**Annexe 4**

**

**CONCESSION DE SERVICES POUR L’EXPLOITATION DES RESTAURANTS DU SENAT**

**FEVRIER 2026**

**CADRE DE mémoire TECHNIQUE**

*SENAT-DLMG-2026-03*

INFORMATIONS PRÉLIMINAIRES

Le présent document a pour objet d’aider le candidat à construire son mémoire technique qui devra comporter au minimum les éléments demandés ci-dessous.

Il est demandé au candidat de respecter la structuration précisée ci-après.

Le document identifie pour chaque sous-critère les attendus à présenter a minima par le candidat dans son mémoire technique, en fonction des exigences minimales décrites par le Sénat au projet de contrat (dans ce cadre, les articles de référence du projet de contrat sont identifiés).

1. Qualité du projet de restauration (25%)

1.1 Étendue et variété des prestations au restaurant des Sénateurs (10 %)

Le candidat présente ses engagements en termes :

* d’offre petit-déjeuner : nombre et composition des formules (communiquer des exemples avec tarifs),
* de déjeuner et dîner : structuration de l’offre (communiquer a minima trois exemples de cartes avec tarifs), modalités d’intégration des éventuels suppléments, fréquence de renouvellement de la carte,
* de boissons : étendue du choix – communiquer le catalogue des boissons.

Il décrit les modalités de production des repas et les engagements en termes de gamme des denrées (annexe n° 3 du projet de contrat à compléter).

*Articles de référence du projet de contrat : 2.2, 2.4.2.*

1.2 Étendue et variété des prestations au self (10%)

Le candidat présente ses engagements en termes :

* d’offre pour le déjeuner : thématiques de restauration proposées sur les stands, nombre de choix pour les différentes catégories d’éléments (communiquer des exemples de menus sur un mois), permanence du choix sur la durée du service, programme d’animations / repas thématiques, catalogue des boissons,
* d’offre pour le dîner : nombre de choix (communiquer des exemples de menus sur un mois), permanence du choix sur la durée du service, catalogue des boissons,
* d’offre « cafétéria » : nombre de choix (communiquer des exemples sur une semaine avec tarifs),
* d’offre de plateaux-repas : catalogue (communiquer un exemple de catalogue avec tarifs), lieu de production.

Il décrit les modalités de production des repas et les engagements en termes de respect de la saisonnalité et de gamme des denrées (annexe n° 3 du projet de contrat à compléter). Il communique un exemple de fiche technique d’élaboration des prestations.

Il décrit les modalités de la vente à emporter des menus proposés au self et de l’offre cafétéria : modalités de commande en ligne, caractéristiques des conditionnements.

*Articles de référence du projet de contrat : 2.2, 2.3.2.*

1.3 Étendue et variété des prestations de banquet (5 %)

Le candidat présente ses engagements en termes :

* d’offre pour les repas : structuration de l’offre (communiquer a minima trois exemples de formules avec tarifs – y compris boissons et formule enfant – en veillant à intégrer pour chaque formule les alternatives végétariennes, sans gluten et adaptées aux interdits alimentaires), délais de commande, fréquence de renouvellement de la carte,
* d’offre pour les cocktails : catalogue (communiquer un exemple de catalogue avec tarifs), délais de commande, lieu de production,
* d’offre pour les buffets : catalogue (communiquer un exemple de catalogue avec tarifs), délais de commande, lieu de production.

Il décrit les modalités de production des repas et les engagements en termes de respect de la saisonnalité et de gamme des denrées (annexe n° 3 du projet de contrat à compléter).

*Articles de référence du projet de contrat : 2.2, 2.5.2.*

1. Organisation des activités (15 %)

2.1 Qualité des moyens humains et organisationnels pour la mise en œuvre de la production et du service (7%)

Le candidat présente :

* l’organisation des moyens humains pour chacun des espaces ou des activités (restaurant des Sénateurs, self, banquets), en fonction des périodes d’activités parlementaires et des contraintes impactant l’ouverture des espaces de restauration,
* les modalités de prise en compte des évènements exceptionnels liés à l’activité institutionnelle du Sénat (délais de réactivité, moyens mobilisés),
* les engagements en terme de qualité d’accueil et de service dans les différents espaces, en tenant compte de la diversité des publics accueillis (clientèle d’habitués, délégations officielles, groupes extérieurs),
* l’organisation des espaces – y compris pour la vente à emporter et l’offre cafétéria - et la disposition du mobilier, en insistant sur les avantages de ces propositions en termes de qualité et de fluidité de service et d’expérience client,
* les tenues des personnels (à différencier par espace et activité), avec la présentation de visuels,
* l’équipe de pilotage du contrat (sur site et hors site),
* les engagements en terme de formation des personnels (à différencier par profil),
* les engagements en terme d’insertion,

*Article de référence du projet de contrat : 3.1.1, 3.1.8, 3.1.9, 3.1.11, 2.3.2, 2.4.3*

2.2 Qualité de l’exploitation technique des locaux et équipements (4%)

Le candidat présente son projet pour :

* l’entretien courant des locaux et équipements (périmètre, fréquences de nettoyage, produits utilisés, moyens affectés, contrats avec des prestataires extérieurs),
* la maintenance préventive et curative des équipements (périmètre, périodicité du préventif, délais d’intervention pour le curatif, contrats avec des prestataires extérieurs),
* la dotation initiale mise en place pour l’exécution des prestations (petit matériel d’exploitation, verrerie/vaisselle, …).

*Article de référence du projet de contrat : 3.2.4, 3.2.6, 3.2.8.*

2. 3 Qualité de la gestion des systèmes d’information et de la communication (4%)

Le candidat présente son projet pour :

* le système d’encaissement (à différencier par espace), y compris son fonctionnement en mode dégradé (panne informatique),
* l’interface usagers (présentation de ses fonctionnalités, en particulier des modalités de rechargement des badges, de consultation du compte personnel et du module de commande pour la vente à emporter). Communiquer des visuels/une maquette de celle-ci,
* la gestion des réservations au restaurant des sénateurs et pour les banquets : modalité de prise des réservations, délais et mode de transmission des demandes de réservations au Sénat, impact sur leur projet d’organisation de l’utilisation d’une application de gestion des réservations fournies par le Sénat,
* l’organisation des échanges avec l’administration du Sénat (menus, animations, …),
* les modalités d’hébergement de toutes les données traitées (emplacement du datacenter, caractéristiques du datacenter, garanties de sécurité…),
* les différentes signalétiques prévues par le contrat et l’identité visuelle des différents lieux,
* la démarche de suivi de la satisfaction des convives (par typologie de prestations),
* la transmission au Sénat des données de suivi d’exécution du contrat (tableaux de bord et liste des indicateurs sur lesquels le candidat peut s’engager, rapport annuel d’activités).

*Articles de référence du projet de contrat : 2.3.2, 2.5.1, 2.8, 2 .9, 3.5.1, 3.4, .3.1, 4.3.2, 4.3.3.*

1. Qualité environnementale du projet (10 %)

3.1 Qualité durable et environnementale des denrées (5%)

Le candidat présente sa politique d’approvisionnement en denrées et ses engagements en termes :

* d’alimentation durable (annexe n° 4 du projet de contrat à compléter, à différencier le cas échéant par espace / typologie de prestations),
* d’origine géographique des denrées,
* de traçabilité.

*Articles de référence du projet de contrat : 2.2*

3.2 Démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, gestion des déchets et des conditionnements, autres éléments de performance environnementale (5%)

Le candidat présente ses engagements pour :

* la réduction du gaspillage alimentaire (outil de suivi, plan d’actions, vente aux usagers des prestations non consommées, dons aux associations),
* la réduction de ses consommations énergétiques,
* la gestion de ses déchets, y compris textiles (flux concernés, fréquence de collecte, mode de valorisation),
* la garantie d’un conditionnement durable des prestations (vente à emporter, boissons, plateaux-repas,….)

Le cas échéant, le candidat présente l’ensemble des autres mesures qu’il envisage de mettre en œuvre pour améliorer la performance environnementale de son exploitation. Seules pourront être prises en compte les mesures en lien direct avec les activités concédées.

*Articles de référence du projet de contrat : 2.3.2, 2.7.1, 3.1.9, 3.2.9, 3.3.*