

SENAT-DLMG-2026-03

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

**PROJET DE CONTRAT**

**FEVRIER 2026**

Table des matières

[ARTICLE 1. PRÉAMBULE 5](#_Toc222927392)

[Article 1.1. Contexte et objet du contrat 5](#_Toc222927393)

[Article 1.2. Objectifs 5](#_Toc222927394)

[Article 1.3. Synthèse du contrat 6](#_Toc222927395)

[Article 1.4. Missions respectives 7](#_Toc222927396)

[Article 1.5. Structuration du contrat 8](#_Toc222927397)

[Article 1.6. Documents contractuels 9](#_Toc222927398)

[ARTICLE 2. QUALITÉ ET ORGANISATION DES PRESTATIONS DE RESTAURATION 10](#_Toc222927399)

[Article 2.1. Préambule 10](#_Toc222927400)

[Article 2.2. Qualité durable des denrées 10](#_Toc222927401)

[Article 2.3. Marque blanche 13](#_Toc222927402)

[Article 2.4. Self 14](#_Toc222927403)

[Article 2.4.1. Conditions d’ouverture 14](#_Toc222927404)

[Article 2.4.2. Structuration de la prestation 14](#_Toc222927405)

[Article 2.5. Restaurant des Sénateurs 20](#_Toc222927406)

[Article 2.5.1. Conditions d’ouverture 20](#_Toc222927407)

[Article 2.5.2. Structuration de la prestation 20](#_Toc222927408)

[Article 2.5.3. Conditions de présentation du service 23](#_Toc222927409)

[Présentation des tables et des plats au restaurant des Sénateurs 23](#_Toc222927410)

[Qualité d’accueil 23](#_Toc222927411)

[Décoration florale 23](#_Toc222927412)

[Article 2.6. Activités de banquets 23](#_Toc222927413)

[Article 2.6.1. Conditions d’autorisation 23](#_Toc222927414)

[Article 2.6.2. Structuration de la prestation 24](#_Toc222927415)

[Article 2.7. Fourniture de denrées 25](#_Toc222927416)

[Article 2.8. Lutte contre le gaspillage alimentaire 26](#_Toc222927417)

[Article 2.8.1. Réduction des déchets 26](#_Toc222927418)

[Article 2.9. Communication et signalétique 27](#_Toc222927419)

[Article 2.10. Suivi de la satisfaction 27](#_Toc222927420)

[ARTICLE 3. CONDITIONS D’EXPLOITATION 29](#_Toc222927421)

[Article 3.1. Personnel 29](#_Toc222927422)

[Article 3.1.1. Généralités 29](#_Toc222927423)

[Article 3.1.2. Neutralité, discrétion et confidentialités professionnelles 29](#_Toc222927424)

[Article 3.1.3. Stabilité du personnel et remplacements 30](#_Toc222927425)

[Article 3.1.4. Sécurité des personnels 30](#_Toc222927426)

[Article 3.1.5. Modalités d’accès 30](#_Toc222927427)

[Article 3.1.6. Circulation 31](#_Toc222927428)

[Article 3.1.7. Obligations d’information du Concédant 31](#_Toc222927429)

[Article 3.1.8. Formation du personnel 31](#_Toc222927430)

[Article 3.1.9. Tenues de travail 32](#_Toc222927431)

[Article 3.1.10. Obligation d’emploi des travailleurs handicapés 33](#_Toc222927432)

[Article 3.1.11. Insertion 33](#_Toc222927433)

[Article 3.2. Exploitation des locaux et équipements 34](#_Toc222927434)

[Article 3.2.1. Conditions générales de mise à disposition 35](#_Toc222927435)

[Article 3.2.2. État des lieux et inventaire 36](#_Toc222927436)

[Article 3.2.3. Travaux 37](#_Toc222927437)

[Article 3.2.4. Entretien 38](#_Toc222927438)

[Article 3.2.5. Contrôle des opérations d’entretien et de nettoyage par le Concédant 40](#_Toc222927439)

[Article 3.2.6. Maintenance préventive et curative des équipements de cuisine et installations techniques 40](#_Toc222927440)

[Article 3.2.7. Renouvellement d’équipements de cuisine 42](#_Toc222927441)

[Article 3.2.8. Compléments d’équipements 43](#_Toc222927442)

[Article 3.2.9. Déchets 43](#_Toc222927443)

[Article 3.3. Gestion des fluides 44](#_Toc222927444)

[Article 3.4. Mesures d’hygiène et de sécurité 45](#_Toc222927445)

[Article 3.4.1. Plan de maîtrise sanitaire 45](#_Toc222927446)

[Article 3.4.2. Plan de prévention 45](#_Toc222927447)

[Article 3.4.3. Protocole bactériologique 46](#_Toc222927448)

[Article 3.4.4. Gestion des crises 46](#_Toc222927449)

[Article 3.4.5. Sécurité incendie 47](#_Toc222927450)

[Article 3.4.6. Accès des fournisseurs 47](#_Toc222927451)

[Article 3.5. Systèmes d’information 47](#_Toc222927452)

[Article 3.5.1. Principes généraux et exigences fonctionnelles 47](#_Toc222927453)

[Article 3.5.2. Exigence de collaboration avec le Concédant 49](#_Toc222927454)

[Article 3.5.3. Exigence de fourniture, de maintenance, d’hébergement et de sauvegarde 50](#_Toc222927455)

[Article 3.5.4. Exigence de continuité de service 50](#_Toc222927456)

[Article 3.5.5. Exigence liée à l’entrée en vigueur et à la fin des contrats 51](#_Toc222927457)

[ARTICLE 4. GESTION ET VIE DU CONTRAT 52](#_Toc222927458)

[Article 4.1. Durée 52](#_Toc222927459)

[Article 4.2. Clauses financières 52](#_Toc222927460)

[Article 4.2.1. Principe général 52](#_Toc222927461)

[Article 4.2.2. Facturation des prestations et rémunération du Concessionnaire 52](#_Toc222927462)

[Article 4.2.3. Révision des prix 54](#_Toc222927463)

[Article 4.2.4. Taxes 55](#_Toc222927464)

[Article 4.2.5. Redevances versées par le Concessionnaire 55](#_Toc222927465)

[Article 4.2.6. Portail de facturation 56](#_Toc222927466)

[Article 4.3. Outil de pilotage et de suivi du contrat 56](#_Toc222927467)

[Article 4.3.1. Reporting du Concessionnaire 56](#_Toc222927468)

[Article 4.3.2. Production d’un rapport annuel d’activité 61](#_Toc222927469)

[Article 4.3.3. Transmission des documents et informations en cours de contrat 63](#_Toc222927470)

[Article 4.4. Dispositif de contrôle et pénalités 65](#_Toc222927471)

[Article 4.4.1. Modalités de contrôle 65](#_Toc222927472)

[Article 4.4.2. Pénalités 66](#_Toc222927473)

[Article 4.4.3. Exécution d’office 74](#_Toc222927474)

[Article 4.5. Clauses administratives 74](#_Toc222927475)

[Article 4.5.1. Élection de domicile 74](#_Toc222927476)

[Article 4.5.2. Intuitu personae 74](#_Toc222927477)

[Article 4.5.3. Garantie à première demande 75](#_Toc222927478)

[Article 4.5.4. Clause de réexamen 75](#_Toc222927479)

[Article 4.5.5. Mise en œuvre des obligations d’égalité, de laïcité et de neutralité 77](#_Toc222927480)

[Article 4.5.6. Obligations en matière de traitement des données personnelles - RGPD 77](#_Toc222927481)

[Article 4.5.7. Clause d’assurance 79](#_Toc222927482)

[Article 4.5.8. Contentieux 80](#_Toc222927483)

[Article 4.6. Fin du contrat 80](#_Toc222927484)

[Article 4.6.1. Poursuite de l’exploitation 80](#_Toc222927485)

[Article 4.6.2. Remises des installations et des biens en fin de contrat 81](#_Toc222927486)

[Article 4.6.3. Régime des biens et rachat desdits biens le cas échéant 81](#_Toc222927487)

[Article 4.6.4. Stipulations applicables au personnel à l’expiration du contrat 83](#_Toc222927488)

[Article 4.6.5. Fin de contrat anticipée 83](#_Toc222927489)

[Annexes 85](#_Toc222927490)

**ENTRE LES SOUSSIGNÉS :**

**Le Sénat,**

Représenté par M. le Questeur délégué ou Mme la Questeure déléguée,

Ci-après dénommée « le Concédant »

**D’UNE PART,**

**ET**

La **Société** …………………………………………

Représentée par ……………………………………

Dont le siège social est ……………………………

Immatriculée au RCS de ……… sous le numéro ……………,

Ci-après dénommée « le Concessionnaire »

**D’AUTRE PART,**

**ÉTANT PRÉALABLEMENT EXPOSÉ QUE :**

Le Concessionnaire accepte d’assurer l’exploitation des restaurants du Sénat dans le cadre du présent Contrat de concession.

**EN CONSÉQUENCE, IL A ÉTÉ CONVENU CE QUI SUIT :**

# PRÉAMBULE

## Contexte et objet du contrat

La restauration des Sénateurs et des autres usagers du Palais du Luxembourg (collaborateurs des groupes politiques et des Sénateurs, fonctionnaires et contractuels de l’administration sénatoriale, salariés de divers prestataires du Sénat, visiteurs extérieurs) est assurée dans le cadre d’un contrat de concession de service public, en application des articles L. 1121-1 et L. 1121-3 du Code de la commande publique.

Dans ce contexte, le Sénat confie au Concessionnaire le soin exclusif d’assurer l’exploitation des restaurants du Sénat à compter du 1er août 2026. Cette concession porte également sur l’organisation de banquets, sous parrainage des Sénateurs ou à la demande des instances du Sénat ainsi que, sans exclusivité, sur des prestations annexes de restauration.

Le risque économique lié à ces activités est assumé par le Concessionnaire.

Les obligations de service public sont liées au régime d’ouverture de la restauration, conditionné par le rythme du travail parlementaire (par nature aléatoire), à la dimension sociale du self (les usagers bénéficiant d’une subvention du Sénat pour leurs repas) et par le critère d’accessibilité des prestations exigé du Concessionnaire.

Le présent Contrat n’emporte en aucun cas constitution d’un fonds de commerce sur le domaine public concédé et n’est pas éligible au régime de la propriété commerciale.

Les éléments surlignés en GRIS font référence aux éléments requis dans l’offre du Concessionnaire, aux éléments communiqués par le Sénat à titre indicatif ou à toute autre information qui seront adaptés ou supprimés lors de la mise au point du présent contrat.

Les éléments surlignés en JAUNE font référence aux conditions et caractéristiques minimales de la concession qui conditionnent la régularité de l’offre et ne peuvent faire l’objet d’une négociation et/ou de demandes d’amendement conformément à l’article 12.2.1 du règlement de consultation.

## Objectifs

Le Sénat est une assemblée parlementaire qui, aux termes de l’[article 24 de la Constitution](https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000019241014/), a pour mission « d’assurer la représentation des collectivités territoriales de la République ».

Dans ce cadre, la restauration au Sénat doit refléter le savoir-faire culinaire et de l’agriculture française.

Les besoins en termes de restauration sont très variés, en cohérence avec les différentes typologies d’usagers (Sénateurs, invités extérieurs, personnels, collaborateurs) et avec l’activité propre à l’assemblée (rythmée par la vie parlementaire, y compris le soir ou le week-end). Dans ce cadre, le périmètre couvre la totalité des types de restauration : traditionnelle (restaurant des sénateurs), collective (restaurant en libre-service avec repas à consommer sur place ou à emporter), banquets (repas, buffets, cocktails), cafétéria (vente à emporter), plateaux repas.

Le Concédant attend de son Concessionnaire une prestation de restauration répondant à ces objectifs, avec une gestion professionnelle des espaces et locaux qui lui sont mis à disposition, une transparence sur son activité, une capacité d’adaptation, une réactivité si les circonstances l’exigent, et ce dans un cadre économique équilibré pour les deux parties.

## Synthèse du contrat

|  |  |
| --- | --- |
| date de démarrage | * 1eaoût 2026 |
| durée | * 6 ans |
| typologie de prestations | * Restauration traditionnelle * Prestations de type banquet * Restauration collective * Prestations de type cafétéria * Fourniture de plateaux-repas * Fourniture de prestations alimentaires diverses. |
| espaces intégrés au périmètre | * Restaurant des Sénateurs au 15 ter rue de Vaugirard * Self au 36, rue de Vaugirard * Salons de réception au Palais du Luxembourg ou dans ses dépendances (avec ou sans exclusivité) |
| amplitude d’ouverture des espaces | Self   * Le midi du lundi au samedi inclus et, lorsque le Sénat siège, le dimanche * Le soir, lorsque le Sénat siège (y compris le cas échéant, le samedi et le dimanche)   Restaurant des Sénateurs   * Le matin du lundi au vendredi inclus et, lorsque le Sénat siège, le samedi et le dimanche * Le midi du lundi au vendredi inclus et, lorsque le Sénat siège, le samedi et le dimanche * Le soir du lundi au vendredi inclus et, lorsque le Sénat siège, le samedi et le dimanche   Banquets   * Le matin du lundi au vendredi * Le midi et le soir du lundi au samedi * Arrivée des usagers extérieurs : au plus tôt à 8 heures pour le petit déjeuner, au plus tard à 19 heures 45 pour le dîner, avec un départ avant 23 heures * Toutes les manifestations doivent être parrainées par un sénateur et recevoir l’agrément du Sénat) |

|  |  |
| --- | --- |
| principales données chiffrées | * Nombre de jours d’activité : * Self : 293 * Restaurant des Sénateurs : 216 * Banquets : 240 * Nombre de prestations : * Self : 123 124 déjeuners,  13 530 dîners * Collations : 19 502 * Vente à emporter : 4 346 * Restaurant des Sénateurs : 32 460 * Banquets : 61 213 * Petits-déjeuners : 10 123   *Période : du 1er août 2024 au 31 juillet 2025* |
| principales exigences environnementales | * Exigence de 50 % d’alimentation durable dont 20 % de produits issus de l’agriculture biologique sur l’ensemble des prestations * Exigence de 100 % de viandes et poissons durables * Priorisation aux produits issus de circuits courts avec des engagements sur l’origine géographique * Déploiement de contenants recyclables pour la vente à emporter * Mise en œuvre d’une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion des invendus * Collecte et valorisation des bio déchets |

## Missions respectives

Le Concessionnaire effectue les prestations telles qu’elles sont définies ci-après et détaillées dans chacun des articles concernés.

| **Mission** | **Concédant** | **Concessionnaire** |
| --- | --- | --- |
| **Prestations de restauration** | | |
| Approvisionnement en denrées |  | X |
| Établissement des menus / cartes | Validation | X |
| Production des prestations |  | X |
| Service des prestations |  | X |
| Décision d’ouverture des espaces de restauration | X |  |
| Autorisation d’organisation des banquets | X |  |
| Suivi de la satisfaction (réalisation d’enquêtes) | X | X |
|  |  |  |
| **Conditions d’exploitation** | | |
| Affectation et gestion des personnels nécessaires |  | X |
| Mise à disposition des locaux et équipements de restauration | X | X (complément d’équipements) |
| Prise en charge de travaux initiaux sur la cuisine du restaurant des Sénateurs | X |  |
| Nettoyage des locaux et équipements de restauration |  | X |
| Maintenance préventive et curative des équipements de restauration |  | X |
| Renouvellement des équipements de restauration (dans le cadre d’une provision plafonnée) |  | X |
| Dotation initiale et renouvellement des petits matériels d’exploitation et de la vaisselle |  | X |
| Gestion des déchets |  | X |
| Mise en place du Plan de Maitrise Sanitaire |  | X |
| Réalisation des contrôles bactériologiques | X | X |
| Déclenchement de la procédure de gestion des crises | X | X |
| Mise en place des systèmes d’encaissement |  | X |
| Prise en charge des fluides |  | X |

## Structuration du contrat

Le contrat est construit sur la base de la structuration suivante.

|  |  |
| --- | --- |
| Article 2 – La qualité et l’organisation des prestations de restauration | * Qualité des denrées, dont alimentation durable * Prestations au self * Prestations sur le restaurant des Sénateurs * Prestations sur l’activité banquets * Fourniture des denrées sur la buvette * Lutte contre le gaspillage alimentaire * Communication et signalétique dans les espaces * Suivi de la satisfaction |
| Article 3 – Les conditions d’exploitation | * Gestion des règles de sécurité (accès du public extérieur, sécurité incendie) * Gestion des personnels du Concessionnaire * Répartition des missions sur le volet entretien * Répartition des missions sur le volet technique * Gestion des déchets * Modalités de mise en œuvre des mesures d’hygiène et de sécurité alimentaire * Gestion et sécurité des systèmes d’information du Concessionnaire * Gestion des fluides |
| Article 4 – La gestion et la vie du Contrat | * Construction du modèle économique du Concessionnaire * Outils de pilotage et de suivi du contrat * Dispositif de contrôles par le Concédant et de pénalités * Modalités de gestion de fin du contrat |
| Annexes | 1. Données relatives à la fréquentation et au nombre de jours d’ouverture des espaces 2. Arrêté de Questure n° 2010-376 du 31 mars 2010 fixant les conditions d’accès aux restaurants du Sénat 3. Engagements du Concessionnaire en termes de répartition par gamme des denrées 4. Engagements du Concessionnaire en termes d’alimentation durable 5. État de reprise du personnel 6. Arrêté n° 2010-82 du Bureau du 31 mars 2010 fixant les conditions d’accès au Palais du Luxembourg et à ses dépendances 7. Arrêté n° 2010-90 du Président des Questeurs du 31 mars 2010 fixant les conditions d’accès et de circulation dans le Palais du Luxembourg et ses dépendances 8. Plans des locaux 9. État d’inventaire des équipements 10. État des œuvres d’art et de décor et conditions de mise à disposition 11. Exigences de compatibilité avec le badge multiservices Sénat 12. Comptes d’exploitation prévisionnels 13. Grille tarifaire des prestations au démarrage du contrat 14. Mémoire technique du Concessionnaire, rédigé sur la base du cadre du mémoire technique |

## Documents contractuels

Les pièces contractuelles de la présente concession respectent un ordre de priorité. En cas de contradiction entre les pièces contractuelles, celles-ci prévalent dans l’ordre décroissant repris ci‑après :

* Le présent contrat ;
* Ses annexes ;
* Les actes spéciaux de sous-concession et/ou sous-traitance et leurs avenants, postérieurs à la notification du contrat.

Les documents ci-dessus expriment l’intégralité des obligations des parties, y compris les pièces de l’offre du Concessionnaire qui seront annexées au contrat à l’occasion de sa mise au point, à l’exclusion de tout autre document.

Les documents contractuels doivent être interprétés sur la base des stipulations du Contrat et de ses annexes, des principes du droit des concessions, des règles générales applicables aux Contrats administratifs ainsi que de toute jurisprudence qui interviendrait pendant la durée du Contrat. En cas de doute dans l’interprétation du Contrat, un accord sera recherché par les parties.

À défaut d’accord, la lecture la plus favorable au Concédant prévaut.

L’attention du Concessionnaire est appelée sur les stipulations particulières suivantes :

* Toute clause limitative de responsabilité du Concessionnaire intégrée dans son offre est expressément considérée comme nulle et non avenue,
* Le Concessionnaire s’engage à respecter toutes les stipulations incluses dans les pièces constitutives du Contrat ;
* Les exemplaires conservés par le Concédant font seuls foi en cas de litige.

# QUALITÉ ET ORGANISATION DES PRESTATIONS DE RESTAURATION

## Préambule

Le Concessionnaire met en œuvre son projet de restauration dans le respect des stipulations décrites au du présent Contrat, intégrant les prestations suivantes :

* Une restauration traditionnelle, au restaurant des Sénateurs situé 15 ter rue de Vaugirard ;
* Une restauration collective, sur place ou à emporter, au self situé 36, rue de Vaugirard ;
* Une offre cafétéria, à emporter, au self situé 36, rue de Vaugirard ;
* L’organisation de banquets, dans les espaces autorisés par le Concédant ;
* La fourniture de plateaux repas ;
* La fourniture de denrées, à la buvette des parlementaires, dans le Palais du Luxembourg.

Les conditions d’accès aux espaces de restauration sont fixées par l’arrêté de Questure n° 2010‑376 du 31 mars 2010 (voir annexe n° 2).

Le Concessionnaire s’engage à faire respecter les règles d’accès et de sécurité fixées par le Concédant, ainsi que les prescriptions relatives aux banquets et réceptions, par son personnel, ses fournisseurs et le cas échéant ses sous-traitants agréés.

Le Concessionnaire a la possibilité de formuler des propositions d’aménagement des lieux, par exemple pour réduire les temps d’attente pour commander ou s’assoir, ou encore pour répondre aux attentes exprimées par les sénateurs et faire en sorte de disposer de plus d’espaces de confidentialité au restaurant.

## Qualité durable des denrées

Le Concessionnaire met en œuvre une politique d’approvisionnement en denrées basée sur les principes suivants :

* Respect de la saisonnalité ;
* Priorité donnée aux produits bruts et/ou frais ;
* Intégration des produits dits durables au sens de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l’équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite Loi EGalim) et 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) ;
* Priorité donnée aux approvisionnements directs issus de l’agriculture, le Concédant étant particulièrement attentif à l’origine géographique des denrées utilisées pour la confection des repas et au mode d’approvisionnement en circuit court ;
* Engagement de transparence et de traçabilité auprès du Concédant et des usagers.

Les engagements du Concessionnaire sont déclinés pour chacune des typologies de prestations.

L’ensemble des composantes de la politique d’approvisionnement susvisée est détaillé ci-après.

|  |  |
| --- | --- |
| **Saisonnalité** | Le Concessionnaire s’engage au respect des calendriers usuels de saisonnalité des fruits et légumes, étant entendu que le Concédant souhaite également une diversité des présentations. Le délai entre la récolte et la livraison des légumes et fruits frais de saison devra être le plus court possible pour garantir la fraîcheur du produit.  S’agissant spécifiquement des fruits, le Concédant n’impose pas l’identification des fruits servis en desserts lors de la transmission des menus (la mention « fruit de saison » est suffisante), et ce afin de faciliter l’approvisionnement de fruits de qualité et à maturité par le Concessionnaire. Il est cependant exigé du Concessionnaire une variété dans les fruits servis dans les espaces de restauration (en individuel et dans les salades de fruits pour le restaurant des Sénateurs et le self). |
| **Produits bruts et/ou frais** | Les denrées utilisées pour la confection des repas sont classées en six gammes :   * **1e gamme** : produits agricoles frais, en l’état, éventuellement préparés, tranchés, parés, etc., conservés à température ambiante ou réfrigérés ; * **2e gamme** : produits agricoles et préparations (cuisinés) [pasteurisés](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pasteurisation) ou appertisés ([conserves](http://fr.wikipedia.org/wiki/Conserve)), conservés à température ambiante ; * **3e gamme** : produits agricoles et préparations cuisinées [surgelés](http://fr.wikipedia.org/wiki/Surgelé) conservés à des températures d’au moins - 16 °C ; * **4e gamme** : produits agricoles et préparations crus, prêts à l’emploi ; il peut s’agir par exemple de salades, de [crudités](http://fr.wikipedia.org/wiki/Crudité) (carottes râpées...) ou de légumes épluchés, prêts à cuire, conditionnés en sachet de plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération ; * **5e gamme** : produits agricoles [cuits](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisson) sous [vide](http://fr.wikipedia.org/wiki/Vide), [pasteurisés](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pasteurisation) ou stérilisés, prêts à l’emploi conservés grâce à une réfrigération ; les produits stérilisés se conservent plus longtemps que les produits pasteurisés ; * **6e gamme**: produits agricoles [déshydratés](http://fr.wikipedia.org/wiki/Déshydratation), de longue conservation à température ambiante.   Le Concédant privilégie l’utilisation de produits dits de première gamme et le recours marginal à des produits transformés (en particulier des produits de cinquième et de sixième gamme). Toutes les préparations culinaires doivent être réalisées sur place s’agissant du self, du restaurant des Sénateurs et des banquets (l’utilisation de produits transformés ne doit être qu’exceptionnelle). La production pour les cocktails / buffets et les plateaux-repas est envisageable à l’extérieur des espaces de restauration mis à disposition par le Concédant.  Le Concessionnaire s’engage à strictement mettre en œuvre ses engagements en termes de répartition par gamme par typologie de produits et par espace de restauration. Ces engagements, précisés au mémoire technique et à l’annexe n° 3, sont à mettre en cohérence par le Concessionnaire avec les capacités de production des espaces mis à disposition et les moyens humains qui y sont affectés par le Concessionnaire. |
| **Produits durables** | Le Concessionnaire met en œuvre une offre alimentaire qui permet l’atteinte du taux global d’alimentation durable suivant :   |  |  | | --- | --- | | **TYPE DE PRESTATION** | **TAUX D’ALIMENTATION DURABLE** | | **Par typologie de prestations (self et offre cafétéria, restaurant des Sénateurs, banquets)** | * 50 % d’alimentation durable dont 20 % de bio[[1]](#footnote-2). * 100 % de viandes bovines, ovines, porcines, de volaille et de produits de la pêche durables |   Le taux susvisé est comptabilisé en valeur d’achat hors taxes sur la totalité des achats réalisés pour le Concédant. Les exigences sont à respecter dès la première année du contrat.  L’exigence du sénat porte sur le respect strict des taux.  Le taux d’alimentation durable s’apprécie sur une année civile dans la perspective d’assurer une diversité de produits parmi tous les groupes d’aliments (fruits, légumes, laitages, viandes, œufs, légumineuses, céréales).  Le Concessionnaire précise ses engagements dans les tableaux joints en annexe n° 4, les détaillant par typologie de prestations (restaurant des Sénateurs, banquet, self et offre cafétéria). |
| **Transparenc**e | Le Concessionnaire met en œuvre les moyens nécessaires pour assurer la transparence des approvisionnements de ses denrées, tant auprès du Concédant que des usagers :   * Par la transmission, sur simple demande du Concédant, et sous un délai de cinq jours ouvrés, de tout élément relatif à son approvisionnement (fiche technique, justificatif fournisseur, bon de production…) ; * Par l’affichage au self, au restaurant des Sénateurs, dans les locaux où se tiennent les banquets et sur les plateaux-repas, de l’origine des viandes : conformément au décret n°2022-65 du 26/01/2022, modifiant le décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l’étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration, le Concessionnaire se doit d’assurer l’étiquetage de l’origine (pays d’élevage et d’abattage) des viandes bovines, de porc, de volaille, d’agneau et de mouton. Cette indication de l’origine doit, conformément au décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002, être portée « à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les cartes et menus, ou sur tout autre support » ; * Par l’affichage au self et l’inscription des produits durables sur la carte du restaurant des Sénateurs et les menus des banquets, par l’identification claire et précise des marqueurs intégrés par le Concessionnaire au décompte du taux susvisé ; * Par la communication dans les délais et le niveau de détail requis des données permettant la mise en ligne annuelle sur le site ma-cantine.agriculture.gouv.fr du bilan chiffré de la mise en œuvre des obligations prévues par les Lois EGalim et Climat & Résilience, exclusivement sur le self. La télé‑déclaration pour chaque typologie de prestations est assurée par le Concessionnaire après présentation des données au Concédant ; * Par la tenue et la communication des éléments de reporting, tels que précisés au présent Contrat, notamment concernant le suivi du taux d’alimentation durable par typologie de prestations (self, restaurant des sénateurs et banquets) et de manière consolidée au niveau du Sénat. Le Concédant se réserve la possibilité d’effectuer des contrôles des données déclarées par le Concessionnaire, y compris en sollicitant un tiers extérieur mandaté par le Concédant. Dans cette hypothèse, le Concessionnaire a l’obligation de communiquer au Concédant ou au tiers mandaté par lui, sous un délai de cinq jours ouvrés, les documents permettant ce contrôle. |

## Marque blanche

Dans le cadre de l’exécution du présent contrat, aucune marque du Concessionnaire ou assimilé ne devra être visible ou portée à la connaissance des usagers du service sous quelque forme que ce soit, sauf autorisation préalable et expresse du Concédant, à titre exceptionnel.

S’agissant du restaurant des sénateurs, le Concessionnaire a l’obligation d’utiliser la dénomination « Restaurant des Sénateurs » à l’exclusion de toute autre dénomination.

Par ailleurs, le Concessionnaire ne peut déposer ou utiliser aucune marque en lien avec l’image du Concédant, sans l’autorisation expresse de ce dernier.

Dans le cadre de l’activité de banquets, le concessionnaire informe les organisateurs que les invitations éventuellement adressées aux participants doivent mentionner comme lieu le « Restaurant des Sénateurs » ou le « Palais du Luxembourg », à l’exclusion de toute autre dénomination.

## Self

### Conditions d’ouverture

Le self est ouvert au déjeuner, hors jours fériés, tous les midis du lundi au samedi et le dimanche lorsque le Sénat siège, ainsi que le soir lorsque le Sénat siège.

La demande d’ouverture du self pour le soir est émise par le Concédant chaque matin au plus tard à 10 heures 30, lorsqu’il est envisagé que la séance publique se poursuive au-delà de 19 heures 30. Pour information, le déroulement des séances publiques étant fonction des débats parlementaires et par nature imprévisible, il peut exceptionnellement arriver que la demande d’ouverture ou l’annulation de l’ouverture du self soit communiquée hors délais (la fréquence est de l’ordre de 3 à 4 fois par an).

Lorsque la Conférence des Présidents envisage que le Sénat puisse tenir séance le dimanche, le Concessionnaire prévoit une équipe d’astreinte. Le Concessionnaire a la charge de suivre l’évolution de la séance du samedi soir pour confirmer l’ouverture du self le dimanche.

Les horaires d’ouverture du self sont les suivants :

* Pour le déjeuner : de 11 heures à 14 heures 30.
* Pour le dîner : de 18 heures à 21 heures 30, avec ouverture de la vente à emporter à 17 heures 30

Les dates de fermeture du self en cours d’année sont fixées par le Concédant ; le self est ouvert toute l’année sauf dérogation accordée par le Concédant. À titre exceptionnel, le Concédant se réserve le droit d’exiger l’ouverture du self, en tant que de besoin, au titre du principe de continuité du service public. Dans cette hypothèse, le Concessionnaire sera prévenu 24 heures à l’avance et devra être en mesure d’assurer ses prestations.

### Structuration de la prestation

Les menus sont établis par le Concessionnaire pour une période d’un mois.

Ils sont proposés au Concédant au plus tard trois semaines avant le début de la période concernée ; ils doivent porter sur tous les choix offerts prévus au Contrat. Le Concédant émet ses remarques et demandes de modification au plus tard dix jours avant le début de la période. Seuls des menus acceptés par le Concédant peuvent être proposés aux usagers. À défaut de réponse dans les délais, les menus sont réputés validés par le Concédant.

Le Concessionnaire utilise en priorité des produits frais et de saison ; étant donné les locaux et équipements mis à disposition par le Concédant, l’utilisation de produits transformés ne peut être que marginale.

La production des repas est à mettre en œuvre sur la base des engagements qualitatifs de répartition par gamme précisés en annexe n° 3.

Les prestations transformées peuvent être reproposées le jour suivant (au maximum une fois) dans les conditions d’hygiène réglementaires, après information préalable du Concédant.

Le Concessionnaire doit être force de proposition pour présenter en cours de contrat des évolutions ou des innovations permettant une variété des prestations et une adaptation aux attentes des usagers.

Les menus proposés par le Concessionnaire intègrent clairement les labels et mentions valorisantes attachés à chaque présentation.

Le Concessionnaire transmet mensuellement au Concédant les menus sous format numérique pour l’ensemble du mois ; il met en ligne quotidiennement le menu du jour sur l’intranet du Sénat. Il doit tenir à disposition du Concédant les fiches techniques d’élaboration de l’ensemble des prestations qu’il propose, indiquant précisément la catégorie et l’origine de tous les produits constituant la recette.

Les menus validés par le Concédant sont définitifs, doivent être servis à la date prévue et ne peuvent être modifiés qu’après information préalable du Concédant. Ces modifications sont dûment justifiées par les nécessités d’approvisionnement (rupture fournisseur, procédure de retrait sur un produit, non-conformité d’un produit) et respectent les équivalences alimentaires sans affecter ni la valeur nutritionnelle ni la valeur économique de la prestation prévue.

Les repas étant pris en libre-service, les menus établis ne peuvent pas, à eux seuls, garantir une alimentation nutritionnellement équilibrée dans la mesure où les usagers sont libres de composer leur repas comme ils l’entendent. Cependant, le Concessionnaire doit respecter les règles essentielles d’équilibre alimentaire et observer pour l’élaboration des menus les recommandations du GEMRCN (Groupe d’Études des Contrats Restauration Collective et Nutrition). Le convive doit pouvoir se composer un repas équilibré et ce, également s’agissant des offres végétariennes ou végétaliennes.

La qualité de la prestation doit être, a minima, constante tout au long de l’exécution du Contrat, y compris en cas de moindre fréquentation des lieux de restauration. Le Concédant peut cependant accepter une réduction du nombre de choix et/ou de fermeture de stands, sur proposition du Concessionnaire, pendant des périodes creuses, notamment les périodes de vacances scolaires ou de moindre activité parlementaire.

Le grammage est a minima conforme aux « recommandations relatives à la nutrition » du GEMRCN en vigueur ; en cas de « fourchette basse et haute », le grammage le plus élevé est retenu.

Le convive construit son plateau en libre-service pour le déjeuner ; il a le choix entre quatre formules :

|  |  |
| --- | --- |
| **Formule dite repas complet** | Composée de 4 éléments parmi :   * Entrée ; * Plat et son accompagnement (ou plat complet de type couscous) (est comptabilisé comme un seul élément) ; * Produit laitier ; * Fromage ; * Dessert |
| **Formule dite fractionnée 3 éléments** | Composée de 3 éléments parmi :   * Entrée ; * Plat et son accompagnement (ou plat complet de type couscous) (est comptabilisé comme un seul élément) ; * Produit laitier ; * Fromage ; * Dessert ;   Dont obligatoirement un plat et son accompagnement. |
| **Formule dite fractionnée 2 éléments** | Composée de 2 éléments parmi :   * Entrée ; * Plat et son accompagnement (ou plat complet de type couscous) (est comptabilisé comme un seul élément) ; * Produit laitier ; * Fromage ; * Dessert ;   Dont obligatoirement un plat et son accompagnement. |
| **Formule dite fractionnée 1 élément** | Composée obligatoirement d’un plat et son accompagnement. |

Au-delà, le convive peut compléter son plateau par des éléments supplémentaires, facturés en sus aux usagers sur la base du prix correspondant à la nature du supplément :

* Supplément entrée, fromage, produit laitier, dessert
* Supplément boisson.

Chaque jour, le socle minimum proposé aux usagers est le suivant, sachant que, le samedi et au dîner, le Concessionnaire a la possibilité, au regard de la fréquentation constatée et après accord du Concédant, de présenter une offre réduite par rapport à celle du déjeuner et comportant nécessairement une proposition végétarienne :

Le Concessionnaire peut proposer une structuration des repas plus qualitative (portant sur le nombre de choix offerts et les engagements de permanence sur la durée du service).

|  | **Choix** | **Permanence du choix** |
| --- | --- | --- |
| **Entrées** | 3 entrées dressées chaudes ou froides, dont obligatoirement une salade composée (a minima 3 ingrédients différents) en cas de fermeture ponctuelle du salad’bar  Un bar à salades, composé a minima de 6 composantes variant au cours de la semaine et de 2 toppings en agrément, permettant de réaliser un contenant de 20 cl a minima. Les composantes présentées au bar à salades doivent être différentes de celles présentées en entrées dressées.  Un bar à soupe (chaude ou froide en fonction de la saison) est proposé́. | Jusqu’à 13 heures 30 : 100 %  À partir de 13 heures 30 : 1 entrée dressée chaude ou froide, 4 composantes sur le bar à salades, bar à soupe. |
| **Plats principaux** | 6 plats dont :   * 1 poisson ; * 1 viande rouge ou blanche ; * 1 végétarien[[2]](#footnote-3) ; * 1 végétalien ; * 1 grillade[[3]](#footnote-4) ; * 1 grande salade constituée au bar à salades. | Jusqu’à 13 heures 30 : 100 %  À partir de 13 heures 30 : 3 plats et 1 grillade. |
| **Accompagnements des plats principaux** | 3 accompagnements dont :   * Féculents ; * Légumes ; * frites.   Les plats uniques pizza, quiches, tartes salées diverses ou plat unique sont accompagnés, au choix du convive, d’une salade verte ou d’un des accompagnements parmi ceux proposés avec les autres plats du jour. | Jusqu’à 13 heures 30 : 100 %  À partir de 13 heures 30 : 2 plats d’accompagnements dont les frites |
| **Fromages et laitages** | 3 fromages - la variété des fromages proposés est la plus large possible.  5 laitages dont :   * 1 aux fruits ; * 1 à base de lait de brebis ou de chèvre ; * 1 à base de lait végétal. | Sur toute la durée du service : 100 % |
| **Desserts** | 3 desserts dressés dont obligatoirement 3 pâtisseries par semaine.  Un bar à desserts, composé a minima de 3 composantes et de 2 toppings en agrément, permettant de réaliser un contenant de 20 cl a minima. Les composantes présentées au bar à desserts doivent être différentes de celles présentées en desserts dressés.  1 plateau de fruits (a minima 3 choix) - les fruits seront variés et adaptés à la saison. Ils devront être « mûrs à point » au moment de leur consommation. | Jusqu’à 13 H 30 : 100 %  À partir de 13 heures 30 : 1 dessert dressé, 2 composantes dans le bar à desserts et le plateau de fruits (a minima 2 choix). |
| **Pain** | Le pain du type baguette est intégré dans le coût du plateau pour les usagers ; il est à volonté. | Sur toute la durée du service : 100 % |
| **Boissons** | Les boissons suivantes (au minimum 4 choix) sont présentées, conditionnées en bouteille en verre ou en cannettes (sans plastique) :   * sodas ; * jus de fruits.   Ces boissons sont facturées en supplément.  Seul le Concédant peut autoriser la vente de boissons alcoolisées au self.  Le Concessionnaire propose aux usagers gratuitement de l’eau plate et de l’eau gazeuse en libre-service.  Le Concessionnaire propose des boissons chaudes au self (café, thé) et met à disposition les équipements nécessaires. Cette offre est intégrée dans le coût de la formule, étant entendu qu’elle est plafonnée à une boisson chaude par personne. Au-delà, la boisson est facturée aux usagers. | Sur toute la durée du service : 100 % |
| **Divers** | Le Concessionnaire met tous les jours à disposition des usagers et à discrétion : le poivre et le sel, un assortiment de condiments (beurre, cornichons, petits oignons, olives noires et vertes, piment, etc.), différentes sauces et huiles pour accommodement et assaisonnement ainsi que le sucre.  Des sauces et huiles variées sont à proposer par le Concessionnaire en bouteille ; un conditionnement en collectif est de même à privilégier pour le sel, le poivre et le sucre.  Ces prestations ne sont pas payantes pour les usagers.  Une serviette jetable, fournie par le Concessionnaire, est remise à chaque convive lors de son passage en caisse. | Sur toute la durée du service : 100 % |
| **Animations / repas thématiques** | Le Concessionnaire doit intégrer des menus à thèmes, intégrant une offre alimentaire spécifique et accompagnés d’animations. Elles portent en particulier sur les questions alimentaires et diététiques. Un repas de fin année (Noël) doit obligatoirement être proposé sans surfacturation au Concédant ou aux usagers. Les animations sont proposées par le Concessionnaire et validées par le Concédant. La fréquence minimale est à définir avec le Concédant et ne peut pas excéder une par trimestre. | |
| **Offre cafétéria** | * 2 sandwichs (dont obligatoirement un pain baguette) ; * 2 quiches ou tartes du jour.   Chaque composante de l’offre cafétéria est proposée individuellement ou en formule pouvant comportant de deux à quatre éléments (entrée, laitage, dessert, fruit) issus de l’offre du self.  Le Concédant attend du Concessionnaire une offre de qualité (priorisation de la production sur place) et variée (offre différente chaque jour de la même semaine). | |

L’offre du self est également vendue à emporter et doit pouvoir être commandée en ligne.

Le Concessionnaire propose des contenants recyclables, qui sont facturés en supplément conformément à la grille tarifaire. II doit servir sans surcoût les usagers qui disposent de leur propre contenant.

Le Concessionnaire propose une solution de commande en ligne des prestations de vente à emporter. Les commandes doivent être possibles jusqu’au jour J avant 10 heures 30. L’offre du jour doit être mise en ligne par le Concessionnaire au plus tard en J-1 avant 17 heures. L’offre de vente à emporter intègre les prestations proposées au self et les prestations proposées de type cafétéria. Le Concédant peut par ailleurs commander directement des prestations de vente à emporter pour certaines catégories de personnels postés.

Le Concédant peut commander des plateaux-repas.

Chaque plateau est composé de :

* 1 entrée (environ 100 g) ;
* 1 plat froid (100/120 g) et 1 garniture (150-200 g) ;
* 1 fromage portion (30-50 g) ;
* 1 dessert du jour (80-120 g) ;
* 1 kit de couverts en bois et serviette ;
* 1 boule de pain (50 g).

Le Concessionnaire doit pouvoir présenter une gamme variée de plateaux (a minima 2 choix dont une offre viande - avec alternative sans porc - ou poisson et végétarienne) ; la composition du plateau est obligatoirement différente le midi et le soir, de façon à garantir un choix différent aux usagers qui commandent deux fois au titre d’une même journée.

La commande est transmise en J-1 avant 18 heures pour le déjeuner du lendemain et en J avant 10 heures pour le dîner ; le Concessionnaire doit pouvoir ajuster la commande de manière exceptionnelle hors délais.

## Restaurant des Sénateurs

### Conditions d’ouverture

Les jours d’ouverture sont les suivants :

* Le matin du lundi au vendredi inclus et, lorsque le Sénat siège, le samedi et le dimanche ;
* Le midi du lundi au vendredi inclus et, lorsque le Sénat siège, le samedi et le dimanche ;
* Le soir du lundi au vendredi inclus et, lorsque le Sénat siège, le samedi et le dimanche.

Avec les horaires d’ouverture suivants :

* Pour les petits déjeuners : de 8 heures à 10 heures ;
* Pour les déjeuners : de 12 heures à 14 heures ;
* Pour les dîners : de 19 heures à 23 heures, les usagers extérieurs devant se présenter au plus tard à 19 heures 45.

La demande d’ouverture du Restaurant des Sénateurs le samedi ou le dimanche est concomitante à celle adressée pour le self.

À titre exceptionnel, le Concédant peut demander au Concessionnaire l’ouverture du restaurant des sénateurs en raison de manifestations particulières se tenant en dehors des semaines d’activité parlementaire, dans un délai à convenir avec le Concessionnaire.

### Structuration de la prestation

Le Concessionnaire fournit les prestations suivantes.

|  |  |
| --- | --- |
| **Petit-déjeuner** | Une offre variée de petits-déjeuners, sur la base minimale de 4 formules, pour couvrir l’ensemble des besoins :   * Formule 1 : boisson chaude, viennoiserie ou tartine ou laitage ; * Formule 2 : boisson chaude, jus de fruits, viennoiserie ou tartine ou laitage ; * Formule 3 : boisson chaude, jus de fruits, viennoiserie ou tartine, laitage et salade de fruits ; * Formule 4 : boisson chaude, jus de fruit, œufs, fromage, charcuterie.   Le Concessionnaire a la possibilité de proposer d’autres formules. |
| **Déjeuner / dîner** | Trois formules :   * Repas complet intégrant : * Une entrée + un plat et son accompagnement + un fromage + un dessert + une boisson chaude + eau plate ou gazeuse + pain individuel * Repas fractionné 3 éléments intégrant : * Une entrée + un plat et son accompagnement + fromage ou dessert + une boisson chaude + eau plate ou gazeuse + pain individuel * Repas fractionné 2 éléments intégrant : * Une entrée + un plat et son accompagnement + une boisson chaude + eau plate ou gazeuse + pain individuel ou un plat et son accompagnement + un dessert + une boisson chaude + eau + pain individuel   La carte est renouvelée quotidiennement et les deux formules doivent permettre a minima les choix suivants :   * 4 entrées différentes parmi les choix suivants : suprêmes de pamplemousse, une entrée protidique, une entrée végétarienne, une entrée végétalienne, un potage en hiver, une soupe froide en été ; * 4 plats différents, dont un diététique : une viande, un poisson, un plat en sauce, un plat végétarien (les semaines où le Sénat ne siège pas : 3 plats, dont un végétarien) ; * Un plateau de fromages affinés ou un fromage blanc fermier ou une salade verte ; * Un vaste choix de desserts : un dessert du jour, un millefeuille à la vanille, un baba au rhum, deux tartes aux fruits de saison, une mousse au chocolat, une crème caramel, une salade de fruits préparée maison, la corbeille de fruits de saison.   Le Concessionnaire peut proposer, en complément des deux formules :   * Des choix supplémentaires proposés à la carte, avec des tarifs à l’unité ; * Des suppléments par rapport à la formule, dans les conditions suivantes : la formule doit présenter au maximum un supplément par élément du menu (1 entrée avec supplément, 1 plat avec supplément, 1 dessert avec supplément) ; le montant du supplément ne peut pas conduire à augmenter le tarif du menu de plus de 25 %.   Le Concessionnaire imprime chaque jour une carte de la qualité de celle d’un restaurant traditionnel. Il propose aux sénateurs ou organes du Sénat la possibilité que leurs invités se voient remettre une carte sur laquelle les prix n’apparaissent pas. |
| **Boissons** | Le Concessionnaire propose une carte variée de boissons :   * Sodas ; * Bières ; * Apéritifs ; * Champagnes ; * Vins (au verre en 12 cl, en bouteille en 75 cl) ; * Digestifs (au verre en 4 cl) ; * Boissons chaudes. |

Le Concessionnaire a la possibilité d’organiser des opérations de mise en avant de produits issus des terroirs français, sous réserve d’accord préalable du Concédant et de présentation d’a minima trois producteurs différents, dans un objectif de promotion d’une filière ou d’un produit et compte tenu de l’interdiction d’organiser des manifestations à visée promotionnelle ou commerciale dans l’enceinte du Palais du Luxembourg et de ses dépendances. La demande est à effectuer par le Concessionnaire au plus tard un mois avant l’évènement, en y détaillant les modalités d’organisation (région, produits, producteurs, logistique, signalétique, conditions de mise en vente éventuelle des produits). Le silence du Concédant gardé pour une durée de 15 jours à compter de la transmission de la demande vaut acceptation.

### Conditions de présentation du service

## **Présentation des tables et des plats au restaurant des Sénateurs**

Les tables sont dressées avec un nappage en tissu blanc de qualité.

La porcelaine, la verrerie et les couverts, disposés harmonieusement sur les tables, sont adaptés aux lieux et d’une propreté irréprochable.

## **Qualité d’accueil**

Le Concessionnaire veille à un service de qualité, correspondant à la réputation et à l’image des lieux. Il est tenu, ainsi que son personnel, à une obligation de discrétion professionnelle.

Il veille à garantir la propreté des tenues de son personnel.

Le concessionnaire doit être en mesure d’adapter le type d’accueil et de service proposé à la qualité des invités, et notamment être capable de réserver un accueil chaleureux à sa clientèle d’habitués et un accueil protocolaire aux délégations officielles reçues par les organes du Sénat.

## **Décoration florale**

La décoration florale du restaurant est à la charge du Concessionnaire.

Toutefois, lors de réceptions institutionnelles confiées au Concessionnaire, organisées dans les salons de réception et dans le cadre des activités parlementaires, le Concédant peut choisir de confier le fleurissement à ses propres services.

## Activités de banquets

### Conditions d’autorisation

Le Concessionnaire peut organiser des prestations de type banquets dans certains espaces du Palais du Luxembourg et de ses dépendances, dès lors que l’évènement a reçu le parrainage d’un sénateur et l’agrément du Concédant. Le service proposé se compose d’un repas avec service à table ou d’un buffet ou d’un cocktail.

Les prestations peuvent se dérouler le matin, le midi et le soir, du lundi au samedi inclus. Les participants peuvent être accueillis de 8 heures à 23 heures, les usagers extérieurs devant, le matin, se présenter à partir de 8 heures et, le soir, au plus tard à 19 heures 45.

Le Concessionnaire propose lors de ces évènements une offre diversifiée et de qualité permettant d’assurer la satisfaction des usagers, adaptée à différents formats d’évènements et relevant de gammes différentes.

Les banquets sont réalisés dans les espaces dédiés, à savoir :

* Les Salons Napoléon, Pourpre, Vaugirard, Cheminée et Beige dont le Concessionnaire a l’usage exclusif et qui sont mis à sa disposition à condition de ne pas être utilisés par la Présidence du Sénat ;
* Les Salons de Boffrand et le Pavillon de l’Orangerie qui peuvent être mis à la disposition du Concessionnaire par la Présidence du Sénat (absence d’exclusivité) ;
* La salle René Coty, située dans le palais du Luxembourg, et le Salon Tournon[[4]](#footnote-5), situé dans un appartement au 20 rue Tournon (absence d’exclusivité).

Lorsque le banquet est organisé dans un espace dont le Concessionnaire n’a pas l’exclusivité et sauf dérogation accordée par le Concédant, il en assure la remise en état immédiatement à l’issue de la manifestation.

De façon exceptionnelle et sur autorisation expresse et préalable du Concédant, le Concessionnaire peut utiliser les espaces dédiés aux banquets dont il a l’usage exclusif comme extension du restaurant des Sénateurs.

Le Concessionnaire peut organiser de banquets dans les salons du restaurant uniquement sur la demande écrite d’un ou plusieurs sénateurs. Il transmet au Concédant les demandes de réservation qui lui sont adressées dès qu’il en est destinataire. Il est tenu d’utiliser l’outil informatique de gestion des réservations (en lien avec l’application de gestion des visiteurs) que le Concédant est susceptible de mettre à sa disposition.

Le Concédant agrée la manifestation envisagée si elle répond aux critères fixés par la réglementation interne du Sénat. Il se prononce lorsque sont en sa possession les informations suivantes : l’objet précis du banquet, le nom, les coordonnées et la qualité de l’organisateur, le cas échéant sa raison sociale, le nombre et la qualité des participants, le nom du responsable de l’accueil et le texte de l’invitation ainsi que son support de diffusion.

Les évolutions éventuelles de la réglementation concernant la nature des manifestations susceptibles d’être accueillies s’imposent au Concessionnaire.

La tenue de l’événement est subordonnée à la transmission préalable, au plus tard soixante-douze heures avant la manifestation, de la liste nominative des invités.

### Structuration de la prestation

Le Concessionnaire fournit les prestations suivantes.

|  |  |
| --- | --- |
| **Repas banquet** | Le Concessionnaire propose une carte sur la base de menus de composition différente (tant en nombre d’éléments qu’en niveau de qualité).  La carte est renouvelée avec une fréquence mensuelle (notamment au regard des objectifs de variété et de saisonnalité des produits). Chaque menu doit intégrer des alternatives sans porc, sans gluten, végétarienne, ou conforme aux habitudes alimentaires des délégations invitées.  Les repas sont obligatoirement à différencier de ceux proposés au restaurant des sénateurs, a minima sur trois jours glissants (par exemple : le repas servi au banquet un mercredi doit être distinct de la carte présentée au restaurant des sénateurs le mardi et le jeudi). |
| **Prestations diverses** | Une offre destinée aux groupes scolaires ou de conseils municipaux de jeunes :   * Une formule de repas enfant ; * Une formule de pique-niques à emporter. |
| **Cocktails** | Le catalogue du Concessionnaire doit a minima intégrer l’offre suivante :   * Cocktail 9 pièces (3 salées froides, 3 salées chaudes, 3 sucrées) ; * Cocktail 12 pièces (5 salées froides, 3 salées chaudes, 4 sucrées) ; * Cocktail 15 pièces (6 salées froides, 5 salées chaudes, 3 sucrées) ; * Cocktail 18 pièces (7 salées froides, 4 salées chaudes, 3 sucrées) ; * Cocktail 24 pièces (8 salées froides, 9 salées chaudes, 6 sucrées). |
| **Buffets** | * Composition à proposer par le candidat. |
| **Petit-déjeuner** | L’offre est identique à celle proposée au restaurant des Sénateurs). |

Le Concessionnaire présente dans son offre les modalités (y compris délais) de commande par typologie de prestations.

Le concessionnaire doit être en mesure d’adapter le type d’accueil et de service proposé à la qualité des invités, et notamment être capable de réserver un accueil chaleureux à sa clientèle d’habitués et un accueil protocolaire aux délégations officielles reçues par les organes du Sénat.

## Fourniture de denrées

Le Concessionnaire fournit une prestation annexe de restauration destinée à la buvette des parlementaires.

Le Concessionnaire répond à toute demande du Concédant dans des délais et conditions compatibles avec l’urgence de chaque situation.

Les prestations concernées sont listées dans la grille tarifaire.

Le Concessionnaire ne dispose pas de l’exclusivité sur ces prestations.

## Lutte contre le gaspillage alimentaire

### Réduction des déchets

Le Concessionnaire s’engage à respecter toute nouvelle réglementation en la matière.

La lutte contre le gaspillage alimentaire s’inscrit dans une démarche globale de réduction des déchets alimentaires et de maîtrise du gaspillage alimentaire sur l’ensemble du process : de l’approvisionnement, à la production, à la consommation et à l’élimination.

Le Concessionnaire est force de proposition et met en œuvre une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, prenant en compte l’ensemble de la chaîne et relevant de sa responsabilité :

* En amont de la production des repas : prise en compte du gaspillage dans les modes d’approvisionnement et dans la construction des menus *(par exemple : utilisation de produits déclassés - catégorie II - ou non calibrés pour la production de potages ou de compotes) ;*
* En phase de production des repas : prise en compte de l’appréciation et de la consommation des usagers, pour améliorer les recettes et vigilance sur la bonne présentation des mets, favorisant l’appétence des usagers, gestion des taux de prise, ajustement du cahier de grammages ;
* Pendant le service des repas (au self) : service sur la base du grammage recommandé par le GEMRCN, avec possibilité pour les usagers de solliciter un grammage supérieur lors du passage au stand ;
* En aval du service des repas : mise en place d’un dispositif de vente aux usagers à un prix inférieur des prestations non consommées du jour, étant entendu que le Concédant exige que le dispositif mis en place permette aux usagers d’avoir une visibilité de ce qui est proposé à la vente et de ce qu’il peut acheter, sans que ce dispositif ne constitue une exigence minimale ; dons alimentaires à des associations ou organismes d’aide alimentaire.

Un outil de suivi du gaspillage alimentaire est mis en place par le Concessionnaire. Celui-ci permet au-delà de la réalisation de simples pesées, de définir pour chaque produit la quantité non-consommée afin de permettre des actions ciblées pour améliorer la satisfaction et ainsi la réduction du gaspillage alimentaire. Dans le cadre de son étude constante sur le gaspillage alimentaire et du plan de progrès visant à réduire les quantités gaspillées par repas, le Concessionnaire assure des pesées à une fréquence minimale déterminée dans son offre.

Un premier plan et calendrier d’actions associées est mis en place au démarrage du Contrat, conformément à l’offre du Concessionnaire. Celui-ci et les objectifs assignés peuvent être revus en fonction des actions successives mises en œuvre dans le cadre d’une démarche de progrès sur la durée du Contrat.

Un bilan des diagnostics (y compris pesées) réalisés*,* précisant le poids du gaspillage alimentaire et le circuit de la valorisation (déchets évitables via don alimentaire et déchets inévitables via valorisation organique) est communiqué dans le cadre du reporting prévu à l’article concerné.

Ce plan d’actions doit comprendre notamment des éléments sur la formation et la sensibilisation de l’ensemble du personnel concerné.

## Communication et signalétique

**Au restaurant des sénateurs et dans les espaces mis à disposition pour les banquets**

Le Concessionnaire déploie une signalétique mobile de proximité permettant d’identifier les réceptions dans les salons. La mise en place de toute signalétique fixe, induisant notamment la pose d’éléments (de type panneaux) sur les murs ou les plafonds, nécessite obligatoirement l’accord préalable du Concédant, afin de garantir l’unité de la signalétique utilisée au sein du Palais du Luxembourg.

Les cartes et autres visuels établis par le Concessionnaire et visibles par les usagers sur place ou sur l’intranet du Sénat doivent porter à leur connaissance les informations nécessaires (signes de qualité du type bio ou autres labels, origine des denrées, allergènes, variante végétarienne ou vegan, si possible calories).

**Au self**

Le Concessionnaire est responsable de la signalétique permettant aux usagers d’identifier de manière lisible et compréhensible l’offre qui leur est proposée.

La signalétique déployée au self et les informations disponibles sur intranet intègrent a minima :

* L’affichage des propositions du jour à l’entrée du self et au niveau de chaque stand ;
* L’origine des denrées (obligatoire pour les viandes, souhaitée pour les autres produits, notamment les fruits et les légumes, en particulier en cas d’origine locale) ;
* La qualité des denrées, que ces dernières soient caractérisées par un label ou une mention valorisante au sens des lois EGalim et Climat et Résilience ;
* L’identification des propositions végétariennes et végétaliennes ;
* La composition des plats, qui doit être détaillée et compréhensible. Pour les salades composées, le Concessionnaire doit faire apparaître les principaux éléments composant la recette ;
* La présence d’allergènes, conformément à la réglementation applicable.

Toute signalétique apposée au self doit faire l’objet d’un accord préalable du Concédant, celui-ci étant attaché à sa réversibilité, aucune dégradation ne pouvant être acceptée par le Concédant lors de son dépôt. Les équipements et mobiliers mis en place à cet effet par le Concessionnaire au self, et attachés à ses propres concepts de restauration, restent la propriété de ce dernier.

Le Concessionnaire n’est en aucun cas autorisé à faire la publicité de marques commerciales.

**Sur l’emballage des plateaux repas**

Les allergènes sont à présenter sur les étiquettes des plateaux.

## Suivi de la satisfaction

Le Concessionnaire réalise ou fait réaliser une enquête de satisfaction à l’issue de la première, de la troisième et de la cinquième année d’exploitation. Son contenu et sa méthodologie sont préalablement présentés au Concédant. Les résultats lui sont transmis.

Les enquêtes de satisfaction doivent couvrir l’ensemble des prestations de restauration (self, restaurant des sénateurs, banquets) et s’adresser à l’ensemble des usagers internes.

Le Concédant se réserve par ailleurs le droit d’organiser ses propres enquêtes de satisfaction dans le cadre du suivi de la prestation.

# CONDITIONS D’EXPLOITATION

## Personnel

### Généralités

Pour l’exécution du Contrat, le Concessionnaire gère, organise, contrôle, rémunère et recrute le cas échéant, sous sa seule et entière responsabilité, le personnel nécessaire à l’exécution des prestations qui lui sont confiées.

Pour ce faire, il respecte les obligations de reprise du personnel qui s’imposent à lui et au concessionnaire sortant, en vertu des dispositions légales, réglementaires, et le cas échéant conventionnelles. L’état de reprise du personnel figure en annexe n° 5 du présent Contrat.

Il est seul responsable de l’intégration de ce personnel dans ses effectifs, du partage de ses objectifs et de son projet de restauration, de sorte que le Concédant ne soit jamais inquiété quant à l’atteinte de ses objectifs et quant à la qualité des prestations qu’il lui confère. Le Concédant, à ce titre, n’a pas à intervenir dans la mise en œuvre du processus de transfert des contrats.

En cas de besoin supplémentaire, le Concessionnaire affecte au fonctionnement du service, le personnel qui lui est nécessaire, en nombre et qualification, pour remplir sa mission.

Le Concessionnaire est seul responsable de l’application des règles applicables en matière sociale, que leur source soit légale, réglementaire ou encore conventionnelle, et notamment celles relatives à la lutte contre le travail dissimulé, à la surveillance médicale et à la sécurité du personnel. Sa responsabilité peut être engagée en cas de manquement.

### Neutralité, discrétion et confidentialités professionnelles

Les personnels du Concessionnaire sont liés par une obligation générale de neutralité, politique et religieuse, et de discrétion dans la tenue et le comportement, ainsi que par une obligation de confidentialité professionnelle pour tout ce qui concerne les faits et informations dont ils peuvent avoir connaissance dans l’exercice de leurs fonctions. Cette obligation perdure après le terme de la concession.

Il leur est interdit de fournir directement ou indirectement à un tiers tout renseignement ou document, ou de relater les faits qui peuvent se dérouler dans l’enceinte du Palais du Luxembourg et de ses dépendances.

Le Concessionnaire s’engage donc à obtenir de l’ensemble de ses personnels qu’ils respectent strictement ces obligations de discrétion professionnelle renforcée.

Aucune photographie ou vidéo ne peut être prise dans le Palais du Luxembourg et ses dépendances par les personnels du Concessionnaire sans l’autorisation du Sénat.

De même, toute parution portant sur les prestations faisant l’objet de la concession (article de presse, plaquette publicitaire, photographies, etc.) devra faire l’objet d’une autorisation préalable du Sénat.

Le Concessionnaire veille à faire respecter ces prescriptions par le personnel employé par un tiers et intervenant en son nom ou pour son compte, à la mesure de son niveau d’intervention dans les espaces du Concédant.

### Stabilité du personnel et remplacements

En application des mesures de sécurité en vigueur dans les locaux du Palais du Luxembourg et de ses dépendances, mais aussi de la spécificité de la clientèle, le Concessionnaire veille à assurer la stabilité des personnels qu’il affecte aux différentes activités concédées.

La constatation par le Concédant de défaillances du personnel dans l’exécution de ses tâches donne lieu à son remplacement immédiat par le Concessionnaire.

Le Concessionnaire est par ailleurs tenu de pallier toute carence en personnel et d’assurer la fourniture des services de restauration conformément à ses engagements.

### Sécurité des personnels

Le Concessionnaire est soumis aux obligations résultant des lois et règlements relatifs à la protection de la main d’œuvre et aux conditions de travail.

Le Concessionnaire doit être en mesure de produire, sur simple demande du Concédant, les habilitations que son personnel, aux termes de la législation, de la réglementation, de toute autre norme et des règles de l’art, doit détenir pour la bonne exécution de ses tâches.

### Modalités d’accès

Le Concessionnaire et ses personnels désignés se voient délivrer un titre d’accès au Palais du Luxembourg.

Le Concédant doit être saisi dans les meilleurs délais, et au plus tard 72 heures à l’avance, d’une demande d’autorisation d’accès d’un personnel affecté sur le site, ou dont l’affectation est prolongée, ou d’un interlocuteur administratif ou commercial ayant nécessité de venir sur le site, en vue de l’établissement d’une autorisation d’accès.

Pour ce faire, le Concessionnaire doit communiquer les nom et prénom, une copie lisible de la pièce d’identité ou du titre de séjour ainsi qu’une photo d’identité (l’ensemble de préférence numérisé) de ces personnes, en précisant les raisons de cette affectation ainsi que sa durée.

Le personnel demandeur du titre d’accès se présente au Concédant avec ses papiers d’identité.

Un personnel dont la demande de titre d’accès n’aurait pas été transmise ou aurait été refusée se voit interdire l’accès au Concédant. Le Concédant se réserve le droit de retirer l’accès à tout personnel du Concessionnaire, en tout temps, sans motivation.

Dans ces cas, le Concessionnaire est alors pleinement responsable des conséquences sur le fonctionnement des activités concédées qui pourraient en résulter.

Le Concessionnaire est responsable de la bonne gestion des titres d’accès mis à sa disposition. Toute perte devra être immédiatement déclarée au Concédant.

À chaque cessation de fonction, ainsi qu’à l’échéance de la concession, le Concessionnaire est tenu de rendre au Concédant, par lettre recommandée avec demande d’avis de réception ou par remise en main propres contre décharge, les titres d’accès confiés.

### Circulation

Le Concessionnaire et ses personnels respectent les règles de circulation et de sécurité propres au Palais du Luxembourg et à ses dépendances et portent leur badge d’accès de manière apparente lors de tous leurs déplacements dans les locaux du Concédant. En particulier, le personnel employé se soumet à tous les contrôles de sécurité jugés nécessaires par le Concédant.

### Obligations d’information du Concédant

Au plus tard vingt jours après la notification de la concession, le Concessionnaire communique la liste des personnels devant intervenir sur le site en précisant leurs nom, prénom, sexe, qualification, nature et durée du contrat, nombre d’heures et d’éventuelles précisions complémentaires (remplacement, etc.).

Cette liste est communiquée à chaque modification des éléments y figurant, notamment à chaque affectation de personnel, sept jours avant la prise d’effet au plus tard.

Au plus tard vingt jours après la notification de la concession, le Concessionnaire fournit l’organigramme des responsables de l’exploitation, sur le site et hors site, en incluant leurs coordonnées complètes (téléphone, courriel, adresse).

Cet organigramme est communiqué à chaque modification des éléments y figurant.

Le Concessionnaire fournit par ailleurs chaque année ses certificats fiscaux et sociaux ainsi que les pièces mentionnées à l’article D. 8222-5 du code du travail.

Six mois avant l’achèvement de la concession et au plus tard dix jours après la demande du Sénat, le Concessionnaire communique les éléments anonymes nécessaires à l’exécution de l’obligation de reprise des personnels, notamment :

* + Le nombre de salariés à reprendre ;
  + La nature des contrats de travail ;
  + Les avantages dont disposent les personnels ;
  + Leur expérience, ancienneté et qualification ;
  + Les informations sur l’encadrement ;
  + Le montant de la masse salariale.

### Formation du personnel

Le Concessionnaire assure la formation de l’ensemble du personnel affecté à l’exécution des présentes, quel que soit le niveau de qualification initial de chaque personne.

Il définit librement le programme de formations, en tenant compte des thématiques suivantes :

* L’hygiène et la sécurité sanitaire des aliments ;
* Les mesures concernant le déplacement et le stockage des denrées (méthode d’analyse des risques dite « HACCP » – « Hazard Analysis Critical Control Point ») ;
* L’entretien des locaux et des matériels ;
* La sensibilisation aux gestes et postures de travail ;
* La sécurité et la prévention des risques professionnels ;
* L’organisation du travail ;
* La nutrition ;
* La cuisine végétarienne / végétalienne ;
* La réception des denrées ;
* La relation client / le service (et notamment pour concernant le restaurant des Sénateurs et les banquets).

Le Concessionnaire doit former ses personnels à la langue française ou mettre à leur disposition tout outil, ressource et/ou personnel assurant la traduction et la communication en langue française, de sorte que la communication de ses personnels, ou leurs intermédiaires, avec ceux du Concédant et les usagers, ne soit pas un frein à la bonne exécution des prestations, à la dispense d’un service adapté et personnalité, et à la bonne compréhension des règles applicables à leur environnement de travail telles que les règles de sécurité, règles d’accès aux locaux, etc.

Le Concessionnaire définit librement les modalités d’organisation de chaque session (durée, lieu, taille des groupes…) en réduisant, autant que possible, l’impact pour les personnels et pour les services qui lui sont confiés par le Concédant, en conformité avec les engagements pris dans le cadre de son offre.

Le Concessionnaire fait son affaire personnelle des éventuelles absences de personnel, afin qu’elles n’aient pas d’impact sur la qualité des prestations et du service.

### Tenues de travail

Le Concessionnaire est chargé de la fourniture, de l’entretien et du renouvellement des tenues de tout le personnel ainsi que des équipements de protection individuelle (EPI). Il définit librement la dotation et son esthétique, pourvu qu’elle respecte les exigences suivantes :

* Les tenues sont adaptées à chaque poste (en caractéristiques et quantité) ;
* Une adaptation des tenues doit être réalisée selon qu’on soit en printemps/été ou en hiver/automne ;
* Une adaptation des tenues doit être réalisée en fonction de l’espace de restauration exploité (prestige du restaurant des Sénateurs et des salons de réception) ;
* La validation préalable du Concédant doit être sollicitée par le Concessionnaire ;
* L’éventuelle présence d’un logo, qui n’est exigée à titre minimal sur aucun des espaces, doit être sobre et discrète.

Dans le prolongement des obligations du personnel en matière de présentation et d’accueil à l’égard des usagers en particulier mais également à l’égard des sénateurs et des autres usagers du Palais du Luxembourg et de ses dépendances et des tiers extérieurs, la plus grande propreté corporelle et vestimentaire doit être respectée par ceux-ci.

Aucun personnel ne peut entrer en contact avec les usagers s’il n’est pas revêtu de sa tenue de travail ou s’il se présente en tenue négligée.

Le Concessionnaire veille à ce que les personnels tiers qui interviennent, en son nom ou pour son compte, observent les mêmes règles d’identification, d’hygiène et de propreté.

Le Concessionnaire justifie, au stade de son offre et en cours d’exécution, au gré des changements/renouvellements de tenues et de l’évolution de leur bilan environnemental (origine des fibres utilisées, culture, modalités de fabrication, entretien, recyclage).

### Obligation d’emploi des travailleurs handicapés

Le Concessionnaire atteste tout au long de l’exécution du contrat du respect de ses obligations découlant de l’article L. 5212-2 du code du travail.

S’il satisfait à ses obligations au moins partiellement au travers d’une contribution à l’association mentionnée au deuxième alinéa de l’article L. 5214-1 du code du travail, il précise les mesures qu’il compte prendre pour améliorer son taux d’emploi dans la cadre de la clause d’insertion prévue à l’article 3.1.11. du présent contrat.

### Insertion

Le Concessionnaire met en œuvre, dans les conditions prévues à l’article L. 3114-2-1 du code de la commande publique, une action d’insertion qui permet l’accès ou le retour à l’emploi de personnes rencontrant des difficultés sociales et/ou professionnelles particulières

L’action d’insertion s’adresse aux personnes relevant des catégories suivantes, ces personnes devant demeurer affectées à l’exécution du contrat pour être prise en compte au titre de la clause :

- Les demandeurs d’emploi de longue durée (plus de 12 mois d’inscription au chômage) ;

- Les allocataires du revenu de solidarité active (RSA) demandeur d’emploi ou ayant droits ;

- Les personnes travaillant dans les structures d’insertion par l’activité économique (IAE) ;

- Les demandeurs d’emploi de plus de 50 ans ;

- Les jeunes de moins de 26 ans en recherche d’emploi sans qualification (infra niveau V, soit niveau inférieur au CAP/BEP) ;

- Les jeunes diplômés sortis du système scolaire justifiant d’une période d’inactivité de six mois depuis leur sortie du système scolaire ou de l’enseignement supérieur ;

- Les publics reconnus réfugiés (bénéficiant de la protection internationale) ;

- Les publics reconnus travailleurs handicapés, au sens de l’article L. 5212-13 du code du travail fixant la liste des bénéficiaires de l’obligation d’emploi ;

- Autres publics provenant des partenaires emploi du territoire (France Travail, MDE, PLIE, Missions Locales, CAP emploi, Services des Solidarités Territoriales, Espaces d’Insertion…).

L’action d’insertion est mise en œuvre en lui réservant une part du temps total de travail nécessaire à l’exécution du contrat à une action d’insertion, selon l’une des modalités suivantes :

- L’embauche directe en contrat à durée indéterminé ou en contrat à durée déterminée par le Concessionnaire ;

- Le recours à la sous-traitance avec une entreprise d’insertion, un établissement ou service d’aide par le travail ou une entreprise adaptée ;

- La mise à disposition de salariés en insertion professionnelle. Le titulaire se met en relation avec un organisme extérieur qui met à sa disposition des salariés en insertion pendant la durée du marché. Ces structures sont celles de l’insertion par l’activité économique (entreprise de travail temporaire d’insertion et association intermédiaire), les groupements d’employeurs pour l’insertion et la qualification (GEIQ), les entreprises adaptées et les entreprises et les services d’aide par le travail.

Le nombre d’heures minimal à consacrer à l’action d’insertion sur la durée du contrat s’établit à 28 926 heures.

## Exploitation des locaux et équipements

**Préambule**

Le présent article est applicable aux locaux suivants et aux biens meubles de toute nature qui les garnissent ou qui y sont installés ou entreposés :

|  |
| --- |
| Restaurant des Sénateurs |
| * Zones concourant directement ou indirectement à la réalisation des prestations (ce qui inclut les zones de stockage, zones de préparation, telles que légumerie, décartonnage…zones de plonge) ; * Office du R+1 ; * Vestiaires ; * Sanitaires (ceux du personnel et ceux des usagers) ; * Locaux poubelles et de manière générale les zones dédiées à l’évacuation des déchets de toutes natures ; * Cave à vins ; * Locaux techniques rattachés exclusivement au fonctionnement de la cuisine ; * Zones de réception ; * Zones de distribution (notamment le couloir principal séparant les salons du back-office) à savoir ceux concourant directement ou indirectement à la réalisation des prestations ; * Zones de consommation (salons) ; * Espaces inhérents à l’administration et de manière générale au fonctionnement du restaurant. |
| Self |
| * Zones concourant directement ou indirectement à la réalisation des prestations (ce qui inclut les zones de stockage, zones de préparation, telles que légumerie, décartonnage…zones de plonge) ; * Vestiaires ; * Sanitaires (ceux du personnel et ceux des usagers) ; * Locaux poubelles et de manière générale les zones dédiées à l’évacuation des déchets de toutes natures ; * Locaux techniques rattachés exclusivement au fonctionnement de la cuisine, hors ceux nécessitant une habilitation spécifique ; * Zones de réception ; * Zones de distribution à savoir ceux concourant directement ou indirectement à la réalisation des prestations ; * Zones de consommation et de débarrassage ; * Espaces inhérents à l’administration et de manière générale au fonctionnement du self. |
| Salons Napoléon (local C 0105), Pourpre (local C 0104), Vaugirard (local C 0112), Cheminée (local C 0110) et Beige (C 0109) – en outre, l’antichambre servant de vestiaires (local C 0106) |
| * Pièce principale. |
| Salons de Boffrand, Pavillon de l’Orangerie, salle René Coty et et Salon Tournon |
| Lorsque le Concessionnaire en a l’usage :   * Pièce principale ; * Et, s’agissant du Pavillon de l’Orangerie, local de préparation, office, sanitaires, entrée, vestiaire.   Le Concessionnaire maintient les lieux mis à sa disposition en parfait état d’entretien. Il répare et change, à ses frais, l’ensemble des matériels, mobiliers, équipements et appareils dont il a l’usage et qui serait hors d’usage, de telle sorte qu’il rende les lieux, en fin de jouissance, en parfait état compte tenu de leur usage normal.  Le Concessionnaire avise sans délai le Concédant de toute dégradation ou détérioration affectant le local confié, sous peine d’être personnellement responsable des aggravations résultant de son silence ou de son retard. |

Au sens du présent article 3.2, sont également concernés :

* Les « équipements de cuisine » définis comme le gros et le petit matériel dédiés à la production, au stockage, à la distribution, à la plonge (par exemple : fours, chambres froides, cellules, vitrines, self, chariots, porte-poubelles, fontaines à eau, hottes, etc.) ;
* Les « installations techniques, » définies comme l’ensemble des équipements et réseaux intégrés à l’ouvrage, destinés à assurer les fonctions de confort, de sécurité, d’hygiène, de distribution d’énergie et de fluides ainsi que de communication, tels que les installations électriques, de gaz, de chauffage et de production d’eau chaude, de ventilation, de climatisation, de plomberie sanitaire, de sécurité incendie, etc.

### Conditions générales de mise à disposition

Le Concessionnaire prend en charge les locaux dans l’état où ils se trouvent sans pouvoir exprimer aucune réserve. Il dispose des locaux à titre précaire, cette occupation étant strictement limitée dans le temps par la durée du présent Contrat.

Le Concessionnaire s’engage à en faire un usage attentif tant sur le plan de l’entretien courant que sur le suivi de l’usure.

En aucun cas, l’usage par le Concessionnaire des locaux confiés par le Concédant ne doit perturber le fonctionnement du Sénat et les missions principales et accessoires qui lui incombent. Cet usage ne doit pas non plus affecter la destination des locaux confiés. Le Concessionnaire doit laisser libres d’accès les compteurs d’eau, de gaz et d’électricité, ainsi qu’aux vannes d’arrêt de sécurité et les armoires électriques et machineries diverses. Est proscrite toute installation sauvage de matériels.

La fin du Contrat entraîne le départ des lieux du Concessionnaire, sans aucune indemnité.

Les plans des locaux sont présentés à l’annexe n°8.

Le Concessionnaire doit veiller à l’application de toute réglementation et de toute norme pouvant intervenir dans le domaine de sa spécialité durant l’exécution de sa prestation. Il assure l’approvisionnement des denrées et leur stockage dans les installations des espaces de restauration, sous sa responsabilité, à ses risques et périls. Il est responsable du bon fonctionnement des chambres / armoires froides mises à disposition par le Concédant.

Le Concédant ne peut être tenu responsable d’une panne des installations frigorifiques qui ne proviendrait pas de son fait ou de ses préposés. Dans cette hypothèse, le coût attaché à la perte des denrées stockées est à la charge du Concessionnaire.

À cet effet, le Concessionnaire s’engage à prévenir immédiatement le Concédant en cas de dysfonctionnement de ces appareils et à prendre toutes les mesures qui s’imposent pour préserver la qualité de la prestation et notamment la sécurité alimentaire des usagers. Le Concessionnaire met en place un protocole de gestion de crises (dans le cas où le Concédant détecte un dysfonctionnement).

### État des lieux et inventaire

Il est procédé par le Concédant et le Concessionnaire, au plus tard dans le mois suivant la prise d’effet du présent Contrat, à un état des lieux contradictoire des locaux mis à disposition de ce dernier, ainsi qu’à un inventaire contradictoire des biens meubles qui les garnissent ou qui y sont entreposés.

Ceux-ci sont annexés en amont du démarrage d’exécution du présent Contrat.

L’inventaire distingue notamment :

* Les équipements de cuisine ;
* Les autres installations techniques ;
* Les meubles meublants ;
* Les œuvres d’art ;
* Le cas échéant, les autres meubles et équipements.

Cet inventaire précise :

* La nature du bien,
* La marque/le modèle le cas échéant (lorsque cette information est disponible),
* L’année d’acquisition si elle est connue,
* L’état des biens confiés, apprécié sous ses différents aspects (état général, entretien, sécurité, fonctionnement de certaines installations particulières, conformité à la règlementation en vigueur...),
* L’origine (mise à disposition par le Concédant, par le Concessionnaire, ou renouvellement) et la qualification au regard du régime des biens prévu par le présent contrat (biens de retour, de reprise ou biens propres).

Des inventaires de contrôle sont ensuite dressés aussi souvent que nécessaire et au minimum une fois par an, charge au Concessionnaire d’identifier les investissements et renouvellements faits par lui le cas échéant, et au Concédant de procéder de même s’agissant des siens. Chaque inventaire est conservé, de sorte que le Concédant soit en mesure d’en suivre l’évolution.

Au démarrage, les éléments confiés au Concessionnaire sont ceux énumérés en annexe n° 9 du présent Contrat.

### Travaux

À titre indicatif, le Concédant projette de réaliser des travaux courant 2026 sur le site du Restaurant des Sénateurs, en amont du démarrage du présent Contrat. Ceux-ci sont les suivants :

* Nettoyage industriel de l’ensemble des espaces ;
* Reprise de **peinture des revêtements muraux** suivants :
  + Vestiaires ;
  + Réception décartonnage et économat bas ;
  + Réserve ;
  + Réserve entretien ;
  + Local déchets tampon et vide ordures ;
  + Garde-manger ;
  + Office service ;
* Reprise des **revêtements muraux (type protections)** suivants :
  + Local déchets tampon et vide ordures ;
  + Légumerie ;
  + Boucherie et sa chambre froide ;
  + Poissonnerie ;
  + Garde-manger ;
  + Cuisine ;
  + Plonge-batterie ;
  + Réserve de vaisselle ;
  + Laverie ;
  + Office service ;
* Reprise de **peinture des plafonds** suivants :
  + Vestiaires ;
  + Réserve ;
  + Réserve entretien ;
  + Local déchets tampon et vide ordures ;
  + Boucherie ;
  + Garde-manger ;
  + Cuisine ;
  + Plonge-batterie ;
  + Réserve de vaisselle ;
  + Laverie ;
* Reprises des **revêtements de sol** suivants :
  + Réception décartonnage et économat bas ;
  + Réserve entretien ;
  + Cave à vins ;
  + Boucherie ;
  + Garde-manger ;
  + Cuisine ;
  + Plonge-batterie ;
  + Office service ;
  + Office de l’étage ;
* Reprise des **chemins de câbles** de la réception décartonnage et l’économat bas, de quelques interrupteurs et prises ;
* Remplacement et protections des **menuiseries** de la réserve entretien, de la légumerie et sa chambre froide, de la boucherie ;
* Remplacement de l’évaporateur de la chambre froide de la légumerie ;
* Réparation du plafond du local déchets ;
* Révision complète de la réfrigération du local ;
* Renouvellement des équipements suivants :
  + Local-déchets : évaporateur et le poste froid ;
  + Garde-manger : meuble vitrine réfrigérée ;
  + Cuisine : ensemble sur mesure sur socle avec soubassement réfrigéré grill nervuré plaque à snacker gaz lisse friteuse 1 cuves x3 ;
  + Office de l’étage : four mixte 6 niveaux GN1/1.

Est également programmée la réfection des sanitaires du premier étage du Petit Luxembourg Est.

Ce programme de travaux est conçu, financé, organisé et réalisé par le Concédant. Aucune intervention du Concessionnaire n’est prévue sur ce programme, à l’exception des avis qui pourraient être sollicités auprès de lui par le Sénat, entre la signature du présent Contrat et sa prise d’effet.

Pendant toute la durée du contrat, le Concédant prend à sa charge les grosses réparations des immeubles mis à la disposition du Concessionnaire au sens des articles 605 et 606 du code civil, ainsi que tous les travaux liés au maintien du clos et du couvert ou de ravalement des façades. Il assume le financement et la conduite desdits travaux. Tous autres travaux sont à la charge du Concessionnaire ; ils ne peuvent être entrepris qu’après l’accord du Concédant et sous son contrôle.

Pour satisfaire aux obligations du Concédant, les services compétents de celui-ci ou les personnes qu’ils désignent procèdent à autant de visites globales ou partielles des locaux que nécessaire afin de déterminer un programme de travaux.

Le Concédant assure la mise en œuvre de ces travaux suivant un calendrier prévisionnel de réalisation arrêté en accord avec le Concessionnaire.

Le Concessionnaire supporte, sans y apporter d’obstacle et sans pouvoir réclamer aucune indemnité pour préjudice autre que matériel, les travaux d’intérêt général entrepris par le Concédant.

Le Concessionnaire a la faculté de formuler des avis et des recommandations sur les travaux et opérations dont il n’a pas la charge.

En cas de travaux, à l’exception des travaux prévus au premier alinéa, à l’initiative du Concédant ou du Concessionnaire après accord exprès et préalable du Concédant, un état contradictoire des lieux et des équipements concernés est établi avant le début de ces travaux.

En cas de désaccord, les parties conviennent de recourir à un expert désigné en commun ou, à défaut, par le président du Tribunal administratif, à l’initiative de la partie la plus diligente.

### Entretien

Le Concessionnaire s’engage à maintenir, à ses frais, en parfait état de propreté les éléments évoqués en préambule du présent article 3.2.

L’entretien courant est défini comme suit :

* Nettoyage quotidien (par dépoussiérage, nettoyage, désinfection, bio nettoyage ou balayage humide, en fonction de la zone à traiter ; le Concessionnaire demeurant libre de la ou des méthodes utilisées) ;
* Nettoyage annuel approfondi ;
* Désinfection, dératisation, désinsectisation (et de manière générale la lutte contre les rongeurs, insectes et parasites) ;
* Nettoyage des vitres, voilages, rideaux et moquettes des salles.

Les obligations du Concessionnaire sont les suivantes :

* Le respect des normes, y compris celles amenées à entrer en vigueur en cours d’exécution du présent Contrat ;
* Le respect des fréquences de nettoyage réglementaires et contractuelles sur lesquelles le Concessionnaire s’est engagé dans le cadre de son offre ;
* La réalisation de ces prestations dans des conditions ne nuisant pas :
  + À l’hygiène et à l’exécution du service de restauration ;
  + À l’exécution des missions principales et accessoires du Sénat et des personnels qui interviennent sur ses lieux ;
  + À la pérennité et à l’intégrité des locaux, installations, mobilier et matériel ;
  + Aux règles relatives à la sécurité des personnels ;
* La mise en œuvre des moyens humains et matériels manuels et motorisés le cas échéant, nécessaires pour assurer la prestation dans des conditions de qualité irréprochables ;
* La diligence de toute intervention ou opération spécifique lorsque nécessaire ;
* La réparation ou le remplacement des éléments anormalement dégradés du fait de la faute ou de la négligence du Concessionnaire ;
* La réparation ou le remplacement des matériels et équipements de nettoyage le nécessitant, manuels et motorisés.

Les missions du Concessionnaire, dès lors, sont les suivantes :

* Mise en œuvre de plans de nettoyage adaptés à chaque zone confiée pour laquelle l’entretien relève du Concessionnaire ;
* Communication des plans de nettoyage à ses personnels et ceux intervenant sur site en son nom et/ou pour son compte ;
* La mise en œuvre et gestion du planning d’exécution des prestations de nettoyage ;
* Le déplacement des meubles, matériels et équipements lorsque nécessaire ;
* La fourniture des produits d’entretien et consommables ;
* La fourniture des EPI adaptés ;
* La fourniture, maintien, entretien et renouvellement du matériel manuel et motorisé le cas échéant destinés à la réalisation de ces prestations ;
* L’aération des locaux, autant que nécessaire.

Et assure en outre :

* Le ramonage annuel des conduits d’évacuation ;
* Le dépoussiérage, en tant que de besoin, des moteurs de chaque appareil frigorifique ;
* Le nettoyage, en tant que de besoin, des chambres froides négatives ;
* L’entretien des rideaux et tringles : décrochage, raccrochage et nettoyage des rideaux et voilages, refixation des tringles, y compris dans le cadre de la réalisation de travaux par le Concédant dans les locaux.

Enfin, le Concessionnaire respecte les conditions de mise à disposition des œuvres d’art telles que précisées en annexe n° 10. Il signale sans délai tout sinistre intervenu sur une œuvre d’art et prend en charge les frais de restauration liés à celui-ci.

Reste à la charge du Concédant l’entretien des œuvres d’art et de décor visés à l’annexe n° 10.

### Contrôle des opérations d’entretien et de nettoyage par le Concédant

Le contrôle des prestations de nettoyage est assuré par le Concédant, ainsi que toute personne intervenant en son nom et/ou pour son compte. Il porte sur :

1. Les perceptions olfactives : les prestations doivent supprimer ou éventuellement masquer, par l’utilisation de produits appropriés, les mauvaises odeurs dues aux salissures de différentes natures ;
2. Les perceptions tactiles : de sorte que les surfaces traitées ne soient pas désagréables au toucher ou au contact ;
3. Les perceptions auditives : les prestations sont conduites de manière à éviter tout bruit intempestif entraînant une perturbation dans l’environnement ;
4. En matière de sécurité, les techniques et les produits utilisés pour le nettoyage des revêtements de sol devront être sélectionnés de manière à minimiser, voire éliminer, tout risque pour le personnel et les usagers tout en garantissant une qualité de l’air intérieur optimale.

Le contrôle peut s’étendre :

* À des contrôles visuels,
* À la réalisation d’analyses sur des échantillons prélevés au moment de l’emploi,
* À l’interdiction d’usage des produits non conformes à la réglementation ou ceux dont l’utilisation est susceptible de provoquer des dégradations, ou de compromettre la sécurité des usagers,
* À la prescription d’utilisation d’un produit ou d’un type de produit pour une prestation donnée. Tout produit rebuté devra être retiré et remplacé par le Concessionnaire à ses frais,
* Au contrôle des matériels, produits et consommables utilisés.

### Maintenance préventive et curative des équipements de cuisine et installations techniques

Par exception au préambule du présent article 3.2, les obligations du concessionnaire en matière de maintenance ne s’étendent pas aux équipements et installations des salons de Boffrand, du Pavillon de l’Orangerie, de la salle René Coty et des salons Tournon.

Le Concessionnaire a la charge de la maintenance préventive et curative des équipements de cuisine mis à sa disposition.

S’agissant des installations techniques, autres que les équipements de cuisine, situées dans les locaux mis à disposition du Concessionnaire ou exclusivement affectées à son usage :

* Sont à la charge du Concessionnaire les opérations de maintenance des 1erà 4e niveau, au sens de la norme NF X 60-000 du 16 avril 2016, l’accord préalable du Concédant étant requis avant toute opération de maintenance du 4e niveau ;
* Sont à la charge du Concédant les opérations de maintenance du 5e niveau.

Ces obligations respectives du Concessionnaire et du Concédant se rapportent notamment :

* Aux appareils de traitement de l’eau tels que les adoucisseurs ;
* Aux installations d’évacuation et de traitement des eaux usées, d’épuration, de dégraissage ou traitement de certains déchets des cuisines types bacs de décantation, broyeur ;
* Aux radiateurs ;
* Aux climatiseurs, rideaux d’air et ventilo-convecteurs ;
* Aux terminaux d’éclairage.

Demeurent toutefois intégralement à la charge du Concédant :

* L’entretien de tous les circuits d’alimentation électrique, du réseau de distribution de gaz, du réseau d’eau potable, ainsi que celui des gaines de ventilation et des extracteurs ;
* L’entretien des ascenseurs et monte-charges ;
* L’entretien des réseaux et terminaux des systèmes de sécurité incendie, y compris les équipements d’extinction (sprinklers), ainsi que des extincteurs portatifs. Toutefois, si le déclenchement des sprinklers est consécutif au non-respect par le Concessionnaire des prescriptions d’utilisation, la recharge des bouteilles de CO² est à la charge du Concessionnaire).

Le Concédant peut confier à tout organisme agréé de son choix le contrôle des équipements confiés au Concessionnaire.

En dehors de son périmètre d’intervention, le Concessionnaire informe le Concédant des difficultés et dysfonctionnements constatés. Par exemple :

* Défaut de fonctionnement des équipements ;
* Dégradations diverses nécessitant l’intervention de la maintenance ;
* Manques ;
* Vols ;
* Dégradations ;
* Pannes.

Le financement de la maintenance procède des règles suivantes : le Concessionnaire intègre, dans le prix de ses prestations, une enveloppe lui permettant de financer les opérations de maintenance qui relèvent de sa responsabilité. À l’échéance du Contrat, dans l’hypothèse où l’enveloppe constituée par le Concessionnaire dans son compte d’exploitation prévisionnel n’aurait pas été utilisée dans sa totalité, le Concédant s’engage à ne pas rechercher de compensation auprès de son Concessionnaire. En revanche, en cas d’insuffisance de cette provision, au regard des dépenses supportées par le Concessionnaire au titre de ses obligations, l’écart reste à la charge du Concessionnaire et ce dernier s’engage à ne pas rechercher de compensation ou la responsabilité du Concédant.

En d’autres termes, l’obligation du Concessionnaire est indépendante des sommes perçues, ce dernier devant assurer les opérations de maintenance requises par les présentes.

### Renouvellement d’équipements de cuisine

Par exception au préambule du présent article 3.2, les obligations du Concessionnaire en matière de renouvellement d’équipements de cuisine ne s’étendent pas aux équipements des salons de Boffrand, Coty, Tournon, non plus que du Pavillon de l’Orangerie.

Le renouvellement porte sur :

* Le remplacement consécutif à une intervention de maintenance, si ce remplacement s’avère nécessaire et/ou s’avère plus économique que l’intervention de maintenance elle-même eu égard au carnet de vie de l’élément considéré ;
* Le remplacement ou l’acquisition, hors interventions de maintenance, qui s’avère nécessaire pour l’exécution des présentes.

Les opérations de renouvellement sont plafonnées, sur la durée du Contrat, à 420 000 € HT. Les compléments d’équipements évoqués ci-après (article 3.2.8) ne sont pas pris en compte pour l’application de ce plafond.

Pour le renouvellement, le Concédant appelle l’attention du Concessionnaire sur la nécessité d’une stricte adéquation entre les éléments qu’il acquiert et les contraintes techniques des locaux (exemple : lave-vaisselle avec la capacité de traitement de la centrale de traitement d’air et de la hotte). Il tient par ailleurs compte :

* Des évolutions technologiques de toute nature ;
* De l’impact du renouvellement et/ou de sa plus-value sur la consommation de fluides.

Il sollicite la validation du Concédant avant tout renouvellement.

Toute mise au rebut doit être notifiée au Concédant.

Tout renouvellement doit être scrupuleusement répertorié par le Concessionnaire.

Le financement du renouvellement procède des règles suivantes : le Concessionnaire assure les opérations de renouvellement en tant que de besoin moyennant une traçabilité rigoureuse des opérations réalisées et leurs coûts.

Lorsque le plafond est atteint :

* Le Concédant prend en charge les opérations de renouvellement et, dès lors, doit avaliser chacune d’entre elles ;
* Toutefois, le Concessionnaire conserve à sa charge le remplacement des équipements présentant un état d’usure anormal, du fait d’un manquement du Concessionnaire à ses obligations d’entretien et de maintenance.

### Compléments d’équipements

Le Concessionnaire fournit les équipements et matériels éventuellement requis pour l’exécution des présentes lorsqu’il juge la dotation initiale fournie par le Concédant insuffisante, sans que cela ne modifie les conditions financières du Contrat.

Le Concédant ne met pas à disposition de dotation initiale de petit matériel d’exploitation (batterie de cuisine, …) et de vaisselle. Le Concessionnaire est responsable de l’entretien quotidien et du renouvellement de ce petit matériel.

La dotation de petit matériel d’exploitation et de vaisselle nécessaires à la prestation reste sa propriété au terme du contrat.

### Déchets

Le Concessionnaire assure le tri et la collecte des déchets suivants, à l’exception des papiers et cartons, en vue de leur valorisation et en conformité avec les règles en vigueur notamment en matière sanitaire :

* Verre ;
* Multi-matériaux (bouteilles en plastique et canettes en métal notamment) ;
* Graisses et huiles usagées ;
* Biodéchets ;
* Bois (palette de livraison en particulier) ;
* Métal.

Le Concessionnaire organise les différentes collectes avec les prestataires de son choix et selon des modalités compatibles avec les contraintes spécifiques du Concédant, notamment horaires (créneau autorisé entre 6 heures et 9 heures), et dans le respect de la réglementation en vigueur. Par ailleurs, les véhicules de collecte ne sont pas autorisés à pénétrer dans l’enceinte du Sénat. Le personnel du Concessionnaire assure l’évacuation des conteneurs aux heures et jours convenus pour leur ramassage sur la rue de Vaugirard pour le restaurant des Sénateurs, et sur la rue Garancière pour le self.

La collecte est effectuée sur la base de la fréquence précisée par le Concessionnaire dans son mémoire technique en tenant compte de la réglementation en vigueur s’agissant de la conservation des déchets alimentaires et des locaux de stockage mis à disposition.

Les données sont transmises par flux et par espace dans la mesure du possible, sur une fréquence déterminée avec le Concédant.

Il est attendu du Concessionnaire :

* La fourniture de tous les consommables nécessaires, dont les sacs poubelles dédiés à la valorisation des déchets alimentaires ;
* Des containers dédiés ;
* Des balances si nécessaires pour l’évaluation de la quantité de déchets alimentaires.

Les papiers et cartons sont collectés quotidiennement par le prestataire du Concédant aux points de collecte situés 15 ter rue de Vaugirard et 12 bis rue Garancière, 75006 Paris. Les conteneurs correspondants sont fournis par le prestataire du Concédant.

## Gestion des fluides

L’intégralité des coûts d’abonnement et de consommation des fluides (électricité, eau, gaz, chauffage urbain) est à la charge du Concessionnaire pour la durée de la présente concession, à la seule exception :

* Des coûts d’abonnement et de consommation liés au chauffage des locaux du restaurant des sénateurs, situé au 15 ter rue de Vaugirard ;
* Des coûts d’abonnement et de consommation liés à la fourniture d’eau chaude sanitaire dans les locaux du restaurant en libre-service du 36 rue de Vaugirard.

Le Concessionnaire prend en outre à sa charge les consommations d’eau froide dans les sanitaires affectés aux occupants des deuxième et troisième étages de l’aile Est de l’hôtel du Petit Luxembourg (soit respectivement 1 douche, 2 WC et 2 lavabos pour 9 bureaux au deuxième étage et 1 WC et 1 lavabo pour 6 bureaux au troisième étage), ces consommations n’étant pas dissociables de celles liées à l’exploitation du restaurant des Sénateurs.

À titre indicatif, ces charges s’élèvent actuellement au total à environ 180 000 € HT par an.

Le Concessionnaire s’engage à utiliser les fluides dans un souci d’économie. Dans un esprit d’amélioration continue, le Concessionnaire établit, en concertation avec le Concédant un plan d’actions visant à optimiser la consommation des fluides par des actions concrètes et pragmatiques.

Le Concessionnaire assure la mise en place et le suivi de ce plan d’actions en procédant aux modifications de ses procédures d’exploitation et en formant à ses frais son personnel.

En cas de dysfonctionnement électrique, des infrastructures d’eau et/ou de gaz, le Concessionnaire contacte immédiatement le Concédant.

Le Concessionnaire doit éviter tout éclairage et consommation d’eau superflu. En particulier, il veille à ce que la consommation énergétique soit strictement limitée au temps nécessaire à l’exécution des prestations du présent contrat. Il doit également prendre toute disposition pour ne pas laisser couler l’eau inutilement et veille à ce que les robinets soient bien fermés avant de quitter les lieux.

Le Concédant est vigilant sur tout abus manifeste ou négligence du Concessionnaire entraînant une consommation anormale de fluides. Le Concessionnaire a droit au fonctionnement normal du service qui lui est confié, de sorte que les contrôles ne contreviennent pas à la production et au service dont il a la charge. En tout état de cause, le Concédant attend de son Concessionnaire :

* Qu’il s’inscrive dans une démarche visant à réduire ses consommations énergétiques et d’eau dans le cadre du présent contrat. Le Concédant apprécie et contrôle cette démarche notamment à l’aune des formations mises en œuvre à l’égard de ses salariés, ou encore à l’aune de la signalétique au sens large qu’il met en œuvre sur les sites confiés ;
* Dans le cadre de ses obligations de maintenance et de renouvellement, de justifier par tout moyen (exemple : facture, fiche technique, diagnostic réglementaire rattaché à un produit) des achats de matériels et équipements réalisés, qu’il s’agisse d’une dotation initiale inhérente à la mise en place de sa prestation ou plus particulièrement du renouvellement qui lui incombe, au regard de son impact et/ou de sa plus-value sur la consommation de fluides ;
* De veiller à ce que son personnel et ses préposés aient une consommation rationalisée de fluides et de mettre en œuvre, par ses propres moyens, les contrôles adaptés à la maitrise desdites consommations.

Cela inclut les vérifications après utilisation des locaux, notamment avant de les quitter, destinées à s’assurer de la bonne extinction et coupure de l’éclairage, des équipements et robinets…

Il doit en rendre compte par tous moyens et *a minima* après sollicitation du Concédant, des moyens de contrôle mis en œuvre pour garantir cette consommation rationnalisée.

* D’informer le Concédant de tout dysfonctionnement, sans délai (exemple : fuite, panne…).

Le Concessionnaire communique sur demande les éléments suivants :

* Rapports de visites obligatoires et rapports d’intervention ;
* Carnet d’entretien des installations ;
* Tout élément requis par le Concédant dont il juge pertinent de connaitre pour contrôler la consommation en fluides du Concessionnaire.

## Mesures d’hygiène et de sécurité

Le Concessionnaire s’engage à respecter les normes d’hygiène et, plus généralement, l’ensemble des règles relatives à l’exercice de l’activité de restauration, et à faciliter les contrôles des autorités administratives chargée des contrôles sanitaires.

### Plan de maîtrise sanitaire

Le Concessionnaire met en place un plan de maîtrise sanitaire sur tous les sites de restauration et :

* Contrôle sa bonne application ;
* Instruit ses personnels et ceux des tiers intervenant en son nom ou pour son compte, notamment en ce qui concerne les mesures de préventions à prendre et les conditions de circulation dans chaque site ;
* Met en place les outils permettant au personnel de se maintenir au fait des informations et d’en disposer simplement.

### Plan de prévention

Conformément à la réglementation en vigueur, il est mis en place un plan de prévention entre le Concédant et le Concessionnaire dès son arrivée dans les locaux et au plus tard dans les trois premiers mois du contrat. Le Concessionnaire s’engage à appliquer ce plan de prévention et à le contrôler. Il est mis à jour annuellement conformément aux règles en vigueur.

De manière générale, le Concessionnaire applique l’ensemble des mesures de prévention jugées nécessaires pour la santé et la sécurité des usagers du palais du Luxembourg et de ses dépendances.

### Protocole bactériologique

La passation et la prise en charge des dépenses liées aux contrats de désinfection, dératisation, désinsectisation sont prises en charge par le Concessionnaire pour les espaces de restauration et l’ensemble des bâtiments couverts par le présent contrat.

Le Concessionnaire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions en vigueur et à ses engagements.

Il procède également aux autres contrôles hygiène et audits, internes ou par un laboratoire agréé :

* Prélèvement de surface ;
* Audits hygiène et de structure (process).

Par ailleurs, le Concessionnaire :

* Définit les procédures de conservation des plats témoins ;
* Les met en œuvre sur les sites conformément à la réglementation en vigueur ;
* Fournit le matériel et les consommables, notamment les contenants, nécessaires à la confection des échantillons.

Lorsque des audits, analyses et prélèvements bactériologiques effectués dans les locaux des restaurants font apparaitre un résultat non-conforme par rapport aux normes en vigueur, le Concessionnaire rend compte par écrit des causes à l’origine de ce résultat et des mesures correctrices mises en œuvre (sous un délai de 5 jours ouvrés).

Dans l’hypothèse d’analyses défavorables, les contrôles pourront être exigés toutes les semaines par le Concédant. Dans le cas où les contrôles révèleraient une préparation inconsommable, les denrées ou repas refusés à l’occasion du contrôle seront remplacés par le Concessionnaire à ses frais.

Le Concédant réalise par ailleurs ses propres contrôles bactériologiques, qui ne dédouanent pas le Concessionnaire de sa propre responsabilité en la matière. Le Concédant est libre de mettre fin à ces contrôles. À titre indicatif, ils sont mensuels au démarrage du présent contrat. Le Concédant est également libre d’assurer des contrôles sur les plats témoins lors d’alertes.

### Gestion des crises

Le Concessionnaire prévoit une procédure *ad hoc* (outil de veille, mode opératoire, plan de communication…) en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) ou d’alerte alimentaire. La procédure est validée par le Concédant.

Le Concessionnaire et le Concédant définissent conjointement les modalités de mise en œuvre de la procédure d’urgence en cas de nécessité de retrait de la consommation d’un aliment et ce, dans un délai très court et proche de la consommation.

Il s’agit de répondre aux cas de figure où :

* Il a été établi que des denrées sont impropres à la consommation.
* Il existe des présomptions sérieuses quant à leur qualité hygiénique insuffisante.

Le Concédant et le Concessionnaire sont habilités à déclencher cette procédure d’urgence. La décision peut être prise conjointement ou non en cas de désaccord entre les deux parties. En cas de désaccord, la décision finale appartient au Concédant.

En cas de risque sanitaire faisant l’objet d’une alerte par les pouvoirs publics, le Concessionnaire s’engage à transmettre au Concédant, dans les meilleurs délais possibles et, au plus tard, dans la semaine suivant l’annonce par les pouvoirs publics du franchissement du seuil de pandémie, son plan de continuité de l’activité (PCA) incluant l’ensemble des mesures d’hygiène et de sécurité prises afin d’assurer la sécurité des personnels, ainsi que des usagers. Il adapte si besoin son programme de formation des personnels.

Des échanges entre les parties peuvent être organisés afin d’adapter les prestations en lien avec le contexte de crise sanitaire.

Le Concessionnaire met en place un système d’astreinte, sollicité en cas d’alerte alimentaire, TIAC ou suspicions d’alerte alimentaire et/ou TIAC.

### Sécurité incendie

Les locaux mis à disposition bénéficient du système de sécurité incendie du Concédant. Le Concessionnaire se conforme aux instructions du Concédant en matière de sûreté et de sécurité incendie.

Le service de sécurité du Concédant accède librement à l’ensemble des locaux mis à disposition du Concessionnaire.

### Accès des fournisseurs

Le Concessionnaire sollicite une autorisation d’accès pour ses fournisseurs pour chaque livraison en transmettant au Concédant les informations appropriées (société, identité du conducteur, marque et numéro d’immatriculation du véhicule), au moins trois jours ouvrés avant la date de livraison. Le Sénat se réserve le droit de refuser l’accès de tout livreur.

Les livraisons doivent être faites en présence du Concessionnaire, qui a la charge de les acheminer jusqu’au point d’exploitation ou de stockage.

Les livraisons doivent avoir lieu au plus tard trente minutes avant l’ouverture de la séance publique les jours où le Sénat siège et, de manière générale, de préférence avant 9 heures. Les créneaux de livraison peuvent être à tout moment refusés par le Concédant.

## Systèmes d’information

### Principes généraux et exigences fonctionnelles

Le Concessionnaire met en œuvre :

* Un système d’encaissement physique et dématérialisé, y compris terminaux de paiement permettant aux usagers intérieurs de recharger leur badge et aux usagers extérieurs non munis de badge de régler les repas. Les règlements par carte bancaire sont sans minimum de paiement ;
* En lien avec la fonctionnalité de paiement dématérialisée susvisée, une interface usagers assurant les fonctionnalités suivantes :
  + Paiement ;
  + Rechargement du compte associé au badge de l’utilisateur ;
  + Consultation du compte personnel (paiements effectués, tickets, solde des badges) ;
  + Consultation des offres / menus / cartes ;
  + Commandes / réservation de prestations (dont vente à emporter) ;
* Et susceptible d’assurer les fonctionnalités suivantes, en fonction des engagements du Concessionnaire dans son offre :
  + Consultation des caractéristiques qualitatives de ces offres et menus ;
  + Indicateurs relatifs à la fluidité du self en temps réel ;
  + Module d’identification des allergènes ;
  + Module vente/réservation/paiement des invendus du jour ;
  + Module échange/communication ;
  + Module « actualités » ;
  + Module recueil de la satisfaction des usagers.
* Doublé, le cas échéant, de bornes de rechargement.

Le Concédant fournit les badges. Le système du Concessionnaire doit être compatible avec sa technologie de badges multi services (voir annexe 11), de sorte que le badge d’accès permet la gestion des comptes individuels des usagers des restaurants, la prise en compte en crédit/débit à chaque passage, dans la limite fixée par le Concédant, et l’utilisation en caisse des badges des usagers des restaurants.

Le système d’encaissement doit permettre :

* D’assurer la gestion comptable et opérationnelle du service, à savoir la gestion de l’édition des factures, la gestion de la programmation des éléments offerts à la vente (produits, plats, boissons, …) et la fourniture de statistiques sur les ventes ou la fréquentation (dont les statistiques relatives aux taux de prises) ;
* De réaliser une facturation détaillée du plateau élément par élément.  
  Le système de facturation permet de reconnaître l’identité du client et sa catégorie de tarifs ;
* D’éditer pour chaque passage en caisse un ticket (papier à la demande ou dématérialisé sur l’interface du Concessionnaire) sur lequel figurent :
* La date et le lieu de passage ;
* Le numéro de ticket ;
* Le numéro ID du badge défini par le Concédant (à l’exclusion de tout numéro de série du badge, conformément aux dispositions d’utilisation du badge) ;
* La désignation des formules choisies (formules 1 à 4 éléments au self, ou formule complète et formule fractionnée 2 ou 3 éléments au restaurant des Sénateurs) et leur prix unitaire ;
* Le total facturé ainsi que le taux et le montant de TVA ;
* Le solde du compte.

S’agissant spécifiquement des Sénateurs, le Concessionnaire fournit les justificatifs dont les sénateurs ont besoin au titre de la gestion des frais de mandat. Ces justificatifs comportent le nom du sénateur et le nombre de couverts. Lorsque le sénateur choisit de régler ses consommations au moyen du badge multiservice et donne son accord dans ce sens, le Concessionnaire s’engage à transmettre au Comité de déontologie parlementaire, à sa demande, les états de consommation du sénateur concerné, aux fins de contrôles de ses frais de mandat.

L’interface usagers doit être accessible depuis le réseau interne du Concédant sur tout terminal, et être web-responsive et accessible depuis des terminaux mobiles et des postes de travail mutualisés), ainsi que le cas échéant, sur les bornes de rechargement que le Concessionnaire s’est engagé à mettre à disposition.

Le Concessionnaire assure la publicité de cette interface, de sorte à en optimiser le niveau d’utilisation par les usagers et ainsi fluidifier l’accès aux espaces et en particulier au self.

Le Concessionnaire est chargé de la sécurisation de l’interface utilisateur et doit intégrer le mécanisme d’authentification unique (SSO) du concédant, en s’appuyant sur des protocoles standards tels que SAML 2.0 ou OpenID Connect (OIDC).

Le Concessionnaire doit par ailleurs :

* Pouvoir fournir au Concédant, à sa demande, toute information, y compris des données individuelles telles que des historiques de comptes, permettant au Concédant d’assurer le suivi de la prestation ;
* Être en mesure de mettre à jour la base de données des comptes individuels à la demande du Concédant.

L’annexe n°11 précise les exigences techniques associées au badge.

### Exigence de collaboration avec le Concédant

Le Concessionnaire s’engage à collaborer avec les équipes désignées par le Concédant tout au long de l’exécution du présent contrat.

En particulier, le Concessionnaire doit :

* Soit donner l’accès à la base de création et de gestion des comptes individuels, de sorte que le Concédant, par API, puisse intégrer ou supprimer les numéros d’identification rattachés aux comptes des usagers aux fins d’utilisation du badge mutualisé (le badge utilisé pour les accès aux restaurants étant le badge d’accès aux locaux du Sénat) pour l’accès et le paiement aux restaurants ;
* Soit mettre en place les procédures permettant la mise à jour de la base des comptes (ajout/suppression) à partir des éléments (interfaces programmées d’échanges de csv par SFTP) fournis par le Concédant en fonction des évolutions dans les catégories des usagers.

L’exigence de collaboration du Concessionnaire avec le Concédant s’étend par ailleurs à un engagement de moyens visant à garantir l’interopérabilité de ses systèmes avec ceux du Concédant, éventuellement développés en cours d’exécution du présent contrat, et à défaut l’utilisation desdits systèmes du Concédant, aux fins de rationalisation de l’environnement applicatif proposé aux usagers.

Le Concédant donne accès au Concessionnaire à son intranet de sorte qu’il puisse diffuser les informations évoquées à l’article 2.9 du présent contrat.

### Exigence de fourniture, de maintenance, d’hébergement et de sauvegarde

Le Concessionnaire est responsable du déploiement et du fonctionnement de solutions opérationnelles pour l’ensemble des exigences fonctionnelles mentionnées à l’article 3.4.1 (application de gestion, système d’encaissement, système comptable, interfaces utilisateurs, système de pointage, …), mais également de l’hébergement des données, la maintenance des systèmes et leurs mises à jour.

Le Concessionnaire assure, à ses frais, la fourniture, le fonctionnement et la maintenance du matériel et de la solution logicielle, les badges étant quant à eux fournis par le Concédant.  
Si le système de badges mis en place par le Concédant devait évoluer au cours du contrat, le Concessionnaire assurerait l’ajustement du système d’encaissement en conséquence, sans indemnisation ni paiement complémentaire par le Concédant.

Aucune infrastructure serveur (maintenance, sauvegarde, virtualisation, mise à jour) n’est assurée par le Concédant.

En revanche, le Concédant fournit au Concessionnaire le réseau Ethernet et WI-FI et un accès Internet à travers ses équipements de sécurité (aucun accès à Internet direct n’est fourni).  
Au regard de la répartition géographique des locaux concédés, le Concessionnaire ne peut pas mettre en place un réseau interne.

Des lignes téléphoniques sont mises à disposition du Concessionnaire. Leur usage lui est facturé par le Concédant.

Le Concédant fournit les réseaux pour l’ensemble des connexions nécessaires à l’activité du Concessionnaire (comprenant les connexions des bornes, de suivi et traçabilité des produits, de chaîne du froid, …).

Aucun matériel informatique n’est fourni par le Concédant.

Des identifiants de connexion sont attribués au Concessionnaire pour se connecter au réseau du Concédant.

L’ensemble des biens acquis par le Concessionnaire au titre du présent article restent de plein droit, à l’issue du contrat, propriété du Concessionnaire.

En cas de souscription par le Concessionnaire d’un contrat de location ou de crédit-bail pour l’exécution du présent article, le Concessionnaire se chargera de la résiliation de ce contrat au terme du présent contrat.

### Exigence de continuité de service

Le Concessionnaire est soumis à une exigence de continuité de service.  
Les prestations de restauration doivent pouvoir être effectuées, y compris en cas de défaillance de l’infrastructure réseau (y compris coupure de l’accès Internet ou de l’accès téléphonique).

À ce titre, la solution logicielle et matérielle mise en place par le Concessionnaire doit disposer d’un mode dégradé permettant d’assurer les prestations minimales.

### Exigence liée à l’entrée en vigueur et à la fin des contrats

Au début du contrat, le Concessionnaire assure, à ses frais, avec l’exploitant précédent, le transfert des comptes personnels des usagers.

Il facilite par ailleurs, au terme du contrat, la transmission des informations sur les comptes personnel**s** au nouvel exploitant du service désigné par le Concédant.

# GESTION ET VIE DU CONTRAT

## Durée

Le présent contrat prend effet à compter du 1er août 2026, ou à sa date de notification, si celle-ci est postérieure, pour une période de six (6) années.

À son terme, le contrat ne peut en aucun cas faire l’objet d’une reconduction tacite ou expresse sans remise en concurrence, et son échéance normale n’ouvre droit à aucune indemnité au profit du Concessionnaire.

Dans le cas où le contrat s’achèverait sans qu’un nouveau Concessionnaire n’ait été désigné à l’échéance ou que la mise en service du nouveau contrat puisse être réalisée à la date anniversaire, le Concessionnaire serait alors tenu de poursuivre l’exécution du contrat dans toutes les conditions pour une durée qui ne pourra excéder trois mois. Cette prolongation d’exploitation est formalisée par un avenant.

## Clauses financières

### Principe général

Le Concessionnaire assume le risque économique lié à la gestion et à l’exploitation de la concession. Il est seul responsable de la gestion financière du service et en supporte les variations de charges et de recettes.

Le compte d’exploitation prévisionnel fourni par le Concessionnaire détaille les charges fixes et les charges variables prévisionnelles par typologie d’activités et de manière globale.

Les comptes d’exploitation prévisionnels sont présentés en annexe n° 12.

### Facturation des prestations et rémunération du Concessionnaire

La rémunération du Concessionnaire est constituée des recettes tirées des prestations facturées conformément à la grille tarifaire par typologie de prestations (voir annexe n°13).

Cette rémunération est perçue soit directement auprès du Concédant, soit auprès de l’usager, soit auprès du commanditaire de la prestation. La subvention à laquelle ont éventuellement droit les usagers internes du Sénat est perçue directement auprès du Concédant.

Les modalités de facturation sont fonction des typologies de prestations et sont le cas échéant adaptées à la politique de subventionnement déterminée par le Concédant.

Le Concessionnaire est responsable de la facturation au juste tarif en fonction du profil du convive (interne ou extérieur pour le restaurant des sénateurs et les petits-déjeuners des banquets, catégorie d’usagers sur le self) et met en œuvre les moyens nécessaires pour pouvoir le justifier auprès du Concédant, sur simple demande.

**Au restaurant des sénateurs**

Les prestations réalisées au bénéfice d’usagers externes sont encaissées directement par le Concessionnaire.

Les prestations réalisées au bénéfice des usagers internes sont réglées directement par ces derniers, pour la part restant à leur charge après subvention. La Concessionnaire facture au Concédant mensuellement les subventions correspondant aux repas pris par les usagers internes. Il appuie sa demande par des états de justificatifs détaillés, permettant au Concédant de vérifier, par convive, l’effectivité de la prestation et le montant de subvention demandé.

La grille des prix présente :

* 4 tarifs de petits-déjeuners ;
* 2 tarifs de repas pour les bénéficiaires du tarif interne ;
* 2 tarifs de repas pour les bénéficiaires du tarif extérieur ;
* Les tarifs des boissons

La politique de subventionnement au restaurant des sénateurs repose sur le versement d’une somme forfaitaire par repas. Le chiffre d’affaires moyen HT par repas s’est établi à 35,83 € (*période du 1er août 2024 au 31 juillet 2025*), hors subvention du Sénat, et à 39,08 €, avec prise en compte de la subvention du Sénat.

**Au self et à la cafétéria**

Les prestations réalisées au self sont réglées directement par les usagers. Le cas échéant, pour les usagers internes, le règlement uniquement pour la part restant à leur charge après subvention. Le Concessionnaire facture au Concédant mensuellement les subventions correspondant aux repas servis aux usagers interne. Il appuie sa demande par des états de justificatifs détaillés, permettant au Concédant de vérifier, par convive, l’effectivité de la prestation et le montant de subvention demandé.

La grille des prix présente :

* 4 tarifs correspondant aux formules de un à quatre éléments proposées au self ;
* Les tarifs des éléments pris en supplément des formules proposées au self (consommés sur place ou en vente à emporter) ;
* Les tarifs des éléments de l’offre cafétéria à l’unité ;
* Les tarifs correspondant aux formules de un à quatre éléments de l’offre cafétéria.

La politique de subventionnement au self repose sur l’application à chaque tarif d’un taux de subvention susceptible de varier selon le type de prestation ou le niveau de rémunération du convive.

**Pour les prestations de banquet**

Les prestations sont facturées par le Concessionnaire et réglées par les personnes ou entités ayant passé commande auprès de lui.

La grille des prix présente :

* Les tarifs des formules de repas et pique-nique proposées ;
* Les tarifs de cocktails ;
* Les tarifs de buffets ;
* Les tarifs des boissons.

Les prestations de banquet ne sont pas subventionnées par le Concédant.

L’offre petit-déjeuner est identique à celle proposée au restaurant des Sénateurs. Elle est facturée au tarif interne ou interne selon la qualité de chacun des participants.

A ce jour, 4 formules de repas sont proposées ; le chiffre d’affaires moyen par repas s’est établi à 47.24 € (*période du 1er août 2024 au 31 juillet 2025*).

**Pour la fourniture de plateaux repas**

Les prestations sont réglées par les personnes ou entités ayant passé commande auprès du Concessionnaire, sur la base des tarifs des formules de plateaux-repas.

**Pour la fourniture de denrées à la buvette**

Les prestations sont réglées par le Concédant.

La grille des prix présente :

* Les prix des prestations prêtes à servir ;
* Les prix des denrées alimentaires.

Le Concessionnaire facture au Concédant mensuellement les prestations commandées et livrées à la buvette.

Le volume d’achat s’est établi à 30 K€ en 2025.

### Révision des prix

À compter de la date de prise d’effet du Contrat, les prix peuvent être révisés annuellement, au 1er août (la première révision pouvant avoir lieu au 1er août 2027), à l’initiative du Concédant ou du Concessionnaire, en se référant à la formule d’indexation suivante :

P = Po × (0,5 × U/Uo + 0,2 × V/Vo + 0,3 × A/Ao)

La définition des paramètres est la suivante :

P = Prix révisé

Po = Prix de référence avant révision

U = Dernière valeur connue de l’indice mensuel coût du travail révisé – salaires et charges – secteur hébergement restauration (identifiant 001565191)

Uo = Valeur du même indice lors de la dernière révision. L’indice de référence à la signature des présentes est celui connu au mois de remise des offres finales.

V = Dernière valeur connue de l’indice trimestriel des prix de production des services français aux entreprises françaises – Autres services de restauration (identifiant 010766559)

Vo = Valeur du même indice lors de la dernière révision. L’indice de référence à la signature des présentes est celui connu au mois de remise des offres finales.

A = Indice mensuel des prix agricoles à la production (IPPAP) – Indice général (identifiant 010776768)

Ao = Valeur du même indice lors de la dernière révision. L’indice de référence à la signature des présentes est celui connu au mois de remise des offres finales.

Dans l’hypothèse où l’un ou plusieurs des indices ci-dessus viendraient à disparaître, il(s) sera (seront) remplacé(s) par l’indice de substitution publié par l’INSEE et à défaut de nouvel indice, les parties détermineront d’un commun accord le ou les indices les mieux adaptés.

La ventilation de la revalorisation entre les différentes lignes de la grille tarifaire, proposée par le Concessionnaire, est validée par le Concédant.

### Taxes

Le Concessionnaire supporte la charge de tous les impôts et taxes applicables à raison des activités prévues par le présent contrat.

### Redevances versées par le Concessionnaire

La concession est attribuée moyennant le paiement par le Concessionnaire d’une redevance annuelle en contrepartie de l’occupation du domaine public. Cette redevance, exigible sur toute la durée du contrat, est composée d’une part fixe et d’une part variable.

La redevance est décomposée comme suit :

* Une part fixe forfaitaire annuelle, dont le montant est fixé à soixante mille (60 000) euros hors taxes par an. Ce montant est réévalué chaque année de 2 % (deux pour cent) à la date anniversaire du contrat.
* Une part variable liée à l’activité du Concessionnaire, dont le montant est constitué de l’addition des deux composantes suivantes :
* A minima 4 % du chiffre d’affaires HT réalisé dans le cadre des activités de banquets (\*).
* A minima 3% du chiffre d’affaires HT (hors subventions) réalisé dans le cadre du restaurant des sénateurs (\*).

*Le Concessionnaire pourra proposer des taux supérieurs dans son offre.*

La part fixe de la redevance fait l’objet de versements trimestriels, exigibles au 1er novembre, au 1er février, au 1er mai et au 1er août, d’un montant d’un quart du montant total de ladite part. Les deux composantes de la part variable de la redevance font l’objet d’un versement unique exigible au 15 novembre de l’année en cours, après la clôture de l’exercice.

La redevance fixe est payable d’avance, trimestriellement.

Les redevances variables sont payables en une fois à terme échu.

Le règlement est effectué auprès du Trésorier du Sénat par virement bancaire ainsi libellé : « redevance du Contrat de concession de service public de la restauration du Sénat ». Il intervient dans les trente jours suivants la date d’exigibilité au compte indiqué par le Concédant.

En cas de retard de paiement, le taux des intérêts applicable est le taux de refinancement de la Banque centrale européenne en vigueur à la date à laquelle lesdits intérêts ont commencé à courir, augmenté de huit points.

### Portail de facturation

Le titulaire adresse ses demandes de paiement sous forme électronique sur le portail de réception dématérialisé des factures du Sénat. Le Sénat peut demander au titulaire de les transmettre à une plateforme de dématérialisation répondant aux prescriptions des articles 289, 289 bis et 290 du code général des impôts. Dans ce cas, le titulaire est tenu de transmettre ses factures à la plateforme à compter de la date indiquée dans la notification, sans que cela n’ouvre droit à indemnité ou modification des conditions financières du marché. Le titulaire s’engage à accomplir toutes les formalités éventuellement nécessaires pour transmettre ses demandes de paiement à la plateforme désignée. La transmission d’une demande de paiement par tout autre moyen que celui désigné par le Sénat emporte le rejet de la demande.

## Outil de pilotage et de suivi du contrat

### Reporting du Concessionnaire

Pour permettre le suivi régulier de la bonne exécution du contrat, le Concessionnaire est libre de fournir au Concédant, en fonction de ses engagements :

* Un outil de reporting sous format plateforme web permettant au Concédant de disposer en temps réel et sous format statistique téléchargeable, tout ou partie des informations suivantes (cf. tableau ci-dessous),
* Et *a minima*, au plus tard 10 jours après le dernier jour du dernier mois du trimestre, un tableau de bord trimestriel d’activité, comprenant tout ou partie des indicateurs suivants, selon les engagements figurant dans l’offre du candidat :

|  |  |
| --- | --- |
| Restaurant des Sénateurs | |
| **Données générales** | 1. Nombre de jours d’ouverture ; 2. Nombre de couverts/jour ; 3. Identification des clients bénéficiant du tarif interne et de ceux bénéficiant du tarif extérieur (\*) ;   *(\*) Le Concessionnaire détaille son process d’identification des usagers au restaurant des Sénateurs dans son offre et met en mesure le Concédant d’en apprécier le niveau de fiabilité.*   1. Nombre de menus / formules ; 2. Nombre de tiers extérieurs/jour ; 3. Taux de prise des plats végétariens / végétaliens ; 4. Taux de prise de café. |
| **Données RH** | 1. Composition des équipes ; 2. Information et explication des mouvements de personnels ; 3. Bilan d’exécution de la clause d’insertion (nombre d’équivalents temps plein, nombre d’heures, modalités de mise en œuvre, nature et durée des contrats…) ; 4. Bilan des actions de formation (nombre d’heures, nombre de sessions, sujets des sessions…) ; 5. Données relatives à l’absentéisme ; |
| **Données qualitatives** | 1. Taux d’alimentation durable (volume total des achats de denrées et répartition des achats par typologie de marqueurs durables : bio, label, AOP/AOC, poisson pêche durable, circuit court (\*)…) sur le mois (\*\*) ; 2. Pourcentage de produits bio par famille de produits (\*\*) ; 3. Pourcentage global d’approvisionnements locaux ; 4. Pourcentage de produits locaux par famille de produit ; 5. Pourcentage de poissons labellisés (\*\*) ; 6. Pourcentage de viandes labellisées (\*\*) ; 7. Pourcentage de produits issus du commerce équitable   *(\*) Tous marqueurs, labels, marques et mentions valorisantes. Le Concessionnaire ne peut s’opposer aux demandes du Concédant, le cas échéant, visant à obtenir un niveau de lecture plus fin que celui proposé initialement par le Concessionnaire.*  *(\*\*) Pour les produits répondant à plusieurs critères à la fois (ex : biologique et AOC), il est proposé de comptabiliser le produit dans la première ligne apparaissant dans l’ordre de l’article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche.*  *Exemples : un produit à la fois biologique et Label rouge sera comptabilisé dans la ligne « produits biologiques. » Un produit à la fois Label rouge et fermier sera comptabilisé dans la ligne « label rouge » ;*   1. État des animations réalisées et à venir ; 2. Résultats des enquêtes de satisfaction ; |
| **Données techniques** | 1. Données relatives aux audits et plans d’actions relatifs à l’hygiène (dont contrôles bactériologiques) ; 2. Suivi des interventions de maintenance (technique et financier) ; 3. Suivi des interventions de renouvellement d’équipements de cuisine, de nettoyage ou autre (technique et financier) ; 4. Données relatives aux déchets :    1. Quantité de biodéchets (en distinguant les déchets « cuisine » des déchets « restauration ») ;    2. Quantité de biodéchets/repas (moyennisation) ;    3. Quantités données dans le cadre de la gestion des invendus. |
| **Données financières** | 1. Chiffre d’affaires ; 2. Répartition du nombre de couverts par centres de profits ; 3. Prix de vente moyen. |

|  |  |
| --- | --- |
| Self | |
| **Données générales** | 1. Nombre de jours d’ouverture ; 2. Nombre de couverts/jour ; 3. Détail de toutes les commandes avec identification du badge et le taux de subvention appliqué ; 4. Nombre de menus / formules (1 à 4) ; 5. Nombre de plats de chaque catégorie (viande / poisson / grillade / végétariens / végétaliens / salade) servis dans le mois ; 6. Nombre de tiers extérieurs/jour ; 7. Composition moyenne du plateau au self, en nombre de composantes ; 8. Taux de prise par famille de produits ; 9. Taux de prise des plats végétariens / végétaliens ; 10. Taux de prise de café ; |
| **Données RH** | 1. Composition des équipes ; 2. Information et explication des mouvements de personnels ; 3. Bilan d’exécution de la clause d’insertion (nombre d’équivalents temps plein, nombre d’heures, modalités de mise en œuvre, nature et durée des contrats…) ; 4. Bilan des actions de formation (nombre d’heures, nombre de sessions, sujets des sessions…) ; 5. Données relatives à l’absentéisme ; |
| **Données qualitatives** | 1. Taux d’alimentation durable (volume total des achats de denrées et répartition des achats par typologie de marqueurs durables : bio, label, AOP/AOC, poisson pêche durable, circuit court (\*)…) sur le mois (\*\*) ; 2. Pourcentage de produits bio par famille de produits (\*\*) ; 3. Pourcentage global d’approvisionnements locaux ; 4. Pourcentage de produits locaux par famille de produit ; 5. Pourcentage de poissons labellisés (\*\*) ; 6. Pourcentage de viandes labellisées (\*\*) ; 7. Pourcentage de produits issus du commerce équitable ;   *(\*) Tous marqueurs, labels, marques et mentions valorisantes. Le Concessionnaire ne peut s’opposer aux demandes du Concédant, le cas échéant, visant à obtenir un niveau de lecture plus fin que celui proposé initialement par le Concessionnaire.*  *(\*\*) Pour les produits répondant à plusieurs critères à la fois (ex : biologique et AOC), il est proposé de comptabiliser le produit dans la première ligne apparaissant dans l’ordre de l’article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche.*  *Exemples : un produit à la fois biologique et Label rouge sera comptabilisé dans la ligne « produits biologiques. » Un produit à la fois Label rouge et fermier sera comptabilisé dans la ligne « label rouge » ;*   1. Données disponibles relatives à la fluidité au self ; 2. État des animations réalisées et à venir ; 3. Résultats des enquêtes de satisfaction ; 4. Données relatives à l’interface (ou interfaces) mise à disposition des usagers :    1. Nombre de connexion ;    2. Nombre de comptes créées / adhérents ;    3. Niveau de satisfaction reporté le cas échéant ;    4. Remarques/interactions ayant eu lieu sur cet (ces) outil(s) ; |
| **Données techniques** | 1. Données relatives aux audits et plans d’actions relatifs à l’hygiène (dont contrôles bactériologiques) ; 2. Suivi des interventions de maintenance (technique et financier) ; 3. Suivi des interventions de renouvellement d’équipements de cuisine, de nettoyage ou autre (technique et financier) ; 4. Données relatives aux déchets :    1. Quantité de biodéchets (en distinguant les déchets « cuisine » des déchets « restauration ») ;    2. Quantité de biodéchets/repas (moyennisation) ;    3. Quantités données dans le cadre de la gestion des invendus ; 5. Données relatives aux gaspillages et actions mises en œuvre pour lutter contre le gaspillage ; |
| **Données financières** | 1. Chiffre d’affaires ; 2. Répartition du nombre de couverts par centres de profits ; 3. Prix de vente moyen . |

|  |  |
| --- | --- |
| Banquets | |
| **Données générales** | 1. Nombre d’évènements ; 2. Nombre de couverts ; 3. Quantités réalisées par centre de profit ; |
| **Données qualitatives** | 1. Taux d’alimentation durable (volume total des achats de denrées et répartition des achats par typologie de marqueurs durables : bio, label, AOP/AOC, poisson pêche durable, circuit court (\*)…) sur le mois (\*\*) ; 2. Pourcentage de produits bio par famille de produits (\*\*) ; 3. Pourcentage global d’approvisionnements locaux ; 4. Pourcentage de produits locaux par famille de produit ; 5. Pourcentage de poissons labellisés (\*\*) ; 6. Pourcentage de viandes labellisées (\*\*) ; 7. Pourcentage de produits issus du commerce équitable ;   *(\*) Tous marqueurs, labels, marques et mentions valorisantes. Le Concessionnaire ne peut s’opposer aux demandes du Concédant, le cas échéant, visant à obtenir un niveau de lecture plus fin que celui proposé initialement par le Concessionnaire.*  *(\*\*) Pour les produits répondant à plusieurs critères à la fois (ex : biologique et AOC), il est proposé de comptabiliser le produit dans la première ligne apparaissant dans l’ordre de l’article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche.*  *Exemples : un produit à la fois biologique et Label rouge sera comptabilisé dans la ligne « produits biologiques. » Un produit à la fois Label rouge et fermier sera comptabilisé dans la ligne « label rouge. » ;*   1. Résultats des enquêtes de satisfaction ; |
| **Données techniques** | 1. Données relatives aux déchets :    1. Quantité de biodéchets (en distinguant les déchets « cuisine » des déchets « restauration ») ;    2. Quantité de biodéchets/repas (moyennisation) ;    3. Quantités données dans le cadre de la gestion des invendus ; 2. Données relatives aux gaspillages et actions mises en œuvre pour lutter contre le gaspillage ; |
| **Données financières** | 1. Chiffre d’affaires ; 2. Répartition du nombre de couverts par centres de profits ; 3. Prix de vente moyen ; |

Les données sont comparées avec, *a minima*, le mois précédent et avec le même mois de l’année N‑1 (hors année 1 du présent contrat).

Ces données ne sont pas exhaustives et peuvent être enrichies en cours d’exécution du contrat, sur simple demande du Concédant.

Le Concessionnaire doit pouvoir fournir au Concédant toute information, notamment le niveau de fréquentation de chaque espace de restauration, et y compris des données individuelles telles que des historiques de comptes, permettant à l’administration d’assurer le suivi de la prestation.

Les exigences de transparence concernent par ailleurs les points suivants :

* Edition des récapitulatifs détaillés des consommations par convive, ;
* Edition du nombre de ventes de chaque article par famille de produits et par espace de restauration ;
* Edition du chiffre d’affaires de chaque article par famille de produits et par espace de restauration ;
* Edition du chiffre d’affaires plateau moyen au global ;
* Edition des passages aux caisses du self par ¼ d’heure ;
* Transmission des données pour des périodes allant du jour, mois et année en cumul et en extraction en format type Excel ;
* Conservation des justificatifs de caisse pendant un an.

Dans une configuration minimale, les éléments (ou une partie d’entre eux) doivent être adressés, sous forme électronique (tableur), au Concédant.

### Production d’un rapport annuel d’activité

Conformément à l’article L. 3131-5 du code de la commande publique, le Concessionnaire transmet chaque année au Concédant, dans un délai de 6 mois suivant la clôture de l’exercice, un rapport annuel d’activités retraçant l’exécution du présent contrat la clôture de l’exercice, un rapport annuel d’activités retraçant l’exécution du présent contrat.

Ce rapport doit notamment comprendre l’ensemble des éléments prévus aux articles R. 3131-3 et suivants du Code de la commande publique.

Chaque exercice commence le 1er août et s’achève le 31 juillet de l’année suivante.

Ce rapport est remis en format électronique.

Le rapport annuel comprend a minima les données comptables suivantes :

* Le compte annuel de résultat de la concession, rappelant les données présentées l’année précédente au titre du contrat en cours. Pour l’établissement de ce compte, l’imputation des charges s’effectue par affectation directe pour les charges directes et selon des critères internes issus de la comptabilité analytique ou selon une clé de répartition dont les modalités sont précisées dans le rapport pour les charges indirectes, notamment les charges de structure ;
* Le compte d’exploitation par typologie de prestations (a minima : self dont cafétéria, restaurant des Sénateurs, activité banquets). Pour l’imputation de ce compte, l’imputation des charges s’effectue en cohérence avec les clés de répartition telles que précisées dans son offre, et permanentes sur la durée du contrat (sauf modifications acceptées par le Concédant) ;
* Une présentation des méthodes et des éléments de calcul économique annuel et pluriannuel retenus pour la détermination des produits et charges directs et indirects imputés au compte de résultat de la concession, les méthodes étant identiques d’une année sur l’autre sauf modification exceptionnelle et dûment motivée ;
* Le cas échéant, un état des autres dépenses de renouvellement d’équipement de cuisine réalisées dans l’année.

Le rapport annuel comprend a minima les données relatives à la qualité de service suivantes :

* Le nombre total des prestations servies suivant leur catégorie et évolution, y compris pour les banquets et la fourniture de denrées sur la buvette ;
* La présentation d’un bilan annuel relatif à son activité, et notamment les évolutions par rapport à l’année précédente et les évolutions par rapport au projet tel qu’envisagé en annexe n°12 (comptes d’exploitation prévisionnels) ;
* La présentation d’un bilan annuel relatif au personnel de la concession, et notamment les évolutions par rapport à l’année précédente et les évolutions par rapport à l’organisation telle qu’envisagée dans son offre ;
* La présentation d’un bilan annuel de la prise en compte des enjeux liés au développement durable, et notamment les évolutions par rapport à l’année précédente ;
* La présentation du bilan des opérations de promotion d’un produit ou d’un territoire ;
* La présentation d’un bilan annuel des actions et évènements relatifs au système d’information, et notamment les évolutions par rapport à l’année précédente,
* La présentation des mesures prises pour garantir la continuité et l’adaptabilité du service public.

Ces bilans sont complétés par une analyse de la qualité et des propositions d’améliorations.

Le rapport d’activité comporte en annexe tout autre document annoncé par le candidat dans son offre, ou tout autre document et informations qu’il juge utile à la réalisation et à la compréhension de son rapport annuel. Dans l’éventualité où il réalise un bilan carbone de ses activités, alors ce document figure parmi ces documents à transmettre afin de permettre une bonne compréhension de son rapport annuel.

### Transmission des documents et informations en cours de contrat

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Périodicité** | **Thème** | **Documents / informations** |
| **Dans un délai d’1 mois à compter du démarrage du contrat** | Qualité | * Convention de dons aux associations des prestations non consommées. |
| Technique | * Copie des contrats d’entretien technique souscrits, dont ceux de maintenance ; * Plan de nettoyage des locaux confiés. |
| SI | * Procédures d’exploitation (virtualisation, redondance…), de sauvegarde et de restauration des systèmes d’information ; * Plan de continuité SI. |
| Administratif | * Attestations d’assurance dont le Concessionnaire n’était pas titulaire au moment de l’établissement de son offre |
| **Systématiquement** | Technique | * Copie des contrats d’entretien techniques souscrits, dont ceux de maintenance, de protocole bactériologique et d’audits… (dans un délai d’un mois à compter de leur signature) ; * Copie des rapports de contrôles effectués par les entreprises et/ou organismes de contrôles agréés (dans un délai de quinze jours à compter de leur remise au Concessionnaire) ; * Copie des résultats des contrôles bactériologiques et audits (dans un délai de quinze jours à compter de leur remise au Concessionnaire) ; * Plan d’actions et mesures correctives consécutifs à ces contrôles et résultats (dans un délai de quinze jours à compter de la remise de ces contrôles et résultats au Concessionnaire). |
| **A la demande (sous un délai de 10 jours ouvrés)** | Qualité | * Tous documents permettant au Sénat d’assurer un contrôle de traçabilité des denrées. |
| RH | * Fichier à jour des formations réalisées ; * Feuilles d’émargement des formations réalisées ; * Feuilles relatives aux pointages de présence des agents (registre RH des personnels du Concessionnaire présents sur les sites). |
| Technique | * Fiches techniques des produits d’entretien utilisés ; * Tout élément requis par le Sénat dont il juge pertinent de connaitre pour contrôler les prestations de nettoyage ; * Tout élément requis par le Sénat pour contrôler l’exécution des travaux entrepris par le Concessionnaire. |
| Financier | * Comptabilité matière du Concessionnaire, se rapportant à la gestion des espaces de restauration concernés par le présent contrat ; * Feuilles de consommation journalière (denrées utilisées pour la production des repas) ; * Factures (\*) ; * Fiches de stocks.   *(\*) Les contrôles peuvent porter sur les factures des fournisseurs de denrées entrant dans la composition des repas, en appui du tableau de bord trimestriel à remettre par le Concessionnaire. A l’appui de la remise des factures des produits réclamés, le Concessionnaire remet au Sénat un tableau de correspondance portant sur la période contrôlée. Il adopte une nomenclature simple par typologie de produits permettant de consolider les volumes proposés en fonction des signes de qualité intégrés au taux d’alimentation durable sur lequel il s’est engagé (label rouge = LR, agriculture biologique = AB…). Il indique également l’origine géographique de production des produits servis afin de suivre le taux d’approvisionnement local.* |
| Administratif | * Attestations d’assurance ; |
| **Tous les six mois** | RH | * Les pièces prévues aux articles D. 8222-5 et D. 8222-8 du code du travail ; * Certificats fiscaux et sociaux ; |
| **Annuellement** | RH | * Attestation relative au respect des obligations du Concessionnaire découlant de l’article L. 5212-2 du code du travail ; |
| Technique | * État valorisé des biens de reprise ; |
| Administratif | * Attestations d’assurance. |

## Dispositif de contrôle et pénalités

### Modalités de contrôle

**Contrôle technique**

Le Sénat peut à tout moment, et sans en référer préalablement au Concessionnaire, procéder ou faire procéder par toute personne désignée et mandatée par lui, à tous les contrôles jugés nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et leurs modalités d’exécution par rapport aux clauses du contrat et à l’ensemble des dispositions réglementaires propres aux activités confiées au Concessionnaire et notamment celles de restauration.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications mentionnées au contrat et sur le respect des dispositions prévues dans les textes réglementaires.

Ils concernent notamment :

→ La salubrité (hygiène des denrées, des matériels, des locaux, des personnels, etc.) ;

→ La qualité nutritionnelle et gastronomique ;

→ Les grammages servis ;

→ La mise en œuvre de la méthode HACCP, dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) ;

→ La livraison des denrées ;

→ L’organisation sur les sites ;

→ Le respect des exigences environnementales notamment sur la prévention des déchets, la gestion et valorisation des déchets (y compris biodéchets) et sur l’alimentation durable (respect des exigences relatives aux lois EGALIM et Climat & Résilience, plats végétariens complets quotidiens…). ;

→ Le respect des exigences relatives aux systèmes d’information et à la sécurité informatique.

Le Sénat ou son représentant procède aux contrôles jugés nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations.

À ce titre, sont notamment vérifiés :

* Les modalités d’exécution des clauses du présent contrat et du plan de prévention, notamment en ce qui concerne le contrôle de l’hygiène ;
* Le contrôle quantitatif et qualitatif des prestation s ;
* Le contrôle des mesures de sécurité ;
* La provenance des produits et les conditions de mise en œuvre de la traçabilité ;
* La qualité des produits utilisés et leur conformité aux engagements ;
* Le nombre et la qualification des personnels.

**Contrôles par l’intermédiaire d’agents spécialisés**

Pour exercer tous les contrôles prévus au présent contrat, le Sénat peut faire appel de façon régulière à un service ou agent spécialisé ou expert ou conseil de son choix, sans en référer préalablement au Concessionnaire, pour procéder à tous les contrôles qu’il juge nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du présent contrat.

Les contrôles sont effectués soit par le Sénat, soit par ses représentants dûment mandatés par écrit.

**Contrôles comptables**

Le Concessionnaire s’engage à autoriser, après avoir été préalablement sollicité, son cabinet d’expert-comptable à répondre au Sénat sur toutes demandes formulées par le Sénat et relatives aux éléments comptables permettant de calculer la part variable de la redevance.

Le Concédant peut exercer, par l’intermédiaire notamment d’un commissaire aux comptes ou de ses services, tout contrôle sur pièce ou sur place pour s’assurer de l’exactitude et l’exhaustivité du chiffre d’affaires.

**Contrôles du Concessionnaire**

Le Concessionnaire est tenu de réaliser des contrôles réguliers de sa prestation par ses propres services ou par recours à des organismes tiers à son organisation et spécifiquement habilités à la réalisation des contrôles.

Ces contrôles sont notamment des :

* Contrôles de l’entretien ;
* Contrôles hygiéniques et sanitaires ;
* Contrôles nutritionnels, gastronomiques, qualitatifs et quantitatifs ;
* Contrôles des mesures de sécurité.

### Pénalités

Le Concessionnaire, en cas de manquement à ses obligations contractuelles, encourt des pénalités.

Les pénalités sont organisées selon deux typologies :

* Sans mise en demeure préalable, sur simple constatation : un simple constat du Sénat, de ses agents ou de ceux qui interviennent en son nom et pour son compte étant suffisant ;
* Après mise en demeure préalable : dès constatation, le Concédant met en demeure le Concessionnaire par écrit (courrier et/ou mail). Si la mise en demeure reste sans effet à l’issue du délai accordé pour mettre fin au manquement, le Concédant peut alors appliquer la sanction prévue ci-après.

Les jours de retard s’entendent en jours ouvrés.

| **Désignation de la pénalité** | **Montant (exprimé en € HT)** | **Après mise en demeure** |
| --- | --- | --- |
| **ORGANISATION – FONCTIONNEMENT** | | |
| Non-respect des horaires d’ouverture des espaces de restauration | 250 € par infraction constatée |  |
| Non-respect de la continuité du service (sauf cas de force majeure, validé par le Sénat)   * Interruption partielle pour une journée (absence d’ouverture / d’exploitation d’un ou plusieurs espaces) * Interruption totale du service pour une journée * Interruption totale ou partielle du service au-delà de trois jours | * 1 000 € par manquement (par espace et par temps concerné, à savoir petit-déjeuner, déjeuner et/ou dîner) * 2 000 € par jour * Résiliation du contrat (dans les conditions de l’article 4.6.5 du contrat) |  |
| Exportation de prestations pour des clients extérieurs à partir des locaux de production du Sénat sans autorisation expresse du Sénat | 1 000 € par infraction constatée |  |
| Non-respect des engagements portant sur le système d’encaissement :   * Logiciel d’encaissement (offre du Concessionnaire, exigences contractuelles) * Modalité d’encaissement et approvisionnement des badges, * Nombre de caisses | 100  € par jour | X |
| Absence des informations prévues sur le ticket de caisse | 50 € par jour | X |
| Non-respect de l’affichage des menus sur les espaces de restauration et l’impression des cartes et menus (dont les menus sans prix pour le restaurant des Sénateurs) | 25 € par infraction constatée | X |
| Non-respect de l’affichage obligatoire (allergènes, origine des viandes…) | 300 € par infraction constatée |  |
| Non-respect de l’affichage des tarifs sur le self (formules comprises) | 25 € par infraction constatée (absence de tarif ou tarif erroné) |  |
| Non transmission des projets de menus par le Concessionnaire dans les délais définis au contrat | 50 € par jour de retard | X |
| Transmission de projets de menus incomplets | 50 € par jour de retard | X |
| Non-respect des menus validés par le Sénat sans information préalable et écrite de ce dernier | 200 € par infraction constatée (/menu et /écart avec le menu validé) |  |
| Non-respect de l’engagement portant sur une dotation de vaisselle/verrerie suffisante pour permettre un service fluide et sans rupture | 100 € par jour de retard | X |
| Absence de mise en place du dispositif de collecte et valorisation des biodéchets | 100 € par jour de retard | X |
| Défaut lié aux obligations contractuelles d’entretien des locaux et équipements | 100 € par jour de retard | X |
| Absence de sollicitation préalable de la validation du Sénat en matière de renouvellement des équipements | 500 € par élément renouvelé sans l’accord préalable du Sénat |  |
| Retard dans le renouvellement des équipements à la charge du Concessionnaire, préjudiciable à tout ou partie de ses obligations | 100 € par jour de retard | X |
| Renouvellement assuré par le Sénat dû à un retard prolongé de renouvellement par le Concessionnaire, préjudiciable à tout ou partie de ses obligations | 2 000 € par infraction constatée |  |
| Non-respect des obligations relevant de la maintenance (non-respect des délais d’intervention, non-respect des fréquences d’intervention préventive…) | 250 € par manquement | X |
| Absence de plan de prévention des risques | 50 € par jour de retard | X |
| Absence de plan de continuité d’activités | 50 € par jour de retard |  |
| **QUALITE – OFFRE** | | |
| Non-respect de l’affichage des spécifications qualitatives des prestations (origine, local, label, commerce équitable, gamme...) | 25 € par infraction constatée (absence d’affichage ou affichage erroné) |  |
| Non-respect de tout élément d’affichage sur lequel le Concessionnaire s’est engagé | 15 € par infraction constatée (absence d’affichage ou affichage erroné) |  |
| Non-respect de la structuration de l’offre (nombre de choix offert y compris par catégorie de tarifs) y compris l’offre végétarienne quotidienne | 150 € par infraction constatée |  |
| Non-respect du choix offert pendant la durée du service (cf. engagements de permanence du choix sur la durée du service) | 400 € par infraction constatée |  |
| Non-respect de la grille tarifaire applicable sur les espaces de restauration | Pénalité calculée sur la base de deux fois l’écart constaté entre le prix pratiqué et le prix contractuel, multiplié par le nombre de prestations servies, les états de caisse faisant foi |  |
| Non-respect du programme d’animations/repas à thèmes | 500 € par animation non réalisée sur une année | X |
| Non-respect des spécifications qualitatives (origine, signes de qualité) - contrôle contradictoire en présence d’un représentant du Concessionnaire | 800 € par infraction constatée |  |
| Ecart par rapport aux taux cibles sur lesquels s’est engagé le Concessionnaire concernant : l’alimentation durable (au sens EGalim et Climat & Résilience) | 0,05 € par point d’écart en deçà du taux cible et par repas, calculé sur une année civile |  |
| Non-respect de l’origine géographique des produits | 250 € par manquement |  |
| Utilisation de contenants prohibés | 100 € par infraction constatée |  |
| **HYGIENE** | | |
| Non transmission des documents permettant de valider l’origine et la traçabilité des denrées sur demande du Sénat | 50 € par jour de retard | X |
| Défaut de traçabilité des denrées | 800 € par infraction constatée |  |
| Non-respect des DLC (Date Limite de Consommation) | 300 € par infraction constatée |  |
| Non-respect des DDM (Date de Durabilité Minimale) | 150 € par infraction constatée |  |
| Non-respect des modalités de nettoyage et d’entretien des locaux et des équipements mis à disposition | 200 € par infraction constatée | X |
| Non-respect de la réalisation des enregistrements prévus (température des chambres froides, contrôle à réception, contrôle du refroidissement, température des denrées au service, nettoyage) | 150 € par infraction constatée |  |
| Non-respect des températures de préparation ou de distribution | 1 000 € par infraction constatée |  |
| Défaut d’entreposage et de conservation de denrées alimentaires, non-respect des températures de stockage, non-respect des séparations de stockages | 800 € par infraction constatée |  |
| Non-transmission du plan de nettoyage des locaux | 100 € par jour de retard après mise en demeure restée sans effet | X |
| Mauvais entretien du petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts, platerie, casserolerie…) | 100 € par infraction constatée |  |
| Non-respect de l’identification et de la protection des denrées entamées | 150 € par infraction constatée |  |
| Absence de mise en place d’actions correctives suite à des non-conformités | 50 € par infraction constatée |  |
| Non-respect des règles de refroidissement rapide | 150 € par infraction constatée |  |
| Non-respect du protocole de contrôles bactériologiques | 200 € par infraction constatée | X |
| Non-respect de la réalisation des plats témoins selon la réglementation en vigueur | 150 € par infraction constatée |  |
| Retard dans la transmission des résultats des contrôles bactériologiques | 50 € par jour de retard | X |
| Non-respect des bonnes pratiques d’hygiène | 50 € par infraction constatée |  |
| Absence de conventionnement pour le don des prestations non consommées | 250 € par jour de retard sous un délai de 30 jours ouvrés à compter de la mise en demeure | X |
| Non-respect des fréquences de collecte des déchets | 250 € par manquement sous un délai de 5 jours ouvrés à compter de la mise en demeure | X |
| Défaut de nettoyage des conteneurs | 100 € par infraction constatée et par jour de retard | X |
| Stockage de déchets au sol provoquant, notamment, la détérioration des matériels, leur encrassement (dont le sol)… | 100 € par infraction constatée soit par local |  |
| **PERSONNEL** | | |
| Non-respect du programme de formation | 200 € par formation non réalisée et par personne |  |
| Non-respect des engagements portant sur la fourniture (dotation initiale) et le renouvellement des tenues de travail en fonction des espaces et des spécificités | 200 € par infraction constatée |  |
| Absence de tenues professionnelles ou tenues inadaptées | 75 € par infraction constatée soit par tenue manquante ou incomplète et par personnel |  |
| Manquement aux obligations de blanchisserie | 200 € par infraction constatée |  |
| Non transmission des demandes d’autorisation d’accès dans les conditions définies au contrat | 100 € par infraction constatée |  |
| Non port de badge | 50 € par infraction constatée |  |
| Perte de badge | Facturation du badge |  |
| Non-respect des consignes d’accès aux bâtiments du Sénat et de manière générale des règles de sécurité | 100 € par infraction constatée |  |
| Non-respect des obligations de neutralité, discrétion et confidentialités professionnelles | 100 € par infraction constatée |  |
| Manquement aux obligations d’égalité, de laïcité et de neutralité | * 100 euros par manquement * Ou résiliation aux torts du Concessionnaire, y compris en cas de manquements persistants sanctionné ou non par la pénalité forfaitaire de 100 euros par manquement (résiliation dans les conditions de l’article 4.6.5 du contrat) | X |
| **PILOTAGE – REPORTING** | | |
| Retard dans la transmission du tableau de bord d’activité | 100 € par jour de retard | X |
| Retard de la télé-déclaration des données EGAlim sur le site ma-cantine.agriculture.gouv.fr | 250 € par jour de retard |  |
| Retard dans la transmission des résultats de l’enquête de satisfaction | 50 € par jour de retard | X |
| Retard dans la transmission de tout document à adresser contractuellement par le Concessionnaire et non listé ci-dessus (état de reprise du personnel, fiche technique des produits d’entretien, factures denrées…) | 50 € par jour de retard | X |
| Absence d’un représentant du Concessionnaire au comité de gestion lorsque sa présence est requise, ou à toute autre réunion à laquelle il a été convié | 250 € par absence et par réunion |  |
| **INSERTION SOCIALE** | | |
| Retard dans la transmission des documents liés à l’insertion sociale (attestations, justificatifs propres à permettre le contrôle de l’exécution des actions d’insertion…) | 75 € par jour de retard | X |
| Non-respect des objectifs d’insertion exprimés en heures de travail | 60 € par heure d’insertion non réalisée |  |

Ces pénalités sont :

* **Cumulables** : l’application d’une pénalité reprise ci-avant n’empêche pas l’application de tout ou partie des autres ;
* **Non libératoires** : le paiement des pénalités par le Concessionnaire n’exonère ce dernier, ni du respect de l’obligation attachée à ladite pénalité, ni à son éventuelle responsabilité civile, administrative ou pénale vis-à-vis du Sénat ou d’un tiers au présent contrat ;
* **Plafonnées** : le montant cumulé des pénalités – toutes pénalités contractuelles confondues (\*) – que le Sénat peut appliquer et exiger en paiement à l’encontre du Concessionnaire sur une année de contrat (date anniversaire à date anniversaire) s’élève à 150 000 €/an (ce montant est ferme sur la durée du contrat, reconductions comprises).

*(\*) Dès lors, est exclue toute somme que le Concessionnaire serait condamné à verser au titre d’un jugement, d’une condamnation, d’un protocole transactionnel…*

Il est entendu que certains cas d’ouvertures constituent des causes exonératoires de la responsabilité du Concessionnaire, empêchant l’application de tout ou partie des pénalités. Lesdits cas d’ouverture sont limitativement les suivants :

* La force majeure au sens de la jurisprudence administrative ;
* Le cas fortuit ;
* Le fait de tiers ne présentant aucun lien direct ou indirect avec le Concessionnaire ;
* La faute du Sénat ou de ses préposés au titre de l’exécution du présent contrat ;
* Le retard imputable au Sénat.

Le montant des pénalités est décompté mensuellement par le Sénat et est automatiquement déduit de la facture établie pour la période au cours de laquelle l’inexécution ou le manquement a été constaté.

### Exécution d’office

Faute pour le Concessionnaire de pourvoir à ses obligations, le Concédant peut faire procéder, aux frais du Concessionnaire, à l’exécution d’office des missions nécessaires au fonctionnement du service ou des services, après mise en demeure restée sans effet dans un délai de quinze jours, sauf en cas de risque pour les personnes ; le délai est alors de deux jours.

Cet article s’applique sauf en cas de cause exonératoire susmentionnée. Le Concessionnaire devra rapporter la charge de la preuve de ces événements.

## Clauses administratives

### Élection de domicile

Le Concédant fait élection de domicile à l’adresse suivante : Paris 6ème – 15 rue de Vaugirard.

Le Concessionnaire fait élection de domicile à l’adresse suivante : (à compléter en phase de mise au point). Les communications électroniques pourront lui être adressées à l’adresse courriel suivante : (à compléter en phase de mise au point).

### Intuitu personae

**Sous-concession et sous-traitance**

La sous-concession d’une partie des missions énoncées au présent Contrat et la sous-traitance ne sont pas possibles sans l’autorisation expresse et préalable du Concédant. Elles doivent se faire dans le respect des dispositions réglementaires en vigueur. La subdélégation ou la sous-traitance de l’intégralité des missions est interdite.

L’autorisation est donnée ou refusée en fonction des garanties techniques et financières du sous-concessionnaire ou du sous-traitant proposé et de son aptitude à assurer les prestations sous-traitées. À l’appui de chaque demande d’autorisation, le Concessionnaire se chargera de transmettre au Concédant tout document de nature à permettre à ce dernier d’apprécier les garanties et l’aptitude du tiers.

Le Concessionnaire communiquera au Concédant, sous quinze jours après leur signature, les Contrats de sous-concession et/ou de sous-traitance, qui doivent spécifier notamment la nature détaillée des prestations concernées et le montant détaillé des dépenses correspondantes.

Le Concessionnaire demeure personnellement responsable de l’exécution de toutes les obligations du présent Contrat. Il est ainsi responsable des relations avec ses prestataires, sous-traitants, fournisseurs et partenaires tiers. Il s’engage formellement à faire respecter l’ensemble des règles, notamment de sécurité, imposées sur les sites d’exécution des prestations et l’ensemble des stipulations du présent Contrat.

**Modification d’actionnariat**

Le Concessionnaire est tenu d’informer le Concédant de toutes modifications dans la répartition de son capital par rapport à la situation existante lors de la signature du présent Contrat, notamment des modifications résultant d’augmentations du capital social, par voie de souscription ou d’apports, ainsi que des cessions de blocs d’actions.

**Cession du Contrat**

La cession du présent Contrat par le Concessionnaire à un tiers n’est possible qu’à la suite d’opérations de restructuration du Concessionnaire, conformément à l’article [R. 3135-6](https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000037727508) du Code la commande publique.

La cession du contrat est soumise à l’accord préalable exprès du Concédant.

L’autorisation de cession par le Concédant est suivie de la conclusion entre le Concessionnaire et son successeur d’une convention de cession. Les stipulations contractuelles existantes ne pourront en aucun cas être modifiées, le cessionnaire sera alors subrogé au Concessionnaire dans l’ensemble des droits et obligations résultant du présent Contrat.

### Garantie à première demande

Dans le mois qui suit le démarrage du présent Contrat et jusqu’à deux mois après la fin du présent Contrat, normale ou anticipée, le Concessionnaire fournira au Sénat une garantie à première demande qui sera annexée au présent Contrat.

Le montant de la garantie s’élève à 50 000 €.

Le Sénat peut faire appel à cette garantie pour recouvrer :

* Le paiement des pénalités dues par le Concessionnaire en cas de non-versement dans les conditions prévues aux présentes ;
* Le remboursement des dépenses engagées par le Sénat dans l’hypothèse où il a été contraint de prendre les mesures de fin anticipée ou de mise en régie provisoire ;
* Les dépenses engagées par le Sénat si, à la fin du Contrat, le Concessionnaire n’a pas remis les installations en état normal d’entretien ;
* Le paiement de toutes les sommes restantes dues par le Concessionnaire à l’expiration du présent Contrat.

Le Concessionnaire s’engage en cas d’utilisation de cette garantie pour les cas visés ci-dessus, à la reconstituer partiellement ou le cas échéant dans son intégralité, à hauteur du montant versé initialement.

Le Concessionnaire n’aura pas la capacité de substituer cette garantie à première demande par une caution bancaire ou une caution personnelle et solidaire.

### Clause de réexamen

Pour tenir compte de l’évolution des conditions économiques et techniques de l’exploitation du service ainsi que pour s’assurer que la formule de révision ci-dessous est bien représentative de l’évolution des coûts réels, le Contrat, ses annexes et ses conditions financières peuvent être réexaminés à l’initiative du Concessionnaire et/ou du Sénat dans les cas suivants, en application de l’article R. 3135-1 du Code de la commande publique.

Le présent article ne couvre pas les cas de modification unilatérale du présent Contrat par le Sénat, dans le prolongement de ses prérogatives de puissance publique et en application, notamment du 4° de l’article L. 6 du Code de la commande publique.

1. En cas d’une augmentation significative du volume de prestations objet du Contrat (+15 % toutes prestations confondues) ;
2. Dans le cas où l’évolution de la réglementation en vigueur notamment s’agissant des marqueurs de qualité intégrés au décompte des produits durables constituerait un bouleversement économique du Contrat (impact du coût denrées de +/- 15 %) ;
3. Dans le cas où l’interopérabilité de l’outil du Concessionnaire avec le(s) outil(s) du Sénat éventuellement mis en œuvre en cours d’exécution du contrat (à l’exception donc des outils dont le Sénat dispose dès le démarrage, et notamment les badges qu’il met à disposition et pour lesquels le Concessionnaire a une obligation de résultat s’agissant de la compatibilité de ses outils), ou l’utilisation de(s) l’outil(s) du Sénat éventuellement mis en œuvre en cours d’exécution du contrat par le Concessionnaire, induirait un bouleversement de l’économie générale du présent Contrat (impact sur les charges du Concessionnaire de +/-10 %) ;
4. Dans le cas où le Concessionnaire obtiendrait une quelconque aide dans le cadre de la mise en œuvre de l’insertion, si cette aide n’est pas déjà provisionnée dans son CEP initial.

Le présent cas est applicable dès le 1er euro obtenu pour l’accompagner dans la mise en œuvre de l’insertion (au sens du 1er euro net de charges, le Concessionnaire devant justifier l’impact sur ses charges que l’aide supplémentaire a éventuellement vocation à couvrir, par rapport à celle provisionnée dans son éventuel CEP initial), charge au Concessionnaire de tenir compte de l’aide obtenue dans la formalisation d’un nouveau CEP.

Les modalités de révision des prix, dont les formules, prévues au présent Contrat, peuvent être modifiées dans le cas où les évolutions des indices ne correspondent pas à la réalité économique du secteur.

Lorsque les conditions prévues par l’un des cas susvisés sont réunies, la partie qui souhaite activer le réexamen adresse à l’autre partie une notification écrite et motivée, accompagnée des justificatifs nécessaires, notamment les données chiffrées utiles à l’appréciation du cas concerné.

Lorsque la demande émane du Sénat, le Concessionnaire transmet un mémoire en réponse, complété des justificatifs qu’il estime utiles, dans un délai d’un mois à compter de la réception de la notification.

Lorsque la demande émane du Concessionnaire, celui-ci joint directement un mémoire justificatif à sa notification.

Le Sénat procède à l’analyse contradictoire des éléments communiqués. Il convoque, dans un délai d’un mois à compter de la réception complète des documents utiles, une réunion de réexamen afin de permettre aux parties d’exposer leurs observations finales.

Si un ajustement contractuel est jugé nécessaire et accepté par les parties, il fait l’objet d’un avenant. En l’absence d’accord, le contrat continue de s’exécuter dans les conditions initiales, sans préjudice de l’application de l’article relatif au règlement des différends.

Par ailleurs, le Concessionnaire est autorisé à faire bénéficier le Concédant de remises non répertoriées au bordereau de prix unitaires.

### Mise en œuvre des obligations d’égalité, de laïcité et de neutralité

Le Concessionnaire est tenu d’assurer l’égalité des usagers devant le service public et de veiller au respect des principes de laïcité et de neutralité du service public. Il prend les mesures nécessaires à cet effet et, en particulier, il veille à ce que ses salariés ou les personnes sur lesquelles il exerce une autorité hiérarchique ou un pouvoir de direction, lorsqu’ils participent à l’exécution du service, s’abstiennent notamment de manifester leurs opinions politiques ou religieuses, traitent de façon égale toutes les personnes et respectent leur liberté de conscience et leur dignité.

Le Concessionnaire veille également à ce que toute autre personne à laquelle il confie pour partie l’exécution du service public s’assure du respect de ces obligations.

Il informe sans délai le Sénat des manquements dont il a connaissance, ainsi que des mesures qu’il a prises ou entend mettre en œuvre afin d’y remédier.

Lorsque les principes d’égalité, de laïcité ou de neutralité sont méconnus, le Sénat peut exiger que les personnes affectées à l’exécution du service soient mises à l’écart de tout contact avec les usagers du service (l’ensemble des services ou l’un d’entre eux). Le Concessionnaire veille à ce que cette prérogative lui soit reconnue par les clauses des Contrats de sous-traitance concernés.

Lorsque le Concessionnaire méconnaît les obligations susvisées, le Sénat le met en demeure d’y remédier dans le délai qu’il lui prescrit.

Si la mise en demeure s’avère infructueuse, le Sénat se réserve la faculté :

* Soit de prononcer la résiliation du présent Contrat pour faute du Concessionnaire, le cas échéant, à ses frais et risques ;
* Soit d’appliquer au Concessionnaire une pénalité forfaitaire de 100 euros par manquement, puis, en cas de manquement persistant, de prononcer la résiliation du présent Contrat pour faute du Concessionnaire, le cas échéant, à ses frais et risques.

### Obligations en matière de traitement des données personnelles - RGPD

Le Concessionnaire s’engage à respecter la réglementation applicable aux traitements de données personnelles, notamment :

* Le RGPD ;
* La loi n°78-17 du 6  janvier 1978 relative à l’informatique, aux fichiers et aux libertés ;
* Le décret n°2019-341 du 19 avril 2019 relatif à la mise en œuvre de traitements comportant l’usage du numéro d’inscription au répertoire d’inscription au répertoire national d’identification des personnes physiques ou nécessitant la consultation de ce répertoire ;
* Le secret professionnel, dont la violation est sanctionnée par les articles 226-13 et suivants du code pénal et auquel elles sont soumises en application de l’article L. 262-44 du code de l’action sociale et des familles.

Le Concessionnaire s’engage à respecter les obligations suivantes et à les faire respecter par son personnel :

* Ne prendre aucune copie des documents et supports d’informations confiés, à l’exception de celles nécessaires pour les besoins de l’exécution de sa prestation, objet de la présente convention ;
* Ne pas utiliser les informations à disposition à des fins autres que celles prévues par le contrat et dans la limite des attributions de chaque personne ;
* Ne pas divulguer ces informations à des tiers non prévus par le présent contrat ;
* Prendre toutes les mesures permettant d’éviter une utilisation détournée ou frauduleuse des données personnelles ;
* S’assurer que seuls des moyens de communication sécurisés seront utilisés pour transférer les informations ;
* Prendre toutes les mesures de sécurité, notamment matérielles, pour s’assurer la conservation et l’intégrité des informations traitées.

Le Concessionnaire informe les personnes concernées du traitement de données personnelles qu’il met en œuvre et des moyens dont elles disposent pour exercer leurs droits, tels que prévus aux articles 15 à 23 du RGPD.

Le Concessionnaire répond aux demandes des personnes concernées dans les conditions du paragraphe 3 de l’article 12 du RGPD. Il peut demander, si nécessaire, l’aide du Sénat pour apporter ces réponses.

Le Concessionnaire s’engage à respecter les durées de conservation légales et réglementaires applicables. Si aucun texte ne prévoit de durée de conservation applicable au traitement mis en œuvre, le Concessionnaire s’engage à déterminer les durées de conservation en fonction de la finalité du traitement qu’il réalise et à les respecter. Le Concessionnaire s’engage à mettre en place les mesures techniques et organisationnelles appropriées pour garantir le respect des durées de conservation définies, notamment l’anonymisation ou l’effacement.

Le Concessionnaire notifie au Concédant toute violation de données à caractère personnel dans un délai maximum de quarante-huit (48) heures après en avoir pris connaissance. Cette notification doit également être réalisée pour toute violation de données à caractère personnel qui concerne un sous-concessionnaire. Cette notification est accompagnée de toute documentation utile afin de permettre au Sénat, si nécessaire, de notifier cette violation à l’autorité de contrôle compétente.

La notification contient au moins :

* La description de la nature de la violation de données à caractère personnel y compris, si possible, les catégories et le nombre approximatif de personnes concernées par la violation, les catégories et le nombre approximatif d’enregistrements de données à caractère personnel concernées ;
* Le nom et les coordonnées du délégué à la protection des données ou d’un autre point de contact auprès duquel des informations supplémentaires peuvent être obtenues ;
* La description des conséquences probables de la violation de données à caractère personnel ;
* La description des mesures prises ou que le Concessionnaire propose de prendre pour remédier à la violation de données à caractère personnel, y compris, le cas échéant, les mesures pour en atténuer les éventuelles conséquences négatives.

Si, et dans la mesure où il n’est pas possible de fournir toutes ces informations en même temps, les informations peuvent être communiquées par le Concessionnaire au Sénat de manière échelonnée sans retard indu.

### Clause d’assurance

Dès la prise en charge des installations, le Concessionnaire est responsable du bon fonctionnement des installations qui lui ont été confiées.

Tous les ouvrages, installations et équipements du service confiés au Concessionnaire par le présent contrat sont exploités par celui-ci conformément aux dispositions réglementaires en vigueur et aux stipulations du présent contrat, dans le souci de garantir la continuité du service et la conservation du patrimoine du Concédant.

Le Concessionnaire est tenu de réparer les dommages aux personnes et aux biens causés par le fonctionnement du service et des ouvrages dont il a la charge conformément au présent contrat.

**Assurance du Concédant**

Le Concédant déclare être assuré ou être son propre assureur pour tous les dommages pouvant trouver leur cause dans les locaux dont il conserve la responsabilité et qui sont, par ailleurs, utilisés par le Concessionnaire dans le cadre de l’exécution du présent contrat.

Il en est de même pour la responsabilité que le Concédant peut encourir à raison des dommages matériels et immatériels causés aux tiers de son fait et de celui des personnes dont il répond.

**Assurance du Concessionnaire**

Le Concessionnaire s’engage à souscrire, dès la mise à disposition des lieux et pendant toute la durée du présent contrat, auprès d’une compagnie notoirement solvable, et pour des sommes suffisantes, une assurance pour ses risques locatifs, pour les agencements et embellissements, même immeubles par nature ou destination et pour l’ensemble de ses propres biens contre les risques d’incendie, explosion, foudre, dommages électriques, chute ou choc d’appareils de navigation aérienne, choc de véhicule, ouragans, tempêtes, grêle, neige sur toitures, grèves, émeutes, mouvements populaires, vandalisme, malveillance, sabotage, dégâts des eaux, bris de glaces, vol y compris détériorations à la suite de vol ou tentative de vol, le recours des voisins et des tiers ainsi que les honoraires d’experts.

Il souscrira également auprès d’une compagnie notoirement solvable, une assurance responsabilité civile, couvrant pour un montant suffisant, les dommages corporels et garantissant les conséquences de ladite responsabilité qu’elle peut encourir à raison des dommages matériels et immatériels causés aux tiers dans le cadre de ses activités.

Les montants de garanties devront être au minimum de **8 millions d’euros tous dommages confondus** avec les sous-limites minimales suivantes :

* Dommages corporels : **8 millions d’euros** ;
* Dommages matériels et immatériels : **1,5 million d’euros** ;
* Intoxications alimentaires : **1,5 million d’euros** ;
* Dommages aux biens déposés : **200 000 euros**.

Il est toutefois convenu que le Concessionnaire et le Concédant déclarent, au titre de la garantie risques locatifs, renoncer réciproquement, ainsi que leurs assureurs respectifs, à tout recours en cas de sinistre qu’ils seraient en droit d’exercer en cas de dommages résultant d’un incendie, d’une explosion, d’un dégât des eaux ou de dommages électriques au-delà d’un montant de 15 000 000€.

### Contentieux

Tout différend qui viendrait à se produire entre les Parties au présent Contrat de quelque nature que ce soit sera, obligatoirement et préalablement à toute saisine de la juridiction compétente pour trancher le litige au fond, soumis à la procédure suivante :

* Formalisation d’une réclamation préalable par lettre avec accusée de réception ;
* Recours, dans un délai d’un mois suivant la réception de la réclamation, à un tiers conciliateur ou un médiateur, dans les conditions fixées par les chapitres Ier et II du titre II du livre IV du code des relations entre le public et l’administration.

Si, postérieurement à ce délai, les Parties ne sont pas convenues du mode de résolution du différend, la partie la plus diligente saisira le président du tribunal administratif de Paris afin d’organiser une mission de médiation en application de l’article L. 213-6 du code de justice administrative.

Le présent marché public est régi par le droit français. Le tribunal compétent pour le règlement des litiges est le tribunal administratif de Paris, 27 rue de Jouy, 75181 PARIS Cedex 04 (téléphone : 01 44 59 44 00, télécopie : 01 44 59 46 46).

## Fin du contrat

### Poursuite de l’exploitation

À l’expiration du présent contrat, le Concédant est subrogé dans les droits et obligations du Concessionnaire.

Le Concédant a la faculté, sans qu’il en résulte un droit à indemnité pour le Concessionnaire, de prendre pendant les six (6) derniers mois du contrat toute mesure qu’il estime nécessaire pour assurer la continuité du service en réduisant autant que possible la gêne qui en résulte pour le Concessionnaire.

Le Concédant peut décider de poursuivre l’exploitation selon un mode de gestion externalisé, et organiser des visites des installations du service pour permettre à d’autres opérateurs d’en acquérir une connaissance suffisante et garantir l’égalité de traitement entre ces opérateurs économiques.

En cas de désignation d’un nouvel exploitant du service, le Concédant réunit les représentants du Concessionnaire ainsi que ceux du nouvel exploitant, pour organiser le transfert de l’exploitation du service concédé et notamment pour permettre au Concessionnaire d’exposer les principales consignes et les modes opératoires à suivre pour le fonctionnement des ouvrages, équipements et installations.

Le Concessionnaire est tenu :

* De coopérer loyalement avec le Sénat et, le cas échéant, avec le futur gestionnaire désigné ;
* De transmettre au Sénat, dans un délai de quinze (15) jours ouvrés à compter de sa demande, l’ensemble des documents, données et informations nécessaires à la reprise du service (y compris bases de données usagers, fichiers informatiques dans un format interopérable, inventaires, contrats en cours, procédures, l’ensemble des documents, fichiers et données informatiques relatifs à l’exploitation du service, en ce compris l’espace Internet dédié, éléments nécessaires au transfert des polices d’assurance le cas échéant, tels que dossiers, sinistres en cours…) ;
* D’assurer, à première demande du Sénat, l’organisation de réunions de passation et la présentation des outils utilisés ;
* De maintenir en toute circonstance la continuité et la qualité du service jusqu’au terme du contrat,
* De faciliter la transmission d’informations sur les comptes des usagers au nouvel exploitant du service.

*(\*) En cas de défaut de remise des fichiers, ou de remise de documents périmés ou inutilisables, les dépenses nécessaires pour la création de nouveaux documents ou pour leur mise à jour seront mises à la charge du Concessionnaire et prélevées, le cas échéant, sur le montant de la garantie à première demande.*

### Remises des installations et des biens en fin de contrat

À l’expiration du présent contrat, le Concessionnaire remet gratuitement au Concédant l’ensemble des ouvrages et équipements du service, à l’exception des biens propres du Concessionnaire ci- après définis. Tous ces biens devront être en état de marche et d’entretien normal.

Six (6) mois avant le terme du Contrat, les parties arrêtent et estiment contradictoirement, s’il y a lieu, après expertise le cas échéant, les travaux et renouvellements à exécuter sur les ouvrages, équipements, matériels du contrat qui ne sont pas en état normal d’entretien, apprécié au regard de l’état d’inventaire dressé par les parties au démarrage, annexé au présent contrat (Annexe X), et actualisé tous les ans et aussi souvent que nécessaire, le Concessionnaire doit exécuter les travaux et renouvellements correspondants avant l’expiration du contrat.

Dans le cas où le Concédant se trouve dans l’obligation de procéder à des travaux de réparation ou d’entretien pour assurer la continuité du service après la fin du présent contrat, les frais engagés seront mis à la charge du Concessionnaire. Si nécessaire, le Concédant se réserve le droit de retenir, sur la garantie à première demande, les frais en question qu’il se verse, charge au Concédant de démontrer que ces travaux sont imputables à un manquement du Concessionnaire.

Tout retard dans le versement des sommes dues donnera lieu de plein droit, sans mise en demeure, à des intérêts de retard calculés au taux d’intérêt légal en vigueur.

Trois mois avant le terme du contrat, les parties conviennent, pour chaque site, d’une date d’inventaire-état des lieux contradictoires, réalisés dans les mêmes conditions que l’inventaire-état des lieux de début de contrat et actualisés.

### Régime des biens et rachat desdits biens le cas échéant

L’inventaire annexé au présent contrat, réalisé au démarrage et réactualisé dans les conditions du contrat, précise pour chaque ligne la typologie de bien à laquelle elle se rattache.

Les biens de retour, ou « biens affectés d’une clause de retour obligatoire au Sénat, » correspondent aux biens meubles ou immeubles indispensables à l’exploitation du service qui font partie intégrante de la concession et reviennent de plein droit et gratuitement au Sénat en fin de contrat.

Ils comprennent :

* Les biens meubles et immeubles mis à disposition du Concessionnaire par le Concédant ;
* Les biens meubles et immeubles financés par le Concessionnaire.

Ces biens n’emportent aucune valeur nette comptable, le Concessionnaire ayant dû les financer dans la durée de la présente concession :

* Les biens financés en cours d’exécution au titre du renouvellement d’équipements, conformément à l’article 3.2.7 du présent contrat, constituent des biens de retour. Le plafonnement des dépenses de renouvellement d’équipement mises à sa charge exclut toute compensation du Concessionnaire, y compris pour les biens acquis dans les derniers mois du contrat, si ces acquisitions sont intervenues dans la limite dudit plafond,
* Dans les autres cas (biens de retour financés en dehors de la provision plafonnée, et notamment dans le cas d’un renouvellement consécutif à un défaut d’entretien), l’écart entre la valeur amortie et la valeur du bien correspond au risque d’exploitation, que le Concessionnaire se doit d’assumer sous réserve d’avoir pu financer ledit bien dans des conditions normales d’exploitation (soit les conditions du présent contrat, sans survenance d’une cause exonératoire telle que définie à l’article relatif aux pénalités, et pourvu que cette survenance n’ait pas été d’ores-et-déjà compensée ou indemnisée par le Sénat).

Les biens réparés/maintenus en cours d’exécution au moyen des charges de maintenance provisionnées par le Concessionnaire, répondent également à cette définition dans toutes leurs composantes, soit dans leur état réparé/maintenu.

Les biens de reprise ou « biens affectés d’une clause de reprise facultative du Sénat » sont quant à eux des biens qui, tout en faisant partie intégrante de la concession, ne sont pas indispensables à son exploitation. En conséquence, ils restent la propriété du Concessionnaire pendant toute la durée du contrat et n’entrent dans la propriété du Sénat que si ce dernier en décide le rachat au terme de la convention.

Les biens propres sont ceux qui ne sont ni nécessaires ni indispensables à la concession et qui restent la propriété du Concessionnaire en fin de contrat dans la mesure où ils ne font pas partie intégrante du contrat et s’ils ont été implantés sur le domaine du Sénat, ce dernier pourra en exiger la démolition aux frais du contractant au terme du contrat.

**Remise des biens de retour**

Les ouvrages et équipements du service ayant le caractère de biens de retour (matériel listé dans l’inventaire) sont remis au Sénat en fin de contrat en bon état d’entretien et de fonctionnement. À la date de son départ, le Concessionnaire assurera le nettoyage des locaux, équipements et installations du service, ainsi que l’évacuation de tous les objets inutilisables. À défaut, le Sénat procèdera à ces opérations aux frais du Concessionnaire sans préjudice de l’application de pénalités dans les conditions du présent contrat. Cette obligation de nettoyage implique, le cas échéant, le déplacement d’éléments mobiles, si ce déplacement est indispensable à l’accomplissement par le Concessionnaire de son obligation de nettoyage et de restitution des locaux et équipements en état normal d’entretien.

**Remise des biens de reprise**

Au moins six mois avant le terme du contrat, le Concessionnaire transmet une liste récapitulative précisant l’année d’achat des biens, leur coût d’acquisition et l’amortissement comptable réalisé sur ceux-ci.

Ces biens sont repris par le Concédant s’il en fait la demande, moyennant une indemnité évaluée à valeur vénale déterminée d’un commun accord entre les parties. En cas de différend entre les parties, il est fait application de la procédure prévue de règlement amiable des différends.

### Stipulations applicables au personnel à l’expiration du contrat

Au terme du contrat, et pourvues que les conditions légales, réglementaires, conventionnelles et/ou jurisprudentielles soient remplies, le Concessionnaire est facilitateur dans la mission du Sénat en matière de transparence et de reprise du personnel.

Le Concessionnaire est soumis à une obligation d’information du Sénat concernant le personnel affecté au service et le détail des rémunérations versées.

En application de cette obligation, le Concessionnaire doit, six mois avant la fin du contrat ou dès que le Sénat en fait la demande, lui fournir la liste des emplois et des postes de travail ainsi que les renseignements non nominatifs suivants concernant les personnels affectés à l’exploitation des services délégués :

* Âge ;
* Niveau de qualification professionnelle ;
* Tâche assurée ;
* Convention collective ou statut applicables ;
* Montant total de la rémunération pour l’année civile précédente (charges comprises) ;
* Existence éventuelle, dans le contrat de travail ou le statut, d’une clause ou d’une disposition pouvant empêcher le transfert de l’intéressé à un autre exploitant.

Le Sénat se réserve le droit de demander toute autre information relative à cette obligation d’information.

Cette obligation d’information vaut jusqu’au terme du présent contrat, de sorte que toute modification dans les éléments précédemment cités doit impérativement être portée à la connaissance du Sénat.

Le non-respect de cette obligation d’information, qu’il s’agisse du contenu ou des délais précités, entraînera l’application de pénalités prévues au présent contrat.

### Fin de contrat anticipée

**Résiliation pour motif d’intérêt général**

En tant que bénéficiaire de prérogatives exorbitantes de droit commun, le Sénat a la faculté, au titre de l’exécution du présent contrat, de résilier ce dernier pour motif d’intérêt général, dans les conditions prévues par la jurisprudence administrative.

Ladite décision doit être communiquée par le Sénat au Concessionnaire, par lettre recommandée avec accusé de réception*, a minima* 6 mois avant la date effective de fin anticipée du présent contrat.

L’indemnisation éventuelle du Concessionnaire est déterminée comme suit à l’exclusion de toutes autres charges :

* En tenant compte, d’une part, du manque à gagner du Concessionnaire, qui est défini comme la différence entre la rémunération résiduelle du Concessionnaire et les charges résiduelles du Concessionnaire.

La rémunération et les charges résiduelles sont calculées sur une base annuelle au regard des moyennes du chiffre d’affaires et des charges sur la durée écoulée du contrat (eu égard aux chiffres réels fournis par le Concessionnaire et le cas échéant justifiés à la demande du Sénat, et non pas sur la base des chiffres du compte d’exploitation prévisionnel), multipliées par la durée restante du contrat (celle-ci étant plafonnée à 18 mois à compter de la date de résiliation pour l’application de la présente clause).

Il n’est pas tenu compte, pour ce faire, d’un taux de révision projeté sur la durée restante du contrat.

En tout état de cause, le montant du manque à gagner ne peut être inférieur à 0 €.

* En tenant compte, également, de la part des frais et investissements, éventuellement engagés pour le contrat, strictement nécessaires à l’exécution du contrat et revenant au Sénat au titre des biens de retour, qui n’aurait pas été prise en compte dans le montant des prestations payées ou non amortis à la date de résiliation (il est estimé, à ce titre, la valeur restant à percevoir sur le plafond de renouvellement défini au présent contrat).
* En excluant tout préjudice d’image et dommages immatériels.

La notion de frais couvre le coût éventuel de rupture anticipée d’un contrat de financement souscrit par le Concessionnaire pour la réalisation des investissements.

Le Concessionnaire devra, dans ce cadre, apporter l’ensemble justificatifs utiles. En cas d’absence d’accord amiable, le montant des indemnités est déterminé par le tribunal administratif compétent.

**Résiliation pour faute du Concessionnaire**

En cas de faute d’une particulière gravité, le Sénat se réserve la possibilité de résilier le présent contrat.

La résiliation pour faute devra être précédée d’une mise en demeure restée sans effet dans le délai indiqué.

Une telle faute peut, notamment, être constituée, dans les cas suivants :

* Interruption injustifiée du service ;
* Manquements répétés à toute obligation du contrat ayant, le cas échéant, donné lieu à l’application de pénalités dans les conditions du présent contrat ;
* Cession du présent contrat sans l’autorisation préalable et écrite du Sénat ;
* Non-respect du traitement des données personnelles.

Il est entendu que la faute du Concessionnaire ne pourrait être caractérisée en cas d’existence d’une ou plusieurs causes d’exonération prévues à l’article relatif aux pénalités. Le Concessionnaire a, en cette hypothèse, la charge de la preuve.

Les conséquences financières de la résiliation sont à la charge du Concessionnaire.

La résiliation pour faute n’est pas libératoire, le Sénat se réservant la possibilité de réclamer une réparation du préjudice qu’il a subi du fait de la négligence, de la mauvaise exécution et/ou de la faute du Concessionnaire, par tous moyens à sa disposition.

La notion de frais couvre le coût éventuel de rupture anticipée d’un contrat de financement souscrit par le Concessionnaire pour la réalisation des investissements.

# Annexes

1. Les produits « durables » entrant dans le décompte réalisé par le Concessionnaire, au sens du présent contrat, sont les suivants :

   * Produits issus de l’agriculture biologique (reconversion acceptée) ;
   * Produits bénéficiant des signes officiels de la qualité et de l’origine suivants : Label Rouge, Appellation d’origine protégée (AOP), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie,
   * Produit « Fermier » ou « produit de la ferme », lorsque la mention est définie par arrêté ;
   * Produits bénéficiant de la mention valorisante suivante : « Haute Valeur Environnementale » (HVE),
   * Produits issus de la pêche affichant l’écolabel pêche durable ;
   * Produits au logo « Région Ultra- Périphérique » (pour les produits d’Outre-Mer) ;
   * Produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique (notamment les produits en circuits courts, définis par l’existence d’un à deux intermédiaires au maximum entre le producteur et le consommateur final, un intermédiaire étant constitué dès lors qu’un transfert de propriété est observé) (\*) ;
   * Produits à externalités environnementales positives (\*) ;
   * Produits issus du commerce équitable ;
   * Produits équivalents aux exigences définies par les signes, mentions, écolabels ou certifications listées ci-avant (\*).

   (\*) Pour justifier de ces produits « durables », le Concessionnaire remet 1) dans l’offre, 2) à chaque fois qu’il propose un nouveau produit relevant de cette liste et 3) à chaque fois que le Concédant lui demande, l’ensemble des documents justificatifs permettant au Concédant d’apprécier la qualité du produit proposé et son rattachement à l’une des catégories de produits énumérées ci-dessus.

   Par produit durable, on entend également les produits issus de filières courtes.

   Le Concessionnaire promeut l’alimentation basée sur ces filières et recourt, autant que possible, à ces produits : par exemple, la fourniture de pain frais réalisé par un boulanger (au sens de la réglementation), permettant une livraison quotidienne de pain frais. [↑](#footnote-ref-2)
2. Au sens *ovo-lacto* végétarien avec une alternance et une variété des recettes à base de protéines végétales, œufs, féculents, fromages. [↑](#footnote-ref-3)
3. Viande blanche, viande bovine, poisson. Le choix de la viande bovine est limité à trois jours par semaine du lundi au vendredi (jours non fixes) et à trois samedis sur quatre semaines. [↑](#footnote-ref-4)
4. À la différence des autres lieux pour lesquels il n’a pas l’exclusivité, les prestations du restaurateur aux salons Tournon ne pourront pas comprendre le service, celui-ci étant assuré par les personnels du Sénat. [↑](#footnote-ref-5)