion optimisée des fluides

Des compteurs séparatifs sont installés sur le restaurant mais les dépenses d'eau et électricité sont à la charge de la maîtrise d'ouvrage.

Cependant le titulaire s'engage à utiliser les fluides dans un soucis d'économie, et dans le cadre d'une performance énergétique continue, il s'engage à présenter annuellement un plan d'actions visant à optimiser la consommation de fluides par des actions concrètes et pragmatiques.

4.3.5 Moyens mis en œuvre par le titulaire

Le titulaire s'engage à intégrer à son offre de prestation de service :

- La dotation initiale du petit matériel d'exploitation front (ensemble des plateaux, couverts, verrerie vaisselle) et back-office (petits équipements de travail) et son renouvellement (de manière à éviter d'avoir des contenants ébréchés, en mauvais état ou disparates),

- L'ensemble du matériel de vente / animation / finition des offres sur les comptoirs de distribution du scramble,
- Les postes de tris et autres équipements nécessaires à la mise en œuvre des termes du Grenelle 2 (valorisation des biodéchets) en dehors de ce qui est d'ores et déjà envisagé par la maîtrise d'ouvrage.
- Les postes et système de caisse.

Les candidats détailleront la liste du petit matériel nécessaire à la mise en œuvre de l'offre alimentaire proposée ainsi que les investissements engagés.

4.3.6 Répartition des offres par catégorie

La maîtrise d'ouvrage souhaite que le système de tarification des prestations soit parfaitement clair, lisible, et adapté à tous les budgets.

Dans ce cadre, le titulaire s'engage à proposer une offre selon 5 catégories tarifaires (1 à 5, 1 étant la plus économique et 5 la plus chère), répartie de la manière suivante :

Catégorie	Répartition des offres au quotidien
Catégorie 1	15%
Catégorie 2	20%
Catégorie 3	30%
Catégorie 4	20%
Catégorie 5	15%

Les candidats présenteront les modalités de suivi du respect de cette répartition.

4.3.7 Répartition des charges

La répartition des charges est indiquée dans le cadre de réponse financier.

5. LES GRANDS ATTENDUS EN MATIÈRE D'EXECUTION DES PRESTATIONS

5.1. Les minimas en matière de prescriptions qualitatives des produits entrant dans la fabrication des mets

Le titulaire s'engage à transformer et valoriser un maximum les produits de base bruts, afin de proposer des produits « maison ».

Par « fabriqué maison », il est entendu toute recette réalisée sur place, toute recette produite dans les cuisines mises à disposition par la maîtrise d'ouvrage qui nécessite une vraie plus-value dans le travail du cuisinier sur l'ensemble des éléments de la recette (plus qu'un simple assemblage). Un produit fait maison nécessite une plus-value dans le travail du cuisinier sur au moins un élément.

- Le cas des entrées :
 - Entrées chaudes : exemple de la quiche lorraine : base pâte à cuire, appareil fait maison et cuisson sur place
 - Entrées froides : exemple de la salade piémontaise : produits bruts et transformation et assaisonnement sur place
- Le cas des desserts :
 - Pâtisseries : exemple de la tarte aux pommes : base pâte à cuire, appareil fait maison et cuisson sur place
 - Entremets : assemblage d'au moins 2 produits finis incluant au moins la transformation d'un des produits et excluant toute base agroalimentaire prête à l'emploi
 - Exemples : un entremet maison peut être : appareil de panna cotta maison avec coulis de mangue prêt à l'emploi ; un entremets maison ne peut pas être une mousse au chocolat ou aux fruits réalisée à partir d'un sachet de préparation en poudre réhydratée.

Seuls les produits intégrés dans la liste ci-dessous sont acceptés s'ils paraissent comme ingrédients primaires de base pour la fabrication des plats, bien qu'ils soient fabriqués par un autre professionnel, autre que le cuisinier restaurateur.

Ces ingrédients, autorisés dans le « fait maison », sont les suivants :

- Salaisons, saurisseries et charcuteries (à l'exception des terrines et des pâtés),
- Fromages, matières grasses alimentaires, crème fraîche et lait,
- Pain, farines et biscuits secs,
- Légumes et fruits secs ou confits,
- Pâtes et céréales,
- Choucroute crue,
- Abats blanchis,
- Levure, sucre et gélatine,
- Condiments, épices, aromates, concentrés,
- Chocolat, café, tisanes, thés et infusions,
- Sirops, vins, alcools et liqueurs,
- Sauces : fonds blancs, bruns, fumets et demi-glace (sous réserve d'en informer par écrit le consommateur).

Les spécifications qualitatives **minimales** des produits entrant dans la fabrication des mets servis au sein du restaurant objet de la présente consultation sont décrites en annexe 7.1.

Les candidats détailleront la signalétique mise en place pour la mise en avant des préparations maison.

5.2. Les obligations en matière de Responsabilité Sociale et Environnementale

5.2.1 Le volet environnemental

La maîtrise d'ouvrage s'inscrit pleinement dans les orientations découlant des Etats Généraux de l'Alimentation. Dans ce cadre, les spécifications minimales exprimées pour le restaurant objet de la présente consultation sont les suivantes :

⇒ **Le recours à 50% minimum de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits bio**

Comme exprimé supra, les termes de la loi EGAlim doivent représenter le minimum à atteindre dès la première année de marché.

Pour ce faire, les candidats renseigneront les cadres d'engagement correspondant, par paliers évolutifs, dans les cadres de réponse financiers intégrés au présent dossier de consultation.

En parallèle du recours aux approvisionnements durables et de qualité au sens de la loi EGAlim, la maîtrise d'ouvrage souhaite intégrer des produits locaux dans l'offre proposée à ses salariés. Une partie des fruits, légumes frais et produits laitiers devra être locale. Le titulaire s'engage à acheter une partie des produits « en direct » et sans recours systématique à sa centrale d'achats, de manière à pouvoir proposer, notamment, des produits bio locaux.

⇒ **La lutte contre le gaspillage alimentaire**

Comme pour les approvisionnements alimentaires, la maîtrise d'ouvrage souhaite s'inscrire dans les orientations découlant des Etats Généraux de l'Alimentation, à savoir :

- la mise en place d'un diagnostic annuel des services de restauration,
- la nécessaire bonne utilisation du recyclage alimentaire, avec ce que cela implique en matière de revalorisation des aliments et de communication à l'attention des convives,
- l'intégration, dès le démarrage du marché, de modalités de cession des invendus (incluant le pain) via un dispositif intéressant et sécurisé pour les salariés du tribunal administratif de Montreuil et de la Cour nationale des droits d'asile et/ou le don des éventuels excédents alimentaires à des associations. Pour rappel, la responsabilité du titulaire s'arrête à la remise du produit fini au sein du restaurant, qui doit se faire dans le respect des normes sanitaires (prise de températures en début de service, relevé des descentes en température, ...).

⇒ **80% des produits d'entretien, consommables et conditionnements écolabellisés : dans une configuration minimale, la maîtrise d'ouvrage attend de son titulaire une offre la plus aboutie qui soit en matière**

- De produits d'entretien et lessiviels : produits titulaires d'écolabels officiels :
 - Produits d'entretien courants,
 - Produits d'entretien utilisés par les sous-traitants en charge des entretiens périodiques.
- De consommables écoresponsables :
 - Tenues de travail et autres textiles en coton labellisé « Fibre citoyenne » et/ou « Oeko-Tex »,

- Ensemble des serviettes et essuie-mains à base de fibres vierges issues de forêts gérées durablement,
- Tickets de caisse exempts de bisphénol A (en cas d'impression),
- Il sera favorisé une offre de boissons dont les conditionnements sont recyclables et/ou issus de matières premières renouvelables (verre par exemple),
- Pour la vente à emporter, le titulaire s'engage à recourir systématiquement à des contenants réutilisables par les convives.

Pour le self : les produits proposés ne seront pas suremballés (pas de film plastique pour emballer les fromages à la coupe présentés par exemple).

Pour la cafétéria : le café sera issu du Commerce Equitable et/ou bio et les produits proposés en vente à emporter seront également majoritairement composés d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.

⇒ **La gestion des déchets**

Les déchets organiques

Le titulaire aura par ailleurs à sa charge la collecte sélective et la valorisation des huiles alimentaires usagées et des biodéchets, conformément au décret n°2011-828 du 11 juillet 2011 : prise en charge des contrats d'enlèvement et fourniture des containers de stockage / transport.

Cf. Cadre normatif.

Déchets industriels banals

La collecte et la mise à disposition des containers des DIB sera assurée par Est-Ensemble, contrat passé avec le groupement de la maîtrise d'ouvrage. Le titulaire aura à sa charge le transport des déchets correspondants entre le restaurant et le point de collecte.

⇒ **La politique en matière de réduction des déchets en amont**

La maîtrise d'ouvrage sera sensible au fait que son titulaire participe à la réduction en amont du volume de déchets généré par son activité.

Dans cette ligne, il est demandé au titulaire d'exposer ses engagements en la matière, avec au moins la mise en place pour le site d'une action concrète et pleinement vérifiable à tout moment (exemple de la mise en place de contenants de type cagettes de préférence bio sourcées consignées pour la livraison et le stockage des produits lactés, présentation de yaourts « en vrac »).

⇒ **Les propositions concernant l'optimisation de la logistique « amont »**

Outre les dispositions mises en place pour privilégier les approvisionnements directs en produits agricoles (selon les dispositions du décret n° 2011-2000 du 25 octobre 2011), le titulaire privilégiera des circuits logistiques optimisés pour l'approvisionnement du restaurant, avec par exemple le choix de logisticiens ayant signé une charte d'engagement volontaire de réduction des émissions de gaz à effet de serre, ou fonctionnant avec des flottes de véhicule respectueuses de l'environnement (normes d'émission Euro 5 ou 6, utilisation de véhicules électriques...).

⇒ **Le management environnemental**

Le titulaire présentera sa politique en matière de management environnemental sur le site, démarche portant notamment sur :

- Ses indicateurs de suivi : à ce titre, il devra notamment renseigner dans l'outil de reporting :
 - L'ensemble des informations correspondant à ses engagements en matière de mise en place d'approvisionnements durables,

- Les statistiques concernant les volumes de déchets valorisés, les modalités de traitement et tous les éléments de traçabilité associés,
- Les consommations de fluides,
- Les émissions de gaz à effet de serre,
- La formation continue de son personnel en matière de développement durable,
- La communication envers les convives, notamment en matière d'agriculture biologique.

Les candidats détailleront dans leur offre les modalités mises en œuvre pour la réduction de l'impact environnemental, notamment en ce qui concerne les consommables et les produits d'entretien utilisés.

5.2.2 Le volet social

Les détails applicatifs du volet social sont détaillés dans l'article 7 du CCAP.

Les candidats décriront les modalités mises en œuvre dans l'organisation de l'équipe afin de pouvoir honorer les engagements de la clause sociale demandée au marché.

5.3. Le cadre normatif

5.3.1 Obligations concernant la réglementation sanitaire

Le titulaire s'engage à respecter en tous points la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire. Il doit intégrer à son offre, sans surcoût, la parfaite maîtrise du risque sanitaire et un respect de la réglementation en vigueur, notamment :

- L'ensemble de la réglementation communautaire dite "Paquet hygiène",
- Les arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013.

Il doit à tout moment être en mesure de démontrer que les modalités d'exploitation du restaurant respectent en tous points ces réglementations.

Le suivi de la sécurité alimentaire sera d'ailleurs partie intégrante, et ceci en toute transparence, des rapports d'activité mensuels et annuels remis par le titulaire à la maîtrise d'ouvrage. En la matière, à tout moment, le titulaire sera en mesure de communiquer le Plan de Maîtrise Sanitaire propre au site.

La maîtrise d'ouvrage souhaite que le titulaire s'engage à faire effectuer à ses frais par un laboratoire indépendant, au minimum un (1) contrôle bactériologique inopiné par mois effectuant au moins cinq (5) recherches par prélèvement de produit et deux (2) recherches par prélèvement de surface.

Les résultats de ces contrôles seront communiqués à la maîtrise d'ouvrage.

Outre ces contrôles mensuels, le titulaire s'engage à fournir à la maîtrise d'ouvrage annuellement les contrôles suivants :

- 4 prélèvements de surface avec listéria,
- 2 tests d'huile oxyfritest,
- 2 audits hygiène complets,
- 1 audit de structure,
- 1 contrôle de l'eau des fontaines, selon les recommandations du constructeur.

La maîtrise d'ouvrage se réserve le droit de faire procéder à des contrôles sanitaires de tous ordres (contrôle de denrées alimentaires, contrôles des plans de nettoyage, ...) au sein du restaurant et de la cuisine.

Les candidats présenteront dans leur offre le process mis en place au sein du restaurant afin de garantir la pleine maîtrise sanitaire de leur exploitation.

5.3.2 Obligations concernant la sécurité des personnes et des biens

Le titulaire s'engage à exploiter le service de restauration de La maîtrise d'ouvrage dans le total respect des réglementations en vigueur concernant notamment le Code du Travail ainsi que la sécurité incendie au sein des Etablissements Recevant du Public.

Si ces textes sont plus à destination des propriétaires des locaux et équipements, le titulaire, en tant qu'exploitant, se doit de ne pas entraver leur bonne mise en application. C'est principalement ce en quoi la responsabilité du titulaire est engagée.

Les candidats présenteront dans leur offre le process de mise en place, au sein du restaurant, des mesures concernant la sécurité des personnes et des biens ainsi que les vêtements et les EPI proposés aux équipes.

5.3.3 Prise en compte des recommandations liées aux aspects nutritionnels et plus généralement à l'information des convives

Dans une configuration minimale, la maîtrise d'ouvrage attend de son titulaire :

- **Des calibrages alimentaires se rapprochant au mieux des grammages adultes recommandés** dans la circulaire G-RCN de juillet 2015,
- **Une information nutritionnelle active** sur les meubles de présentation des offres, messages intégrés à la signalétique prix-produits (de type Nutri-Score),
- **La proposition quotidienne, sur la durée des cycles de menus proposés, d'une offre « nutrition », sorte de « menu bien-être »** que les convives pourront retrouver sur les divers comptoirs, permettant à tout un chacun de s'inscrire dans une démarche d'équilibre alimentaire s'inscrivant sur la durée.

Les candidats détailleront les modalités mises en œuvre pour la communication des spécifications nutritionnelles de l'offre du jour.

5.3.4 Informations réglementaires

Le titulaire assurera la bonne prise en compte des aspects liés à la loi INCO concernant l'information sur les allergènes potentiellement présents dans les offres proposées au quotidien au sein des points de consommation. En cas de changement de plat en cours de service, la mise à jour des allergènes doit être systématique.

Conformément au décret n° 2024-171 du 4 mars 2024 le restaurateur informe les consommateurs de l'origine ou de la provenance des viandes utilisées en tant qu'ingrédients dans les préparations de viandes et les produits à base de viande qui lui sont fournis. Cette information est portée à la connaissance du consommateur par l'une des mentions suivantes :

- « Origine : (nom du pays) », lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage de l'animal dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays ;
- Pour la viande bovine : « Né et élevé : (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) », lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents ;
- Pour la viande porcine, ovine et de volaille : « Elevé : (nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) ».

Les candidats présentent dans leur offre les outils mis en œuvre afin de communiquer les informations réglementaires aux convives.

5.3.5 Obligations concernant la valorisation des biodéchets

La maîtrise d'ouvrage souhaite mettre en œuvre dès le démarrage de l'accord-cadre les termes de la loi n° 2010-788 du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement et l'Arrêté du 12 juillet 2011. En ce sens, la maîtrise d'ouvrage souhaite que le titulaire intègre pleinement la valorisation des biodéchets dans son fonctionnement, avec ce que cela implique

- **En matière de participation au tri sélectif des déchets par les personnels et par les convives**

En matière d'organisation de l'enlèvement de ces biodéchets. Les candidats préciseront dans leurs offres leurs actions et filières de tri, de collecte et de revalorisation des déchets (incluant les déchets organiques alimentaires – cf. Arrêté du 12 juillet 2011/ parution JORF N°0169 du 23 juillet 2011).

5.3.6 La prise en compte des termes de la loi Alimentation

La maîtrise d'ouvrage entend en tous points respecter le cadre réglementaire constitué par la loi EGalim (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). Dans ce cadre, le titulaire s'engage à respecter les termes de la loi EGalim, à savoir

- **50% minimum des achats alimentaires constitués de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques**, en valeur d'achats HT. Il s'agit notamment de
 - produits labélisés AB et/ou Eurofeuille ;
 - produits bénéficiant des labels Biodyvin, Nature & Progrès, Demeter, Bio Cohérence, Ecocert ESB, Bio Equitable, Bio Solidaire ;
 - produits végétaux issus d'exploitations « en conversion » ;
 - produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes : Label rouge, appellation d'origine (AOC/AOP), indication géographique (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » ;
 - produits issus de la pêche bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ;
 - produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » ;
 - produits issus du commerce équitable ;
 - produits « équivalents » aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications. L'appréciation de l'équivalence relève du pouvoir de l'administration et repose sur une analyse au cas par cas, à partir des éléments de preuve apportés par le fournisseur, conformément aux articles R.2111-12 à R. 2111-17 du code de la commande publique sauf pour les produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 pour lesquels l'équivalence doit être certifiée par un organisme indépendant accrédité.
 - produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie. Les coûts imputés aux externalités environnementales peuvent inclure le coût des émissions de gaz à effet de serre et émissions polluantes ainsi que d'autres coûts d'atténuation du changement climatique. A ce jour, il n'existe pas de référentiel ni de méthodologie officiels. Il convient de s'appuyer sur les articles R. 2152-9 et R. 2152-10 du code de la commande publique.

A noter qu'à partir du 1^{er} janvier 2024, 100% des viandes et poissons devront être durables et de qualité (intégrant le bio), en application de l'article 257 de la loi Climat et Résilience (loi 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets) dans les restaurants collectifs gérés par l'Etat.

- **Diversification des protéines** : présentation d'un plan pluriannuel de diversification des protéines
- **Interdiction des contenants en plastique** : gobelets, verres, assiettes jetables, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et mélangeurs pour boissons en matière plastique sauf ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées.

Les candidats détailleront dans le cadre de réponse alimentaire leurs engagements en matière d'introduction de produits de qualité et durables ainsi que le surcoût associé à chacun des niveaux de tranche optionnelle.

Au-delà des engagements globaux (part des approvisionnements en bio etc.), les candidats détailleront les modalités de mise en œuvre dans le cadre de réponse alimentaire : éléments systématiquement proposés en bio ou sous signe d'identification de qualité ou d'origine, fréquence de proposition de certaines composantes des repas en bio, etc.

5.3.7 Les autres aspects réglementaires à intégrer

S'agissant d'un nouveau restaurant, aucune reprise de personnel n'est à envisager.

La maîtrise d'ouvrage souhaite être informée au préalable de tout changement de manager de restaurant et que les périodes de remplacement de ce manager fassent l'objet d'une attention toute particulière de façon à garantir un niveau qualitatif constant quel que soit le manager en place.

5.4. Obligations concernant le suivi du marché

5.4.1 Gouvernance du marché

Le suivi du marché est assuré par la maîtrise d'ouvrage ou un mandataire qu'elle aura nommé à cet effet.

Les rendez-vous opérationnels à considérer à minima seront les suivants :

- Point opérationnel hebdomadaire :
 - o Acteurs : représentants de la maîtrise d'ouvrage en charge du pilotage du contrat et manager de site et/ou responsable de secteur côté titulaire
- Point mensuel d'activité :
 - o Acteurs : représentants de la maîtrise d'ouvrage en charge du pilotage du contrat et responsable opérationnel du marché pour le titulaire
- Point Marché Semestriel
 - o Acteurs : représentants de la maîtrise d'ouvrage en charge du pilotage du contrat et responsable opérationnel du marché pour le titulaire

Par ailleurs, le responsable opérationnel du marché participera au moins 2 fois par an à la commission de restauration mise en place par les représentants de la maîtrise d'ouvrage en charge du pilotage du contrat.

Les candidats présenteront les profils d'interlocuteurs qu'ils mobiliseront pour chacun des points d'activité et les moyens qu'ils mobiliseront pour assurer le pilotage du contrat.

5.4.2 Les modalités de suivi des engagements du titulaire – Le reporting

La maîtrise d'ouvrage souhaite instaurer avec le titulaire **une relation partenariale forte, avec une démarche active, constructive et partagée du bon respect des engagements contractuels.**

Pour ce faire, le titulaire s'engage à communiquer chaque fin de mois, à l'appui de sa facture, les données constituant l'état liquidatif des factures aux représentants de la maîtrise d'ouvrage en charge du pilotage du contrat.

Il s'engage également à transmettre un reporting mensuel, intégrant au minimum les éléments suivants :

Thématiques	Indicateurs
Activité	Nombre de repas par jour Statistiques de consommation et de chiffre d'affaires par gamme de produits et catégories tarifaires
Approvisionnements alimentaires	Part de produits durables et de qualité au sens de la loi EGalim Part de produits bio Part de produits frais (par catégorie de produits) Part de produits locaux
Sanitaire	Suivi des analyses bactériologiques et audits sanitaires et plans d'actions en cas de non-conformités

Le titulaire complètera le reporting avec les données demandées sur le site <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil>.

Les candidats décriront les outils de reporting qu'ils comptent mettre en place.

5.4.3 Les pénalités en cas de non-respect des engagements

Voir article 13 du CCAP.

6. LES PRESTATIONS OBJET DE LA TRANCHE OPTIONNELLE

Dans le cadre de sa politique volontaire et active en matière de responsabilité sociale et environnementale, la maîtrise d'ouvrage souhaite, dans la mesure du possible, intégrer de façon progressive et partagée avec le titulaire, des approvisionnements de plus en plus durables.

Pour ce faire, chaque fin d'année, les Parties se rencontreront dans le but de décider, d'un commun accord, de l'évolution du % de produits issus de l'Agriculture biologique à intégrer l'année suivante par le titulaire dans ses approvisionnements.

Sera alors activé un palier de tranche optionnelle, de niveau +5% ou de niveau +10% tel que figurant dans le CRF renseigné par le candidat.

L'activation de ce palier servira de base à la mise à jour des tarifs alimentaire à hauteur de % de surcoût renseigné par le candidat.

Les candidats préciseront dans l'onglet « Impact surcoût EGalim + » du fichier cadre de réponse financier (CRF) les surcoûts que l'application de la tranche optionnelle aurait sur les tarifs alimentaires proposés.

7. ANNEXES

7.1. Détail des spécifications qualitatives minimales concernant l'alimentaire, toutes activités confondues

7.1.1 Fruits

Thématiques	Critères	Objectifs à minima
Catégorie	Les produits proposés hors de l'agriculture biologique sont de catégories 1 ou 2	100%
Traitement après- récolte à exclure	Les traitements après-récolte types "cires" sont exclus.	100%
Purée de fruits / Compotes	Les purées de fruits sont sans sucres ajoutés.	100%
Salades de fruits – Sirops	Les salades de fruits sont élaborées à partir de fruits frais.	90%
Fruits	Les fruits proposés sont frais.	80%
Fruits	Les fruits frais sont de saison.	100%
Fruits	Les fruits frais sont locaux (moins de 150 km).	15%

7.1.2 Légumes et pommes de terre

Thématiques	Critères	Objectifs à minima
Catégorie	Les produits proposés hors bio sont de catégorie 1.	100%
Traitement après- récolte à exclure	Les traitements après-récolte types "cires" sont exclus.	100%
Spécificités haricots verts	Les haricots verts proposés sont de catégorie "Extra Fins"	100%
Spécificités petits pois	Les petits pois proposés sont de catégorie "Extra Fins"	100%
Frites	Les frites proposées sont fraîches.	100%
Légumes	Les légumes proposés sont frais.	60%
Légumes	Les légumes frais sont de saison.	100%

Légumes	Les légumes appertisés sont limités.	10%
Légumes	Les légumes frais sont locaux (moins de 150 km).	20%

7.1.3 Œufs et ovo produits

Thématiques	Critères	Objectifs à minima
Omelettes	Les omelettes sont faites maison (omelettes prêtes à l'emploi proscrites).	100%
Œufs	Issus d'un élevage en pleine air ou bio	100%

7.1.4 Viandes hors volaille

Thématiques	Critères	Objectifs à minima
Catégorie EUROP	La viande proposée est de catégorie E (excellente) et/ou U (très bonne).	100% minimum
	La viande proposée est de catégorie E (excellente).	50% minimum
	La viande proposée est de catégorie U (très bonne).	50% maximum
Durée d'élevage	La durée d'élevage pour les viandes de veau est de :	8 mois maximum
	La durée d'élevage pour les viandes ovines est de :	3-6 mois
Race	La viande proposée est issue de races allaitantes.	70% minimum
	La viande proposée est issue de races laitières.	30%
Grillades	Les morceaux utilisés pour pièces grillées sont de catégorie 1.	100% minimum
Rôtis	Les morceaux utilisés pour les rôtis sont de catégorie 1.	80% minimum
	Les morceaux de catégorie 2 sont tolérés pour les rôtis, mais limités à 20% maximum.	20% maximum
Steak haché	La viande hachée est fraîche sous atmosphère modifiée.	50%
	La viande hachée est 100% pur muscle.	100%
Produits saumurés	Les produits saumurés sont proscrits.	100%
Viandes hors volaille	Les viandes ovines, bovines, porcines sont fraîches.	70%

7.1.5 Volaille et (?) lapin

Thématiques	Critères	Objectifs à minima
Catégorie de carcasses	Les carcasses des produits proposés sont de classe A.	100%
Arômes et additifs	Les viandes proposées ne présentent ni arômes ni additifs.	100%
Type nuggets	Les nuggets sont réalisés à partir de filet de poulet.	100%
Viandes panées	Les viandes panées sont réalisées à partir d'escalope de volaille entière.	100%
Jambon de dinde / filet de dinde / filet de poulet	Le jambon de dinde, le filet de dinde et le filet de poulet sont de catégorie supérieure (ajout possible de sucre : 1 % max, gélifiants à la dose d'emploi maximale de 0,3%).	100%
Volaille	La volaille est fraîche.	60%

7.1.6 Lait et produits laitiers

Thématiques	Critères	Objectifs à minima
Fromages	Types de laits Les produits proposés intègrent des laits autres que le lait de vache.	1 / jour
Yaourts et lactés	Types de laits Les produits proposés intègrent des jus végétaux (ex : soja).	1 / jour
Fromages	Un fromage minimum proposé par jour est local (moins de 150 km).	1 / jour
Yaourts	Un laitage minimum proposé par jour est local (moins de 150 km).	1 / jour

7.1.7 Produits de la mer et d'eau douce

Thématiques	Critères	Objectifs à minima
Espèces privilégier - classement WWF	à Le titulaire privilégie les espèces classées en vert sur la liste WWF.	100 %
Espèces privilégier – UICN	à Le titulaire privilégie les espèces classées LC.	100%
Approvisionnement en poissons de grands fonds	L'approvisionnement en poissons de grands fonds est interdit.	100%

Poissons panés et beignets de poissons	Les poissons panés et beignets de poisson sont réalisés à partir de filets de poisson.	100%
Labélisation	Les produits proposés sont labellisés MSC à hauteur de :	20%
Poissons	Les poissons sont frais.	50%

7.1.8 Produits céréaliers et épicerie

Thématiques	Critères	Objectifs à minima
Matières grasses animales et végétales	Huiles - Extraction - Les huiles proposées sont vierges.	100%
	Huiles de palme, de soja et de coprah - Les huiles de palme, de soja et de coprah sont proscrites.	100%
Céréales	Types de céréales - Les céréales complètes ou semi complètes sont présentées et / ou utilisées en produits de base.	30%
Laits végétaux et crèmes végétales	Crèmes et laits végétaux - Des crèmes et laits végétaux sont proposés.	20%

7.1.9 Entremets et pâtisseries

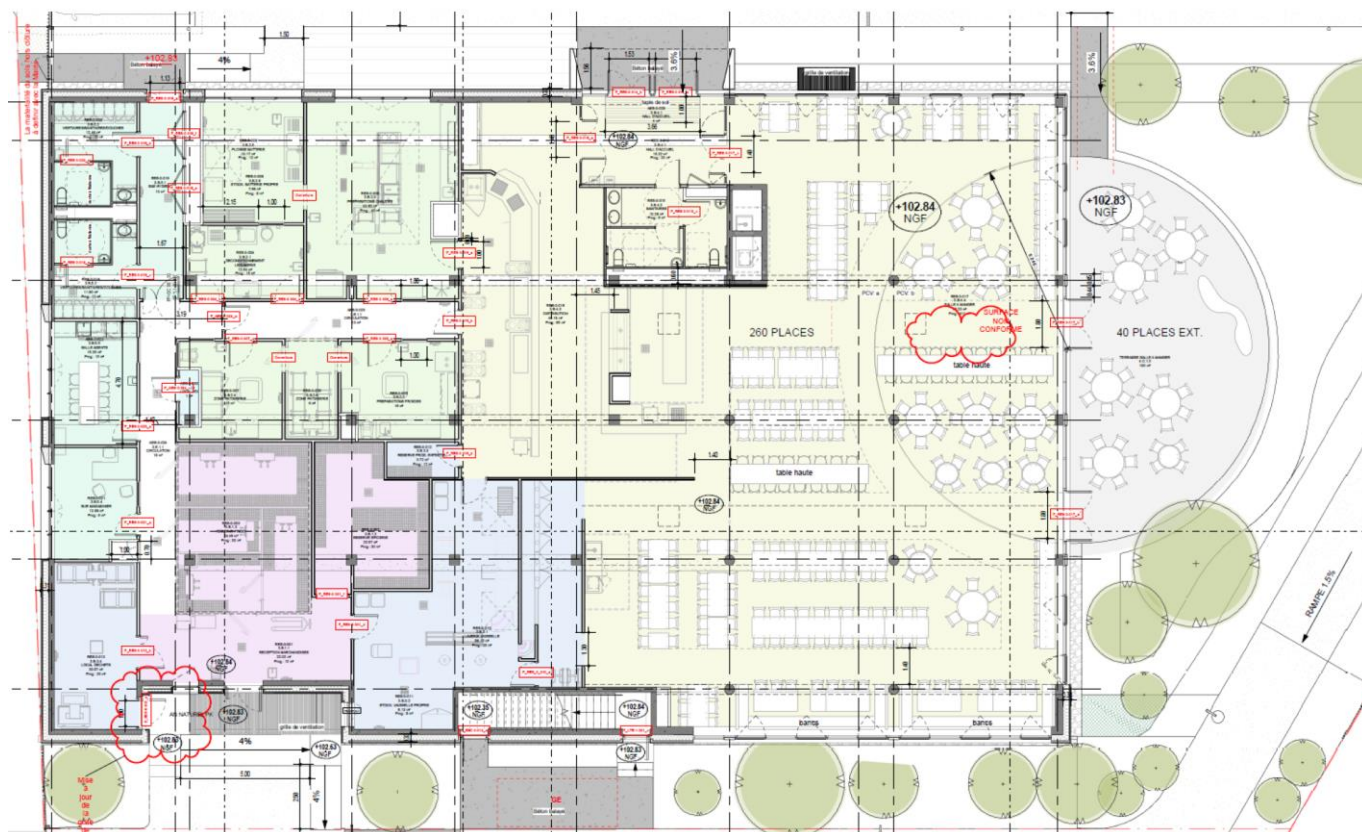
Thématiques	Critères	Objectifs à minima
Entremets	Les entremets sont « maison ».	100%
	Produits industriels	0% maximum
Pâtisseries	Les pâtisseries sont « maison ».	100%
	Produits industriels	0% maximum

7.1.10 OGM

Le titulaire s'engage à exclure de ses filières d'approvisionnement, pour l'ensemble des prestations servies au sein du restaurant de ses personnels, tout produit élaboré à partir de matières premières ou ingrédients génétiquement modifiés (dans la limite de la réglementation, qui prévoit la présence possible d'OGM au seuil maximal de 0,9 % du fait de contaminations fortuites).

7.2. Plan des locaux mis à disposition

Ci-dessous, le plan du RIE.



Les plans DWG sont également communiqués en pièce jointe électronique.

7.3. Liste des équipements professionnels et du matériel mis à disposition

Voir annexe 2 jointe au CCTP.