
**CONCESSION DE SERVICE DE RESTAURATION
COLLECTIVE DES PERSONNELS, ÉLÈVES ET STAGIAIRES
PERMANENTS DE L'ÉCOLE NATIONALE DE POLICE DE
DRAVEIL**

Document programme

Avertissement : Le Document programme constitue la trame contractuelle qui formalisera, lors de la conclusion du contrat avec l'attributaire, les engagements réciproques des parties.

Il constitue à ce stade la base du cahier des charges de la consultation sur laquelle les candidats doivent se baser pour élaborer leurs offres initiales.

Il est intitulé, le document programme valant projet de contrat.

Les indications du Document programme figurant comme suit exemple sont des éléments d'informations quantitatives, qualitatives et/ou de méthodologie permettant aux candidats de remettre leurs offres, tant sur le plan financier (Cadre de réponse économique composé de 10 onglets) que sur le plan technique (Mémoire technique dont le plan imposé figure à l'Annexe 1 au Règlement de la consultation)

Le présent document ne préjuge pas de clauses supplémentaires et/ou différentes qui pourraient figurer dans l'invitation à remettre une offre finale puis dans la version finale du contrat, ni d'une structuration différente de celui-ci, dans le respect des règles de mise en concurrence.

SOMMAIRE

TITRE I - OBJET, CARACTÉRISTIQUES, ENTRÉE EN VIGUEUR ET RÉGIME DES BIENS

6

1. DÉFINITIONS.....	6
2. OBJET.....	6
3. ENTRÉE EN VIGUEUR ET DURÉE DU CONTRAT.....	9
4. RÉGIME DES BIENS.....	9
5. Liste des annexes au document programme	10

TITRE II - OBLIGATIONS GÉNÉRALES DU CONCESSIONNAIRE 10

6. Respect de la réglementation en vigueur.....	10
7. Mesures de Police, sûreté et sécurité.....	12
8. autorisations.....	13
9. contrôle et suivi de la concession de services.....	13
10. contrôle de l'état sur le concessionnaire.....	15

TITRE III – PRESTATIONS DE RESTAURATION A FOURNIR PAR LE CONCESSIONNAIRE 17

11. Mise en exploitation – Principes généraux d'exploitation.....	17
12. Règlement de service.....	17
13. niveau de transformation des offres alimentaires.....	18
14. Production des repas.....	18
15. Service des repas.....	19
16. Confection de plateaux repas.....	20
17. Repas à thème.....	20
18. élaboration et affichage des menus.....	20
19. offres de produits issus de l'agriculture biologique & développement durable.....	21
20. La structure des menus.....	21
21. Les boissons.....	23
22. La présentation des mets.....	23
23. Prestations en cas de circonstances exceptionnelles.....	23

TITRE IV – LES CONDITIONS D'EXPLOITATION 24

24. COLLABORATION entre le Concédant et le Concessionnaire pour le suivi de la qualité du service.....	24
25. Relations entre les Parties.....	24
26. Responsabilité à l'égard des Convives et des tiers.....	24
27. L'affichage des tarifs.....	25
28. La satisfaction et l'écoute des convives.....	25
29. Monétique et gestion des badges.....	25

30. Matériels.....	25
31. L'entretien des locaux et équipements de restauration.....	25
32. La maintenance des locaux et des équipements professionnels.....	27
33. Fluide.....	27
34. Collecte des déchets.....	28
35. Gestion et tri des déchets.....	28
36. Lutte contre le gaspillage alimentaire.....	30
37. Clause sociale et engagement sociaux de concessionnaire.....	32
38. Principes de la république.....	34
39. L'IMMOBILIER.....	34
40. Les personnels.....	35
41. la sous-traitance.....	37
TITRE V – LE RÉGIME FINANCIER 38	
42. Facturation électronique :.....	38
43. Carte achats.....	39
44. Tarification.....	39
45. La revalorisation du coût des prestations.....	41
TITRE VI – RÈGLES COMMUNES DU CONTRAT 44	
46. assurances.....	44
47. Force majeure.....	45
48. Modifications.....	46
49. Changements de Loi.....	46
50. Déchéance.....	46
51. Pénalités et mesures coercitives.....	47
52. Sanctions coercitives : la mise en régie provisoire.....	50
53. Mesures d'urgence.....	50
54. Reprise des installations.....	51
55. PROTECTION DES DONNÉES.....	51
56. FIN DE Contrat.....	54
57. Cession du Contrat.....	55
58. Élection de domicile.....	55
59. Utilisation de marques professionnelles.....	55
60. Litiges.....	55
61. Notifications.....	55

Le présent contrat n° [] est conclu

Entre :

Pour l'État (Préfecture de Police), représenté par le Préfet de police,
Agissant en tant que service déconcentré du Ministère de l'Intérieur
1 rue de Lutèce,
75195 PARIS cedex 04,

ci-après : le "**Concédant**" ou "**la Préfecture de police**"

DE PREMIÈRE PART,

[], **société** [], au capital de [], dont le siège social est situé [], immatriculée au
Registre du Commerce et des Sociétés de [] sous le n°[], représentée par M. [],
agissant en qualité de [], dûment habilité à l'effet des présentes ;

ci-après : le "**Concessionnaire**"

DE SECONDE PART,

IMPUTATIONS BUDGÉTAIRES :

État

- Mission « administration générale et territoriale de l'État », programme, Titre, Action,
Compte PCE : **0176-3-06-6118200000**

PREAMBULE

Le Centre régional de Formation de Draveil est devenue depuis le 1er janvier 2021 une École Nationale de Police (ENP) dépendant de la Directrice zonale au recrutement et à la formation de la Police Nationale et de l'Académie de police. De ce fait, les formations dispensées sur le site relèvent de la formation initiale et de la formation continue.

La nature et la durée des formations sont variables.

Au vu du caractère aléatoire de celles-ci, l'ENP ne peut fournir qu'une estimation sur le semestre à venir du nombre de formations prévues et du nombre de stagiaires attendus. L'ENP doit faire preuve d'adaptabilité en organisant l'accueil de stages supplémentaires décidés à la dernière minute.

L'ENP assure également la formation initiale d'Élèves Gardien de la Paix . Cela représente 5 sections soit environ 142 élèves formés sur un an, avec 2 périodes en stage d'alternance hors structure et un mois de congés réparti sur l'année de scolarité
Le planning de scolarité est fourni au délégataire.

Tous les élèves sont internes, ils ont obligations de prendre leurs petits déjeuners et déjeuners sur le site.

A titre indicatif, le service de restauration de l'ENP de Draveil a vocation à accueillir la population suivante :

- ☞ Elèves en formation initiale de Gardien de la Paix;
- ☞ Stagiaires en formation initiale et continue ;
- ☞ Fonctionnaires du ministère de l'Intérieur travaillant dans le périmètre de la police nationale et en dehors de la structure ;
- ☞ Personnel permanent du ENP ;
- ☞ Visiteurs Extérieurs (à la condition que leurs venues soient communiquées aux services de l'ENP Draveil au moins 15 jours avant leur présence) ;
- ☞ Agents pris en charge par le Ministère de l'Intérieur.

La délégation de service public actuelle arrive à son terme en mai 2026, la Préfecture de police a décidé de recourir à une nouvelle concession de service pour assurer ce service à l'issue du contrat.

TITRE I - OBJET, CARACTÉRISTIQUES, ENTRÉE EN VIGUEUR ET RÉGIME DES BIENS

1. DÉFINITIONS

Pour l'exécution et l'interprétation du contrat, les termes et expressions ci-dessous ont la signification indiquée ci-après:

Annexe :	désigne toute annexe du contrat ;
Article :	désigne tout article du contrat ;
Contrat :	désigne le contrat qui sera mis au point au terme de la consultation lancée par la Préfecture de police de Paris
Convive(s) :	désigne les usagers du service décrits dans la préambule
Date d'entrée en vigueur :	désigne la date à laquelle le contrat entre en vigueur, telle que définie à l'article 3 ;
Partie(s) :	désigne, ensemble ou séparément, le concédant et / ou le concessionnaire ;
Service :	désigne l'ensemble des missions définies à l'article 2 et détaillées tout au long du contrat ;
Site(s) ou restaurant(s) :	désigne ensemble ou séparément les restaurants visés à l'article 2.5.

2. OBJET

2.1 - Missions du concédant

Par le présent contrat, l'État confie au concessionnaire le service de la restauration, dont les convives sont définis à l'article 44.1 du présent document.

Le concessionnaire entretiendra des relations directes avec les convives.

Les ouvrages et installations mis à la disposition du concessionnaire par l'État donnent lieu à un état des lieux contradictoire.

Il s'engage annuellement sur les prix unitaires de repas comprenant les charges des différents postes correspondant aux prestations fournies aux usagers, ainsi que sa rémunération. Le concessionnaire s'engage sur les prix dans les conditions définies au titre V et aux annexes du présent contrat.

L'État est chargé du contrôle technique, juridique, financier et qualitatif des prestations fournies. Il peut, à cet effet, soit procéder à tout contrôle sur pièces et sur place, soit mandater toute personne à cet effet.

2.2 - Missions du concessionnaire

Le contrat est établi compte tenu des éléments de description des convives (article 44.1 du présent document). Le concessionnaire fera face, dans les conditions financières définies au titre V du présent contrat, toutes modifications (à la hausse ou à la baisse) des besoins de l'État.

Le service de restauration de l'administration comporte essentiellement trois secteurs d'activité :

- 1° : Le libre-service avec enlèvement du plateau par l'élève ou le convive dans le restaurant-self ;
- 2° : L'organisation de buffets pour des occasions ponctuelles ;
- 3° : L'organisation de repas avec service à table pour des occasions ponctuelles.

Le concessionnaire sera notamment en charge des missions suivantes :

- L'élaboration des menus en conformité avec les prescriptions figurant dans le présent cahier des charges et dans son offre alimentaire ;
Il est entendu que la liste figurant dans le cadre de réponse économique n'est pas exhaustive mais constitue une base de travail entre le concessionnaire et le concédant, base de travail qui évoluera au fur et à mesure de l'introduction de nouvelles recettes au sein des restaurants.
- L'approvisionnement en denrées conformément aux prescriptions qualitatives demandées ;
- La confection des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives, nutritionnelles et les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur ;
- Le financement des petits travaux et du renouvellement des équipements lors de l'entrée dans les lieux ;
- L'entretien courant et périodique et la maintenance des locaux ainsi que de la maintenance et du renouvellement des équipements et matériels mis à disposition par l'État. Ces missions s'exerceront selon les modalités prévues à l'article 32 ;
- Le remplacement des matériels, équipements et locaux dont les dégâts et avaries proviendraient de son fait ou de celui de ses préposés. L'entretien et les curages réglementaires concernant les gaines d'extraction des hottes, le curage et le débouchage des canalisations, la vidange et le curage des bacs à graisse. Le concessionnaire n'a pas en charge le renouvellement des équipements professionnels pour cause de vétusté ;
- L'entretien annuel du monte-charge de la restauration ;
- L'achat, le stockage et la distribution de serviettes jetables ;
- L'achat et le stockage de l'ensemble des consommables nécessaires pour assurer la mission ;
- Des prélèvements pour assurer la traçabilité de l'ensemble de la chaîne de production des repas prévus par la réglementation en vigueur (contrôle bactériologique, HACCP...) ;
- Le contrôle de la sécurité pour la cuisine ;
- La gestion, la comptabilité, la facturation ;
- La perception du prix des repas auprès des convives, la facturation des repas élèves et stagiaires auprès de l'administration ainsi que la gestion, la comptabilité, la facturation afférente, la gestion des impayés, le remboursement des participations avancées pour le compte des partenaires extérieurs conventionnés ;
- La maintenance et le renouvellement de la monétique d'encaissement la fourniture du système d'encaissement (location),
- Le contrôle de la propreté des Sites et du matériel ainsi que leur bonne utilisation par le personnel auquel recourt le Concessionnaire ;
- Le contrôle de l'hygiène, notamment la réalisation des autocontrôles microbiologiques prévus par la réglementation ;
- La gestion totale des déchets liés à l'activité dans le respect de la réglementation – présentation d'un plan de gestion des déchets ;
- La formation du personnel auquel recourt le Concessionnaire ;
- La fourniture et l'entretien de la tenue du personnel travaillant dans les Sites conformément aux règles de sécurité et d'hygiène en vigueur ;
- Le contrôle de la sécurité des repas (démarche de type HACCP).
- Et toutes tâches précisées aux différentes pièces contractuelles.

L'ensemble des missions visées ci-dessus devra être exécuté en conformité de toutes les normes et règlements en vigueur dont le concessionnaire relève.

2.3 - Service aux risques et périls du concessionnaire

Le concessionnaire est responsable du fonctionnement du service.

Le service est délégué, dans les conditions du contrat, aux risques et périls du concessionnaire, quels que soient les aléas rencontrés pendant la durée de la concession.

Sauf stipulation expresse contraire du contrat, tous les frais liés à l'exploitation du service sont à la charge du concessionnaire.

Le contrat confère au concessionnaire l'exclusivité du service de restauration des personnels, stagiaires et élèves du centre régional de formation de Dreveil.

2.4 - Principes du service

Le concessionnaire veille à assurer une continuité du service de restauration pour les personnels, élèves et stagiaires du ENP.

Il s'agit d'un service de restauration sociale au sens du décret n° 2001-237 du 20 mars 2001.

2.5 - Site

Le service est assuré par le concessionnaire sur le site suivant :

École Nationale de Police de Dreveil – Château des bergeries, 51-55 rue Waldeck Rousseau – 91 213 DRAVEIL Cedex.

2.6 - Utilisateurs des restaurants

Le service de restauration de l'ENP de Dreveil est donc prévu pour :

- Fonctionnaires du ministère de l'Intérieur travaillant dans le périmètre de la police nationale et en dehors de la structure ;
- Stagiaires en formation initiale et continue ;
- Des élèves Gardien de la Paix en formation initiale ;
- Personnel Permanent du ENP ;
- Visiteurs.

Le concessionnaire n'est pas autorisé à passer des conventions directement avec des tiers.

2.7 - Horaires d'ouverture

Les horaires du restaurant-self doivent couvrir les plages horaires suivantes :

Petit déjeuner : de 7h00 à 8h30 avec fermeture de la salle à 09h00 ;
Déjeuner : de 11h30 à 13h30 avec fermeture de la salle à 14h00 ;
Dîner : de 18h30 à 19h30 avec fermeture de la salle à 20h00.

Pas de restauration le vendredi soir, le week-end et la veille de jours fériés.

Les horaires d'ouverture peuvent être sensiblement modifiés ponctuellement à la demande de l'ENP de Dreveil pour s'adapter au planning de formation.

L'école Nationale de Police donne au concessionnaire le tableau prévisionnel des stages

prévus et des incorporations et s'engage à l'alimenter au fur et à mesure des informations diffusées par la DZRFPN.

A l'arrivée des convives, un système de fiches prévisionnelles est mis en place.

Les convives stagiaires ou élèves sont tenus de s'inscrire une semaine à l'avance à la restauration. Toute annulation doit être validée 48h00 à l'avance, dans le cas contraire le repas est facturé.

L'ENP met à disposition du concessionnaire ces prévisionnels afin qu'il puisse établir ses commandes.

Le personnel du prestataire n'est pas admis dans l'enceinte de l'ENP de Draveil sauf autorisation expresse avant 5h30 et après 21h00.

Le repas de petit déjeuner et de midi du lundi au vendredi est obligatoire pour les élèves. Seul le repas de midi est obligatoire pour les stagiaires

Sauf autorisation exceptionnelle du chef de l'ENP Draveil.

Pour une période s'étalant du lundi matin au vendredi midi : 5 petits déjeuners, 5 déjeuners et 4 dîners.

3. DURÉE DU CONTRAT

Le contrat est conclu pour une durée de cinq (5) ans à compter de sa notification au concessionnaire.

Il n'est pas reconductible.

4. RÉGIME DES BIENS

4.1 - Nature des biens et modalités de prise en charge

L'École Nationale de Police met à disposition du concessionnaire les locaux nécessaires à sa mission (cuisine et locaux annexes, salles à manger de direction, de restaurant-self et annexes). Une liste des locaux mise à disposition du concessionnaire sont annexés au contrat (annexe 3 du document programme).

Le concessionnaire dispose desdits locaux à titre précaire et gratuit, sans occupation privative.

Il ne peut établir d'autres installations fixes ni modifier celles existantes sans l'accord formel de l'ENP Draveil.

Il ne peut utiliser les cuisines et autres locaux à d'autres fins qu'à la confection des repas prévus au contrat, sauf demande expresse de l'ENP Draveil.

Une liste des principaux équipements figure en annexe 1 au présent contrat.

Des états détaillés des locaux ainsi que des inventaires quantitatifs et qualitatifs de l'ensemble des biens immobiliers mis à la disposition seront dressés contradictoirement dans un délai maximum de trois mois à compter de la signature du contrat. Ils seront joints en annexe 3 du présent contrat.

Ces états et inventaires précisent notamment la situation juridique des biens immobiliers et mobiliers, leur état apprécié sous différents aspects (état général des constructions, des équipements, entretien, sécurité, fonctionnement). Ils indiquent ceux d'entre eux qui nécessitent une remise en état ou une mise en conformité ou un complément d'équipements ainsi que les conditions de mise en œuvre et les modalités de prise en charge de ces opérations.

L'État fourni à l'appui de cet état des lieux tous les plans, dossiers et documents nécessaires à la bonne connaissance des installations, équipements et ouvrages. Ces dossiers comprennent les plans mis à jour, les dossiers d'ouvrages exécutés remis par les entreprises, les compte-rendus d'entretien et de maintenance.

Dans un délai de trois mois à compter de la mise en œuvre du service de restauration, le concessionnaire propose à l'État tout complément ou correction à ces inventaires en fonction des constatations qu'il a pu faire.

Le cas échéant, le concessionnaire est chargé du nettoyage et de l'entretien du petit matériel (verrerie, couverts...) mis à disposition par l'État. Le coût de renouvellement, de remplacement et l'augmentation des petits matériels est à la charge du concessionnaire.

Un inventaire des clés remises au concessionnaire est établi par l'État au moment de l'entrée dans les lieux. L'utilisation des clés se fera en conformité avec les règles de sécurité d'accès du site. Un double de chaque clé sera confié aux services de l'École nationale de Police de Draveil.

4.2 - Régime fiscal des biens

Les biens sont mis à disposition du concessionnaire par le concédant à titre gratuit en application des dispositions de l'article 85 bis du code général des impôts, modifié par le décret 2001-237 du 20 mars 2001.

5. LISTE DES ANNEXES AU DOCUMENT PROGRAMME

Il est ajouté au document programme huit (8) annexes dont la liste figure ci-après :

- Annexe 1 : Liste des équipements
- Annexe 2 : Contenu minimal du rapport annuel du concessionnaire
- Annexe 3 : Inventaire des biens immobiliers mis à disposition
- Annexe 4 : Dispositions réglementaires
- Annexe 5 : Liste des personnels à reprendre
- Annexe 6 : Règlement intérieur
- Annexe 7 : Fascicule chorus pro
- Annexe 8 : Cadre de réponse financier
- Annexe 9 : Label LFAR

TITRE II - OBLIGATIONS GÉNÉRALES DU CONCESSIONNAIRE

6. RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

Le concessionnaire respecte les directives, lois, règlements et normes en vigueur, notamment l'ensemble des règles propres au secteur de la restauration collective, ainsi que les recommandations et les règles de l'art. Il applique toute évolution ultérieure à cette réglementation.

Les denrées servies doivent répondre aux dispositions des réglementations concernant les denrées alimentaires. Elles doivent être conformes aux normes homologuées et enregistrées à l'AFNOR ainsi qu'aux spécifications techniques émises par le GEM/RCN.

Elles doivent, en outre, sous réserve des textes législatifs et réglementaires qui seraient promulgués en cours de contrat, être conformes :

- Aux principes énoncés à l'article L.3 du Code de la commande publique ;
- Aux articles L.3114-1 et L.3124-5 du Code de la commande publique relatifs aux conditions d'exécution et aux critères environnementaux ;
- Aux articles L.110-1 et L.541-1 du Code de l'environnement ;
- Aux dispositions issues de la Loi AGEC ;
- Aux orientations fixées par la Loi Climat et Résilience ;
- Aux objectifs de transition écologique issus de la Loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte ;
- Aux dispositions du Code rural relatives à la qualité nutritionnelle en restauration collective.
- Aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR,
- Aux recommandations relatives à la nutrition élaborée par le groupe d'études des marchés de restauration collective (GEM/RCN),
- Aux recommandations du Plan National Nutrition Santé dans sa version la plus récente,
- Toute disposition nouvelle est applicable dès sa publication.

Il est précisé que les OGM ne sont, en vertu du principe de précaution, en aucun cas acceptés par le Concédant dans le cadre de la restauration. Le concessionnaire doit éliminer tout produit dont l'étiquetage mentionne la présence d'OGM.

Le concessionnaire s'interdit également l'usage de l'huile de palme, ainsi que les produits suspects pour la santé. Le concessionnaire a un devoir d'alerte et de conseil du concédant sur tout produit suspect pour la santé. Sa responsabilité peut être engagée le cas échéant. La responsabilité de la Préfecture de police ne peut pas être engagée.

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 sites, sous sa responsabilité.

À cet effet, il 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 convives.

- A la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (dite loi Climat et Résilience) est parue au journal officiel du 24 août 2021. Son titre II « consommer » comprend de nombreuses dispositions pour transformer les modes de consommation en donnant à tous les citoyens les clefs et les outils pour s'informer, se former et faire de choix de consommation éclairés. Il entend ainsi mieux informer les consommateurs (exemple : création d'une étiquette environnementale pour afficher l'impact, notamment sur le climat, des produits...) affirmer le rôle fondamental et continu de l'éducation à l'environnement et au développement durable et mieux réguler la publicité pour diminuer les incitations à la consommation.

Les dispositions réglementaires que le concessionnaire doit respecter sont reprises en annexe n°4.

Sur la traçabilité des produits :

Le concessionnaire est en mesure de communiquer sans délai et sur simple demande du concédant, toute information/tout document sur la traçabilité concernant les produits des différents composants des menus ainsi que toute information relative aux opérations de transformation des denrées utilisées.

Les candidats s'agissant du système de gestion et de suivi informatisé du service, détaillent les mesures mises en œuvre pour intégrer ces informations.

Le concédant exige du concessionnaire :

- L'exclusion des préparations alimentaires, au fur et à mesure de l'acquisition des connaissances scientifiques concernant les substances à fort potentiel allergisant (ex : arachide),
- L'exclusion de l'huile de palme, comme mentionné supra,
- L'exclusion des OGM, comme mentionné supra.

Aux fins d'atteindre les objectifs de la loi Egalim (n°2018-938), Un plan de progrès de l'intégration des produits durables sur la durée du contrat devra être proposé par le Concessionnaire de façon à atteindre 50 % d'alimentation durable dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique d'ici fin de contrat dans les conditions définies par l'article 24 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. Ce taux (en valeur d'achat HT des denrées) est à appliquer à compter du démarrage du contrat, conformément à la circulaire du 25 février 2020, « Engagements de l'État pour des services publics écoresponsables. » S'agissant de l'introduction du bio, une fréquence d'un produit bio présenté par jour sera à privilégier par rapport à une fréquence d'un menu par semaine.

Le concessionnaire présente ses engagements en termes d'alimentation durable, sur la durée du contrat, en annexe n°4 du présent document.

Dans le cadre du contrôle du Concédant, les prestations du Concessionnaire et plus particulièrement, la qualité de celles-ci, est appréciée/évaluée sur une échelle d'un cycle de 20 menus consécutifs dans la perspective (cela est sans incidence qu'il transmette les menus au Concédant pour des cycles couvrant un trimestre entier) :

- D'assurer une diversité de produits parmi tous les groupes d'aliments (fruits, légumes, laitages, viandes, poissons, œufs, légumineuses, céréales),
- De respecter la saisonnalité,
- D'assurer à chaque convive et à chaque catégorie de tarif un taux identique d'alimentation durable.

Le grammage est a minima conforme :

- Aux « recommandations relatives à la nutrition » (du GEMRCN en vigueur, fourchette haute),
- A la circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 « Poids net dans l'assiette prête à consommer en grammes. »

Les grammages proposés par prestation seront conformes à ceux indiqués par le concessionnaire dans son cahier de grammages et rappelés en annexe au cadre de réponse financier.

Les quantités servies ne peuvent en aucun cas être inférieures au cahier de grammages. Elles pourront faire l'objet d'un contrôle strict du concédant et sont soumises à des pénalités financières.

Dans le cadre de l'amélioration de la démarche RSE entreprise par le concessionnaire, il est précisé que le ministère de l'Intérieur et des Outre-mer est détenteur du label « Relation fournisseurs achats responsables » (RFAR) adossé à la norme ISO 20400/2017 « Achats Responsables – lignes directrices » délivré par la médiation des entreprises et le Conseil National des Achats (CNA).

Afin d'harmoniser les bonnes pratiques établies entre tous les fournisseurs et sous-traitants intervenant dans ses marchés publiés, le représentant de l'autorité concédante invite l'ensemble des concessionnaires desdits marchés à se conformer à la norme ISO 20400/2017 et aux exigences de la charte « Relations Fournisseurs Responsables (RFAR) » et au label RFAR ci-joint (annexe n°13 au présent contrat de concession) et/ou toute norme ou tout label équivalent.

Le concessionnaire s'engage à informer le ministère de l'Intérieur et des Outre-mer de toute démarche entreprise en la matière, et notamment la signature de la « Charte RFR », puis le dépôt d'un dossier de candidature au label susmentionné et de l'éventuelle obtention de ce label, ainsi que des mesures prises pour intégrer les recommandations de la norme ISO 20400/2017 dans ses processus internes.

La Médiation des entreprises – en association avec le Conseil National des Achats (CNA) – accompagnera le concessionnaire dans cette démarche : <http://www.economie.gouv.fr/mediation-des-entreprises>.

Sur le plan fiscal le contrat relève du Décret n°2001-237 du 20 mars 2001 modifiant l'article 85 bis annexe III du code général des impôts.

7. MESURES DE POLICE, SÛRETÉ ET SÉCURITÉ

Le concessionnaire satisfait à toutes obligations résultant des lois et règlements, et à toutes obligations édictées par les pouvoirs publics en ce qui concerne la sécurité et la sûreté, le libre exercice des services de Police, d'immigration, de lutte contre l'incendie, de secours et des autres services d'urgence, ainsi que les contrôles sanitaires, phytosanitaires et vétérinaires, dans la mesure où ils sont directement liés à l'exploitation du service.

Le concessionnaire se soumet et facilite les inspections ou audits de sécurité, réalisés par le concédant, les autorités publiques compétentes ou leur(s) représentant(s).

8. AUTORISATIONS

Le concessionnaire est responsable, dans les conditions du contrat, de toutes les démarches en vue de la délivrance en temps utile, et du maintien par les autorités compétentes pendant toute la durée du contrat, de l'ensemble des autorisations, agréments et certificats requis par la réglementation en vigueur nécessaire à la réalisation de ses obligations et assume les risques de retard ou d'échec correspondants, en incluant les cas de recours contre ces actes, ainsi que de suspension ou de retrait.

Est notamment visé à ce titre l'ensemble des autorisations, agréments et certificats requis par la réglementation applicable en matière de sécurité alimentaire et sanitaire.

Lorsque les circonstances le justifient, le concédant apporte, en tant que de besoin et dans le respect des règles applicables, son concours aux démarches incombant au concessionnaire au titre du présent article.

9. CONTRÔLE ET SUIVI DE LA CONCESSION DE SERVICES

9.1 - Contrôle permanent de la qualité du service délégué par le concédant

Conformément à l'article 40-1 de la loi n°93-122 du 29 janvier 1993, le concessionnaire produit chaque année avant le 1er juin au concédant un rapport comportant notamment les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution du contrat et une analyse de la qualité de service. Ce rapport est établi sur la base du plan mis au point figurant en annexe 2 et contient, a minima, l'ensemble des informations et indicateurs contenus dans le bilan annuel prospectif, arrêté en phase de mise au point du contrat.

À cette liste d'indicateurs, s'ajoutent les indicateurs de suivi permettant à la Préfecture de police de suivre la bonne application des termes de la circulaire du 2 mai 2008. Pour ce faire, le concessionnaire tiendra à disposition des services de la Préfecture de police les factures alimentaires correspondantes ainsi que le montant des approvisionnements alimentaires correspondants.

9.2 - Contrôle en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène

Le concessionnaire s'assure que les locaux et équipements mis à sa disposition sont conformes aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur. Conformément à l'article 32 du présent contrat, le concessionnaire doit s'assurer qu'il bénéficie des services d'une entreprise spécialisée.

Le concessionnaire est tenu de procéder au contrôle de la qualité sanitaire des repas servis. Il fera prélever et analyser une fois par mois au minimum des préparations alimentaires. Chaque contrôle portera au moins sur un plat par famille de produits proposée aux convives (entrées, plats et desserts).

Il fera également réaliser :

- des prélèvements de surfaces des matériels, à raison d'un (1) prélèvement mensuel au minimum, ces prélèvements pouvant également concerner la zone de distribution ;
- des prélèvements de surfaces des murs à raison de deux fois par an ;
- des analyses de l'eau courante une fois par an.

Le concessionnaire est tenu, par ailleurs, de conserver au froid, pendant cinq jours un échantillon au grammage légal de chacun des plats préparés. En cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons sont remis aux services officiels de contrôle pour être analysés.

Ces contrôles périodiques sont mis en œuvre sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment le concédant à sa charge, ainsi que de ceux réalisés par les agents de l'État dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Les résultats et comptes rendus des contrôles réalisés, tant par le concessionnaire que par les services compétents de l'État, sont systématiquement transmis au concédant dès qu'ils sont connus.

Après un cas d'analyse non conforme, une analyse bactériologique supplémentaire sera programmée sur le produit incriminé lorsque celui-ci se représentera au menu. Toujours dans le cas d'une analyse non conforme, le concessionnaire présentera dans un délai de deux semaines le plan d'actions mis en place pour palier ce dysfonctionnement.

Le concessionnaire facilitera l'accès des locaux au représentant habilité du concédant ou à toute personne mandatée, afin qu'il puisse à tout moment contrôler l'état d'entretien de tous les locaux, y compris les lieux de stockage.

Ces actions sont parties intégrantes de la démarche de suivi de la qualité du service délégué.

9.3 - Contrôles assurés par le concessionnaire

Le concessionnaire doit s'assurer les services d'un laboratoire indépendant, libre de tout lien financier ou juridique avec lui, agréé par le Ministère en charge de l'Agriculture et accrédité par le COFRAC pour le programme 59 (analyses microbiologiques des produits agro alimentaires), spécialisé dans les analyses bactériologiques.

Le choix du laboratoire doit être accepté par l'État. En cas d'avis négatif, les résultats ne seront pas opposables à l'État.

Le concessionnaire est tenu de procéder à ses frais au contrôle de la qualité bactériologique de la qualité des repas préparés, conformément aux dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997, qui prévoit notamment le prélèvement d'échantillons et leur analyse bactériologique.

Le concessionnaire est tenu par ailleurs de conserver au froid pendant cinq jours au moins un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de suspicion de toxi-infection, ces échantillons sont remis, pour être analysés, aux services de contrôle du département.

Ces auto-contrôles sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment l'État, ainsi que ceux auxquels procèdent les agents de l'État dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur et à venir.

Les comptes-rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le concessionnaire (alors émis sous logo COFRAC) que par les services compétents de l'État, sont systématiquement transmis à l'État dès qu'ils sont connus. Ils sont en outre affichés à la vue de tous en début de chaîne du restaurant-self.

La réglementation communautaire (règlement 178/2002/CE) vient renforcer les mesures à prendre par la restauration collective en matière de traçabilité en matière de sécurité sanitaire et rassurer les consommateurs suite aux dernières crises alimentaires récentes.

L'État demande au concessionnaire de mettre tout en œuvre pour assurer une traçabilité totale des produits servis sur la restauration. Des informations en ce sens doivent être affichées à la vue de tous en début de chaîne du restaurant-self.

10. CONTRÔLE DE L'ÉTAT SUR LE CONCESSIONNAIRE

10.1 - Compte rendu technique

A titre de compte rendu technique, le concessionnaire devra produire, *a minima*, les informations suivantes :

Au titre des équipements :

- les contrats d'entretien souscrits ;
- les travaux de restructuration réalisés ;
- les petits travaux et le renouvellement d'équipements d'entrée dans les lieux effectués ;
- les opérations de maintenance sur équipements spécifiques et bâtiments (et notamment les attestations de révision du monte-charge) ;
- le programme des renouvellements à effectuer ainsi que les adaptations ou travaux, les travaux d'entretien, de maintenance ;
- les équipements renouvelés ;

Au titre de l'exploitation :

- le nombre total journalier des repas commandés, consommés et facturés suivant leur catégorie et évolution (y compris les prestations annexes), les données étant extraites de la base le 1^{er} de chaque mois (les parties se rapprochant préalablement pour déterminer un horaire commun d'édition), les repas du personnel du Concessionnaire ne devront pas apparaître dans cet état ;
- l'effectif du service comprenant la qualification des agents et le plan de formation de

- l'année écoulée ;
- le renouvellement et le contrôle des équipements de sécurité incendie ;
- l'évolution générale des ouvrages et matériels...

Des justificatifs peuvent être demandés par l'État.

10.2 - Compte rendu financier

Le compte-rendu financier comprend :

- le compte annuel de résultat de l'exploitation du contrat, détaillant les recettes par type de prestation et de convives pour les recettes ;
- le détail des méthodes comptables employées pour la définition des montants de charges indirectes ;
- une mise en perspective de ce compte d'exploitation au regard du compte d'exploitation des années précédentes, accompagnée d'un mémoire expliquant les éventuelles évolutions constatées, concernant les montants des postes de produits et charges et leur ventilation notamment ;
- une mise en perspective de ce compte d'exploitation au regard du compte d'exploitation prévisionnel, accompagnée d'un mémoire expliquant les écarts éventuels constatés, concernant les montants des postes de produits et charges et leur ventilation notamment ;
- les comptes sociaux certifiés du concessionnaire et la note expliquant et justifiant le passage des comptes sociaux aux comptes de la concession ;
- les attestations des commissaires aux comptes pour les comptes du Titulaire ;
- un état des dépenses de petits travaux et de renouvellement ;
- un mémoire expliquant les écarts éventuels constatés entre les dépenses réelles de gros entretien renouvellement et le programme prévisionnel ;
- le détail des principales opérations de sous-traitance ;
- le calcul des formules de révision ;
- un tableau récapitulatif des pénalités supportées par le Concessionnaire ;
- les engagements à incidences financières, y compris en matière de personnel, liés à l'exécution du Contrat.

10.3 - Contrôles exercés par l'État

Pendant la durée d'exploitation du service, l'État exerce notamment un contrôle de l'entretien, de l'hygiène et sanitaire, un contrôle quantitatif et qualitatif des menus et des repas et un contrôle des mesures de sécurité. Ces contrôles peuvent être exercés à tout moment, et éventuellement par toute personne mandatée par l'État à cet effet. Ils ne dispensent en aucun cas du contrôle assuré par le concessionnaire.

L'État a le droit de contrôler les renseignements donnés dans les comptes-rendus techniques et financier. À cet effet, toute personne mandatée par l'État peut procéder, sur place et sur pièces, à toute vérification utiles pour s'assurer du fonctionnement du service public dans les conditions du présent Contrat et prendre connaissance de tous documents techniques, juridiques, comptables et autres, nécessaires à l'accomplissement de la mission de service public.

En particulier, les listings déterminant le nombre de repas facturés sont édités dans les conditions suivantes : les données étant extraites de la base le 1^{er} de chaque mois (les parties se rapprochant préalablement pour déterminer un horaire commun d'édition) ; les repas du personnel du Concessionnaire ne devront pas apparaître dans cet état.

Dans le cadre de la formation initiale une commission de l'ordinaire est mise en place trimestriellement. Le chef gérant est un membre de droit de cette commission. Sa présence y est indispensable.

TITRE III – PRESTATIONS DE RESTAURATION A FOURNIR PAR LE CONCESSIONNAIRE

11. MISE EN EXPLOITATION – PRINCIPES GÉNÉRAUX D'EXPLOITATION

Dans le cadre du présent contrat, le concessionnaire s'engage, à compter de la date de mise en exploitation du service, une fois le contrat notifié et la remise des biens effectués, à assurer la sécurité et le bon fonctionnement du service, la qualité ainsi que la bonne organisation de la fabrication et de la distribution des repas nécessaires au service.

Le concessionnaire met en œuvre son savoir-faire et son expérience pour animer le restaurant et rendre attractif et accueillant par une signalétique, une présentation et une mise en valeur de l'offre. L'accueil doit ainsi à tout moment être de qualité (temps d'attente, amabilité...).

Le concessionnaire fournit et entretient les matériels et logiciels nécessaires à son organisation administrative. Il assure le remplacement du matériel de gestion et l'évolution du logiciel.

Le concessionnaire assure, à ses frais, le fonctionnement, la maintenance et le remplacement éventuel du matériel et du logiciel d'encaissement. Il fournit également les badges. Le renouvellement des badges est à la charge du concessionnaire.

12. RÈGLEMENT DE SERVICE

Un règlement de service, rédigé par le concessionnaire, qui sera annexé au présent contrat précise les conditions dans lesquelles le concessionnaire effectue les différentes missions qui lui incombent en vertu du présent contrat.

Ce règlement de service devra nécessairement respecter les règles prévues au règlement intérieur de l'ENP de Draveil (annexe 6 au document programme) ainsi que quelques informations pratiques à destination des élèves et stagiaires accueillis à l'ENP de Draveil.

En outre, il définit les rapports entre les convives, l'ensemble des partenaires intervenant dans l'organisation de la restauration et le concessionnaire.

Le règlement de service comprend notamment :

- le régime de l'inscription ;
- les modalités de règlement des tarifs des repas ;
- l'organisation du temps repas ;
- le régime de fonctionnement des restaurants (commission restauration, composition et adaptation des menus, commandes et livraisons des repas...) ;
- les horaires des repas ;
- les règles de discipline interne pour les convives ;
- les possibilités d'adaptation des menus (en raison de prescriptions médicales) ;
- les modalités d'information sur les modifications apportées aux menus ;
- le régime de perception du prix des repas ;
- la description du circuit de commandes de repas, des pointages et de la facturation des usagers ;
- un cadre de répartition des tâches administratives : courrier destiné au concessionnaire, saisies informatiques... ;
- une méthodologie et des solutions techniques et informatiques d'ensemble pour les activités de gestion des opérations de tarification.

Le règlement est diffusé.

Le règlement de service est tenu à la disposition des convives par l'ENP Draveil. Il est consultable à tout moment.

Il informe en outre les usagers de la faculté qui leur est offerte de prendre connaissance du contrat et d'exprimer leur avis sur le service rendu.

Toute modification au règlement doit être approuvée par l'ENP Draveil.

13. NIVEAU DE TRANSFORMATION DES OFFRES ALIMENTAIRES

*Le candidat présentera la nature de ses approvisionnements à savoir la répartition entre les produits frais, surgelés, appertisés, de 4ème gamme et éventuellement de 5ème gamme. Le Concédant souhaite qu'une priorité soit donnée aux **produits frais**.*

Le candidat proposera un minimum de 30 % des produits issus des circuits d'approvisionnements courts, dans une logique de réduction de l'empreinte carbone liée au transport et de soutien à l'économie locale.

Le candidat indiquera les bases de sa politique d'achat, les méthodes d'approvisionnement mises en place, et les critères de sélection des fournisseurs et de référencement. Il présentera également précisément les catégories de produits qu'il privilégiera (catégories et origines des viandes, correspondance entre les morceaux de viande et les recettes traditionnelles, qualité des légumes verts et des charcuteries, labels, certificats, origines contrôlées...).

Une liste d'engagements concrets par gamme de produits en matière d'approvisionnements sera proposée par le candidat, liste qui servira ultérieurement de base à la mise en place de contrôles du Concédant.

Le concédant s'engage à respecter, concernant ses approvisionnements alimentaires, la répartition par gamme de produits telle que figurant dans le cadre de réponse économique (onglet 3 – Type d'approvisionnement par famille).

14. PRODUCTION DES REPAS

Le mode de production des repas (sur place – liaison chaude ou liaison froide) sera définitivement arrêté à l'issue des négociations.

Les principes retenus pour la fabrication des repas par le concessionnaire sont ceux décrits dans les référentiels HACCP.

On y trouve notamment :

- Production traditionnelle à partir de produits mixtes : frais, bruts et semi – élaborés ;
- Emballages recyclables multiportions ou individuels selon les clientèles ;
- Mise en place dans l'ensemble des filières des procédures de traçabilité et de sécurité.

L'organisation de la production permet une distribution de repas aux horaires définis dans le règlement intérieur conformément à l'annexe n°6 du présent contrat.

15. SERVICE DES REPAS

Le concessionnaire assure le service des repas.

Ce service comprend notamment :

- Conception de repas sur place, en liaison chaude, pour assurer la restauration des élèves et des convives ;
- La confection sur place, ou la livraison en cas de liaison froide, et la distribution des repas dans le restaurant-self de l'ENP de Draveil sous la forme d'un libre-service avec enlèvement des plateaux par les élèves et les convives ;
- Le service aux convives, devant ces derniers, en fonction de leurs attentes au niveau de la quantité, de l'assaisonnement ou de la cuisson du plat.
- L'approvisionnement et entreposage des denrées dans la réserve mise à sa disposition ;
- Le nettoyage et l'entretien courant après chaque service ;
- La mise en place d'un repas de secours ;
- Le nettoyage des tables ;
- L'évacuation des déchets et des ordures ménagères;
- Le nettoyage des conteneurs et locaux déchets ;
- Les opérations relevant de l'entretien courant ;
- L'encaissement du prix des prestations auprès des usagers.

Le concessionnaire publiera sur son site Internet les menus.

Cette publication sera également accessible via un flux RSS pour l'ENP de Draveil.

Le flux RSS comprendra un menu quotidien par item (page internet). Chaque item sera composé d'un titre reprenant la date du jour et d'un descriptif du menu. Les 5 items de la semaine devront être publiés et disponibles au plus tard le vendredi matin de la semaine précédente. Un item est un élément d'une page internet.

À défaut de site Internet, il sera demandé au titulaire de saisir ces informations dans l'interface d'administration du site Internet de l'École Nationale de formation de Draveil afin que celui-ci puisse diffuser ces informations sur les menus. Pour la mise au point précise des formats du fil RSS, le concessionnaire sera amené à échanger avec l'École Nationale de Police de Draveil au moment de la définition des fils RSS.

La gestion des déchets se fera en conformité avec les règles en vigueur en matière sanitaire et selon des modalités compatibles avec l'exécution du service de collecte et d'élimination des déchets et ordures ménagères.

Le concessionnaire met en place et assume la charge d'un tri et d'une collecte sélectifs des déchets, a minima, pour les déchets suivants : déchets recyclables, déchets organiques, huiles usagées.

La fourniture des conteneurs, réceptacles de stockage temporaire et sachets jetables, sont à la charge du Concessionnaire.

La redevance d'enlèvement des ordures ménagères et celle relative au tri sélectif sont acquittées directement par le concessionnaire auprès du service de la collectivité en charge de leur recouvrement.

16. CONFECTION DE PLATEAUX REPAS

Le concessionnaire doit prévoir la distribution de plateaux repas le soir lorsque le nombre de convives est très faible (le seuil sera fixé par l'École Nationale de Police de Draveil).

Le recours à cette solution doit faire l'objet d'une concertation systématique avec l'École Nationale de Police de Draveil.

Les plateaux répondent aux mêmes soucis d'équilibre nutritionnels que les autres prestations.

17. REPAS À THÈME

Le concessionnaire s'engage à assurer au minimum six repas à thèmes par an soient trois sur un produit ou un plat spécifique (moules-frites, paëlla...) et trois sur le repas complet.

Les menus proposés lors des animations portant sur un repas complet devront être déclinés sur un minimum de 3 hors d'œuvre, 2 plats, 2 garnitures et 2 à 3 fromages, laitages ou desserts parmi l'offre du jour. Les menus sont basés sur des recettes différentes de celles proposées habituellement.

Un repas de fin d'année et un repas sous forme de grillade avant l'été seront nécessairement proposés aux convives.

Les fêtes religieuses, même de manière exhaustive, ne seront pas fêtées afin de respecter la neutralité qui s'impose aux convives dans l'exercice de leur activité professionnelle.

Ces prestations ne doivent pas occasionner de surcoût pour les convives.

18. ÉLABORATION ET AFFICHAGE DES MENUS

Le programme alimentaire sera conçu par le concessionnaire de façon à garantir aux convives une variété de choix de mets et un équilibre nutritionnel.

Les menus « à jour fixe », sont proscrits. Les menus respectent une grille prévue pour 6 à 8 semaines selon l'offre proposée par le candidat.

Les menus comportent, sur la base de l'offre du jour, une suggestion de menu « équilibre » destiné à faciliter la composition d'un plateau repas équilibré.

Le programme alimentaire doit être élaboré de manière à prendre en considération la diversité des convives, dans le respect du principe de neutralité du service public et sous réserve des contraintes d'organisation propres à la restauration collective. Lorsque cela est possible, des menus de substitution ou des alternatives protéiques.

En matière d'approvisionnement, les produits devront répondre aux exigences de qualité, de traçabilité et de durabilité suivantes :

- Viandes bovines, de veau, de porc et de volaille : issues de filières garantissant une traçabilité complète depuis l'élevage jusqu'à la transformation, et répondant à des critères de qualité certifiée (Label Rouge, IGP, AOP, HVE, ou équivalent européen.).
- Produits céréaliers (pâtes, riz, boulgour, féculents) : de qualité supérieure, avec une attention particulière portée aux produits issus de filières durables.
- Fruits et légumes : de catégorie Extra ou L minimum, privilégiant la saisonnalité et les circuits d'approvisionnement courts lorsque cela est compatible avec les contraintes logistiques.

Le concessionnaire présentera au concédant, à chaque changement de saison les projets de menus à mettre en œuvre sur les restaurants au plus tard un mois avant leur mise en application, ce dernier pouvant demander à ce que des modifications y soient apportées.

Le concessionnaire doit mettre à la disposition du concédant, lorsqu'il le demande, les fiches techniques des produits (fiche produits) ou préparations alimentaires (fiches recettes avec grammages) qu'il propose, celles-ci devant indiquer précisément la catégorie et l'origine des

principaux produits constituant les recettes.

Le concessionnaire peut, selon les contraintes d'approvisionnement, apporter des modifications aux menus à condition que cela soit justifié et que le concédant en ait été informé préalablement. Les modifications doivent respecter les équivalences alimentaires et de catégorie afin que la valeur nutritionnelle du menu soit garantie. Le concessionnaire informe les convives des modifications apportées aux menus.

19. OFFRES DE PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Le concessionnaire se doit de respecter strictement les orientations gouvernementales en matière d'agriculture biologique et de développement durable qui s'imposent à la Préfecture de police.

Aux fins d'atteindre les objectifs de la loi Egalim (n°2018-938), Un plan de progrès de l'intégration des produits durables sur la durée du contrat devra être proposé par le Concessionnaire de façon à atteindre 50 % d'alimentation durable dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique d'ici fin de contrat.

Le concédant souhaite intégrer dans les menus le taux global d'alimentation durable de 50% dont 20% de bio, dans les conditions définies par l'article 24 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. Ce taux (en valeur d'achat HT des denrées) est à appliquer à compter du démarrage du contrat, conformément à la circulaire du 25 février 2020, « Engagements de l'État pour des services publics écoresponsables. » S'agissant de l'introduction du bio, une fréquence d'un produit bio présenté par jour sera à privilégier par rapport à une fréquence d'un menu par semaine.

S'agissant de l'introduction du bio, une fréquence d'un produit bio présenté par jour sera à privilégier par rapport à une fréquence d'un menu par semaine.

Les plats et périphériques issus de production biologique seront proposés sans surcoût par rapport à leurs équivalents composés de produits issus de l'agriculture conventionnelle.

La solution du tout végétarien est exclue.

20. LA STRUCTURE DES MENUS

Les convives pourront choisir de composer leurs plateaux en fonction de leurs envies et leur appétit, au regard d'une offre qui se décomposera comme suit :

* 4 entrées minimum : dont deux plats de crudité, une entrée chaude ou une assiette de charcuterie ;

Les choix devront être différents chaque jour pour une semaine.

* 3 plats protidiques principaux (viande de boucherie, volaille, abats, grillade, œufs et un poisson vapeur) ;

Le poisson est systématiquement proposé.

Aucune viande ou poisson ne devra être présenté plus de deux fois de manière non consécutive sur une semaine.

Les sauces devront être servies à part.

* 3 plats d'accompagnement dont un plat de légume vert et un plat de féculent ;

Le plat de légume vert sera proposé dans une version sans sel ni assaisonnement et dans une version assaisonnée de manière systématique.

Les légumes proposés en entrée ne pourront être proposés lors d'un même repas en accompagnement du plat principal.

Les féculents n'apparaîtront pas plus de trois fois de manière consécutive sur une semaine.

Les plats de la veille pourront être resservis dans les limites des dispositions réglementaires.

* 2 fromages dont un fromage à pâte ferme

*10 desserts dont 4 yaourts ou produits lactés avec un nature, 3 fruits et 3 choix de pâtisserie et desserts maison (entremets ...).

Les fruits, qui seront toujours de saison, devront être mis en valeur.

Les produits laitiers ne devront jamais être présentés avec la date limite de consommation du jour.

*la valeur d'1/3 de pain baguette avec une attention particulière sur la fraîcheur du produit.

Les sauces (ketchup, mayonnaise, Tabasco), vinaigrettes, condiments (micro beurre de 8g, huile d'olive notamment), sel, poivre, moutarde, et le cas échéant, cornichons et fromage râpé seront mis à disposition à volonté dans la salle de restauration.

20.1 - Menu de la salle à manger de direction

Pour les déjeuners et dîners, le menu complet sera amélioré (apéritif – entrée froide ou chaude – plat garni – fromage et dessert – un vin de qualité supérieure – café ou thé).

Le choix du menu sera effectué préalablement par le chef de l'École Nationale de Police de Draveil dans la carte proposée par le fermier, carte composée à partir de plats de catégories supérieures. Le fermier disposera de petit matériel pour le service à table en salle à manger de direction.

Pour ce type de déjeuner, l'établissement d'un devis sera effectué.

20.2 - Élaboration des menus

Il est précisé que se côtoient deux types de consommateurs :

- Les stagiaires, permanents et personnels extérieurs représentant un public adulte et appréciant la cuisine traditionnelle.
- Les élèves en formation initiale, qui sont un public jeune avec une activité sportive importante.

Les menus doivent donc correspondre aux goûts et besoin de chacun. Le concessionnaire s'appuiera sur les prévisions de fréquentations afin de composer ses menus en tenant compte du type de public amené à se restaurer.

20.3 - Composition des repas

Petit-déjeuner

Le concessionnaire proposera à chacun des usagers :

- Des boissons chaudes (café, café au lait, chocolat, lait chaud, thé, etc)
- Un yaourt nature ou un fruit
- Un jus de fruits parmi 2 choix

Au choix :

- Une plaquette de beurre et des rations variées de confiture, miel et pâte à tartiner, des céréales parmi 2 choix
- Plat salé pouvant être assiette de charcuterie, œufs brouillés, œufs au plat

- Pain à discrétion et le vendredi une viennoiserie.

Déjeuner et dîner :

Le menu proposé comprendra les cinq composantes ci-après listées. Hormis pour les personnels permanents, toute modification du menu par un client sera comptée en supplément, toute composante non prise ne sera pas décomptée du tarif menu :

- Une entrée chaude ou froide parmi au minimum 4 choix
- Un plat principal parmi 3 au choix dont un poisson au déjeuner
- Une garniture parmi 3 au choix y compris frites (un légume et un féculent devront être proposés à chaque repas)
- Un fromage parmi 2 au choix
- Un dessert parmi 10 au choix dont des yaourts nature, entremets, pâtisseries, glaces et des fruits divers.

Hors composante et sans supplément, un potage ou une soupe pourra être également proposé au dîner.

Le choix des entrées et des desserts doit être diversifié entre le déjeuner et le dîner.

21. LES BOISSONS

Les convives ont la possibilité de consommer de l'eau courante à volonté.

Il n'y aura pas d'alcool proposé.

22. LA PRÉSENTATION DES METS

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

Les plats proposés doivent être appétissants. Le concessionnaire ajoutera, aussi souvent que possible, une garniture qui donne un effet décoratif. Cette préparation ne doit pas prolonger le temps de préparation.

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale depuis la phase de préparation jusqu'au moment du service qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides. En ce qui concerne les viandes rôties ou grillées, toutes précautions doivent être prises afin que les procédés de maintien en température n'entraînent aucun dessèchement ni racornissement.

23. PRESTATIONS EN CAS DE CIRCONSTANCES EXCEPTIONNELLES

En cas de force majeure (panne électricité, coupure d'eau) ou en cas de fermeture partielle du site pour travaux du site entraînant la fermeture du restaurant, le concessionnaire fournira un plateau froid comprenant : un hors d'œuvre, un plat principal, un fromage, un dessert, un petit pain de 50g,

Ces prestations seront facturées à l'ensemble des usagers dans les mêmes conditions qu'un repas normal au prix indiqué par le titulaire.

TITRE IV – LES CONDITIONS D’EXPLOITATION

24. COLLABORATION ENTRE LE CONCÉDANT ET LE CONCESSIONNAIRE POUR LE SUIVI DE LA QUALITÉ DU SERVICE

Le concédant souhaite instaurer avec ses prestataires une relation partenariale de confiance, avec une démarche active, constructive et partagée autour du bon respect des engagements contractuels.

Le concessionnaire formule des propositions d’organisation de « rendez-vous » de travail / échanges, tenant compte que leur animation devra systématiquement reposer sur le partage et l’analyse du contenu des rapports fournis par le concessionnaire.

25. RELATIONS ENTRE LES PARTIES

Le concessionnaire :

- fournit au concédant, dans les délais que celui-ci assigne, tous rapports et informations concernant l’exécution de ses obligations au titre du contrat ;
- fournit un rapport annuel de son activité au concédant,
- se soumet aux inspections inopinées du concédant ;
- se soumet et facilite les autres inspections ou audits, librement décidés par le concédant (sous réserve d’en être informé préalablement) et réalisés par ce dernier ou par tout organisme désigné par lui, destinés à vérifier le respect des dispositions du contrat ;
- notifie au concédant toute modification de la composition de son actionnariat ;
- participe chaque semestre à une réunion de suivi de l’exécution du contrat dirigée par le concédant.

Lorsque, conformément aux stipulations du contrat, le concessionnaire communique au concédant un document, celui-ci fait connaître sa décision expresse ou ses observations dans un délai d’un (1) mois, sauf autre délai prévu par le contrat ou extension de ces délais justifié par des circonstances particulières, cette extension, qui ne peut dépasser 15 (quinze) jours, étant notifiée au concessionnaire avant l’expiration du délai initial.

26. RESPONSABILITÉ À L’ÉGARD DES CONVIVES ET DES TIERS

Le concessionnaire est seul et totalement responsable des dommages causés aux convives, ou à des tiers, qui pourraient résulter du Service.

Il ne peut exercer d’action contre le concédant à raison de ces dommages, et garantit le concédant contre toute condamnation susceptible d’être prononcée à son encontre pour de tels dommages ou préjudices.

Le concédant et le concessionnaire s’informent mutuellement, dès qu’ils en ont connaissance, de toute réclamation ou procédure diligentée à leur encontre, ou susceptible de l’être, qui est de nature à porter préjudice à l’autre partie. Ils s’accordent raisonnablement assistance dans leur défense contre de telles réclamations ou procédures.

Aucune réclamation ou procédure mentionnée au présent article ne peut faire l’objet d’une transaction sans consultation des parties qui pourraient être tenues à une indemnisation ou à supporter les conséquences d’une telle transaction.

Pour les besoins du présent article, l'expression "le concédant" englobe toute personne ou organisme agissant pour le compte du concédant.

27. L’AFFICHAGE DES TARIFS

Les tarifs pour les personnels de l’ENP de Draveil ainsi que pour les convives extérieurs doivent être affichés à l’entrée du self et au niveau de la caisse.

28. LA SATISFACTION ET L’ÉCOUTE DES CONVIVES

28.1 - Enquêtes

Le Concessionnaire s’engage à rendre compte à l’État de son suivi qualité et satisfaction par des sondages effectués auprès des convives à la fin de chaque stage (copie de l’ensemble de questionnaires signés accompagné d’une synthèse). Ces enquêtes feront l’objet d’un dépouillement trimestriel, qui sera communiqué sous forme de synthèse à l’École Nationale de Police de Draveil.

Toute évaluation inférieure à 50% de satisfaits donnera lieu à une mise en demeure adressée par l’État au Concessionnaire, par courrier recommandé, lui demandant d’améliorer sa prestation dans les meilleurs délais. Une réponse écrite du Concessionnaire sera exigée dans un délai de quinze jours à compter de la date de réception de la mise en demeure.

À défaut de réponse dans le délai de quinze jours mentionné ci-dessus, une pénalité de 150 euros sera opérée par jour calendaire.

Dans le cas où deux enquêtes consécutives conduiraient l’État à demander l’amélioration des prestations, cette situation sera assimilée à une faute d’une particulière gravité pouvant entraîner la déchéance du concessionnaire.

28.2 - Cahier d’observations et de suggestions

Le concessionnaire met en place un cahier d’observations et de suggestions à destination des convives. Il permet aux convives d’exprimer leurs réclamations ou observations sur le service. Le concessionnaire se doit de consulter et viser les informations du cahier régulièrement, il a un droit de réponse pour présenter les mesures mises en œuvre pour remédier à un éventuel manquement.

29. MONÉTIQUE ET GESTION DES BADGES

Contexte général

Les convives ont en moyenne 45 minutes accordées à leur pause repas ; il est demandé au Concessionnaire de tout mettre en œuvre pour que le passage en caisse soit rapide et fluide (Le temps d’attente ne doit pas excéder 12 minutes).

30. MATÉRIELS

Des badges seront fournis et gérés par le concessionnaire à l’ensemble des permanents et des élèves en formation initiale.

L’achat et le renouvellement des badges sont à la charge du concessionnaire.

31. L’ENTRETIEN DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS DE RESTAURATION

Les aménagements éventuels proposés par le candidat et acceptés par l’État devront respecter les lois et règlements sanitaires et de sécurité pour les établissements recevant du public.

Si au cours de la période d'exécution du contrat, les équipements cessent d'être conformes, le prestataire doit remédier à cette situation dans un délai de deux mois. Ceci s'entend par un début des travaux, ou un remplacement, intervenant dans un délai ne pouvant être supérieur à un mois.

31.1 - Locaux

Le concessionnaire assure à ses frais le nettoyage et l'entretien courant des locaux et des installations afin de maintenir ceux-ci en permanence en parfait état de propreté dans le respect des normes en vigueur.

Pour ce faire, il affectera le personnel nécessaire en nombre et en qualification suffisante. Les renseignements sur le personnel seront communiqués en application de l'article 32 du présent contrat.

En outre, le concessionnaire souscrira, s'il y a lieu, tout contrat d'entretien technique pour satisfaire à l'obligation générale de nettoyage et d'entretien technique qui lui incombe en vertu du présent article.

Une copie de ces contrats sera communiquée à l'État à l'occasion du rapport annuel prévu à l'article 25 du présent contrat.

L'exécution des travaux de nettoyage, d'entretien courant, d'entretien spécifique ou particulier ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène ou à l'exécution du service. Les appareils, matériels et produits nécessaires à ces opérations – qui répondent obligatoirement aux dispositions techniques, réglementaires et environnementales afférentes à ce type d'activités – sont à la charge du concessionnaire.

Les installations pourront faire l'objet de visites de contrôle par l'État.

À l'initiative de l'État, deux visites techniques contradictoires se tiendront chaque année pour constater l'ensemble des interventions réalisées par le Concessionnaire sur les locaux et le matériel. Ces visites feront l'objet d'un rapport de la part du Concessionnaire annexé au rapport annuel prévu à l'article 25 du présent contrat.

Un calendrier sera établi conjointement par les parties.

31.2 - Équipements et matériels

Le concessionnaire assure, à ses frais, le nettoyage et l'entretien courant des équipements et matériels afin de maintenir ceux-ci en permanence en parfait état de propreté.

Ainsi, le nettoyage des filtres, y compris ceux des hottes, fontaines et évacuations diverses et le curetage des bacs à graisse sont notamment à la charge du concessionnaire. Ce nettoyage sera réalisé en application des normes HACCP en vigueur.

Le concessionnaire se charge également de l'entretien du monte-charge de la restauration.

Pour ce faire, il affectera le personnel nécessaire en nombre et en qualification suffisante.

Les renseignements sur le personnel seront communiqués en application de l'article 40 du présent contrat.

En outre, le concessionnaire souscrira, s'il y a lieu, tout contrat d'entretien technique pour satisfaire à l'obligation générale de nettoyage et d'entretien technique qui lui incombe en vertu du présent article.

Une copie de ces contrats sera communiquée à l'État à l'occasion du rapport annuel prévu à l'article 25 du présent contrat.

L'exécution des travaux de nettoyage, d'entretien courant, d'entretien spécifique ou particulier ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène ou à l'exécution du service.

Les appareils, matériels et produits nécessaires à ces opérations – qui répondent

obligatoirement aux dispositions techniques, réglementaires et environnementales afférentes à ce type d'activités – sont à la charge du concessionnaire.

Les installations pourront faire l'objet de visites de contrôle par l'État. Un calendrier est établi conjointement par les parties sur la base de deux visites annuelles.

À l'initiative de l'État, deux visites techniques contradictoires se tiendront chaque année pour constater l'ensemble des interventions réalisées par le concessionnaire sur les locaux et le matériel.

Ces visites feront l'objet d'un rapport de la part du concessionnaire annexé au rapport annuel prévu à l'article 25 du présent contrat.

Un calendrier sera établi conjointement par les parties.

31.3 - Renouvellement des biens mobiliers

Sont à la charge du concessionnaire les réparations et le renouvellement de tous les équipements mis à sa disposition ou investis par lui.

Le concessionnaire procède au renouvellement des équipements.

Le remplacement des équipements détériorés ou disparus est exécuté dès lors que le défaut en est constaté soit par un service de contrôle compétent, soit par l'État.

Le concessionnaire assure en outre le suivi de l'évolution technique des équipements et matériels, ce en vue de satisfaire à l'objectif d'amélioration de la qualité du service, tant sur le plan technique que sur le plan social.

Dans le cas où le renouvellement ne pourrait être effectué à l'identique, notamment lorsque les matériels prévus ne sont plus disponibles auprès des distributeurs et/ou de matériel, ou lorsque l'offre des constructeurs de matériel justifiera que de nouveaux matériels soient préférés à un renouvellement à l'identique, le concessionnaire devra recevoir l'accord préalable de l'État sur le type, le fournisseur et le prix du matériel dont l'achat est envisagé.

Fournitures :

Dans le cadre de la loi AGEC- « Anti-Gaspillage pour une économie circulaire »-Promulguée le 10 février 2020, l'article 58 de ladite loi introduit une nouvelle obligation pour les acheteurs de l'État et les collectivités territoriales et leurs groupements : acquérir des biens issus du réemploi ou de la réutilisation, ou comportant des matières recyclées, selon les proportions fixées par type de produit.

A ce titre, le Concessionnaire fera ses meilleurs efforts pour proposer à la Préfecture de Police des pièces et matériels issus du réemploi, ou de la réutilisation ou intégrant des matières recyclées.

En fin d'année, le titulaire doit être en mesure de présenter une synthèse quantitative et financière des produits commandés s'inscrivant dans le cadre du décret AGEC, afin de chaque membre puisse établir sa déclaration annuelle.

32. LA MAINTENANCE DES LOCAUX ET DES ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS

Le candidat proposera dans son offre le (ou les) projet(s) de contrat(s) de maintenance mettant en évidence les modalités de prise en charge des pièces dont le renouvellement est nécessaire afin d'assurer un fonctionnement optimal du Service.

Le concessionnaire maintient en bon état et pendant toute la durée du contrat, les sites et les installations de façon à ce qu'ils conviennent à l'usage auquel ils sont destinés, conformément à la réglementation applicable, aux règles de l'art et aux dispositions du contrat.

Les opérations de maintenance préventive et curative des équipements et matériels mis à la disposition du concessionnaire pour l'exécution du contrat sont à la charge de celui-ci, frais

de déplacement et pièces inclus.

33. FLUIDE

En l'absence de compteur intermédiaire, les charges de consommation de fluide sont entièrement à la charge du délégant. Dans le cas où des travaux seraient entrepris par le délégant pour la mise en place d'un compteur intermédiaire, les charges de fluides deviendraient à la charge du concessionnaire. Le montant sera alors calculé en fonction du prix du m³ indiqué sur la facture de fluide.

34. COLLECTE DES DÉCHETS

Actuellement, l'ENP de Draveil ne supporte pas de coût d'enlèvement des déchets. Cependant, le renouvellement, l'ajout ou le remplacement des containers (même cassés) est payant et est à la charge du concessionnaire. Dans le cas où, à l'avenir, l'ENP de Draveil devait se voir facturer l'enlèvement des déchets une participation à hauteur du nombre de containers mis à disposition du concessionnaire serait demandée.

35. GESTION ET TRI DES DÉCHETS

35.1 – Principe général

Le concessionnaire est responsable de la gestion de l'ensemble des déchets générés dans le cadre de l'exécution du service de restauration, depuis leur production jusqu'à leur élimination ou valorisation finale, conformément aux dispositions du Code de l'environnement.

35.2 – Tri à la source des déchets

Le concessionnaire s'engage à mettre en œuvre le tri à la source des déchets suivants, conformément aux articles L.541-21-2-3 et D.541-278 et suivants du Code de l'environnement :

- papier et carton,
- métal,
- plastique,
- verre,
- bois.

Les déchets ainsi triés font l'objet d'une collecte séparée en vue de leur valorisation par des filières adaptées.

35.3 -Biodéchets

Conformément à la réglementation en vigueur, le concessionnaire assure le tri à la source de l'ensemble des biodéchets produits par l'activité de restauration (déchets alimentaires, restes de repas, déchets de préparation).

Ces biodéchets sont orientés vers une filière de valorisation appropriée (collecte séparée, compostage de proximité ou toute autre solution réglementairement admise).

35.4 – Déchets spécifiques

Le concessionnaire assure également la gestion séparée et conforme des déchets spécifiques suivants :

- huiles alimentaires usagées, collectées par un prestataire agréé ;

- déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ;
- déchets dangereux (produits de nettoyage, aérosols, etc.), le cas échéant.

35.5 – Moyens mis en œuvre

Le concessionnaire met en place :

- des contenants identifiés et adaptés au tri,
- des consignes de tri claires et visibles,
- des actions de formation et de sensibilisation du personnel affecté au service.

35.6 – Traçabilité et contrôle

Le concessionnaire tient à la disposition du concédant tout document permettant de justifier de la bonne exécution de ses obligations (contrats de collecte, attestations de valorisation, bordereaux de suivi). Le concédant se réserve le droit de procéder à tout contrôle relatif à la gestion des déchets dans le cadre du suivi du contrat.

35.7 – Manquement

Le non-respect des obligations de tri et de gestion des déchets constitue un manquement contractuel susceptible d'entraîner l'application des pénalités prévues au contrat, sans préjudice des sanctions prévues par la réglementation en vigueur.

34.8 – Tableau de synthèse

Flux déchets	de Obligation principale	Base réglementaire	Responsable	Modalités attendues
Papier carton	/ Tri à la obligatoire	source Art. L.541-21-2-3 et D.541-278 s. C. env.	Concessionnaire	Bacs dédiés, collecte séparée, valorisation
Plastique	Tri à la obligatoire	source Art. L.541-21-2-3 et D.541-278 s. C. env.	Concessionnaire	Collecte séparée, filière de recyclage
Métal	Tri à la obligatoire	source Art. L.541-21-2-3 et D.541-278 s. C. env.	Concessionnaire	Collecte séparée
Verre	Tri à la obligatoire	source Art. L.541-21-2-3 et D.541-278 s. C. env.	Concessionnaire	Colonnes ou bacs dédiés
Bois	Tri à la obligatoire	source Art. L.541-21-2-3 et D.541-278 s. C. env.	Concessionnaire	Valorisation matière
Biodéchets	Tri à la obligatoire (sans seuil)	source Art. L.541-21-1 C. env. (sans env.)	Concessionnaire	Collecte séparée, compostage ou méthanisation
Déchets alimentaires (restes,	Valorisation obligatoire	Art. L.541-21-1 C. env.	Concessionnaire	Circuit biodéchets

Flux déchets	de Obligation principale	Base réglementaire	Responsable	Modalités attendues
préparation)				
Huiles alimentaires usagées	Collecte obligatoire	séparée Art. L.541-21-1 env.	C. Concessionnaire	Prestataire agréé, traçabilité
DEEE	Élimination via filière agréée	Art. L.541-10-13 env.	C. Concessionnaire	Éco-organisme ou reprise fournisseur
Déchets dangereux	Gestion spécifique obligatoire	Art. L.541-7 et s. env.	C. Concessionnaire	Stockage sécurisé + filière agréée
Déchets résiduels	Limitation élimination conforme	et Art. L.541-1 C. env.	Concessionnaire	Après tri des flux obligatoires
Information formation	/ Sensibilisation personnel	du Obligation contractuelle	Concessionnaire	Affichage, formation, consignes
Traçabilité	Justificatifs produire	à Art. L.541-7-1 env.	C. Concessionnaire	Contrats, bordereaux, attestations
Contrôle	Droit de contrôle			

36. LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

36.1 – Fondement juridique et engagement du concessionnaire

Le concessionnaire s'engage à prévenir et réduire le gaspillage alimentaire dans le cadre de l'exécution du service concédé, conformément notamment aux dispositions des articles L.541-1, L.541-15-4, L.541-15-5 et L.541-21-1 du Code de l'environnement, ainsi qu'à l'article L.230-5 du Code rural et de la pêche maritime, issus notamment de la loi n° 2016-138 du 11 février 2016 et de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (loi AGEC).

Le concessionnaire respecte la hiérarchie des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, en privilégiant successivement :

1. la prévention à la source,
2. la réutilisation et le réemploi,
3. le don alimentaire,
4. la valorisation des biodéchets.

36.2 – Obligations de prévention à la source

Le concessionnaire met en œuvre, pendant toute la durée du contrat, des mesures

opérationnelles visant à limiter le gaspillage alimentaire, et notamment :

- l'adaptation des volumes de production aux besoins réels du service ;
- l'optimisation des approvisionnements, du stockage et de la gestion des dates limites de consommation ;
- l'ajustement des grammages servis et, lorsque l'organisation du service le permet, la proposition de portions différenciées ;
- l'organisation du service de restauration de manière à limiter les restes alimentaires.

Ces actions constituent des obligations contractuelles permanentes.

36.3 – Formation du personnel et information des usagers

Le concessionnaire assure la formation et la sensibilisation régulières du personnel affecté au service de restauration aux bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Il met en place des consignes internes et supports d'information adaptés.

Lorsque cela est pertinent, le concessionnaire participe à des actions de sensibilisation des usagers, en lien avec le concédant.

36.4 – Mesures, suivi et transmission des données

Le concessionnaire met en place un dispositif de suivi du gaspillage alimentaire permettant :

- d'identifier les sources de gaspillage ;
- de mesurer les quantités de déchets alimentaires générées ;
- d'évaluer l'efficacité des actions mises en œuvre ;

Les indicateurs de suivi et bilans correspondants sont transmis au concédant selon les modalités prévues au contrat ou tenus à sa disposition dans le cadre du contrôle de l'exécution du service.

36.5 – Don et réemploi des denrées alimentaires

Conformément aux articles L.541-15-5 du Code de l'environnement et L.230-5 du Code rural et de la pêche maritime, le concessionnaire privilégie, lorsque les règles sanitaires le permettent, le don des denrées alimentaires non servies et encore propres à la consommation à des associations habilitées.

Il est rappelé que la destruction de denrées alimentaires encore consommables est interdite, sauf exceptions prévues par la réglementation en vigueur.

36.6 – Articulation avec la gestion des biodéchets

Les denrées alimentaires ne pouvant être évitées, réemployées ou données font l'objet d'un tri à la source et d'une valorisation en tant que biodéchets, conformément à l'article L.541-21-1 du Code de l'environnement.

Le concessionnaire veille à la cohérence entre sa politique de lutte contre le gaspillage alimentaire et ses obligations relatives à la gestion des déchets et des biodéchets.

36.7 – Contrôle et manquement

Le concédant se réserve le droit de contrôler à tout moment la mise en œuvre des obligations prévues au présent article. Le non-respect des engagements relatifs à la lutte contre le gaspillage alimentaire constitue un manquement contractuel, susceptible d'entraîner l'application des pénalités prévues au contrat, sans préjudice des sanctions prévues par la réglementation en vigueur.

37. CLAUSE SOCIALE ET ENGAGEMENT SOCIAUX DE CONCESSIONNAIRE

37.1 – Principes généraux et cadre juridique

Le concessionnaire s'engage à respecter l'ensemble des dispositions législatives et réglementaires applicables en matière de droit du travail, de protection sociale et de conditions de travail, notamment celles issues du Code du travail, des conventions collectives applicables au secteur de la restauration collective, ainsi que les principes généraux d'égalité de traitement et de non-discrimination.

Il s'engage également à contribuer, dans le cadre de l'exécution du contrat, aux objectifs sociaux poursuivis par le concédant.

37.2 – Respect des conditions de travail et du droit social

Le concessionnaire garantit :

- le respect des règles relatives à la durée du travail, au repos, aux congés et à la rémunération ;
- le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de santé au travail ;
- l'application des conventions collectives et accords collectifs applicables ;
- le respect des droits des salariés, notamment en matière de représentation du personnel.

Le concessionnaire est seul responsable de la gestion de son personnel et supporte l'ensemble des obligations y afférentes.

37.3 – Égalité professionnelle et non-discrimination

Le concessionnaire s'engage à respecter les principes d'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes et de non-discrimination, conformément aux articles L.1132-1 et suivants du Code du travail.

Aucune distinction ne peut être opérée, directe ou indirecte, fondée notamment sur l'origine, le sexe, l'âge, la situation de handicap, l'orientation sexuelle, les convictions ou l'appartenance syndicale.

37.4 – Insertion professionnelle et emploi local

Dans le cadre de l'exécution du contrat, le concessionnaire s'engage à favoriser, lorsque cela est compatible avec l'organisation du service, l'insertion professionnelle de personnes rencontrant des difficultés particulières d'accès à l'emploi, notamment :

- demandeurs d'emploi de longue durée,
- jeunes sans qualification ou en insertion,
- bénéficiaires de minima sociaux,
- personnes en situation de handicap.

Les modalités de mise en œuvre (recours à des structures d'insertion, embauches directes, sous-traitance socialement responsable, actions de formation) sont précisées en lien avec le concédant.

37.5 – Formation et développement des compétences

Le concessionnaire s'engage à assurer la formation initiale et continue du personnel affecté au service, notamment :

- à l'hygiène et à la sécurité alimentaire,
- à la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- au tri des déchets et à la gestion des biodéchets,
- aux bonnes pratiques professionnelles.

Ces actions participent à la qualité du service rendu et à la sécurisation des parcours professionnels.

37.6 – Information du concédant et contrôle

Le concessionnaire tient à la disposition du concédant tout document permettant de vérifier le respect des obligations sociales prévues au présent article (attestations sociales, données anonymisées sur l'emploi et la formation, bilans d'actions d'insertion).

Le concédant peut procéder à tout contrôle utile dans le cadre du suivi de l'exécution du contrat, dans le respect de la réglementation applicable.

37.7 – Manquement et sanctions

Le non-respect des obligations prévues au présent article constitue un manquement contractuel, susceptibles d'entraîner l'application des pénalités prévues au contrat, sans préjudice des sanctions administratives, civiles ou pénales prévues par la réglementation en vigueur.

38. PRINCIPES DE LA RÉPUBLIQUE

Conformément à la loi n° 2021-1109 du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République, le Concessionnaire est tenu au respect de l'égalité des usagers devant le service public, de la laïcité et de la neutralité dudit service. Il met en œuvre l'ensemble des mesures et moyens visant à assurer leur respect par ses personnels et ses préposés, dès lors que ceux-ci participent directement ou indirectement à l'exécution du service public, pourvu qu'ils soient en tout ou partie de leur mission en contact, visuel ou autres, avec les usagers du service et les agents du Concédant.

Il veille notamment à ce que ces agents :

- S'abstiennent de manifester leurs opinions politiques ou religieuses,
- Traitent de façon égale toutes les personnes, en particulier les usagers du service,
- Respectent la liberté de conscience et la dignité de ces personnes.
- La responsabilité du Concessionnaire, à cet égard, est engagée pour les personnels et préposés des sociétés avec lesquelles il justifie d'un lien contractuel et intervenant en son nom, et veille au respect des obligations du présent article par ceux-ci notamment en s'assurant de leur intégration dans les contrats.
- Le Concessionnaire est tenu de justifier :

- Des moyens et mesures mis en œuvre pour informer les personnes susvisées de leurs obligations,
- Des moyens et mesures mis en œuvre pour prévenir les manquements, et le cas échéant, d'y remédier. A ce titre, il informe sans délai le Concédant des manquements dont il a connaissance, ainsi que des mesures qu'il a prises ou entend mettre en œuvre afin d'y remédier,
- Des contrats de sous-traitance, étant entendu que toute nouvelle demande d'agrément du sous-traitant et de ses conditions de paiement le cas échéant, devra être accompagnée du contrat et a minima, des obligations imposées à celui-ci en la matière, sous peine de refus par le Concédant. A noter que l'information du Concédant ne saurait l'exonérer de sa responsabilité à l'égard des sociétés intervenant en son nom au titre du présent contrat.
- Tout manquement au présent article pourra donner lieu à l'application d'une pénalité dans les conditions définies à l'article relatif aux pénalités du présent contrat.

39. **L'IMMOBILIER**

Les travaux d'adaptation en vue de la poursuite d'une exploitation normale sont régulièrement engagés par le Concédant, autant que possible sans empêcher le fonctionnement du restaurant. Le Concessionnaire doit concourir à faciliter leur mise en œuvre en prenant si nécessaire les dispositions opérationnelles utiles.

A l'occasion d'une fermeture temporaire, quelle que soit la durée, dès lors que le concédant a respecté un préavis de deux semaines (délai de prévenance normale), permettant ainsi au concessionnaire de replacer le personnel pendant cette période de fermeture sur d'autres exploitations, aucune indemnisation ne pourra être demandée.

L'ensemble des locaux et des équipements est considéré comme permettant la prestation de service quantifiée par site dès lors que le concessionnaire met en place la méthode H.A.C.C.P. destinée, par une vigilance spécifique, à remédier aux possibles difficultés des locaux (croisements de circuits ou superposition de zones).

Le concessionnaire signalera dans les meilleurs délais toute défectuosité ou détérioration à laquelle il ne lui incomberait pas de remédier, concernant les locaux, les installations ou le matériel.

Les frais d'entretien immobilier, autres que ceux de l'entretien incombant au concessionnaire, les frais de réparation ou de modification des installations immobilières sont pris en charge par la Préfecture de police dans les seuls cas où ils sont dus à la vétusté ou à une utilisation normale et non imputable à la négligence ou à la faute du concessionnaire ou de ses personnels.

Les détériorations de locaux imputables à la négligence ou à la faute du concessionnaire ou de ses personnels seront, après constatation des deux parties, prises en charge et réparées dans le mois suivant la constatation par le concessionnaire à ses frais ou par le concédant qui fera adresser la facture au Concessionnaire si ce dernier ne n'a rien fait en un mois.

Le concessionnaire veille au bon fonctionnement des chambres et armoires froides mises à sa disposition par le concédant. À cet effet, il s'engage, en cas de dysfonctionnement de ces appareils, à prendre toutes les mesures qui s'imposent pour préserver la qualité de la prestation et notamment la sécurité alimentaire des convives.

40. LES PERSONNELS

Le candidat présentera dans son offre les modalités de reprise du personnel, les moyens affectés au contrat, le plan de formation et de contrôle des aptitudes médicales et le processus de management.

En annexe 5 au document programme, figurent l'ensemble des informations nécessaires à l'intégration par le candidat dans son offre des éléments de reprise de personnel.

Le candidat indique les frais de mains d'œuvre dans l'onglet 9 du cadre de réponse économique.

Le candidat indique les frais de siège et de rémunération dans l'onglet 10 du cadre de réponse économique.

Le candidat proposera un processus de suivi journalier par site des ETP en rapport avec les frais fixes

40.1 - Personnel du concessionnaire

Pour l'exécution du présent contrat, le concessionnaire recrute et plus généralement gère sous sa seule et entière responsabilité le personnel nécessaire à l'exécution du service qui lui est confié. Il assure l'organisation et le contrôle du travail du personnel. Il affecte, en conséquence, au fonctionnement du service, le personnel qui lui est nécessaire dont la liste sera transmise à l'État dès la notification du contrat, en nombre et qualification, pour remplir sa mission.

Chaque membre du personnel devra recevoir l'agrément préalable de l'État.

Le concessionnaire est tenu d'appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de Sécurité Sociale et législation du travail dans les conditions fixées à l'article 37.2 du présent contrat.

Le concessionnaire doit doter le personnel de vêtements de travail et de protection d'un type permettant d'identifier l'entreprise.

Les agents en activité, y compris les personnels d'encadrement, devront porter en permanence un badge portant leur identité. Aucun agent n'est admis s'il ne porte pas son vêtement de travail et s'il est dépourvu de son badge.

Le nettoyage, l'entretien des vêtements de travail et les repas du personnel sont à la charge du concessionnaire.

Le concessionnaire et son personnel devront se conformer au règlement intérieur de l'École Nationale de Police de Draveil.

Le concessionnaire et son personnel devront faire preuve de discrétion et d'un comportement exempt de tout reproche à l'égard des tiers et notamment des convives. Ils doivent respecter les règles de fonctionnement du site (stationnement, accès, badge...). L'État pourra exiger un remplacement si un des personnels contrevenait à ces dispositions. Ce mouvement ne devra en aucun cas perturber l'activité du service de restauration.

L'État peut demander, dans le cadre des procédures imposées par le Code du travail, la convention collective ou le règlement intérieur, le déplacement des agents qui se seraient rendus coupables de fautes graves dans l'exécution du service.

Le concessionnaire porte à la connaissance de l'État la totalité des éléments d'information en sa possession, relatifs aux fautes graves commises et à leur(s) auteur(s).

40.2 - Reprise de personnel

Conformément à l'article L.1224-1 du Code du travail tous les contrats de travail en cours au jour de la modification de la situation juridique de l'employeur subsistent entre le nouvel employeur et le personnel déjà affecté au service.

40.3 - Habilitation du personnel

Dans le délai d'une semaine à compter de la notification du contrat et avant tout commencement d'exécution, le concessionnaire devra fournir à la Préfecture de police la liste nominative du personnel titulaire appelé à se rendre à l'intérieur des locaux mis à la disposition par l'administration pour l'exécution du présent contrat. Cette liste comportera pour chaque personne : son nom et prénom, son lieu et date de naissance, une photocopie lisible de la pièce d'identité. Ces dispositions sont valables également lors de l'arrivée d'un nouvel agent ou d'un remplaçant.

40.4 - Convention collective applicable

Le personnel est soumis aux dispositions du Code du travail et de la convention collective nationale du personnel des entreprises de restauration collective n° 3225 du 20 juin 1983. Le concessionnaire communique un exemplaire de la convention collective le mois suivant l'entrée en vigueur du contrat. Le personnel est en mesure de prendre connaissance de la convention collective sur les différents Sites.

40.5 - Droits et Obligations du Personnel

En complément des obligations mentionnées à l'article 37.5 du présent contrat, le concessionnaire s'engage à assurer un complément de formation professionnelle au personnel repris ou embauché afin qu'il puisse acquérir un niveau de qualification permettant d'exécuter dans les meilleures conditions les opérations dont il a la charge, notamment en cas d'évolution des techniques.

Conformément à l'article 28 de l'arrêté interministériel du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, aucune personne reconnue atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments n'est autorisée à travailler dans une zone de manipulation de denrées alimentaires.

Conformément à l'article 29 du même arrêté, le concessionnaire veille à ce que les personnels suivent une formation continue à l'hygiène alimentaire et que les effectifs soient suffisants pour permettre un fonctionnement optimal de l'établissement au plan de l'hygiène.

Le concessionnaire prend la responsabilité du suivi médical correspondant en soumettant le personnel à une visite médicale annuelle obligatoire pour constater son aptitude médicale à l'exercice du service.

Le concessionnaire fournit au personnel une tenue vestimentaire adaptée à ses fonctions.

Le concédant peut demander, dans le cadre des procédures imposées par le Code du travail et la convention collective, le déplacement des agents qui se seraient rendus coupables de fautes graves dans l'exécution du service. Le concessionnaire porte à la connaissance de la collectivité la totalité des éléments d'information en sa possession, relatifs aux fautes graves commises et à leur(s) auteur(s).

41. LA SOUS-TRAITANCE

La sous-traitance ne peut porter que sur des prestations limitativement définies et non sur l'ensemble du service. En tout état de cause, le concessionnaire garde l'entière responsabilité du service. Il ne peut, vis-à-vis du concédant, se dégager de ses obligations au titre du contrat du fait de la conclusion de contrats avec des tiers.

Le concessionnaire respecte la législation et la réglementation applicables en matière de passation des contrats avec des tiers.

Tous les contrats passés par le concessionnaire avec des tiers et nécessaires à la continuité du service doivent comporter une clause réservant expressément à la Préfecture de police la faculté de se substituer au concessionnaire dans les cas où il serait mis fin au contrat et, le cas échéant, d'y mettre fin.

Le concessionnaire fait son affaire de tout contentieux qui pourrait survenir du fait ou à l'occasion de la sous-traitance.

Il fournit chaque année la liste des entreprises qui sont intervenues sur les sites. Ne sont pas visées par la présente clause les conventions de fournitures et de services courants conclues par le concessionnaire pour les besoins de l'exécution de la convention.

TITRE V – LE RÉGIME FINANCIER

L'ensemble des participations dues au titre de l'article 44.3 sera reversé au concessionnaire au vu des justificatifs fournis par ce dernier, notamment les états monétiques adressés mensuellement aux services du Concédant. Ces états financiers sont présentés par le Concessionnaire en distinguant les catégories d'utilisateurs des restaurants spécifiés à l'article 2.6 et 44.1.

Le paiement des factures s'effectue dans un délai maximal de 30 jours à compter de la réception de la facture par l'administration, sous réserve d'exigibilité de la créance à cette date.

Le défaut de paiement dans les délais précités entraîne l'application des intérêts moratoires. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

Le comptable assignataire chargé des paiements pris en charge par l'Etat est :

M. le Directeur Régional des finances publiques d'Ile-de-France et de Paris
16 rue Notre dame des Victoires
75081 Paris Cedex 2

Les factures sont transmises par le Concessionnaire sur le portail chorus pro et une copie est envoyée par mail à l'ENP de Draveil mensuellement et à l'issue de chaque prestation exceptionnelle.

La facturation devra distinguer en fonction de la catégorie de convives et du destinataire de la facture.

Soit :

- 1 facture pour les élèves en formation initiale (distinguant les élèves EGPX et déduction faite de la part directement versée par l'élève) à la charge de l'ENP Draveil à adresser via la plateforme chorus pro et par mail.
- 1 facture pour les stagiaires en formation continue (distinguant chaque stage) à la charge de l'ENP de Draveil à adresser via la plateforme chorus pro et par mail.

- 1 facture à adresser via la plateforme chorus pro à la préfecture de l'Essonne concernant la perception de la subvention pour les personnels permanents du site (dans le cadre d'une convention signée annuellement entre les 3 parties)

42. **FACTURATION ÉLECTRONIQUE :**

Le Concessionnaire ou son sous-traitant admis au paiement direct doit envoyer sa facture via la solution mutualisée dénommée CHORUS PRO en ligne à l'adresse suivante : <https://chorus-pro.gouv.fr>

Pour cela, il renseigne les champs du formulaire de saisie au moyen des informations suivantes :

- Identifiant SIRET de la Préfecture de police : 110 002 011 00044
- N° d'engagement
- Code service.

En cas de transmission d'une facture au format papier par un titulaire soumis à l'obligation de dématérialiser la facturation, le pouvoir adjudicateur invitera le titulaire à utiliser le portail de facturation et rejettera la facture, le cas échéant.

Un fascicule explicatif est annexé au présent document (annexe n°7). Pour toutes informations complémentaire, le titulaire est invité à se rendre à l'adresse suivante : <https://communaute-choruspro.finances.gouv.fr>

Attention, le Concessionnaire doit impérativement transmettre par mail à l'ENP copie du projet de facture et de tous documents permettant son contrôle, avant transmission dans Chorus pro.

Ce n'est qu'une fois que le projet de facture sera validé par le l'ENP, que la facture pourra être envoyée au paiement.

43. **CARTE ACHATS**

Le système décrit ci-dessous sera mis en place pendant la durée du présent contrat, au moyen d'une modification qui viendra préciser les conditions de mise ne place et d'utilisation de la carte achats.

Dans le cadre du présent contrat, et pour l'ensemble des prestations à l'exception des repas servis au self, le Concessionnaire accepte les paiements effectués en carte achat par la Préfecture de Police et ses directions ou, le cas échéant, par la Ville de Paris.

Le niveau de données de la carte mise en place pour l'exécution de ce contrat est de niveau 3:

- N° du contrat,
- N° de commande,
- Et l'ensemble du détail normalement détaillé dans une facture.

À noter que le Concessionnaire ne peut prétendre au paiement systématique par carte achat. La décision appartient uniquement au Concédant.

Les relevés devront être rendus visibles sur la plateforme web de l'établissement bancaire communiqué par le Concédant. Le contrat d'acquisition de la carte achat est aux frais du Concédant.

Si des modifications doivent intervenir sur les modalités de facturation le concédant prendra attache avec le concessionnaire.

44. TARIFICATION

44.1 : Différentes catégories de convives

L'École Nationale de Police de Draveil accueille du personnel au sein duquel on distingue trois catégories de convives.

Catégorie 1 :

Les stagiaires en formation continue, visiteurs et personnels extérieurs

Les stages de formation continue ont une nature et une durée variable. Leur nombre est connu trimestriellement.

Ce public est un public adulte appréciant la cuisine traditionnelle.

Les élèves en formation initiale

Les élèves Gardien de la Paix ont une scolarité de un an avec deux périodes d'alternance

Il s'agit d'un jeune public ayant une activité physique imposée importante.

Ces élèves sont obligatoirement internes mais seuls le petit-déjeuner et le déjeuner sont obligatoires.

Une participation financière au coût des repas leur est demandée. Ce montant est directement encaissé par le concessionnaire.

Catégorie 2 : Personnel permanent

Chaque jour, environ une dizaine de permanents déjeunent au self.

De manière ponctuelle, l'École nationale de Police accueille des personnels extérieurs ou un déjeuner et un dîner peuvent leur être proposé.

Le calcul de la fréquence prévisionnelle moyenne

Le nombre de convives peut être très variable. Les petits déjeuners et dîners ne sont pas obligatoires pour les stagiaires, seul le déjeuner est obligatoire.

La fréquence moyenne est calculée par trimestre.

L'école Nationale de Police de Draveil fournira le 15 du mois précédent le prévisionnel du trimestre considéré.

44.2 : Fixation des tarifs

Deux catégories de tarifs sont applicables.

La première (catégorie 1) est une facturation unique pour un menu complet à destination des stagiaires en formation continue, élèves en formation initiale et extérieurs.

La seconde (catégorie 2) est également une facturation pour un menu complet mais est à destination unique personnels permanents. À titre indicatif le tarif actuel pour les permanents

est de 7,28 € TTC (tarif fixé avant déduction éventuelle de la participation de la préfecture de l'Essonne pour les personnels concernés).

Pour les convives de catégorie 1 tels que définis à l'article 44.1

Le prix forfaitaire du repas est décomposé comme suit :

- Entrée : 15%
- Plat principal (plat protidique et accompagnement) : 55%
- Fromage : 15%
- Dessert : 15%.

Pour les convives de catégorie 2 tels que définis à l'article 44.1

S'agissant exclusivement du personnel permanent du site, un effort est demandé au concessionnaire sur le tarif proposé afin de faciliter l'accès à la restauration collective.

A titre indicatif le tarif actuel pour les permanents est de 7,28 € TTC (tarif fixé avant déduction éventuelle de la participation de la préfecture de l'Essonne pour les personnels concernés).

44.3 - Perception du prix des repas

Le concessionnaire encaisse les produits de vente des prestations alimentaires proposés auprès des différentes catégories de convives.

L'administration supporte la charge des repas servis pour les convives de catégorie 1 tels que définis à l'article 44.1 du présent contrat.

Pour les élèves en formation initiale, le montant à la charge de l'administration vient en déduction de la part à la charge de l'élève (part réglée directement par l'élève au concessionnaire via un badge approvisionné). Pour les personnels et visiteurs extérieurs, non pris en charge par l'administration, ceux-ci s'acquittent directement auprès du concessionnaire du prix du repas.

Chaque convive de la seconde catégorie définie à l'article 44.1 s'acquitte auprès du concessionnaire de la part du repas lui incombant au moyen d'un badge approvisionné.

Les modalités d'approvisionnement des badges seront précisées dans l'offre des candidats et arrêtés définitivement après négociation.

Le concessionnaire a la responsabilité de la gestion des encaissements qu'il assume à ses risques et périls.

Il existe une subvention à caractère réglementaire (subvention interministérielle de la Fonction publique) par convive dont l'indice de rémunération est inférieur ou égal à l'indice majoré 466.

Cette subvention, gérée par le système monétique, apparaîtra sur le ticket de caisse. Elle est déduite en caisse.

Le montant minimum à partir duquel la subvention est versée et celui de la subvention sont communiqués au concessionnaire à la notification du contrat. Le concédant communiquera en temps utile toute modification ultérieure de ces montants.

L'ensemble des subventions est reversé au concessionnaire au vu des justificatifs fournis, notamment les états monétiques adressés mensuellement aux services de la Préfecture de l'Essonne et plate-forme chorus pro. Le règlement intervient dans un délai de 30 jours.

44.4 - Volume d'activité sur lesquels reposent les engagements du concessionnaire

L'économie du contrat est déterminée sur une base d'une activité, hors prestations annexes telles que définie à l'article 15, et estimée à 60 000 repas par an (hors petits déjeuners).

Cependant, en cas de baisse d'activité, le concessionnaire exploitant le service à ses risques et périls, il n'est pas prévu d'indemnisation.

Dans le cas où la fréquentation réelle cumulée dépasse plus de 4% la base annuelle définie ci-avant, les frais fixes de fonctionnement correspondant aux repas servis au-delà de ce seuil ne sont comptabilisés que pour 50% de leur valeur nominale par le concessionnaire.

45. LA REVALORISATION DU COÛT DES PRESTATIONS

45.1 - Principes généraux

Les prix du contrat sont révisables annuellement, à la date anniversaire de prise d'effet du contrat, afin de tenir compte de l'évolution des conditions économique affectant l'exécution du service.

La révision est fondée exclusivement sur des indices publics officiels publiés par l'Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE).

Aucune révision ne peut être appliquée rétroactivement.

45.2 - Révision des prix liée au coût des denrées alimentaires

Champ d'application

La présente clause concerne la part du prix correspondant aux coûts d'approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la production des repas.

Formule de révision :

$$P_a = P_{a0} \times (I_a / I_{a0})$$

Indice INSEE de référence

Indice des prix à la consommation (IPC) – Produits alimentaires

Nomenclature européenne : COICOP 01 – Produits alimentaires et boissons non alcoolisées

Détail : groupes 01.1 à 01.9

Base : 2015 = 100

Champ : France entière

Série statistique INSEE : IPC – Produits alimentaires

Organisme producteur : INSEE

45.3 - Révision des prix liée aux coûts fixés de fonctionnement

Champ d'application

La présente clause concerne la part du prix correspondant aux coûts fixes de fonctionnement, comprenant notamment :

les charges de personnel,

les frais généraux et administratifs,

les coûts de gestion et d'organisation du service.

Formule de révision

$$P_f = P_{f0} \times (I_f / I_{f0})$$

Indice INSEE de référence

Indice du coût du travail (ICT) – Services principalement marchands

Champ : services marchands hors agriculture et administrations publiques

Base : 2015 = 100

Série statistique INSEE : ICT – Services marchands

Contenu : salaires + cotisations sociales

Organisme producteur : INSEE

45.4 - Révision des prix liée aux coûts de maintenance et d'entretien

Champ d'application

La présente clause concerne la part du prix correspondant aux coûts de maintenance, d'entretien et de réparation des équipements et installations affectés au service de restauration.

Formule de révision

$$P_m = P_{m0} \times (I_m / I_{m0})$$

Indice INSEE de référence

Indice de prix de production des services (IPPS) – Entretien et réparation de bâtiments

Nomenclature d'activités française : NAF rév. 2 – divisions 43 et 81

Libellé INSEE : Entretien et réparation de bâtiments

Base : 2015 = 100

Champ : France entière

Série statistique INSEE : IPPS – Services aux bâtiments

Organisme producteur : INSEE

45.5 - Réexamen des conditions financières

Pour tenir compte de l'évolution économique, la composition de la formule de révision et le tableau des prix unitaires sont soumis à réexamen à l'initiative du Concédant d'une part, ou sur production par le Concessionnaire, d'autre part, des justificatifs nécessaires, exclusivement dans les cas suivants :

- Si l'application de la formule de révision fait apparaître une augmentation ou une diminution semestrielle de plus de 5% par rapport à la valeur constatée le semestre précédent,
- Si des progrès technologiques importants en matière de restauration collective permettent d'en abaisser sensiblement les coûts,
- En cas de modification importante des conditions d'exploitation du service et/ou du périmètre de la Concession, liée à une décision du Concédant modifiant les conditions d'exploitation fixées par les Parties au présent contrat.

En cas d'évolution de la réglementation, notamment en matière d'environnement et de sécurité qui entraînerait d'importants travaux de conformité impliquant une modification significative des conditions d'exploitation. Le réexamen pourra intervenir à l'initiative du Concessionnaire ou du Concédant sur production des justificatifs nécessaires. Il pourra intervenir autant de fois que nécessaire et justifier une baisse du montant des frais fixes par repas, le cas échéant, tel que dans le cas de la fermeture temporaire d'un restaurant de moyenne-longue durée.

Le réexamen pourra porter sur les prix et la formule de révision.

La procédure de réexamen des conditions financières pourra également être engagée dans le cas d'une disparition des indices de la formule de révision. La procédure de révision des conditions financières ne suspend pas leur jeu normal, appliqué jusqu'à l'achèvement de la procédure.

Les Parties se concerteront, le cas échéant, pour procéder au réexamen et trouver un accord sur les modifications à apporter par avenant au contrat. Chaque modification des conditions financières d'exécution des prestations, causée par une modification importante des conditions d'exploitation, du périmètre de la concession, et/ou à une évolution de la réglementation, devra être justifiée par le Concessionnaire et se montrer compétitive, en ce qu'il doit s'assurer d'en minimiser l'impact pour le Concédant et ses usagers, le cas échéant.

En aucun cas le Concessionnaire ne pourra se prévaloir d'une raison (y compris l'application EGALIM) n'entrant pas dans l'un de ces cas de figure pour justifier une hausse de prix, ces révisions des conditions financières feront l'objet, le cas échéant, d'un avenant.

TITRE VI – RÈGLES COMMUNES DU CONTRAT

46. ASSURANCES

46.1 - Dommages causés aux ouvrages, installations, matériels et appareils :

Les dommages causés aux ouvrages, installations, matériels et appareils objets du contrat sont à la charge du Concessionnaire.

Les polices assurant les ouvrages, installations, matériels et appareils doivent porter sur tous les risques, notamment les risques locatifs, l'incendie, les explosions, le dégât des eaux, la tempête, la foudre, le bris de glace, le vol et autres dégâts.

En tout état de cause, l'État est assuré sur ses propres murs, y compris ceux mis à disposition. Le Concessionnaire demeure responsable des dommages résultants de son fait (faute ou négligence) causés aux murs, notamment.

46.2 - Utilisation des ouvrages, installations, matériels et appareils du Concédant :

Le Concessionnaire est seul responsable vis-à-vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient survenant du fait des ouvrages, installations, matériels et appareils objets du contrat.

Il lui appartient de souscrire, auprès d'une ou plusieurs compagnies d'assurances, les garanties qui couvrent ces différents risques, notamment l'incendie, les explosions, le dégât des eaux, le bris de glace, l'électricité, le recours des voisins, des tiers et autres dégâts.

Les assurances souscrites auprès de compagnies européennes notoirement solvables doivent fournir des garanties suffisantes. Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques ne peut être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le contrat européen de l'assurance.

46.3 - Exploitation du service et responsabilité civile :

Le Concessionnaire fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de son exploitation. La responsabilité du Concédant ne peut être recherchée à ce titre.

Le Concessionnaire est seul responsable vis-à-vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient, résultant de son exploitation. Il lui appartient de souscrire, auprès d'une ou plusieurs compagnies européennes notoirement solvables, les garanties qui couvrent ces différents risques et qui correspondent aux risques normaux de ce type d'exploitation.

Le Concessionnaire est assuré de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir notamment en cas d'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement pouvant survenir du fait de son exploitation.

46.4 - Clauses générales :

Il doit être prévu dans le ou les contrats d'assurances souscrits par le Concessionnaire, ou le cas échéant, par le Concédant, que :

- Les compagnies d'assurances ont communication des termes spécifiques du présent contrat afin de rédiger en conséquence leurs garanties ;
- Les compagnies d'assurances renoncent à tout recours contre le Concédant ;

- Les compagnies ne peuvent se prévaloir des dispositions de l'article L113-3 du Code des assurances, pour retard de paiement des primes de la part du Concessionnaire, que trente (30) jours après la notification au Concédant de ce défaut de paiement. Le Concédant a la faculté de se substituer au Concessionnaire défaillant pour effectuer ce paiement sans préjudice de ses éventuels recours contre le Concessionnaire ;
- Il doit être prévu dans le ou les contrats d'assurance souscrits par le Concessionnaire que celui-ci renonce à tout recours contre le Concédant ou son assureur, pour les dommages subis par ses biens.

Chaque année, avant la date d'échéance du contrat d'assurances, le Concessionnaire doit procéder à une réactualisation des garanties et en informer le Concédant.

46.5 - Obligations du Concessionnaire en cas de sinistre :

Le Concessionnaire doit prendre toutes dispositions pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exécution du service, que ce soit du fait du sinistre ou du fait des travaux de remise en état engagé à la suite du sinistre.

Les travaux de remise en état sont pris en charge par le Concessionnaire, sous la supervision des services habilités de la Préfecture de Police.

46.6 - Justification des assurances :

Les attestations des contrats d'assurances, avenants et conditions particulières doivent être communiqués au Concédant. Le Concessionnaire lui adresse à cet effet, dans un délai d'un (1) mois à dater de leur signature, chaque attestation. Il les transmet, par la suite, annuellement au bureau de la restauration sociale. Il peut à ce titre les rendre disponibles sur l'outil de gestion et de suivi informatisé mis en place au titre du présent contrat.

Cette transmission porte également sur les montants de garantie par nature de risques.

Concédant peut en outre, à toute époque, exiger du Concessionnaire la justification du paiement régulier des primes d'assurances.

Toutefois, cette communication n'engage en rien la responsabilité du Concédant pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant de ces assurances s'avèrent insuffisants.

47. FORCE MAJEURE

47.1 - Principes généraux

Aucune partie n'encourt de responsabilité pour n'avoir pas accompli ou avoir accompli avec retard une obligation au titre du contrat, dans la mesure où un tel manquement ou retard résulte directement d'un événement intervenant au cours du contrat et présentant les caractéristiques de la force majeure, c'est-à-dire extérieur aux parties, imprévisible et irrésistible.

Si le concessionnaire invoque la survenance d'un événement de force majeure, il le notifie immédiatement par écrit au concédant, en précisant les bases de sa position. Le concédant notifie dans le délai de deux (2) semaines au concessionnaire sa décision quant au bien-fondé de cette prétention.

Si le concédant invoque la survenance d'un événement de force majeure, il le notifie au Concessionnaire afin de recueillir ses observations, que celui-ci lui communique dans un délai de deux (2) semaines. À l'issue de ce délai, le concédant notifie au concessionnaire sa

décision quant aux effets de l'événement de force majeure.

La partie qui invoque un événement de force majeure prend, dans les meilleurs délais, toutes les mesures raisonnablement envisageables pour en atténuer l'impact sur l'exécution de ses obligations au titre du contrat.

La partie qui, par action ou omission, aurait sérieusement aggravé les conséquences d'un événement présentant les caractéristiques de la force majeure n'est fondée à l'invoquer que dans la mesure des effets que l'événement aurait provoqués si cette action ou omission n'avait pas eu lieu.

En dehors des cas expressément prévus au présent article, aucune partie n'est déliée de ses obligations à raison d'une impossibilité d'exécution ou de la survenance de circonstances ou événements qui échappent à son contrôle.

47.2 - Résiliation en cas de force majeure

Au cas où des événements présentant les caractéristiques de la force majeure rendraient impossible l'exécution du contrat, pendant une période d'au moins trois (3) mois, ou qui va nécessairement dépasser trois (3) mois, sa résiliation pourra être prononcée par le concédant ou, à la demande du concessionnaire par le juge administratif.

48. MODIFICATIONS

Le concédant peut, pour des motifs d'intérêt général, modifier le contrat.

Dans l'hypothèse où une telle modification aurait pour conséquence de dégrader significativement l'équilibre économique du contrat, les parties arrêtent dans les meilleurs délais les mesures, notamment tarifaires ou de modification de la durée du contrat, nécessaires pour que l'exécution du service puisse se poursuivre à des conditions non significativement détériorées.

Ne sont pas considérées comme des modifications au sens du présent article les adaptations nécessaires pour satisfaire aux prescriptions du contrat et de la réglementation applicable.

49. CHANGEMENTS DE LOI

Si l'adoption, après la signature du contrat, d'une nouvelle réglementation, norme ou décision à caractère réglementaire actée par une autorité publique (en particulier technique, environnementale ou de sécurité) affecte de manière spécifique le contrat ou implique une modification du Service de nature à entraîner une dégradation substantielle de l'équilibre économique du contrat, les parties se rencontrent et arrêtent dans les meilleurs délais les mesures, notamment tarifaires et/ou de modification de la durée du contrat, nécessaires pour rétablir cet équilibre.

50. DÉCHÉANCE

Le concédant peut prononcer la déchéance du concessionnaire

- si celui-ci interrompt durablement ou de manière répétée, sans autorisation ni motif légitime, l'exploitation du service ;
- si celui-ci ne satisfait pas à ses obligations d'assurance prévues à l'article 43.
- si les autorisations ou agréments lui incombant, visés, sont retirés ou suspendus par les autorités compétentes pour une période supérieure à un mois ;

Tout éventuel autre cas de manquement par le concessionnaire à ses obligations au titre du contrat peut donner lieu à déchéance prononcée par le concédant dans les conditions prévues au présent article, dès lors que ce manquement est d'une particulière gravité, ou

présente un caractère récurrent, de nature à compromettre la sécurité de l'exploitation, la continuité du service public, ou la poursuite de l'exploitation dans des conditions de qualité et de disponibilité de l'infrastructure conformes aux exigences du contrat.

51. PÉNALITÉS ET MESURES COERCITIVES

Dans les cas prévus ci-après, faute par le Concessionnaire de remplir les obligations qui lui sont imposées par le présent contrat, des pénalités peuvent lui être infligées, sans préjudice, s'il y a lieu, des dommages et intérêts envers les tiers. Les pénalités sont prononcées au profit du Concédant.

En cas de défaillance dans l'exploitation du service, sauf cas de force majeure notamment déterminés par la jurisprudence, de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable au Concédant, des pénalités sont appliquées au Concessionnaire dans les conditions suivantes.

Le Concessionnaire a une obligation de résultat. Tout manquement de ce dernier à ses obligations peut donner lieu à des pénalités. Les pénalités sont applicables de plein droit selon les modalités décrites au présent contrat.

Les pénalités ne présentent aucun caractère libératoire. Le Concessionnaire est donc intégralement redevable de ses obligations contractuelles et notamment des prestations dont l'inexécution a donné lieu à l'application de pénalités. Il ne saurait se considérer comme libéré de son obligation, du fait du paiement desdites pénalités. Il ne saurait considérer, également, que le paiement desdites pénalités empêche le Concédant d'engager toutes procédures utiles pour obtenir une indemnisation au préjudice qu'il aura subi du fait ayant justifié l'application du présent article.

L'application de pénalités est effectuée sans préjudice de la faculté du Concédant de prononcer toute autre sanction contractuelle et notamment de faire réaliser tout ou partie du contrat aux frais et risques du Concessionnaire.

La pénalité est applicable directement, ou après mise en demeure restée sans effet sous délai de sept (7) jours calendaires, francs, envoyée par mail. Lorsque l'application d'une pénalité est conditionnée à mise en demeure préalable (envoyée par mail avec accusé de réception), il l'est indiqué sur le tableau ci-dessous. Sauf indication contraire dans le tableau ci-dessous, la mise en demeure est restée sans effet lorsque, dans un délai de sept (7) jours calendaires, le Concessionnaire n'a pas pourvu à la demande.

Les pénalités, dues après manquement constaté sur site, sont relevées en présence de tout agent du Concessionnaire, qui doit alors se montrer disponible.

Lorsque cela est possible, les manquements en question font l'objet d'une photo. En cas d'absence du Concessionnaire, le personnel du Concédant seul fait foi en ce qui concerne la caractérisation du manquement.

Le Concédant notifie par mail au Concessionnaire le constat du manquement avec sa description précise (notamment nature, lieu, date et heure). À compter de la notification du manquement, le Concessionnaire dispose d'un délai de sept (7) jours maximum pour apporter, par mail, au Concédant, ses observations. À défaut de réponse dans ce délai, le Concessionnaire est réputé être d'accord avec le constat envoyé par l'Administration. À l'issue de ces échanges, le concédant décide d'appliquer ou non ces pénalités.

Les manquements pouvant/devant être constatés en dehors des restaurants, ils ne sont pas suspendus, pour être applicables, à la réalisation d'un constat contradictoire.

Les pénalités font l'objet d'une facturation à part, mentionnant impérativement pour chaque pénalité, le restaurant concerné par le manquement, et donne lieu à un avoir pour le Concédant.

	Désignation de la pénalité	Montant (pas de TVA sur les pénalités)
GESTION DE SERVICE		
1.1	Accès au restaurant par des clients extérieurs sans conventionnement avec le Concédant	50 € par manquement constaté (par repas servi à des clients extérieurs)
1.2	Fermeture des espaces de restauration sans demande préalable du Concédant	3000 € par manquement constaté
1.3	Absence des informations prévues sur le ticket de caisse	50 € par manquement constaté
1.4	Non-respect des modalités d'approvisionnement des badges	50 € par manquement constaté et par jour après mise en demeure par mail restée sans effet
1.5	Non transmission des menus sous format informatique	50 € par jour de retard
1.6	Non-respect des obligations d'affichage (menus, tarifs, spécifications qualitatives...)	50 € par manquement constaté
1.7	Non atteinte du seuil minimal de satisfaction (/site de restauration)	1000 € par manquement constaté
1.8	Non-respect de la grille tarifaire applicable sur les restaurants et le kiosque	500€ par manquement constaté
QUALITE		
1.9	Non-respect des principes d'élaboration des menus	500 € par jour de retard après mise en demeure par mail resté sans effet pendant 5 jours
1.10	Non-respect des spécifications qualitatives et origines des denrées telles que prévues dans le contrat et affichées dans les menus (bio, signes officiels de qualité au sens de la loi Egalim et de la loi Climat et Résilience)	500 € par manquement constaté
1.11	Non-respect des menus validés par le Concédant sans accord préalable et écrit de ce dernier	250 € par manquement constaté
1.12	Non-respect du choix offert pendant la durée du service (cf. engagements de permanence du choix sur la durée du service)	250 € par manquement constaté (par point de dépassement par rapport aux taux contractuel)
1.13	Non atteinte du nombre de nouvelles recettes minimal (soit 6) sur un cycle d'un mois par type de prestations	100 € par manquement constaté (par nouvelle recette manquante)
1.14	Non-respect des DLC	100 € par manquement constaté
1.15	Non-respect du programme d'animations/repas à thèmes	500 € par manquement constaté
1.16	Non-respect des spécifications quantitatives (au-delà de 10% manquant par rapport au grammage contractuel à partir de 3 portions identiques ou différentes mises à la vente et non-conformes)	200 € par manquement constaté
1.17	Non-respect des engagements portant sur la saisonnalité des fruits et légumes	250 € par manquement constaté
1.18	Non-respect de la continuité du service (sauf cas de force majeure) : • Interruption totale du service pour une journée • Interruption totale du service au-delà de 5 jours ouvrés	Résiliation du contrat sans indemnité

SUIVI		
1.19	Retard de communication des éléments de traçabilité demandés par le Concédant (10 jours ouvrés à compter de la demande)	50€ par jour de retard après mise en demeure par mail resté sans effet
1.19	Non-respect des modalités de nettoyage et d'entretien des locaux et des équipements mis à disposition	200 € par manquement constaté
1.20	Non-transmission du plan de nettoyage des locaux	100 € par jour de retard après mise en demeure par mail resté sans effet
1.21	Non-respect des modalités d'évacuation des déchets et des ordures ménagères	100 € par manquement constaté
1.22	Non-respect des modalités de renouvellement du petit matériel d'exploitation	500 € par jour de retard après mise en demeure par mail resté sans effet
1.23	Non-respect de l'engagement portant sur une dotation de vaisselle/verrerie suffisante pour permettre un service fluide et sans rupture	500 € par jour de retard après mise en demeure par mail resté sans effet
1.24	Non-respect du protocole de contrôles bactériologiques (fréquences de visites des analyses et audits sur chaque site)	150 € par manquement constaté
1.25	Retard dans la transmission des résultats des contrôles bactériologiques	25 € par jour de retard après mise en demeure par mail resté sans effet
1.26	Absence de plan de prévention des risques	50 € par jour de retard après mise en demeure par mail resté sans effet
1.27	Non-respect du programme de maintenance des équipements	250 € par manquement constaté
1.28	Non-respect des modalités de facturation / encaissement	250 € par manquement constaté
1.29	Non- respect des engagements portant sur la gestion des déchets (tri, collecte et valorisation)	500 € par jour de retard après mise en demeure par mail resté sans effet
1.30	Non-respect du format et du contenu du rapport annuel d'activités	250 € par jour de retard après mise en demeure par mail resté sans effet
1.31	Non-respect des obligations de mise à jour et de transmission des états d'inventaire	250 € par jour de retard après mise en demeure par mail resté sans effet
1.32	Retard dans la transmission du (des) contrat(s) de maintenance des équipements	250 € par jour de retard après mise en demeure par mail resté sans effet
1.32	Retard dans la transmission de la copie des rapports de maintenance préventive et corrective	100 € par jour de retard après mise en demeure par mail resté sans effet
1.33	Retard dans la transmission des rapports mensuels	250 € par jour de retard après mise en demeure par mail resté sans effet pendant 5 jours
1.34	Retard dans la transmission du rapport annuel d'activités	500 € par jour de retard après mise en demeure par mail resté sans effet
1.35	Information manquante dans le rapport annuel d'activités	50 € par information manquante et par jour de retard après mise en demeure par mail resté sans effet
	Retard dans la transmission de la copie de la	500 € par jour de retard après

1.3 6	police d'assurance souscrite par le Concessionnaire au titre du contrat	mise en demeure par mail resté sans effet
1.3 7	Retard dans la transmission de tout document dont la communication est prévue au contrat et non listé dans les pénalités <i>supra</i>	100 € par jour de retard après mise en demeure par mail resté sans effet
PERSONNEL		
1.3 8	Absence du gérant ou de son adjoint d'un site	200 € par jour d'absence (/site le cas échéant) et par personne manquante
1.3 9	Manquement relatif au port de la tenue réglementaire du personnel incombant au Titulaire	150 € par jour de retard
1.4 0	Non-respect dans l'affectation des personnels sur le site (nombre, horaires de travail)	150 € par jour de retard
1.41	Non-respect des principes de la République conformément à la loi du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République	250€ par manquement constaté

52. SANCTIONS COERCITIVES : LA MISE EN RÉGIE PROVISOIRE

Le Concessionnaire assure la continuité du service en toutes circonstances, sauf en cas de force majeure ou de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable au Concédant. En cas d'interruption tant totale que partielle du service de restauration, le Concédant a le droit d'assurer ou de faire assurer le service par le moyen qu'il juge bon.

Si l'interruption du service n'est pas due à un cas de force majeure ou à l'une des causes d'exonération mentionnées à l'alinéa précédent, le service peut être assuré en régie et être confié à un tiers aux frais du Concessionnaire. Le Concédant peut à cet effet prendre possession temporairement des locaux, matériels d'approvisionnement, etc., et d'une manière générale, de tout matériel nécessaire à l'exécution du service.

La mise en régie doit être précédée d'une mise en demeure adressée au lieu du siège social du Concessionnaire, par lettre recommandée avec accusé de réception ou remise en mains propres contre récépissé, et restée sans effet à l'expiration d'un délai de quinze (15) jours, sauf en cas de mesures d'urgence visées à l'article suivant.

La régie cesse dès que le Concessionnaire est de nouveau en mesure de remplir ses obligations sauf si la déchéance est prononcée.

Les frais de mise en régie provisoire du service de restauration collective sont immédiatement exigibles auprès du Concessionnaire. En l'absence de règlement du montant de ces frais, dans un délai de trente (30) jours à compter de leur notification par le Concédant au Concessionnaire, le Concédant peut prononcer la déchéance du contrat dans les conditions prévues.

53. MESURES D'URGENCE

Le Concédant peut prendre d'urgence en cas de carence grave du Concessionnaire, ou de menace à l'hygiène ou à la sécurité publique, toute décision adaptée à la situation, y compris la fermeture temporaire du service de restauration.

Les conséquences financières d'une telle décision sont à la charge du Concessionnaire, sauf dans les cas de force majeure (événement extérieur, irrésistible et imprévisible aux Parties - il est expressément convenu que le fait de grève, ou la grève des personnels du Concessionnaire, sont exclus de la notion de force majeure).

Les frais engendrés par les mesures d'urgence au présent article sont immédiatement

exigibles auprès du Concessionnaire. En l'absence de règlement du montant de ces frais, dans un délai de trente (30) jours à compter de leur notification par le Concédant au Concessionnaire, le Concédant peut prononcer la déchéance du contrat dans les conditions prévues ci-dessous.

54. REPRISE DES INSTALLATIONS

À l'expiration du contrat, le concessionnaire est tenu de remettre à l'État, en état normal d'entretien, tous les biens et équipements qui font partie intégrante du contrat de concession. Cette remise est faite sans indemnité.

Six mois avant l'expiration du contrat, les parties arrêtent et estiment, s'il y a lieu, après expertise organisée les travaux à exécuter sur les ouvrages du contrat, qui ne sont pas en état normal d'entretien : le concessionnaire doit exécuter les travaux correspondants avant l'expiration du contrat. A défaut, les frais de remise en état correspondant sont déduits du cautionnement.

À la fin du contrat, quelle qu'en soit la cause de la survenance, l'État bénéficie d'un droit de préemption pour acquérir tous les équipements propriété du concessionnaire, installés avec l'accord de l'État, et ce, pour un montant égal à la valeur non encore amortie à la date de rachat, sachant que les amortissements ne sauraient en aucun cas s'étaler sur une durée supérieure à celle de la durée initiale du contrat.

Si l'État ne souhaite pas utiliser ce droit de préemption, les équipements apportés par le concessionnaire dans le cadre du présent contrat resteront propriétés de ce dernier.

55. PROTECTION DES DONNÉES

Dans le cadre de leurs relations contractuelles, les parties s'engagent à respecter la réglementation en vigueur applicable au traitement de données à caractère personnel et, en particulier, le règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016, applicable à compter du 25 mai 2018 (le règlement européen sur la protection des données) et la loi Informatique & Libertés modifiée le 20 juin 2018.

En cas d'évolution de la législation sur la protection des données à caractère personnel en cours d'exécution du contrat, le Délégué devra se conformer aux règles nouvelles.

55.1 – Description du traitement des données

Le Délégué est autorisé à traiter pour le compte du Déléguant les données à caractère personnel pour les prestations objet du présent marché.

La nature des opérations réalisées sur les données est :

- | | |
|---|---------------------------------|
| - Collecte des données ; | - Conservation des données ; |
| - Enregistrement des données ; | - Utilisation des données ; |
| - Consultation des données ; | - Effacement ou destruction des |
| - Organisation ou structuration des données ; | données à l'issue du contrat. |

La finalité du traitement est la fourniture de repas à destination des convives de la Préfecture de Police de Paris.

Les données à caractère personnel sont :

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| - Nom ; | - Téléphone professionnel, |
| - Prénom(s) ; | - Fonction, |
| - Adresse de messagerie | - Localisation. |
- professionnelle ;

Les catégories de personnes concernées sont

- Les agents de la Préfecture de Police de Paris,
- Les agents pris en charge par le ministère de l'Intérieur,
- Les invités occasionnels de la Préfecture de Police,
- Les personnels des administrations, de la mairie de Paris, ou des personnes morales qui ont signé avec le Concédant une convention d'accès au restaurant.

Pour l'exécution des prestations, la Préfecture de Police met à la disposition du Déléataire les informations nécessaires suivantes :

- Nom ;
- Adresse de messagerie professionnelle ;
- Prénom(s) ;
- Téléphone professionnel.

En cas de données à caractère personnel apparaissant en cours d'exécution, le Déléataire s'engage à informer la Préfecture de Police dès qu'il en a connaissance.

55.2 – Obligation du Déléataire vis-à-vis du Délégant

Le Déléataire s'engage :

1. À traiter les données uniquement pour la ou les seules finalités qui font l'objet du présent contrat ;
2. À traiter les données conformément aux instructions documentées de la Préfecture de Police figurant en annexe 1 du présent contrat. Si le Déléataire considère qu'une instruction constitue une violation du règlement européen sur la protection des données ou de toute autre disposition du droit de l'Union ou du droit des États membres relative à la protection des données, il en informe immédiatement le Délégant. En outre, si le Déléataire est tenu de procéder à un transfert de données vers un pays tiers ou à une organisation internationale, en vertu du droit de l'Union ou du droit de l'État membre auquel il est soumis, il doit informer le Délégant de cette obligation juridique avant le traitement, sauf si le droit concerné interdit une telle information pour des motifs importants d'intérêt public ;
3. À garantir la confidentialité des données à caractère personnel traitées dans le cadre du présent contrat ;
4. Le Déléataire doit également informer le Délégant de toute demande de communication de données qui lui serait adressée, ainsi que, lorsque celle-ci serait contraire à la réglementation française et européenne, des mesures adoptées pour s'y opposer ;
5. Le Déléataire doit mettre en œuvre les modalités de prise en compte du droit à l'information et des autres droits des personnes concernées, dont l'exercice doit être garanti ;
6. À veiller à ce que les personnes autorisées à traiter les données à caractère personnel en vertu du présent contrat :
 - S'engagent à respecter la confidentialité ou soient soumises à une obligation légale appropriée de confidentialité ;
 - Reçoivent la formation nécessaire en matière de protection des données à caractère personnel ;
7. À prendre en compte, s'agissant de ses outils, produits, applications ou services, les principes de protection des données dès la conception et de protection des données par défaut ;
8. Le Déléataire peut faire appel à un autre sous-traitant pour mener des activités de traitement spécifiques. Dans ce cas, il informe préalablement et par écrit le Délégant de tout changement envisagé concernant l'ajout ou le remplacement d'autres sous-traitants. Cette information doit indiquer les activités de traitement sous-traitées, l'identité et les coordonnées du sous-traitant et les dates du contrat de sous-traitance. Le Délégant dispose d'un délai minimum de quinze (15) jours ouvrables à compter de la date de réception de cette information pour présenter ses objections. Cette sous-traitance ne peut être effectuée que si la Préfecture de Police n'a pas émis d'objection pendant le délai convenu.

Le sous-traitant est tenu de respecter les obligations du présent contrat pour le compte et selon les instructions de la Préfecture de Police. Il appartient au Déléataire de s'assurer que le sous-traitant présente les mêmes garanties suffisantes quant à la mise en œuvre de

mesures techniques et organisationnelles appropriées de manière à ce que le traitement réponde aux exigences du règlement européen sur la protection des données. Si le sous-traitant ne remplit pas ses obligations en matière de protection des données, le Déléataire du contrat demeure pleinement responsable devant la Préfecture de Police de l'exécution par le sous-traitant de ses obligations ;

9. Il appartient à la Préfecture de Police de fournir l'information aux personnes concernées par les opérations de traitement au moment de la collecte des données ;

10. Dans la mesure du possible, le Déléant doit aider la Préfecture de Police à s'acquitter de son obligation de donner suite aux demandes d'exercice des droits des personnes concernées : droit d'accès, de rectification, d'effacement et d'opposition, droit à la limitation du traitement, droit à la portabilité des données, droit de ne pas faire l'objet d'une décision individuelle automatisée (y compris le profilage).

Lorsque les personnes concernées exercent auprès du Déléataire des demandes d'exercice de leurs droits, le Déléataire doit adresser ces demandes dès réception par courrier électronique à : donnees-personnelles-prefecturedepolice@interieur.gouv.fr

Le Déléataire notifie à la Préfecture de Police toute violation de données à caractère personnel dans un délai maximum de trente-six (36) heures après en avoir pris connaissance et par le moyen d'un courrier électronique adressé à : : donnees-personnelles-prefecturedepolice@interieur.gouv.fr

Cette notification est accompagnée de toute documentation utile afin de permettre au du Déléant, si nécessaire, de notifier cette violation à l'autorité de contrôle compétente ;

11. Le Déléataire aide notamment la Préfecture de Police pour :

- La réalisation d'analyses d'impact relatives à la protection des données ;
- La réalisation de la consultation préalable de l'autorité de contrôle.

12. Le Déléataire s'engage à mettre en œuvre les mesures de sécurité suivantes :

- Les moyens permettant de garantir la confidentialité, l'intégrité, la disponibilité et la résilience constantes des systèmes et des services de traitement ;
- Les moyens permettant de rétablir la disponibilité des données à caractère personnel et l'accès à celles-ci dans des délais appropriés en cas d'incident physique ou technique ;
- Une procédure visant à tester, à analyser et à évaluer régulièrement l'efficacité des mesures techniques et organisationnelles pour assurer la sécurité du traitement ;

13. Au terme des prestations relatives au traitement de ces données, le Déléataire s'engage à détruire toutes les données à caractère personnel. Une fois détruites, le Déléataire doit justifier par écrit de la destruction ;

14. Le Déléataire communique à la Préfecture de Police le nom et les coordonnées de son délégué à la protection des données, s'il en a désigné un conformément à l'article 37 du RGPD ;

15. Le Déléataire déclare tenir par écrit un registre de toutes les catégories d'activités de traitement effectuées pour le compte de la Préfecture de Police comprenant :

- Le nom et les coordonnées du Déléant pour lequel il agit, des éventuels sous-traitants et, le cas échéant, du délégué à la protection des données ;
- Les catégories de traitements effectués pour le compte du Déléant ;
- Le cas échéant, les transferts de données à caractère personnel vers un pays tiers ou à une organisation internationale, y compris l'identification de ce pays tiers ou de cette organisation internationale et, dans le cas des transferts visés à l'article 49, para. 1, deuxième alinéa du RGPD, les documents attestant de l'existence de garanties appropriées ;
- Dans la mesure possible, une description générale des mesures de sécurité techniques et organisationnelles, y compris entre autres, selon les besoins ;

- ✓ La pseudonymisation et le chiffrement des données à caractère personnel ;
- ✓ Des moyens permettant de garantir la confidentialité, l'intégrité, la disponibilité et la résilience constantes des systèmes et des services de traitement ;
- ✓ Les moyens permettant de rétablir la disponibilité des données à caractère personnel et l'accès à celles-ci dans des délais appropriés en cas d'incident physique ou technique ;
- ✓ Une procédure visant à tester, à analyser et à évaluer régulièrement l'efficacité des mesures techniques et organisationnelles pour assurer la sécurité du traitement ;

16. Le Délégué met à la disposition de la Préfecture de Police la documentation nécessaire pour démontrer le respect de toutes ses obligations et pour permettre la réalisation d'audits, y compris des inspections, par le Délégué ou autre auditeur qu'il a mandaté, et contribuer à ces audits.

58.3 – Obligation de la Préfecture de Police vis-à-vis du Délégué

La Préfecture de Police s'engage à :

- Fournir au Délégué les données visées au paragraphe « Description du traitement des données », le cas échéant ;
- Documenter par écrit toute instruction concernant le traitement des données par le Délégué ;
- Veiller, au préalable et pendant toute la durée du traitement, au respect des obligations prévues par le règlement européen sur la protection des données de la part du Délégué ;
- Superviser le traitement, y compris réaliser les audits et les inspections auprès du Délégué.

En cas de manquement par le Délégué ou son sous-traitant à ses obligations légales et contractuelles relatives à la protection des données personnelles, le contrat peut être résilié.

56. FIN DE CONTRAT

Le contrat de concession prend fin :

- A l'expiration de la durée convenue ;
- A titre de sanction, notamment en cas de déchéance du Concessionnaire ;
- Redressement, liquidation judiciaire ;
- Par décision unilatérale du Concédant pour un motif d'intérêt général.

Dans ce dernier cas, le Concessionnaire a droit à l'indemnisation du préjudice subi, dans les conditions prévues à l'article 59 du CCAG FCS.

Dans tous les cas, le Concédant a la faculté, sans qu'il en résulte un droit à l'indemnité pour le Concessionnaire, de prendre pendant les neuf (9) derniers mois du contrat, toutes mesures pour assurer la continuité du service en réduisant autant que possible la gêne qui en résulte pour le Concessionnaire, toujours redevable et responsable des prestations au titre du présent contrat. D'une manière générale, le Concédant peut prendre toutes les mesures nécessaires pour faciliter le passage progressif de la concession au régime nouveau d'exploitation.

A la fin du contrat le Concédant est subrogé dans les droits du Concessionnaire.

56.1- Résiliation du contrat pour motifs d'intérêt générale

Le Concédant peut mettre fin à la convention avant son terme normal pour des motifs d'intérêt général.

La décision dûment motivée est notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception au lieu de siège social du Concessionnaire. Dans ce cas, le Concessionnaire a droit à l'indemnisation du préjudice subi à hauteur de 5 % du chiffre d'affaires des années restantes.

Les indemnités dues correspondent aux éléments suivants :

- Bénéfices raisonnables prévisionnels sur la durée résiduelle du contrat ;
- Part des investissements non amortie (c'est-à-dire la part avancée et non couverte, à la date de résiliation) ;
- Prix des stocks que le Concédant souhaite racheter ;
- Autre frais et charges engagés par le Concessionnaire pour assurer l'exécution de la présente concession, pour la partie non couverte à la date de prise d'effet de la résiliation.

57. CESSIION DU CONTRAT

Le contrat ne peut, sans autorisation expresse et préalable du concédant, faire l'objet d'une cession totale ou partielle par le concessionnaire, ou faire l'objet d'une sûreté consentie par le concessionnaire.

On entend par cession, au titre du présent article, la reprise pure et simple par le concessionnaire, personne morale distincte du concessionnaire initial et qui constitue le nouveau concessionnaire, de l'ensemble des droits et obligations résultant du contrat.

Le concessionnaire doit informer le concédant de toute transformation, prorogation ou autre modification statutaire le concernant dans un délai de 3 mois.

Le concessionnaire informe préalablement le concédant de toute cession partielle ou totale de titres entraînant une modification de la majorité de son capital social et/ou des droits de vote.

D'une manière générale, l'État peut prendre toutes les mesures nécessaires pour faciliter le passage progressif de l'ancien au nouveau régime d'exploitation.

Le concessionnaire doit, dans cette perspective, fournir à l'État tous les éléments d'information qu'il estimerait utile.

58. ÉLECTION DE DOMICILE

Le concessionnaire fera élection de domicile à son siège social.

Le concessionnaire est tenu d'avoir en permanence un représentant auprès de l'école Nationale de Police de Draveil toujours disponible, au moins par téléphone.

Le nom de ce représentant est porté à la connaissance de l'École de Police de Draveil huit jours avant sa prise de fonction effective.

59. UTILISATION DE MARQUES PROFESSIONNELLES

L'État autorise le prestataire à faire usage de ses marques, enseignes et autres signes distinctifs, dans l'enceinte du restaurant, notamment en ce qui concerne les marques et logos sur les tenues professionnelles de son personnel, les éléments de présentation de menus, les plats et l'information nutritionnelle.

Toute publicité autre que l'utilisation de la marque professionnelle du concessionnaire devra se faire après accord de l'État.

60. LITIGES

Les différends relatifs au contrat opposant le concédant et le concessionnaire sont soumis, à la demande de l'une ou l'autre des parties, au tribunal administratif de Paris.

61. NOTIFICATIONS

61.1 - Modalités

Toutes notifications, demandes ou communications pouvant ou devant être faites en

exécution du contrat sont, sauf stipulation contraire du contrat, faites par écrit et envoyées par courriel, télécopie ou lettre recommandée avec demande d'avis de réception.

Les notifications effectuées par lettre recommandée avec demande d'avis de réception sont effectives à la date de la première présentation de la lettre recommandée aux adresses ci-dessous, et les notifications effectuées par télécopie sont réputées avoir été reçues le jour de leur transmission si ce jour est un jour ouvré et si elles ont été transmises avant 18h00, ou le jour ouvré suivant si tel n'est pas le cas.

61.2 - Adresses

Toute notification, demande ou communication devant être faite, et/ou tout document devant être délivré, par une Partie à l'autre Partie, en exécution du contrat est faite et délivrée aux adresses suivantes :

Notification au concédant :

Ecole nationale de Police
51-55 rue Waldeck Rousseau
91210 DRAVEIL

Attention : Service Budget

Notification au Concessionnaire :

☐

☐

☐

☐

Attention : Monsieur/Madame ☐

ou à toute autre adresse, téléphone et télécopie qui seraient ultérieurement notifiés par une partie à l'autre partie avec un préavis raisonnable.