

ACCORD-CADRE DE SERVICES

Cahier des Clauses Techniques Particulières n°26MA41003

Pouvoir adjudicateur

Agence de l'eau Rhin-Meuse

Adresse : Chemin du Longeau BP 30019 57160 ROZERIEULLES

Téléphone : +33387344700

Représentant du pouvoir adjudicateur

Monsieur le Directeur Général de l'Agence de l'eau Rhin-Meuse

Objet de l'accord-cadre

**Prestation de restauration collective
à l'Agence de l'eau Rhin-Meuse**

SOMMAIRE

1 -	OBJET DU MARCHÉ	4
2 -	CONTEXTE DU MARCHÉ.....	4
3 -	PÉRIMÈTRE DU MARCHÉ	5
3.1	PERIMETRE DES PRESTATIONS	5
3.2	EXCLUSIONS.....	7
4 -	RÉFÉRENTS DU MARCHÉ	7
5 -	PRÉSENTATION DU RESTAURANT.....	8
6 -	OUVERTURE ET HORAIRES DE SERVICE.....	8
6.1	OUVERTURE DU RESTAURANT	8
6.2	HORAIRES DE SERVICE	8
6.3	ACCES AU SITE POUR LE PERSONNEL DE RESTAURATION.....	8
6.4	REGLEMENT INTERIEUR DU RESTAURANT.....	8
7 -	APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE DES DENRÉES	9
8 -	EXIGENCES SUR LES REPAS ET LES MENUS.....	9
8.1	QUALITE ET VARIETE ATTENDUES.....	10
8.2	GRAMMAGE	10
8.3	MENUS.....	10
8.4	CONTENU DES MENUS SELFS.....	10
8.5	VENTE A EMPORTER	11
9 -	EXIGENCES SUR LES DENRÉES/PRODUITS	11
9.1	SAISONNALITE	15
9.2	RESTRICTIONS ET INTERDICTIONS	15
9.3	PAIN	16
9.4	DESSERTS, ENTREMETS ET PATISserie.....	16
9.5	BOISSONS.....	16
9.6	REUTILISATION DES RESTES - LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	17
9.7	CONSOMMABLES	17
10 -	INFORMATIONS SUR LA PRESTATION.....	17
11 -	ANIMATIONS ET SERVICES SUPPLÉMENTAIRES	17
11.1	ANIMATIONS.....	17
11.2	PRESTATION « DE BIENVENUE ».....	18
11.3	DEBUT DE SERVICE	18
11.4	INFORMATION RECIPROQUE	18
12 -	EXIGENCES SUR LES DÉCHETS	18
13 -	SALUBRITÉ ET HYGIENE	18
13.1	SPECIFICATIONS EN MATIERE D'HYGIENE	18
13.2	SPECIFICATIONS EN MATIERE DE MAITRISE DES RISQUES ET DE LA SECURITE ALIMENTAIRE	18
13.3	CONTROLE BACTERIOLOGIQUE	19
14 -	PERSONNEL AFFECTÉ.....	19
14.1	PRINCIPE	19
14.2	TENUE	19
14.3	ACCES - HORAIRES	19
14.4	REPRISE DU PERSONNEL	19
14.5	REMPLACEMENT DU PERSONNEL	20
14.6	CONTINUITE DE SERVICE	20
14.7	FORMATION	20
14.8	SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL	20

15 -	LOCAUX.....	20
15.1	NETTOYAGE	21
15.2	REFECTION	21
15.3	STOCKAGE	21
15.4	ENTRETIEN	21
15.5	LIVRAISONS	21
16 -	FLUIDES.....	22
17 -	MATÉRIELS.....	22
17.1	INVENTAIRE	22
17.2	NETTOYAGE	22
17.3	GROS MATERIEL.....	22
17.4	PETIT MATERIEL.....	22
17.5	TABLES ET CHAISES DU RESTAURANT	23
17.6	MATERIELS JETABLES	23
17.7	FOURNITURE DE MATERIEL BUREAUTIQUE	23
17.8	SYSTEME D'ENCAISSEMENT	23
17.9	OBLIGATION D'INFORMATION.....	24
18 -	CONTRÔLE DE LA PRESTATION	24
18.1	REGLEMENTATION	24
18.2	CONTROLES DE LA PART DE L'AGENCE	24
18.3	CONTROLE DU CSE	24
19 -	SUIVI ET AMÉLIORATION DE LA PRESTATION	25
19.1	DEMARRAGE DE LA PRESTATION.....	25
19.2	SUIVI DE LA PRESTATION.....	25
19.3	ENQUETES DE SATISFACTION	26
19.4	PLAN DE PROGRES.....	26
19.5	OBLIGATION DE CONSEIL ET D'INFORMATION DU TITULAIRE	26
20 -	PRIX DES REPAS.....	26
21 -	DÉBUT DE LA PRESTATION / PRISE EN MAIN DU MARCHÉ.....	27
22 -	FIN DE LA PRESTATION	27
23 -	LIVRABLES	27
	ANNEXES	29

1 - OBJET DU MARCHÉ

La présente consultation a pour objet principal la fourniture de « *prestations de service de restauration collective à l'Agence de l'eau Rhin Meuse* ».

Cela comprend notamment la préparation sur place et la distribution des repas (environ 65 à 75 couverts / jour en moyenne) lors de la pause méridienne au restaurant de l'Eco'Parc de l'Agence de l'eau Rhin Meuse (AERM) situé à Rozérieulles (57161), proche de METZ (57000), mais également des prestations dites « traiteurs » tenues lors de manifestations et/ou grandes réunions se déroulant sur l'Eco'Parc et enfin quelques prestations annexes.

2 - CONTEXTE DU MARCHÉ

Pour prévenir et limiter les atteintes aux milieux naturels liées à nos différents usages de l'eau au quotidien, l'agence de l'eau Rhin-Meuse, établissement public de l'État, apporte ses connaissances, ses compétences et ses financements nécessaires à la mise en place des actions vertueuses en faveur des ressources en eau et des milieux aquatiques sur son territoire d'intervention. L'agence de l'eau Rhin-Meuse protège notre patrimoine commun.

L'Agence de l'eau Rhin Meuse (dénommée ci-après : « l'Agence »), sous tutelle du ministère en charge de l'environnement, est engagée dans une démarche « service public éco responsable » et est particulièrement attentive à cette problématique.

L'Agence est propriétaire de l'Eco'Parc où elle est implantée et partage les lieux avec un locataire : l'Office Français de la Biodiversité. La situation est potentiellement évolutive avec la venue possible d'un ou plusieurs nouveaux locataires. L'Eco'Parc est composé de 5 bâtiments.

Le bâtiment dit « Sarre » est un bâtiment technique et accueille en rez-de-chaussée une cuisine équipée et une salle de restauration de type self-service. L'Agence est propriétaire des murs et des matériels. Elle finance également les fluides, l'entretien des matériels, le nettoyage de la salle et des toilettes, les contrôles réglementaires (matériel hors alimentaires), etc. Le titulaire du marché a à sa charge : les coûts matière, les frais de personnel, les contrôles réglementaires (alimentaires). Il est propriétaire du système de caisse, et en assure sa maintenance.

Pour assurer un lien social entre les salariés, l'Agence s'appuie sur une Amicale, association de type loi 1904. L'Amicale de l'Agence de l'eau Rhin Meuse (dénommée ci-après « l'Amicale ») organise toutes formes d'actions sociales et culturelles pouvant intéresser ses adhérents.

Le restaurant

Le restaurant est ouvert, dans la limite de capacité du restaurant :

- aux salariés de l'Agence et à ses stagiaires,
- aux sous-traitants de l'Agence travaillant sur place (SSII, etc.),
- aux salariés des autres organismes et entreprises en location dans les locaux de l'Agence,
- aux visiteurs – de l'Agence ou des autres sociétés – accompagnés (formateurs, participants à des réunions...).

L'ouverture de l'accès à d'autres organismes et entreprises de proximité est envisageable, ponctuellement ou de manière permanente, toujours dans la limite de capacité du restaurant et sous la condition de mise en place préalable d'une convention tripartite entre l'Agence, le bénéficiaire tiers et le titulaire.

L'Agence subventionne les repas de ses salariés. Certains convives (sociétés extérieures, SSII, intérimaires) sont admis dans des conditions financières particulières fixées dans des conventions (utilisation de titres restaurant, etc.). Les repas des agents de l'Office Français de la Biodiversité (environ 40 personnes) sont également subventionnés par leur employeur.

La salle du restaurant est ouverte aux agents qui apportent leur propre repas : ils ont à disposition un four à micro-ondes (à la charge de l'Agence) et un point d'eau ; ils peuvent également se servir du petit matériel (plateau, couverts, assiette, verre) mis à disposition des convives payant leur repas.

Les repas doivent être préparés sur place. Le menu comprendra un large choix d'entrées, de fromages et desserts, et a minima deux plats protidiques (1 plat végétarien et 1 viande ou 1 poisson), deux accompagnements (légumes et féculents).

L'Agence pourra occasionnellement commander au titulaire des prestations de type « accueil ou pause-café ». Le titulaire aura la charge d'amener, sur le lieu de l'évènement (infra-agence), les denrées, matériels et autres petites fournitures faisant l'objet de ces prestations puis de ramener ensuite les matériels et les denrées non consommées.

La fréquentation

Nombre total de couverts sur l'année 2024 : 16 937	Nombre total de couverts sur l'année 2025 : 17 479
Nombre moyen de couverts par jour en 2024 : 78	Nombre moyen de couverts par jour en 2025 : 73

La fréquentation quotidienne moyenne du restaurant est d'environ 75 couverts.

Le site comprend environ 200 agents (AERM + OFB)

Celle-ci est soumise à fluctuation intra-semaine, les lundis étant un jour de forte présence, les mercredis et les vendredis étant à l'inverse des jours de présence réduite, du fait notamment du déploiement du télétravail.

Il y a également des fluctuations au cours de l'année, en raison des périodes de vacances scolaires principalement.

La fermeture de l'Agence / du restaurant.

L'Agence est fermée le samedi et le dimanche.

Elle peut fermer jusqu'à une semaine entre Noël et le Jour de l'An.

Elle reste ouverte durant l'été (les horaires de service peuvent être réduits et les modalités de repas peuvent évoluer au mois d'août).

L'Agence prévient le titulaire dès lors qu'il y a des fermetures exceptionnelles, comme des ponts.

Exceptionnellement, l'Agence organise une opération avec son personnel à l'extérieur et la fréquentation du restaurant est fortement affectée ce jour-là. De même, l'Agence prévient le titulaire de la date de ces événements.

Les convives

Le personnel déjeunant au restaurant de l'Agence a une activité très majoritairement tertiaire.

La plupart recherche une cuisine qualitative, diététique, et attend des nouveautés.

La tarification des repas :

La tarification se compose :

- D'une **part fixe** (« droit de plateau » qui couvre les frais fixes) : cette part fixe est à forfaitiser pour l'Agence et l'Office Français de la Biodiversité sur une base de 17000 repas agents. Elle s'applique au plateau pour tous les autres convives.
- De la **subvention Agence** (ou autre pour les locataires sous convention),
- Et d'une **part variable** liée aux denrées choisies par chaque convive dans un système de self-service.

L'augmentation annuelle des prix du repas (part fixe, prix des denrées) est soumise, par le titulaire, à l'approbation de l'agence selon les modalités de l'article « Variation du prix » du CCAP.

La subvention "au plateau" allouée par l'Agence est identique pour tous les agents bénéficiaires (suivant leur indice de rémunération). Son montant est fixé par une décision annuelle. Elle est actuellement à hauteur de 1,42 € TTC pour tous les agents + 1,62 € TTC pour les agents dont l'indice brut de traitement est inférieur à 638

Il existe aussi une tarification minimum par plateau pour être en conformité avec la réglementation ; cette tarification, pour garantir son maintien, peut conduire à une variabilité de la subvention.

3 - PÉRIMÈTRE DU MARCHÉ

3.1 Périmètre des prestations

Sous réserve des dispositions de l'article 3.2, le périmètre des prestations est le suivant :

➤ **L'exploitation intégrale des installations du restaurant, qui comprennent :**

- Le restaurant de type self-service
- La cuisine
- Les réserves
- La laverie
- Les vestiaires
- Le local poubelle.

Ces installations sont situées au RDC du bâtiment Sarre et sont entièrement équipées des gros matériels d'exploitation - décrits en annexe 03 - qui feront l'objet d'un inventaire, réalisé lors de l'entrée dans les lieux du titulaire puis à la fin du marché (cf. article « Inventaire » du présent CCTP).

➤ **La préparation sur place et la distribution des repas de midi au personnel de l'Agence, aux personnes extérieures à l'Agence autorisées par cette dernière et aux invités.**

Il est précisé que Seules les boissons (eau en carafe/vins) sont toujours fournies par l'AERM.

➤ **La préparation sur place et la distribution de repas à emporter**

➤ **La préparation et la distribution de prestations annexes de type « accueil ou pause-café », à savoir : boissons chaudes (café/thé), eau en carafe et jus de fruit (orange/pomme/raisin), mini viennoiseries et/ou gâteaux.** Cette prestation consiste en la préparation, la mise à disposition et le débarrassage (en fonction de l'heure de la réunion), mais ne prévoit pas de service.

➤ **La préparation et le service de menu « travail », panier repas, menu « affaires », et de cocktails déjeunatoires debout (prestations traiteur).**

✎ Le menu « travail » ou panier repas

Ces repas feront l'objet d'un règlement par carte spécifique de l'AERM (= carte Direction) dont le détail et le montant varieront en fonction des choix de chaque utilisateur (entrée/plat/dessert) et sera précisé au moment de la facturation.

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

Pour les paniers repas, le titulaire mettra à disposition les repas dans des conditionnements adaptés au transport et à la conservation des denrées alimentaires.

✎ Le menu « affaires »

Ces repas feront l'objet d'un bon de commande préalable de l'AERM.

Le service est assuré par le titulaire.

Le titulaire met à disposition un(e) ou des serveur(se)s qualifié(e)(s) qui devra(ont) se présenter au moins une demi-heure avant le début du repas ; le nombre des serveurs est laissé à l'appréciation du titulaire.

Le menu « affaires » comprend obligatoirement :

- Une entrée (froide ou chaude),
- Un plat,
- Un pain
- Un dessert,
- Un café/thé.

• **Remarques relatives au menu « affaire » :**

Le titulaire doit être en mesure de proposer à l'AERM une large offre de menus variés (entrées, plats, desserts), qu'il remettra régulièrement à jour (au minimum tous les mois).

Ces repas sont l'occasion pour l'AERM de proposer des repas à haute valeur culinaire, gustative et de présentation ; préparés avec des mets de haute qualité et de préférence d'origine régionale. Des plats végétariens peuvent être proposés.

Les boissons seront fournies par l'AERM mais le service de ces boissons est inclus dans la prestation de service en salle effectuée par le titulaire.

Les nappages en tissus des tables sont fournis par le titulaire (ce dernier doit disposer d'avance de plusieurs jeux de nappages et de tailles adaptées aux différents modèles de tables). Le nettoyage des nappages, après chaque utilisation, est la charge exécutive et financière du titulaire.

🍸 **Le Cocktail Déjeunatoire debout :**

Les cocktails feront l'objet d'un bon de commande préalable de l'AERM.

Le service du cocktail est assuré par le titulaire.

Le titulaire met à disposition un(e) ou des serveur(se)s qualifié(e)s qui devra(ont) se présenter au moins une demi-heure avant le début du cocktail ; le nombre des serveurs est laissé à l'appréciation du titulaire.

Le/les serveurs assureront un service « en circulation » (« au plateau ») parmi les convives.

Cette prestation comprend des bouchées salées froides et chaudes / verrines et autres propositions - bouchées sucrées - café/thé. Le nombre de pièces à fournir est de 12 par convive.

Le titulaire doit être en mesure de proposer une sélection judicieuse de recettes de bouchées mariant variété et harmonie dans les textures, les goûts et les couleurs.

3.2 Exclusions

La présente consultation ne comprend pas l'organisation de buffets ou cocktails effectués par l'Agence *en dehors de ses locaux*. Ces prestations peuvent être confiées par l'Agence au titulaire, en dehors du marché, ou à tout prestataire de son choix, après mise en concurrence.

La présente consultation ne comprend pas non plus les commandes passées directement par l'Amicale ou les agents pour des moments collectifs exceptionnels ou de convivialité (buffets, repas de groupe, départs de l'Agence...).

Ces commandes font l'objet de devis et de facturations séparés.

4 - RÉFÉRENTS DU MARCHÉ

L'Agence communique au titulaire, dès la notification du marché, les noms et coordonnées des deux interlocuteurs qui seront ses référents pour l'exécution du contrat.

En parallèle, le titulaire communique à l'Agence, dès la notification du marché le nom de l'interlocuteur attitré qu'il désigne pour l'exécution du contrat. Il communique également le nom de son remplaçant en cas d'absence (congrés, maladie, etc.). L'Agence de l'eau doit disposer de leurs courriels nominatifs et de leurs lignes téléphoniques directes.

Les missions de l'interlocuteur attitré du titulaire sont les suivantes :

- Tenir l'Agence informée des évolutions ou problèmes durant l'exécution ;
- Transmettre les résultats des contrôles obligatoires et des baromètres qualité ;
- Alimenter et communiquer les indicateurs quantitatifs et qualitatifs, trimestriellement, lors des réunions « Commission restauration ».
- Etablir et transmettre le compte rendu technique et financier annuel prévu à l'article 19.2 ;
- S'assurer de la bonne prise en compte des remarques de l'Agence et répondre à ses questions ;
- Discuter les éventuelles évolutions au contrat et les clauses de progrès (cf. article 19.4).

Plus globalement, il prend toute mesure utile pour garantir la qualité de la prestation au regard des conditions de la présente consultation.

5 - PRÉSENTATION DU RESTAURANT

La salle de restaurant, composée de 2 volumes séparés de 162 m² et 66 m², peut accueillir jusqu'à 80 places assises en configuration confort et jusqu'à 110 places assises en configuration optimisée.

L'Eco'Parc dispose aussi en extérieur d'une vingtaine de places dispatchées sur son parc et dont le mobilier est fixe et géré par l'Agence. Ces emplacements sont en libre accès, à la discrétion des utilisateurs du restaurant. Les retours plateaux au restaurant sont effectués par les utilisateurs. L'entretien des emplacements hors salle de restauration est assuré par l'Agence.

Le système de distribution actuel est un libre-service de type linéaire.

Le paiement des repas est effectué au moyen d'une caisse enregistreuse placée à l'extrémité du libre-service. L'ensemble du personnel de l'Agence, des sociétés locataires et les prestataires récurrents sont munis d'un badge magnétique personnel fourni par le titulaire et qui permet de les identifier.

Le paiement par rechargement du compte personnel nominatif de l'agent via l'application dédiée et sécurisée est privilégié.

Toutefois, doit être accepté le paiement direct par carte bancaire, qui vient débiter un compte ouvert au préalable auprès du titulaire. Un débit modéré de 10,00 € maximum est toléré. Au-delà, le titulaire pourra refuser la fourniture du repas tant que le compte n'est pas approvisionné.

Le débarrassage des plateaux est effectué par les consommateurs à qui il est demandé, leur repas achevé, d'effectuer le tri des déchets au niveau de la table prévue à cet effet puis de déposer leur vaisselle aux endroits appropriés.

Dans son bâtiment d'accueil, l'Agence dispose d'une salle de convivialité équipée de deux distributeurs automatiques de boissons (chaudes et froides) et de biscuiteries / confiseries / snacking, en dépôt via une convention entre l'Amicale et un prestataire. Tous les bâtiments comprennent aussi de nombreux « coins café » organisés par chacun des services qui composent l'Agence. Le titulaire actuel n'a donc pas la charge expresse de fournir du café aux convives lors de leur pause méridienne, mais il peut le proposer.

6 - OUVERTURE ET HORAIRES DE SERVICE

6.1 Ouverture du restaurant

La salle du restaurant est en libre accès tous les jours ouvrables, du lundi au vendredi, sauf en cas de fermeture de l'Eco'Parc. Les jours de fermeture sont définis annuellement et communiqués au titulaire, au début de chaque année civile.

6.2 Horaires de service

Les repas sont servis de 12h à 13h15 (ou 13h30 certains - très rares - jours exceptionnellement chargés, après accord de l'Agence). Les convives quittent le restaurant au plus tard à 14h00.

L'Agence informera le prestataire des périodes de vacances et des variations notables de l'effectif. Le prestataire pourra aussi, quotidiennement, se servir du système de badgeage pour avoir une estimation du nombre de présents, et en déduire un nombre approximatif de convives (à savoir que tous les présents sur site ne sont pas soumis au régime de badgeage).

6.3 Accès au site pour le personnel de restauration

L'accès au site est possible chaque jour ouvrable à partir de 07h00 du matin pour le personnel de restauration. De manière exceptionnelle et sur demande justifiée auprès de la Direction des Achats et du Patrimoine, un accès plus tôt peut être accordé.

6.4 Règlement intérieur du restaurant

Dans les 3 mois suivant le début de la prestation, le titulaire pourra proposer à l'Agence un projet de règlement intérieur à destination des convives. Celui-ci vise à garantir le bon fonctionnement du service. Il prévoit les mesures à prendre en cas d'atteintes répétées au bon fonctionnement du service, et leurs modalités de mise en œuvre. Le titulaire procédera à son affichage après validation par l'Agence.

7 - APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE DES DENRÉES

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

Les livraisons ne pourront pas intervenir les samedis, dimanches, jours fériés et jours de fermeture de l'Agence. Le titulaire établira un protocole de sécurité pour les opérations de livraison avec l'ensemble de ses prestataires habituels.

Les livreurs ne peuvent accéder directement, en camion, aux zones de réception et de stockage.

8 - EXIGENCES SUR LES REPAS ET LES MENUS

La qualité nutritionnelle des repas intègre les recommandations relatives à la santé publique telles que définies dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

Pourcentages de produits durables, de qualité et bio

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 Titulaire, une condition d'exécution de fourniture de :

- 100% des viandes bovines, porcines et ovines 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% de volaille élevées en plein air (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 et BOF (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 UHT 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 qu'il s'agit d'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 (au minimum 20%) est également calculée sur le total des achats hors taxe.

A titre d'exemple, pour 1 000 € HT d'achats de fruits, au moins 600 € HT doit correspondre à l'achat de produits durables et de qualité au sens de la loi EGalim, complétée par la loi Climat et Résilience, et au sein de cette part minimale de 600€, les produits biologiques doivent représenter au moins 200 € HT.

Tous les produits des familles « viandes » et « poissons » achetés doivent correspondre à une catégorie de produits durables et de qualité au sens de la loi EGalim.

En cas de rupture d'approvisionnement exceptionnelle, due à un événement extérieur à la volonté du Titulaire (épidémie aviaire ou porcine, aléa climatique...), il sera toléré un délai de latence de 3 mois durant lequel le produit ciblé ne sera pas livré mais devra être remplacé par un produit de qualité égale ou supérieure.

Par ailleurs, en application de l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience » est imposé un menu végétarien quotidien dans les cantines de l'État, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales, dès lors qu'ils proposent un choix multiple de menus, et ce **depuis le 1er janvier 2023.**

8.1 Qualité et variété attendues

Les préparations culinaires doivent être soignées, variées et savoureuses. Il ne doit pas être servi de préparation faite sommairement et peu appétissante, et tout doit être fait pour éviter la monotonie. Les plats doivent être différents chaque jour (hors possibilité de réutilisation des restes).

La présentation des plats peut être simple, mais elle ne doit pas être négligée.

La température des plats doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse des plats chauds ou des préparations froides. Le titulaire veille particulièrement à maintenir la chaleur des plats pendant toute la durée du service. En cas de difficulté matérielle, le titulaire informe sans délai la Direction des Achats et du Patrimoine.

Les sauces lourdes et les condiments trop épicés doivent être évités ou servis à part.

Le titulaire s'efforce de présenter jusqu'à 13h15 tous les plats chauds proposés au menu ; en cas de rupture d'approvisionnement avant cet horaire d'un plat du menu du jour, le remplacement de ce plat doit être effectué par un plat de la même catégorie de prix. En cas de récurrence de rupture, l'Agence peut appliquer des pénalités au titulaire conformément au CCAP.

8.2 Grammage

Le titulaire doit garantir des portions suffisantes pour chaque convive, sans excès et sans insuffisance.

Le titulaire devra respecter les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition).

L'Agence se réserve le droit de vérifier les grammages servis. En cas de variations importantes d'une fois sur l'autre, ou de quantités servies estimées insuffisantes par plusieurs consommateurs, l'Agence peut appliquer des pénalités au titulaire conformément au CCAP.

8.3 Menus

Les menus à jour fixe sont proscrits.

Les menus prévisionnels sont mis à disposition des convives par le titulaire une semaine à l'avance sur l'application mise à disposition par le titulaire. Ces menus indiquent les prix de vente aux convives ainsi que les différents allergènes présents.

L'Agence se réserve le droit de faire modifier ces menus prévisionnels. Le titulaire est tenu de procéder aux modifications demandées sauf justifications légitimes apportées par le titulaire et appréciées par l'Agence.

Le chef du restaurant peut également procéder, de sa propre initiative, à des changements de menu en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnement, ou pour mieux s'adapter à la saisonnalité des produits, à la météo, au goût des clients, etc. Il en informe l'Agence dès que possible. Ces modifications tiennent compte des exigences nutritionnelles et de variété, ne nuisent pas aux qualités d'hygiène et de gastronomie du repas, et s'intègrent dans le cadre des gammes de prix définies dans la proposition financière.

Les menus sont également affichés à l'entrée du restaurant (affichage papier ou numérique, un écran est mis à disposition par l'Agence). L'écran à l'entrée du restaurant peut également être utilisé pour la mise en valeur des préparations en cohérence avec les plats proposés.

8.4 Contenu des menus selfs

Il est proposé chaque jour aux convives :

- Au moins deux entrées préparées ; dont l'une est végétarienne et permet un apport protidique (notamment à base de légumineuses)
- Un plat végétarien qualitatif et, selon l'affluence, un (si moins de 60 couverts prévus) ou deux autres plats chauds protidiques (viande, poisson / crustacés, ...), sauf animation qui viendrait remplacer l'une de ces trois offres ;
- En accompagnement du plat protidique, ou à l'assiette seule : légumes et féculents (aliments céréaliers, légumineuses, pommes de terre)
- Une variété de yaourt (nature, allégé, aux fruits, à base de lait végétal, skyr, etc.) et/ou du fromage sec et/ou du fromage blanc ;
- Des fruits entiers, et/ou découpés (salade de fruits etc...) ;
- Au moins deux desserts préparés ; en cas de proposition de compote ou de fromage blanc, mettre le saladier et des coupelles à disposition des convives pour leur permettre de se servir eux-mêmes et ainsi limiter le gaspillage alimentaire en fin de service
- Un pain individuel conventionnel de 30-40 g et/ou un petit pain bio et/ou des tranches de pain complet biologique.

Les convives doivent pouvoir avoir accès à un repas entièrement bio tous les jours de l'entrée au dessert, chaque produit bio doit être explicitement signalé.

Il est proposé également chaque jour aux convives, **gratuitement** :

- du sel, du poivre, de la moutarde, une huile, du vinaigre, et toute sauce, épices, herbes, ou condiments,
- du sucre en poudre ;
- 1 serviette en papier par convive.

Découverte de la cuisine végétarienne :

Afin d'inviter les convives à découvrir de nouvelles saveurs, un menu complètement végétarien sera proposé au moins une fois par trimestre.

Il devra comporter deux choix a minima. L'apport protidique devra bien être respecté. Il peut être présenté à l'occasion d'un événement « cuisine du monde » (exemple : saveurs méditerranéennes...).

Ces spécifications représentent une base que le titulaire est libre d'améliorer. Elles s'entendent hors animation, « plats spéciaux » et « offres de saison » (soupe, glaces, assiette froide, ...) qui viendraient compléter l'offre habituelle et qui pourraient être proposées hors gamme tarifaire après accord de l'Agence.

Il importe que la proposition du titulaire reprenne ces spécifications mais aussi qu'elle témoigne de l'identité que le titulaire veut donner au lieu et à sa cuisine.

Pour les entrées, les plats protidiques, et les desserts, le titulaire propose chaque jour au moins 1 produit dans les catégories de prix inférieures (1, 2 ou 3).

Par ailleurs :

- Pour les plats garnis : les sauces les accompagnant sont proposées à part lorsque c'est possible, et servies seulement à la demande ;
- Le titulaire doit répondre aux demandes de régimes spécifiques (allergies) et communiquer sur cette possibilité. Lorsque la demande paraît trop difficile à satisfaire, il en informe l'Agence et cela est statué en concertation.
- Le titulaire peut proposer des boissons. Il fait son affaire du choix qu'il propose en fonction de la demande (faible actuellement, sauf en cas d'animations).

8.5 Vente à emporter

Durant toute l'année, la possibilité d'acheter « à emporter » l'un des plats du jour est proposée aux convives, en remplacement ou en sus du repas de midi. Les contenants, emballages, et éventuels consommables répondent aux critères du développement durable. Les contenants et emballages sont intégrés au prix de vente ou consignés.

Le titulaire peut fixer des conditions pour une telle vente à emporter (délai de prévenance minimum...) qu'il précisera dans son offre, ainsi que les modalités de commande (téléphone, site internet...).

Le titulaire indiquera notamment : les modalités de réservation (on line, ...), les délais de réservation, le conditionnement, les modalités de conservation de la commande jusqu'à sa récupération, les horaires et modalités de récupération de la commande ainsi que les modalités de paiement.

Il est entendu que le titulaire est dégagé de toute responsabilité dès lors que la prestation a été récupérée.

A l'instar d'un repas « classique », la prestation « vente à emporter » vaut pour une admission et une subvention. Il est à noter qu'une seule subvention est applicable, par convive, par agent et par jour.

9 - EXIGENCES SUR LES DENRÉES/PRODUITS

Le titulaire doit être en mesure d'expliquer sa politique d'achat qui doit a minima respecter les valeurs de la loi EGALIM. Ces engagements pourront être discutés et améliorés dans le cadre d'un plan de progrès (cf. article 19.4 du présent CCTP).

Important : au-delà de la seule qualité des aliments, celle d'un repas tient à plusieurs facteurs dont l'accueil du personnel de restauration, la propreté des locaux et de la vaisselle, l'organisation et la facilité d'accès aux diverses composantes du menu, la présentation des plats, la diversité des propositions culinaires d'un jour à l'autre, l'affichage, etc. Les exigences sur la qualité des aliments ne doivent pas être au détriment des autres composantes du repas. C'est l'ensemble qui fait la « marque » ou la « signature » du titulaire.

Les obligations décrites dans la stratégie d'achat de l'état en matière de denrées alimentaires et de restauration collective sont décrites ci-après.

Etiquetage de l'origine

En vertu du règlement CE n° 178/2002, le Titulaire est tenu de pouvoir identifier tous ses fournisseurs et doit conserver toutes les informations permettant de retracer le parcours des produits alimentaires à toutes les étapes (production, transformation, distribution).

Par ailleurs, le Titulaire doit rigoureusement tracer l'origine des produits suivants :

Viandes et volailles :

- Pour la viande bovine, le Titulaire doit préciser le lieu de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal (Règlement CE n° 1760/2000).
- Pour la volaille, le porc et l'agneau, le Titulaire doit préciser le lieu de l'élevage et de l'abattage (Règlement d'exécution CE n° 1337/2013).
- Pour les produits transformés, le titulaire a l'obligation de préciser l'origine ou le lieu de provenance si l'information est mise à disposition par le fournisseur. Cette obligation concerne les viandes achetées déjà préparées ou cuisinées par les restaurateurs et non celles achetées crues, dont les modalités d'indication de l'origine sont précisées par le décret n°

2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles dans les établissements de restauration et le décret n° 2023-492 du 21 juin 2023 relatif à l'indication de l'origine des viandes applicable aux établissements de restauration proposant seulement des repas à emporter ou à livrer. L'information des consommateurs est rendue obligatoire lorsque l'opérateur a connaissance de l'origine des produits concernés, en application d'une réglementation nationale ou européenne.

Miel :

Pour le miel, l'étiquetage doit indiquer clairement le ou les pays d'origine où il a été récolté.

Décret n° 2022-482 du 4 avril 2022 relatif au miel modifie le décret n°2003-587 relatif au miel rendant obligatoire l'indication du nom des pays lorsque les miels en mélange sont conditionnés sur le territoire national. En revanche, en vertu du principe de reconnaissance mutuelle, il maintient la possibilité pour les miels en mélanges conditionnés hors de France, de remplacer la mention des pays d'origine par les mentions « Mélange de miels originaires de l'UE », « Mélange de miels non originaires de l'UE » ou « Mélange de miels originaires et non originaires de l'UE ».

Fruits et légumes :

- Pour les fruits et légumes, l'origine géographique doit être précisée.

Règlement délégué (UE) 2023/2429 de la Commission du 17 août 2023 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour le secteur des fruits et légumes, certains produits transformés à base de fruits et légumes et le secteur de la banane, et abrogeant le règlement (CE) n° 1666/1999 de la Commission et les règlements d'exécution (UE) n° 543/2011 et (UE) n° 1333/2011 de la Commission.

Poissons et produits de la mer et de rivières :

- La zone de pêche ou du pays d'élevage doit être indiquée.
- Pour les poissons d'aquaculture, le pays d'élevage correspond au pays dans lequel « le produit a atteint plus de la moitié de son poids final ou est resté plus de la moitié de la période d'élevage ».
- Pour les produits pêchés en eaux douces, la mention des eaux d'origine dans le pays de provenance doit être indiquée. Les « eaux » peuvent être entendues comme le nom d'un fleuve, d'un lac, d'un étang ou d'une zone de lacs ou d'étangs.
- Ces 3 points s'appliquent en vertu du Règlement (CE) n°1379/2013 du 11 décembre 2013.

Le code de la consommation (articles L. 412-1 et suivants) prévoit des sanctions en cas de tromperie ou de manquement à l'obligation d'information. Le Titulaire, s'il ne respecte pas ses obligations ou commet des fraudes, s'expose à des pénalités prévues au CCAP ainsi qu'à des amendes et des poursuites judiciaires engagé par l'acheteur ou l'entité adjudicatrice. Les contrôles sont effectués par la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes).

Diversification des volailles

Dans le cadre de l'exécution du présent marché, le Titulaire est tenu de proposer une grande variété de volailles, y compris des volailles peu consommées. Il est attendu la production de plats cuisinés à base de :

- poulets
- canards
- cailles
- dindes
- pintades
- coquelets
- pigeons
- lapins (*)

Le non-recours à ces différentes volailles sur toute la durée du marché donnera lieu à l'émission de pénalités, détaillées au présent CCAP.

(*) Il est entendu que les lapins sont classés dans la catégorie volailles.

Pour les volailles fraîches en vrac, exiger la Traçabilité

En vertu du règlement d'exécution CE n° 1337/2013, il est exigé du Titulaire de suivre rigoureusement la traçabilité des volailles qu'il achète fraîches, en vrac.

Pour ces volailles, il doit exiger de ses fournisseurs l'apposition :

- Du numéro de lot (également appelé numéro individuel d'identification)
- De la marque d'identification
- Du registre d'élevage

Ces informations doivent figurer sur le contenant de la volaille livrée.

Tout au long de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés. Le non-respect de cette obligation entraînera une pénalité, précisée au CCAP.

Transmission des données relatives à l'origine des produits

En vertu de l'annexe II de l'arrêté du 22 décembre 2022 relatifs aux données essentielles des marchés publics, le Titulaire fournit à l'acheteur un mois après la notification du marché, sous format électronique, dans un standard ouvert librement réutilisable et exploitable par un système de traitement automatisé, et dans le respect du secret des affaires et des droits de propriété intellectuelle détenus par des tiers, les données relatives à la part des produits issus de l'Union européenne, dont la part de produits français, avec laquelle le marché sera exécuté. Le cas échéant, le titulaire justifie les raisons qui l'amènent à ne pouvoir respecter totalement cette exigence.

Canards vaccinés contre l'influenza aviaire

En vertu de l'arrêté du 25 septembre 2023 relatif aux mesures de surveillance, de prévention, de lutte et de vaccination contre l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP), pour toute fourniture de canard (produit frais et/ou transformé), le Titulaire est obligatoirement tenu de proposer un animal vacciné contre l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) ou un animal bénéficiant d'une dérogation (élevage de moins de 250 canards ainsi que les élevages Corses).

Tout au long de l'exécution du marché, le Titulaire veillera à suivre cet arrêté, pour adapter ses approvisionnements en fonction.

Les certificats de vaccination de l'élevage ou la preuve que l'élevage bénéficie de la dérogation susvisée pourront être fournis par le Titulaire à la demande de l'acheteur.

Tout au long de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés. Le non-respect de cette obligation entraînera une pénalité, précisée au CCAP.

La découpe de la volaille

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que les morceaux de volaille comprenant des os (hauts de cuisses, ailes, pilons) soient déjointés. Les volailles dont les os sont sciés sont exclues. Ceci permet de préserver la qualité de la chair et éviter tout risque de présence de sciure d'os.

Toute volaille sciée utilisée dans le cadre de ce marché fera l'objet d'une pénalité, détaillée au CCAP.

Commander du muscle entier non mélangé

Pour tous les produits transformés livrés contenant de la viande ou de la volaille ou du poisson (exemple : nuggets de poulet, poissons panés), il est exigé du muscle entier non mélangé ou « 100% filet ».

La composition du produit devra être clairement précisée sur l'étiquette apposée sur le contenant. La mention « muscle anatomique » ou « muscle entier non mélangé » ou « 100% filet » devra être clairement visible.

Le non-respect de cette exigence entraînera le rejet des produits et l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

Conditions respectueuses d'élevage des poissons

Dans le cadre de ce marché, et concernant l'approvisionnement de poissons d'élevage (d'eau douce et d'eau de mer), il est exigé que les poissons aient bénéficié de conditions d'élevage respectueuses de leur bien-être.

Les bonnes pratiques d'élevage sont indispensables au bien-être de l'animal : qualité de l'eau, qualité des installations, alimentation, soins quotidiens, absence de surpopulation des bassins, mode de transport conditions de transformation...

Les poissons d'élevage fournis devront être issus d'élevage respectant des standards de qualité sur ces points (élevages devant répondre à une certification de durabilité, à une charte qualité ou à un référentiel, intégrant des critères de durabilité, et qu'ils soient audités par un organisme tiers indépendant accrédité).

La fourniture de poissons provenant d'élevages intensifs et ne respectant par le bien-être animal vaudra l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

Poissons nourris sans OGM

Dans le cadre de ce marché, une attention particulière est portée à la nourriture des poissons frais et surgelés, afin de tendre vers une absence totale d'OGM.

Idéalement, un approvisionnement exclusif en poissons sauvages frais et surgelés est visé. Et pour les poissons d'élevage frais et surgelés, l'absence d'OGM dans la nourriture devra être privilégiée.

Le titulaire est tenu, tout au long de l'exécution du marché, de respecter l'engagement figurant dans son offre. Le non-respect de cet engagement, passé 3 manquements, enclenchera une pénalité, détaillée au CCAP.

L'étiquetage « poissons sauvages » ou « nourris sans OGM » devra figurer sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison.

Exiger de la viande issue d'animaux « nés, élevés, abattus dans un même pays »

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que toutes les viandes (porc, volaille, bœuf et ovine) soient issues d'animaux nés, élevés et abattus dans un même pays.

Cette exigence vaut pour les produits frais.

Le Titulaire devra s'assurer de l'apposition de cette mention sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture.

Le recours à une viande dont les pays de naissance, élevage et abattage sont différents vaudra l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

À tout moment de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés et d'appliquer des pénalités, détaillées au CCAP, en cas de non-respect de cette clause.

Volaille fraîche livrée moins de 6 jours ouvrés après l'abattage

Dans le cadre de ce marché, il est visé une livraison des volailles dans un délai de 6 jours ouvrés maximum après l'abattage, ceci afin de garantir une fraîcheur de l'aliment et de maximiser la sécurité alimentaire.

Le titulaire est tenu de respecter, tout au long de l'exécution du marché, le délai qu'il s'est engagé à respecter dans son offre, concernant le nombre maximum de jours ouvrés séparant l'abattage de la livraison. Le non-respect de ce délai entraîne l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

Il est à noter que les livraisons intervenant plus de 11 jours ouvrés après l'abattage sont à proscrire.

Leur utilisation entraînera une pénalité, détaillée au CCAP, pouvant se cumuler à la pénalité visée à l'alinéa précédent.

Le Titulaire devra s'assurer que soit apposé sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison la date d'abattage de l'animal.

L'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés à tout moment de l'exécution du marché.

Poisson frais livré moins de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage pour l'élevage.

Dans le cadre de ce marché, il est visé une livraison des poissons dans un délai de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage, ceci afin de garantir une fraîcheur de l'aliment et de maximiser la sécurité alimentaire.

Le non-respect de ce délai entraîne l'application d'une pénalité, détaillé au CCAP

Il est à noter que les livraisons intervenant plus de 6 jours ouvrés après la débarque sont proscrites.

Leur utilisation entrainera une pénalité, détaillée au CCAP.

Le Titulaire doit s'assurer que soit apposé sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison la date de débarque du poisson.

L'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés à tout moment de l'exécution du marché.

Exiger que les produits des catégories beurre œufs-fromage soient fabriqués et conditionnés dans un même pays

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que les BOF (beurre, œufs, fromages) soient fabriqués et conditionnés dans un même pays.

Le Titulaire devra s'assurer de l'apposition de cette information sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture.

Le recours à un produit BOF dont les pays de fabrication et de conditionnement sont différents vaudra l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

À tout moment de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés et d'appliquer des pénalités, détaillées au CCAP, en cas de non-respect de cette clause.

Recourir aux fruits et légumes frais déclassés et aux produits hors-normes

Dans le cadre du présent marché, le Titulaire est encouragé à fournir / recourir à des produits hors normes et hors calibres, ceci afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Il est entendu que le Titulaire n'a pas à fournir 100% de ces produits qualifiés d'hors normes ou hors calibres. Il devra obligatoirement déclarer la part (en volume et en montant) que représentent ces produits parmi la totalité des fruits et légumes utilisés.

A noter : si les produits hors normes et hors calibres sont issus de l'agriculture biologique ou sont porteurs de label, certification ou mention définissant une catégorie de produits durables et de qualité, tels que définit à l'article L. 230-5-1 du CRPM, le Titulaire les déclare au titre d'EGalim.

Également, dans le cas où des produits transformés sont attendus par l'acheteur, le Titulaire est invité à en proposer des hors-normes et hors-calibres.

9.1 Saisonnalité

Dans une logique de développement durable, l'utilisation majoritaire de produits de saison est demandée.

9.2 Restrictions et Interdictions

Les produits ou aliments étiquetés OGM au sens de la réglementation CE sont interdits. Il en est de même de tout produit ionisé ou fabriqué à partir d'ingrédients ionisés.

Les graisses cuites avec excès sont interdites. L'utilisation des matières grasses dont la composition améliore l'équilibre lipidique est privilégiée, ainsi que celle des acides gras insaturés ou poly-saturés. En ce qui concerne les huiles de friture, les « acides gras trans » résultant d'une transformation d'huiles liquides en graisses solides par hydrogénation partielle (par exemple, certaines margarines) sont prohibés.

Les produits en conditionnement unitaire (sel, poivre, sauce, ...) sont, sauf évènement particulier, interdits.

En vertu de la réglementation dite « feed ban » (règlement (CE n°999/2001), il est **strictement interdit de recourir aux farines animales (issues de cadavres d'animaux impropres à la consommation) pour nourrir les animaux.**

Également, l'alimentation de ces viandes et volailles devra respecter le principe de non-recyclage des protéines au sein de la même espèce (principe dit de « non-cannibalisme »).

Toute fourniture de viandes, volailles ou poisson ne respectant pas cette réglementation vaudra résiliation du marché, aux frais et torts du Titulaire.

Utilisation raisonnée des antibiotiques

En vertu des règlements européens n° 1831/2003 et n°2019/6, le Titulaire du marché veillera au recours raisonné des antibiotiques par l'éleveur.

Toute utilisation d'antibiotique à des visées de croissance de l'animal est proscrite.

Par ailleurs, le Titulaire devra dans le cadre d'un plan de progrès, proposer une fois par an :

- un bilan de l'utilisation faite des antibiotiques par le producteur ;
- des mesures préventives (biosécurité, vaccination...) pour limiter l'usage des antibiotiques. Ce plan sera susceptible de faire l'objet de réunions de travail avec l'acheteur

Usage limité en nitrates/nitrites ajoutés dans les Charcuteries

Dans le cadre de ce marché, conformément au plan d'action du gouvernement concernant la réduction de l'utilisation des additifs nitrites/nitrates dans les aliments, il est exigé des produits de charcuterie respectant les teneurs maximales mises en œuvre en nitrites de sodium suivantes (plan d'action de l'ANSES) :

Produits de charcuterie	Teneur en nitrite (en mg/kg de nitrite de sodium)
Pièces étuvées à cuire : Lardons, poitrine	90
Jambons secs	0
Jambons crus	120
Lonzo, coppa	100
Pièces cuites de porc : jambon cuit, épaule cuite, rôti cuit...	80
Saucisses crues à griller : chipolata, saucisse de Toulouse...	0
Saucisses et saucissons cuits pâte fine, knacks, mortadelles...	80
Pâtés/mousses de foie, Pâté de campagne, pâté breton, pâté de Rennes, pâtés en croûte, autres pâtés	90
Rillettes	60
Andouilles et andouillettes	80
Boudins noirs et boudins blancs	0

L'Agence pourra demander à tout moment des justificatifs sur les produits achetés.

Le non-respect de cette exigence entraînera le rejet des produits et l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

9.3 Pain

Le pain servi est de bonne qualité gustative. Il peut être conservé 24h00 à l'air sans être sec ou dur.

9.4 Desserts, entremets et pâtisserie

Les entremets et pâtisseries sont majoritairement fabriqués sur place.

9.5 Boissons

Le titulaire est libre de vendre les boissons de son choix. Toutefois l'alcool est proscrit, sauf lors d'animations particulières. Dans tous les cas, sa présence et les quantités proposées font l'objet d'une discussion en amont avec l'Agence.

Le titulaire privilégie, chaque fois que c'est possible, un mode d'approvisionnement court, des productions locales, des contenants recyclables ou répondant aux critères du développement durable.

NB : L'Agence ne met pas d'armoire réfrigérée à disposition pour le stockage des boissons

9.6 Réutilisation des restes - Lutte contre le gaspillage alimentaire

L'Agence lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le titulaire établit des mesures de prévention et de réduction du gaspillage alimentaire.

Dans ce cadre, il doit mettre en place les moyens pour permettre la réutilisation des restes d'un service à l'autre (en minorant le prix de vente des plats ainsi proposés, s'il l'estime utile et conformément à son offre) ou pour la vente de ces restes, dans le respect de la réglementation.

9.7 Consommables

L'Agence encourage l'utilisation de consommables (serviettes, essuie-mains, papier absorbant...) bénéficiant d'un écolabel européen ou équivalent, issus de forêts gérées durablement (labels FSC ou PEFC), en fibres recyclées ou mixtes ou biodégradables, etc.

Dans la mesure du possible, pour la prestation « Vente à emporter », seuls des conditionnements réutilisables et payants (cautions) sont proposés par le titulaire aux convives.

10 - INFORMATIONS SUR LA PRESTATION

Le titulaire doit se conformer à la Loi EGALIM, renforcée par la Loi "Climat et Résilience", qui rendent obligatoires les dispositions suivantes :

- affichage en permanence à l'entrée du restaurant de la part servie de produits durables et de qualité et de la part de produits issus de projets alimentaires territoriaux, actualisé au moins une fois par an
- information des usagers par communication électronique, une fois par an de la part de produits durables et de qualité servis.

De plus, le menu du jour est affiché à l'entrée du restaurant, par tout moyen à convenance du titulaire, en accord avec l'Agence. Un écran à l'entrée du restaurant est mis à disposition par l'Agence. Le titulaire indique de manière claire et lisible les produits issus de l'agriculture biologique.

Les prix des plats et des produits sont affichés dans le restaurant. L'affichage des prix doit être lisible et sans ambiguïté. Il se fait *a minima* par étiquetage à proximité des produits.

Les certificats de traçabilité des viandes, volailles, poissons sont tenus à disposition des convives et de l'Agence.

Les produits allergènes sont signalés par tout moyen à convenance du titulaire (conformément à son offre). Il en est de même pour les catégories de produits suivants : produits sans gluten, produits issus de l'agriculture biologique, produits locaux, et produits issus du commerce équitable.

Le titulaire met en place une organisation et une information permettant aux convives de composer un repas équilibré (exemple de menu, information sur les calories, ...).

Il met en place des actions de sensibilisation sur différents sujets convenus avec l'Agence (déchets, nutrition, etc.) relatifs à la santé, à la qualité de vie, et à l'environnement (déchets, bilan GES, ...).

Ces spécifications constituent des minima que le titulaire est libre d'améliorer.

11 - ANIMATIONS ET SERVICES SUPPLÉMENTAIRES

11.1 Animations

A un rythme préalablement fixé dans son offre, le titulaire s'engage à créer des événements originaux autour de la gastronomie ou des produits (cuisine différente, journées ou semaine régionale ou nationale, buffets régionaux ou exotiques...). Les événements sont présentés par avance à l'Agence dans un délai préalablement précisé dans son offre. Les convives sont informés des événements par avance dans un délai et par des moyens qui auront été également indiqués dans l'offre. Les éventuelles fournitures liées aux animations sont à la charge du titulaire (sachant que la décoration n'est pas considérée comme essentielle).

Par ailleurs, une fois par an, à la fin de l'année, un repas de Noël est traditionnellement servi. La date, le menu et le prix sont fixés en concertation avec l'Agence ou l'Amicale sur la base d'un devis. A cette occasion, par exception, le prix est hors des gammes tarifaires définies au marché.

Au-delà des animations liées aux repas, le titulaire peut proposer d'autres formes d'actions événementielles : rencontre avec des fournisseurs, dégustation de produits, sensibilisation aux déchets, éducation au goût, éducation à la nutrition, cours de cuisine, etc. L'Agence en est informée par avance. Ces animations sont gratuites par principe. Si certaines étaient, par exception, payantes, le titulaire soumettra préalablement un devis à l'Agence.

11.2 Prestation « de bienvenue »

Le titulaire organise « un pot de bienvenue » au bénéfice des convives dans les 30 premiers jours d'exécution de la prestation. Il vise à présenter l'équipe, la façon dont il compte travailler, ses engagements, etc. Les convives sont informés à l'avance de l'organisation de cette manifestation, par tout moyen à la convenance du titulaire. Ce pot de bienvenue est à sa charge.

11.3 Début de service

Les pichets d'eau vides sont installés sur un meuble présentoir, à charge pour les convives de les remplir et de les amener sur table. De même, les salières et poivrières sont sur une table présentoir, à charge pour les convives d'aller les chercher s'ils jugent nécessaires de rectifier l'assaisonnement.

11.4 Information réciproque

L'Agence peut relayer le titulaire dans sa communication auprès des convives (annonce des animations, des horaires particuliers, des nouveaux produits ou services proposés, etc.).

En cas de variation d'affluence prévisible, l'Agence s'engage à en informer le titulaire dès que possible.

L'Agence communique au titulaire à un rythme à définir les informations relatives au personnel (statut, indice) permettant une correcte facturation.

Le titulaire et l'Agence s'informent réciproquement, dès qu'il est arrêté, du montant de la tarification minimum des repas (cf. valeur annuelle de l'avantage en nature « nourriture » de l'URSSAF).

12 - EXIGENCES SUR LES DÉCHETS

La collecte des déchets de l'Agence de l'eau est réalisée actuellement par HAGANIS (réseau Metz Métropole) à raison d'un enlèvement par semaine. Les containers à déchets se situent dans une zone dédiée derrière le bâtiment Sarre à côté de l'aire de livraison de la chaufferie biomasse (voir plan site Annexe 04).

Le titulaire doit également mettre en place un tri et une collecte séparée des déchets autres que bio déchets, notamment du papier-carton, des métaux, des plastiques, du verre et du bois, en vue de leur recyclage. Le titulaire veillera en particulier au tri des canettes de boissons et des bouteilles en plastique.

Le titulaire fera des propositions concernant l'amélioration du système de pré-tri de certains déchets par les convives eux-mêmes dans des bacs appropriés.

Les prestations d'évacuation des déchets collectés sont à la charge de l'Agence, le titulaire se charge de la mise à disposition et de la mise en container des déchets dans la zone de collecte.

***NB :** les opérations de pompage du bac à graisse sont à la charge de l'Agence. Elles sont réalisées autant que de besoin. Le nettoyage des filtres des hottes est également à la charge de l'Agence.*

13 - SALUBRITÉ ET HYGIENE

13.1 Spécifications en matière d'hygiène

Le titulaire s'engage à respecter les textes législatifs et réglementaires applicables à la gestion et l'exploitation d'un service de restauration avec production de repas sur place, concernant l'hygiène alimentaire.

La suspension temporaire de l'exploitation qui serait consécutive au non-respect par le titulaire de la disposition précitée entraîne l'application de pénalités conformément au CCAP.

13.2 Spécifications en matière de maîtrise des risques et de la sécurité alimentaire

Dans le mois qui suit le démarrage de la prestation, le titulaire présente sa politique de maîtrise des risques et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires de type HACCP.

13.3 Contrôle bactériologique

Un contrat sera passé entre le titulaire et un organisme extérieur accrédité en vue d'un contrôle bactériologique régulier. La fréquence des prélèvements sera obligatoirement mensuelle. Les rapports seront communiqués à l'Agence.

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

Des résultats d'analyse non conformes entraînent le paiement de pénalités conformément au CCAP, selon le taux de non-conformité.

14 - PERSONNEL AFFECTÉ

14.1 Principe

Le titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire au bon fonctionnement du restaurant dans le but d'assurer :

- L'encadrement et la gestion administrative du restaurant,
- La réception et le stockage des livraisons de produits et matières premières,
- La préparation des repas et leur distribution,
- Le nettoyage des ustensiles de cuisine, des équipements, de la vaisselle et des locaux,
- La mise en dépôt dans le local poubelle des déchets, et la sortie des poubelles,

et d'une façon générale l'ensemble des tâches qui lui sont dévolues.

Le titulaire a la responsabilité de la définition des tâches, de l'organisation et de la qualification du personnel qu'il emploie sous sa seule responsabilité. Il s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale, de législation du travail et de législation fiscale, y compris les droits syndicaux.

Le titulaire a une obligation de résultats, et non de moyens. Il affecte à la réalisation des prestations un responsable et des collaborateurs correspondant en nombre, par leur profil ou leur qualification, aux niveaux de service attendus.

Les personnels doivent avoir une bonne expérience en matière de prestations de service de restauration collective, pour la préparation et la distribution de 70 à 120 couverts / jour.

Le titulaire est autorisé à faire travailler une équipe réduite en période de basse activité, dès lors que c'est sans dommage pour la prestation.

Le titulaire est tenu d'informer l'Agence de tout mouvement modifiant l'effectif affecté.

La responsabilité du titulaire ne pourra être engagée pour des manquements, omissions, ou fausses interprétations de consignes que l'Agence aurait directement transmises aux préposés du titulaire, verbalement ou par écrit.

14.2 Tenue

Le personnel doit être immédiatement identifiable par le port d'une tenue ou d'un badge mettant en évidence son appartenance à la société du titulaire.

La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail de tout le personnel employé dans les restaurants sont à la charge du titulaire ainsi que les équipements de sécurité. Ils doivent être propres et adaptés à l'activité.

Le titulaire veille à ce que le personnel ait une tenue et un comportement exempts de tout reproche vis-à-vis des tiers.

14.3 Accès - Horaires

L'Agence fournit au personnel du titulaire un badge d'accès dont la programmation (locaux accessibles, horaires d'accès) est définie conjointement.

Ce badge peut aussi être utilisé pour le contrôle des horaires de travail du personnel du titulaire (pointages).

14.4 Reprise du personnel

Conformément à la convention collective nationale du personnel de restauration des collectivités, le titulaire s'engage à reprendre dans les mêmes conditions le personnel dont la liste est communiquée en *annexe 02* du présent CCTP.

14.5 Remplacement du personnel

Le titulaire s'engage à maintenir sur le site pour une durée minimum d'un an l'équipe en place, à la condition que celle-ci donne satisfaction.

Une concertation préalable entre le titulaire et l'Agence est requise pour tout changement de personnel. Si l'Agence estime nécessaire le remplacement d'une personne affectée aux prestations par le titulaire, celui-ci doit y procéder dans un délai raisonnable. Si c'est le titulaire qui estime nécessaire le remplacement d'un de ses collaborateurs, il en informe l'Agence et s'engage à le remplacer par une personne de compétences au moins équivalentes.

14.6 Continuité de service

Le titulaire doit assurer la continuité de service pendant l'ensemble de la période d'exécution du marché. En cas de manquements, l'Agence peut faire assurer le service, aux frais et risques du titulaire, par toute personne et tous les moyens appropriés.

En cas de force majeure (interruption dans la fourniture d'énergie, dysfonctionnement des agencements et des matériels, vol de matériel par effraction, détérioration des installations, mouvement social externe au titulaire empêchant une prestation dans des conditions normales, etc.), le titulaire et l'Agence étudieront ensemble les modalités d'un service minimum.

14.7 Formation

Le titulaire assure la formation des personnels qu'il emploie. Ceux-ci peuvent participer, éventuellement, à des formations en matière d'incendie (manipulation des extincteurs) organisées par l'Agence pour son propre personnel.

L'équipe du titulaire comprend *a minima* un sauveteur secouriste du travail et une personne avec une habilitation électrique H0B0.

L'équipe du titulaire participe aux exercices d'évacuation incendie organisés par l'Agence. Il pourra être désigné un serre-file dans l'équipe du titulaire, qui serait alors formé annuellement par l'Agence.

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

14.8 Santé et sécurité au travail

Le titulaire présente à l'Agence, dans un délai d'un mois à compter de la prise en charge du restaurant, un projet de plan de prévention. Ce document sera régulièrement actualisé à l'initiative de l'une ou l'autre partie.

15 - LOCAUX

L'Agence met à la disposition du titulaire les locaux nécessaires à la réalisation de la prestation (cuisine, salle de restauration, locaux de stockage, local poubelle, vestiaires, etc.). Cette mise à disposition est effectuée à titre précaire et sans occupation privative, l'Amicale ou l'Agence pouvant notamment utiliser la salle du restaurant en dehors des heures de repas du midi, pour des manifestations exceptionnelles non organisées par le titulaire.

Un état des lieux contradictoire sera réalisé avec l'Agence dans un délai de 15 jours à compter de la notification du marché. Le titulaire est ensuite responsable de toute dégradation mettant en cause ses employés et /ou fournisseurs et qui serait liée à un usage anormal ; dans cette hypothèse, la remise en état est à la charge du titulaire. Un état des lieux contradictoire sera également réalisé avec l'Agence dans la semaine précédant le terme du marché.

L'Agence a toute latitude pour accéder à tout moment aux locaux mis à disposition du titulaire (dont l'accès peut être restreint, hors salle du restaurant, par des portes et une grille motorisée) et contrôler les conditions de leur utilisation.

L'Agence prend à sa charge le chauffage et le rafraîchissement de confort des locaux affectés au titulaire. Les températures de consigne de chauffage sont de 19 °C, les températures de consigne de climatisation de 26° C.

L'Agence se charge d'apporter, à tout moment pendant la durée du marché et dans les meilleurs délais, aux locaux, agencements, matériels et mobiliers, les modifications nécessaires pour les rendre conformes aux règles d'hygiène et de sécurité, de sorte que la responsabilité du titulaire ne puisse pas être engagée à ce sujet.

En dehors des heures de fonctionnement, le titulaire interdit l'entrée des cuisines, zone de lavage et stocks. Il s'engage à signaler toute défectuosité des systèmes de fermeture des locaux mis à sa disposition.

15.1 Nettoyage

Le prestataire de nettoyage de l'Agence s'occupe du nettoyage des sols, des vitres et des sanitaires de la salle de restauration. Le nettoyage des autres locaux mis à disposition est à la charge du titulaire. Les autres locaux sont : la ligne de self, l'arrière de la ligne de self, la cuisine et les espaces de stockage (chambres froides et épicerie) à l'arrière de la cuisine. Ces espaces ont une superficie totale de l'ordre de 90 m².

En fin de service, le titulaire débarrasse les tables du restaurant des pichets d'eau, restes alimentaires, vaisselles ou couverts oubliés par les clients. Il procède au nettoyage des tables et chaises de la salle de restauration ainsi qu'à la mise en place des chaises sur les tables, et ce quotidiennement avant 15h30. Le titulaire assure aussi l'évacuation des déchets (salle du restaurant, cuisine, plonge) dans les containers, et le nettoyage des abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets.

Le titulaire assure dans les règles de l'art le maintien en parfait état de propreté des locaux mis à sa disposition. Il fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage dont il a la charge. Pour chaque type de produits d'entretien et lessiviels, la norme ecolabel européen ou équivalent est retenue dès lors qu'elle est disponible. Le titulaire fournit dans un délai de 15 jours maximum après la notification du marché, les fiches de données de sécurité des différents produits utilisés ; il les tient à disposition de l'Agence pendant toute la durée du marché.

Si le titulaire n'effectue pas les travaux de nettoyage normalement à sa charge, l'Agence en assurera l'exécution dans les délais les plus rapides et les coûts occasionnés seront alors facturés au titulaire.

Les prestations de 3D (désinfection, désinsectisation, dératisation) sont à la charge du titulaire dans les locaux mis à disposition (cuisine, locaux de stockage, local poubelle, vestiaires, etc.) sauf pour la salle de restauration (opération réalisée par un prestataire de l'Agence).

Si la PSE (cf. Règlement de consultation article *Prestation supplémentaire éventuelle obligatoire*) est retenue, les produits d'entretien fournis par le titulaire doivent être utilisés conformément aux fiches techniques et aux fiches de données de sécurité, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité au travail et de sécurité alimentaire applicables aux établissements de restauration collective.

Le titulaire est responsable de la bonne utilisation, du stockage et de la traçabilité des produits d'entretien dans les locaux mis à sa disposition.

15.2 Réfection

L'Agence se réserve la faculté d'effectuer tous travaux qu'elle jugerait nécessaires dans les lieux mis à disposition. Sauf cas d'urgence, elle en informe le titulaire 10 jours à l'avance.

Le titulaire doit maintenir la prestation ou une prestation minimale, et supporter les troubles occasionnés par les travaux, et ce, sans indemnisation, même si les travaux devaient interrompre la prestation.

Le titulaire ne peut exécuter aucune opération de travaux dans les lieux mis à disposition sans l'autorisation préalable et expresse de l'Agence. Tout embellissement ou changement réalisé par le titulaire restent acquis à l'Agence à la cessation des relations contractuelles, sans indemnisation.

15.3 Stockage

Le stockage des produits lessiviels et d'entretien doit être assuré de manière à éviter tout risque de fuite, les emplacements de stockage correspondants doivent être dotés de bac de rétention adaptés.

Le stockage des denrées et produits alimentaires est conforme aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

15.4 Entretien

La maintenance des locaux (électricité, carrelage, plomberie, ...) est assurée par l'Agence ou ses prestataires.

15.5 Livraisons

Il n'y a pas de quai de déchargement. Les livraisons se font à partir de l'entrée arrière du restaurant, le camion peut directement se présenter sur la zone de déchargement aux horaires d'ouverture de l'Eco'Parc, l'accès à la porte arrière des cuisines est assuré par une rampe évitant les franchissements de marches (*voir plan en ANNEXE 04 du CCTP*). Le titulaire présente à l'Agence, dans un délai d'un mois à compter de la prise en charge du restaurant, le projet de protocole de déchargement qu'il aura établi.

Le titulaire s'interdit de faire pénétrer sur le site des personnes non autorisées. Les livraisons sont effectuées en présence du personnel du titulaire.

16 - FLUIDES

L'Agence assure la fourniture gratuite de l'eau, de l'électricité, du gaz, et du téléphone pour le fonctionnement de la structure de restauration. Le titulaire doit faire diligence pour limiter au minimum nécessaire la consommation de ces fluides. En cas de constatation de consommations excessives, il peut être demandé au titulaire de mettre en place une action pour limiter ses consommations dans le cadre du plan de progrès.

Des coupures d'approvisionnement peuvent être programmées : l'Agence en informe le titulaire au préalable.

Tous les frais de fonctionnement non explicitement pris en charge par l'Agence dans le cadre du présent CCTP ou de son *annexe 01* sont à la charge du titulaire.

17 - MATÉRIELS

17.1 Inventaire

L'inventaire du gros équipement actuellement en place est joint au présent CCTP à titre indicatif (*annexe 03*).

Un inventaire contradictoire est effectué dans un délai de 15 jours à compter de la notification du marché, et à la fin de validité du marché. Il pourra être demandé au titulaire d'effectuer un inventaire tous les ans en cas de dégradation anormale des équipements.

17.2 Nettoyage

Le titulaire assure dans les règles de l'art le nettoyage et le maintien en parfait état de propreté des matériels mis à sa disposition. Il fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage dont il a la charge.

Pour chaque type de produits d'entretien, la norme ecolabel ou équivalent est retenue dès lors qu'elle est disponible. Le titulaire fournit dans un délai de 15 jours maximum à compter de la notification du marché, les fiches de données de sécurité des différents produits utilisés ; il les tient à disposition de l'Agence pendant toute la durée du marché.

17.3 Gros matériel

La fourniture et l'entretien du gros matériel sont à la charge de l'Agence.

Le titulaire doit prévenir l'Agence en cas d'usure ou de défectuosité du gros matériel afin que l'Agence procède à son remplacement, si elle l'estime nécessaire.

Si le matériel est vétuste, usé ou non conforme, son renouvellement est pris en charge par l'Agence dans le seul cas où il a été utilisé par le titulaire de façon normale, et sous réserve de la disponibilité budgétaire. Dans le cas contraire, le renouvellement du gros matériel est pris en charge par le titulaire dans les plus brefs délais par remplacement par un matériel neuf identique ou un remboursement à l'Agence de la valeur correspondante d'un tel matériel (sur justificatif). En cas de refus de la part du titulaire et après mise en demeure restée infructueuse, l'Agence pourra déduire sur les sommes dues au titulaire la valeur d'acquisition du matériel.

Le titulaire établit et transmet à l'Agence annuellement, en juin, un bilan de l'état technique des matériels utilisés et du renouvellement souhaitable. Sur cette base, l'Agence établit, en lien avec le titulaire, une programmation des investissements possibles, en fonction de ses disponibilités budgétaires.

Si le titulaire souhaite apporter du gros matériel supplémentaire (balance connectée, afficheurs digitaux...), il reste sa propriété pendant et après la période de validité du marché.

17.4 Petit matériel

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

L'Agence assure le renouvellement à l'identique du petit matériel fongible (vaisselle, couverts, plateaux, ustensiles de cuisine et de préparation) dans la limite d'un taux de casse acceptable que le titulaire aura précisé dans son offre.

Tout remplacement (au-delà du taux acceptable) de petit matériel dégradé, cassé ou perdu en raison d'une faute imputable au titulaire lui sera facturé.

Si le titulaire souhaite apporter du petit matériel supplémentaire, il reste sa propriété pendant et après la période de validité du marché.

17.5 Tables et chaises du restaurant

Ces matériels sont fournis par l'Agence et remplacés en cas de besoin.

17.6 Matériels jetables

La fourniture et le renouvellement de l'ensemble du matériel jetable (sac-poubelles, contenants, accessoires et autres) doit être assuré par le titulaire.

17.7 Fourniture de matériel bureautique

L'Agence ne fournit pas de matériel bureautique (micro-ordinateur, imprimante, ...). La fourniture et la maintenance de ces matériels sont à la charge du titulaire, ainsi que son éventuel besoin en connexion internet (câble ou box) et des liaisons éventuelles entre ses matériels et le système de caisse (caisse, lecteur de badge, etc.).

17.8 Système d'encaissement

Le titulaire fournit les équipements informatiques (aux normes en vigueur) nécessaires au service de restauration :

- Système de reconnaissance utilisateur
- Caisse enregistreuse avec périphérique d'impression du ticket
- Borne de paiement / chargement acceptant les cartes de crédit
- Imprimante
- Etc.

Il en assure la maintenance préventive et corrective, celle des logiciels associés (facturation, encaissement, comptabilité, etc.) et leurs mises à jour et les évolutions liées à la technologie ou à la réglementation. Il s'engage sur la robustesse de la solution déployée afin de garantir une disponibilité maximale pendant les horaires de service.

NB : l'Agence fournit la connectique et l'alimentation électrique nécessaire au fonctionnement de ces appareils.

Le système de paiement doit permettre :

- De distinguer une part fixe (« droit de plateau¹ ») et une part variable liée aux consommations
- Différents niveaux de subvention selon le statut (personnel Agence, invité, ou extérieur par exemple) ou d'autres critères (indice, catégorie hiérarchique, etc.).

Le ticket de caisse remis aux convives doit obligatoirement mentionner :

- Le nom du convive ;
- le nom (ou la catégorie de prix) et le prix de chaque article en € TTC ;
- les frais fixes en € TTC ;
- le montant de la subvention, si elle est versée, en € TTC ;
- le prix restant à la charge du convive en € TTC.

Le ticket de caisse peut être remis sous format papier ou via une application.

Le titulaire devra informer les agents sur la collecte de leurs données à caractère personnel (DCP) nécessaires au traitement de la facturation individuelle en rédigeant, conjointement avec la délégation à la protection des données de l'Agence, une note d'informations RGPD conforme à l'attention des usagers et à porter à leur connaissance, par toute voie d'affichage accessible et lisible, en amont du passage en caisse.

Pour les convives hors personnel de l'Agence et OFB, le titulaire doit être en capacité d'accepter les chèques restaurant ou autre moyen de paiement équivalent.

Mandat est donné par l'Agence au titulaire d'assurer la gestion globale de la fonction encaissement. En sa qualité de mandataire, le titulaire est tenu de rendre compte de la gestion des comptes individuels en mettant notamment à la disposition de l'Agence, à sa demande : le décompte des repas servis ; le solde des comptes clients ; la synthèse des opérations financières ; etc.

¹ La part fixe n'est pas appliquée lors du passage du personnel de l'Agence car celle-ci est forfaitisée mensuellement sur la base de 17000 repas / an (voir art. 20).

17.9 Obligation d'information

Le titulaire dispose d'un délai d'un mois à compter de la notification du marché pour faire part de ses observations sur les équipements mis à sa disposition, il ne pourra arguer ensuite d'un défaut ou d'un vice quelconque pour se soustraire à ses obligations et responsabilités.

Le titulaire s'engage à signaler les défauts justifiant des réparations dès qu'il en aura eu connaissance.

Si, en cours de marché, les installations ou matériels cessent d'être conformes à la législation, le titulaire est tenu d'en informer immédiatement l'Agence par écrit.

Le titulaire informe sans délai l'Agence de la venue de tout prestataire de service intervenant en cuisine et dans les locaux de restauration, soit pour le compte du titulaire, soit pour celui de l'Agence, et met à disposition les bons de passage ou d'intervention établis par ces prestataires.

18 - CONTRÔLE DE LA PRESTATION

18.1 Règlementation

Le titulaire doit assurer le respect de l'ensemble de la réglementation pouvant s'appliquer à lui dans l'exercice d'une activité de restauration collective. Il doit prévenir l'Agence si certains éléments de la réglementation ne semblent pas être respectés ou anticipés.

Le défaut de conformité qu'entraînerait un risque d'accident du travail pourra justifier l'interruption de la prestation, sans constituer une inexécution fautive du prestataire.

18.2 Contrôles de la part de l'Agence

À tout moment, l'Agence (ou des organismes mandatés par elle) peut, sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tout contrôle qu'elle juge nécessaire, sur pièces ou sur place, en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités d'exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur :

- la qualité des produits utilisés et leur conformité aux engagements (provenance, traçabilité, ...) ;
- le quantitatif des menus et des plats ;
- le respect des prix du marché
- les règles de salubrité et d'hygiène (denrées, matériels, locaux, personnels...) et plus généralement la politique de maîtrise des risques et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires
- les engagements pris dans le cadre du plan de progrès, en matière de déchets, etc.
- le nombre et la qualification des personnels ;
- la santé et la sécurité au travail des personnels.

Visite sur le site de production ou d'élevage

Dans le cadre de ce marché, l'Agence pourra organiser une fois par an une visite d'un site de production ou d'élevage, aux frais du Titulaire. Toute visite supplémentaire sera à la charge de l'Agence.

Cette exigence vaut pour les sites de production des produits frais (viande, volailles, poissons) mais également pour les céréales, légumineuses, fruits, légumes etc. ainsi que pour les produits transformés.

Ces visites auront vocation à s'assurer des bonnes pratiques d'élevage (le cas échéant) et à vérifier les pratiques en matière de sécurité alimentaire.

L'organisation de ces visites se fera en coordination entre l'Agence et le Titulaire.

18.3 Contrôle du CSE

Le titulaire s'engage à prévenir l'Agence lors des visites sur site de son CSE ou de tout autre organisme de contrôle interne ou externe au titulaire.

19.1 Démarrage de la prestation

Dès la notification du marché l'Agence organise une réunion de démarrage avec le titulaire. Les participants représentant le titulaire sont a minima le chef de secteur et le gérant du restaurant.

Le titulaire procédera à un inventaire contradictoire des denrées et matériels présents dans les locaux affectés. Cet inventaire servira également d'état des lieux.

Une réunion de suivi est organisée à l'issue du premier mois d'exécution du marché. A cette occasion, le titulaire peut remettre un plan de progrès. D'autres réunions peuvent être organisées dès lors que des difficultés importantes ou récurrentes sont constatées dans l'exécution des prestations, ou pour la bonne mise en place de la prestation.

19.2 Suivi de la prestation

Le suivi de la prestation est assuré par la Direction des Achats et du Patrimoine, qui peut s'adjoindre toute personne qualifiée ou représentative des convives

La Direction des Achats et du Patrimoine et le titulaire se réunissent régulièrement pour veiller au suivi de la qualité des prestations et des prix, examiner les résultats des contrôles sanitaires, des enquêtes de satisfaction, la fréquentation, etc., et tout sujet d'actualité (animations, matériels, ...).

La présence du responsable d'exploitation peut être requise en cas de problème ou désordre grave.

Une fois par an, en début de période d'exécution et à l'initiative de l'Agence, un point est réalisé en présence du responsable d'exploitation et du gérant. Il porte sur l'ensemble des exigences du marché et leur respect par le titulaire. A cette occasion, un compte rendu technique et financier de l'année écoulée est présenté par le titulaire.

Les thèmes abordés au cours de cette réunion annuelle peuvent être de toute nature, au-delà des éléments permettant de rendre compte de l'application du cahier des charges : fréquentation du restaurant, résultats des analyses, introduction de mets nouveaux, retrait de produit impopulaires ou non plébiscités, bilan des menus à thèmes et animations, analyse des consommations par gamme tarifaire, points positifs et difficultés particulières d'exécution du marché, niveau de satisfaction / d'insatisfaction des utilisateurs, évolution du poids des déchets, investissements, évolutions du marché, qualité des relations commerciales entre les parties au marché, évolutions techniques ou réglementaires en rapport avec l'objet du marché, etc.

Le compte rendu technique et financier annuel est assorti d'un plan de progrès (cf. article 19.4). Ce plan de progrès porte sur les prestations du marché et sur des préconisations en termes d'évolution concernant l'équipement du restaurant.

Les comptes rendus de réunion ou relevés de décision sont assurés par le titulaire.

Afin de permettre le suivi des dispositions de la loi EGALIM et de la Loi Climat et Résilience, le titulaire transmet une fois par an par voie dématérialisée le total facturé HT des produits de qualité et durables hors produits issus de l'agriculture biologique, le total facturé HT des produits issus de l'agriculture biologique et le total facturé HT des produits toutes qualités confondues.

La transmission se fera au moyen d'un outil informatique, dont le choix est laissé au titulaire et qui sera mis à disposition de l'AERM, dans un format qui puisse être exploité pour la télédéclaration *MaCantine*. L'intégralité des informations disponibles dans cet outil devront pouvoir être restituées à l'AERM à l'issue de l'exécution du présent marché dans un format à convenir le moment venu, pour permettre leur conservation et exploitation si nécessaire.

Le titulaire a obligation de transmettre à l'AERM, sur simple demande et durant toute l'exécution du marché, les moyens de preuve attestant du caractère de qualité durable ou biologique des produits mentionnés comme tels au CCTP, ainsi que les % que représentent, en valeur HT, les produits de qualité et durables, et les produits issus de l'agriculture biologique, pour la période donnée.

Les moyens de preuve peuvent être des documents attestant de labels, certifications ou tout autre document équivalent. Ces documents doivent être en cours de validité au moment où les produits achetés ont été livrés. Le titulaire peut adresser ces documents sous format papier ou dématérialisé selon les indications qui lui seront communiquées par l'AERM.

19.3 Enquêtes de satisfaction

Le titulaire doit recueillir les avis des consommateurs (cahier/registre de doléances ou de suggestions, site internet, baromètre de satisfaction, client mystère, etc.). Leurs résultats seront transmis à l'Agence et aux convives par tout moyen.

19.4 Plan de progrès

Le plan de progrès porte a priori sur l'ensemble des éléments de la prestation. Il vise à permettre la « vie » du marché sans en rompre ni l'esprit ni l'équilibre. Il ne peut ainsi venir modifier substantiellement des éléments essentiels du marché. Son objectif est l'amélioration continue de la prestation et son adaptation aux besoins nouveaux, dans une logique gagnant-gagnant et avec l'accord de l'ensemble des parties. Il ne concerne pas les clauses financières du marché.

Indépendamment de ce plan de progrès, et sauf indication contraire, le titulaire a toute latitude pour développer des propositions qui lui paraissent susceptibles de répondre aux attentes des consommateurs ou de l'Agence.

Ainsi, les éléments de la prestation concernés par le plan de progrès sont, à titre d'exemple :

- La part de bio / de local / de produits en circuit court / de produits de saison / de produits issus du commerce équitable / de produits issus de l'approvisionnement durable (ex. pêche) : ...
- Le grammage : le grammage de certains aliments ou plats pourrait être modifié s'il apparaissait inadapté.
- L'introduction de nouveaux plats, aliments, ou boissons.
- L'offre de vente à emporter.
- La nutrition / la diététique, tel que : emploi du sel dans les préparations, produits sucrés...
- L'évolution de la prestation (offre de petits déjeuners, plats payés au poids, commande à distance du déjeuner à emporter, ...)
- La modification de la chaîne de self (self-service pour les garnitures chaudes par exemple)
- La gestion de la fluidité (durée d'attente)
- La prévention des déchets, la réduction des emballages, le tri des déchets, la gestion des biodéchets
- La réduction des émissions des gaz à effet de serre dans les approvisionnements
- La lutte contre le gaspillage alimentaire / la réutilisation des restes
- La fourniture de produits non alimentaires conformes aux dispositions de la loi sur la transition énergétique pour la croissance verte (sacs plastiques, vaisselle jetable, sacs biodégradables ou en matières biosourcées, contenants alimentaires issus de sources biosourcées recyclables et/ou biodégradables, etc.)
- La qualité de l'information, de l'affichage et de la signalétique des plats ou autres informations
- La formation du personnel
- L'approvisionnement des comptes des agents (à distance, par borne, ...), les modes de paiement (par smartphone, ...)
- La réduction des consommations énergétiques et autres fluides (eau)
- Le recours pour les produits bio et locaux à des centrales d'achat spécialisées

Une fois ce cadre général posé dans le marché, les conditions particulières de mise en œuvre du plan de progrès détaillées ci-dessus font l'objet, après attribution du marché, de discussions et d'ajustements par les parties lors de la phase d'« élaboration conjointe du plan de progrès ».

19.5 Obligation de conseil et d'information du titulaire

Le titulaire est tenu à une obligation permanente d'information et de conseil à l'égard de l'Agence, pendant toute la durée du marché.

20 - PRIX DES REPAS

Les prix sont composés des frais fixes et du coût des denrées (cf. Bordereaux des Prix, annexe n°1 à l'acte d'engagement).

Les prix des denrées sont des prix appliqués aux quantités réellement livrées. Le terme « denrées » s'applique aux différentes préparations qui sont servies dans le restaurant. Le prix est intégralement payé par l'usager, déduction faite, le cas échéant, d'une subvention versée au titulaire par l'Agence.

Seule exception pour la part frais fixe des agents de l'Agence et de l'OFB, celle-ci étant forfaitisée mensuellement sur une base de 17000 repas/an.

Les charges d'exploitation qui incombent au titulaire constituent les frais fixes du marché, elles recouvrent notamment les dépenses suivantes :

- Les frais de personnel, charges comprises

- Les frais de fourniture de linge propre, vêtements de travail, EPI, ...
- Les frais de mise en place et de renouvellement du petit matériel jetable
- Les autres frais de fonctionnement (système d'encaissement avec logiciel, produits d'entretien et lessiviels, ...)
- Les frais d'animation, de signalétique
- Les assurances et impôts
- Les frais de laboratoire et d'analyses
- Les frais de gestion, de structure, l'encadrement et le suivi du fonctionnement du restaurant
- La taxe professionnelle, etc.

Les prix HT sont majorés de la TVA au taux réduit en vigueur dans la restauration collective. En cas de modification de régime fiscal, le titulaire applique les nouvelles dispositions.

21 - DÉBUT DE LA PRESTATION / PRISE EN MAIN DU MARCHÉ

Le titulaire prend dès la notification du marché, toutes les dispositions nécessaires tant en termes d'hygiène, que de mises en place technique et administrative.

22 - FIN DE LA PRESTATION

À l'issue du marché, le titulaire remet à l'Agence le matériel mis à sa disposition. Ce matériel sera rendu complet, nettoyé, usé normalement, et prêt à être utilisé. Le titulaire sortant s'engage à remplacer tout matériel dégradé ou manquant et à nettoyer ou réparer/restaurer tout emplacement ou local dégradé de son fait (en dehors des cas d'usure normale). Le titulaire sortant réduit au maximum les stocks de denrées sur la fin du marché et reprend ce qu'il est possible de reprendre à la fin de la prestation.

Le titulaire du marché doit également transmettre :

- sur demande expresse de l'Agence, dans un délai maximum de 15 jours, la liste du personnel affecté au site tel que prescrit par la convention collective s'appliquant à la présente prestation ;
- les données nécessaires pour une continuité de service optimum par le titulaire suivant ;
- au terme du dernier jour d'exploitation : les données de caisse (nom, numéro de badge, solde, etc.) permettant la reprise par un nouveau titulaire des comptes individuels de chacun des convives.

Un inventaire des denrées restantes devra également être réalisé.

Tout manquement entraîne le versement de pénalités conformément au CCAP.

23 - LIVRABLES

À fournir dans les 7 jours suivant la notification du marché et au plus tard avant le démarrage de la prestation de restauration :

- Politique de maîtrise des risques et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires de type HACCP.
- Nom et coordonnées du responsable du marché et de son suppléant en cas d'absence.

À fournir ou à réaliser au démarrage de la prestation de restauration, ou après :

- A l'entrée des lieux : inventaire des denrées et gros équipements
- Au démarrage : réunion de démarrage
- Au démarrage : état des lieux contradictoire (locaux)
- Dans les 15 jours suivant le démarrage des prestations (*et uniquement si la prestation supplémentaire éventuelle est retenue*) : fiches de données de sécurité (FDS) des produits d'entretien et lessiviels.
- Dans les 15 jours suivant le démarrage des prestations : convention tripartite avec les prestataires ou les locataires de l'Agence ; au fil de l'eau pour les autres éventuels convives réguliers.
- Dans le mois suivant le démarrage : pot de bienvenue.
- Dans le mois suivant la prise en charge du restaurant : projet de plan de prévention.
- Dans le mois suivant la prise en charge du restaurant : protocole de sécurité / de déchargement avec les fournisseurs principaux.
- Dans le mois suivant la prise en charge du restaurant : mode de transmission à l'Agence des justificatifs pour validation avant facturation.
- Dans le mois suivant la prise en charge du restaurant : réunion de suivi

- Chaque mois : résultats des analyses (contrôle bactériologique)
- Dans les 3 mois suivant le début de la prestation : projet de Règlement intérieur.
- Au terme de l'année suivant le démarrage des prestations, et à chaque date anniversaire : compte rendu annuel technique et financier, et projet de plan de progrès

ANNEXES

Annexe 01 – Répartition des charges d'entretien et de maintenance des locaux, équipements et consommables

Annexe 02 – Qualifications, temps de présence et rémunération du personnel affecté sur le site

Annexe 03 – Inventaire des matériels de cuisine du restaurant

Annexe 04 – Plans de masse de l'Eco'Parc