



**RÉGION ACADÉMIQUE
PROVENCE-ALPES-
CÔTE D'AZUR**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction Régionale Académique
des Achats de l'Etat (DRAAE)**

MINISTERE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

CAHIER DES CHARGES

-

**CONCESSION DE SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE POUR LES
PERSONNELS DU SITE EINSTEIN DE L'ACADEMIE D'AIX-MARSEILLE**

Version 2.0, mai 2026

La procédure de consultation utilisée est la suivante :

Concession en application des articles
L3120-1, R3121-5 et suivants du Code de la commande Publique

PERSONNE PUBLIQUE :

**M. LE RECTEUR DE LA REGION ACADÉMIQUE PACA
RECTORAT DE L'ACADEMIE D'AIX-MARSEILLE
PLACE LUCIEN PAYE
13621 AIX-EN-PROVENCE CEDEX 1**

Sommaire

CONTEXTE- OBJET DU DOCUMENT	3
ARTICLE I - LES ACTEURS DU CONTRAT.....	3
ARTICLE II - OBJET DE LA CONCESSION.....	3
ARTICLE III - PROCEDURE APPLICABLE	4
ARTICLE IV - FORME DU CONTRAT, ALLOTISSEMENT ET MONTANTS	4
IV.1 Forme du contrat :	4
IV.2 Allotissement :	4
IV.3 Montants :	4
ARTICLE V - DUREE	5
ARTICLE VI - CLAUSES DE REEXAMEN.....	5
ARTICLE VII - LIEU D'EXECUTION	6
ARTICLE VIII - DOCUMENTS REGISSANT LA CONCESSION	6
ARTICLE IX - RESILIATION	6
IX.1 Résiliation sans faute du concessionnaire :	6
IX.2 Résiliation pour faute du concessionnaire :	6
IX.3 Notification de la résiliation :	7
ARTICLE X - LITIGES	7
ARTICLE XI - NORMES ET OBLIGATIONS	7
ARTICLE XII - PRESTATIONS ATTENDUES.....	8
XII.1 Qualité de l'offre de repas :	8
XII.2 Composition de l'offre alimentaire :	9
XII.3 Lutte contre le gaspillage alimentaire :	10
XII.4 Politique tarifaire :	10
XII.5 Information des convives :	11
XII.6 Gestion des paiements :	12
XII.6.1 Moyens de paiement et encaissements :	12
XII.6.2 Gestion de la subvention :	12
ARTICLE XIII - CONFIDENTIALITE ET PROTECTION DES DONNEES PERSONNELLES (RGPD)	13
ARTICLE XIV - OBLIGATION DE RESULTAT	14
ARTICLE XV - DISPOSITION FINANCIERES	14
XV.1 Forme et contenu des prix :	14
XV.2 Révision de prix :	14
ARTICLE XVI - CONTROLE ET SUIVI DES PRESTATIONS.....	16
XVI.1 Contrôle :	16
XVI.2 Suivi :	16
XVI.3 Rapport annuel :	17
ARTICLE XVII - REGLEMENTATION	17
ARTICLE XVIII - ASSURANCE	17
ARTICLE XIX - PENALITES	18

CONTEXTE- OBJET DU DOCUMENT

Le Rectorat de l'académie d'Aix-Marseille souhaite proposer à destination de ses agents travaillant sur le site Einstein (sis 440 rue Albert EINSTEIN à Aix en Provence) une offre de service de restauration collective.

Ce site ne pouvant accueillir un espace de restauration dédié en son sein, les prestations de service de restauration assimilables à un service public font l'objet de la présente concession. Les agents disposant d'une pause méridienne de 45mn à 1h00 devront pouvoir se rendre à un restaurant situé à proximité pour déjeuner dans de bonnes conditions.

Le concessionnaire permettra ainsi aux agents d'accéder à ses locaux et de bénéficier de son service de restauration collective.

ARTICLE I - LES ACTEURS DU CONTRAT

Le Rectorat d'Aix-Marseille est la direction des services de l'éducation nationale à l'échelon de l'académie. Il met en œuvre dans l'académie la politique éducative définie au niveau national. Il a autorité sur le premier degré (écoles maternelles et élémentaires) et le second degré (collèges et lycées).

Le représentant de l'autorité concédante est chargé de coordonner la passation du marché pour le compte de l'académie d'Aix-Marseille. Il s'agit du Recteur de la région académique Provence-Alpes-Côte d'Azur dont l'académie de Aix-Marseille fait partie.

Le terme « **concédant** » est ici mentionné au même titre que le terme autorité concédante.

La société retenue est l'opérateur économique chargé de l'exécution du service de restauration collective concédé désignée dans le présent document sous l'appellation « **concessionnaire** ».

Le représentant du concessionnaire : Il soumet à l'acceptation du représentant de l'autorité concédante, la personne habilitée à le représenter pour toute question relative à l'exécution des prestations.

Le service bénéficiaire est l'interlocuteur du concessionnaire désigné par le Rectorat pour la gestion de la présente concession. Il est chargé du suivi de l'exécution des prestations et notifie toute modification de l'interlocuteur au concessionnaire.

Les convives sont les agents qui pourront bénéficier des prestations de restauration faisant l'objet de cette concession. Ils régleront directement leurs consommations auprès du concessionnaire.

ARTICLE II - OBJET DE LA CONCESSION

La présente concession a pour objet la gestion et l'exploitation d'un service de restauration collective à destination des agents travaillant ou de passage sur le site Einstein de l'académie d'Aix-Marseille.

Le concessionnaire devra mettre à disposition un service de restauration collective pour le déjeuner au sein de locaux dédiés et assumer le risque lié à son exploitation. Il sera autorisé à titre de rémunération, à percevoir les recettes issues à l'exploitation de ce service qui seront encaissées directement auprès des usagers.

ARTICLE III - PROCEDURE APPLICABLE

Le présent contrat est passé selon la procédure de concession de service en application des articles R.3121-5 et R.3126-1 2°b (concession ayant pour objet des services sociaux et autres services spécifiques) du Code de la commande publique.

ARTICLE IV - FORME DU CONTRAT, ALLOTISSEMENT ET MONTANTS

IV.1 Forme du contrat :

Le présent contrat est passé selon la procédure de concession de service en application des articles R.3121-5 et R.3126-2°, b du Code de la commande publique, la concession ayant pour objet un service social ou autre service spécifique. Il constitue un contrat public portant sur des prestations relevant des concessions définies à l'article L1121-1 du Code de la Commande Publique : le concédant confie la gestion d'un service à un opérateur économique à qui est transféré un risque lié à son exploitation en contrepartie du droit de l'exploiter.

IV.2 Allotissement :

La présente concession de service n'est pas allotie eu égard à son objet qui ne permet pas l'identification de prestations distinctes. En effet, la dévolution en lots séparés risque de rendre techniquement difficile l'exécution des prestations demandées.

IV.3 Montants :

La concession est conclue sans montant minimum ni maximum. Elle est estimée à 76000€ HT pour la durée globale, reconductions incluses.

La valeur estimée de la concession a été calculée sur la base d'une estimation objective, à partir d'une hypothèse de fréquentation de 45 repas par semaine, appliquée à la durée totale maximale de la concession, reconductions comprises, en tenant compte des recettes susceptibles d'être perçues auprès des usagers ainsi que la valeur estimée de la participation employeur PIM pour les agents éligibles. Cette estimation n'a pas de valeur contractuelle et ne constitue pas un engagement de fréquentation de la part du rectorat.

Ce montant estimatif est donc calculé en tenant compte des éléments suivants :

- ✓ Les recettes perçues sur les usagers du service c'est-à-dire les règlements effectués directement en caisse par les convives ;
- ✓ La valeur des subventions octroyées par le Rectorat d'Aix-Marseille : reversement de la Prestation Inter Ministérielle de participation au prix des repas pour les agents éligibles conformément à la circulaire du 18/07/2022 relative aux prestations interministérielles d'action sociale à réglementation commune ¹.

Les montants sont assujettis à la taxe sur la valeur ajoutée (TVA) selon les taux et les règles en vigueur. L'euro est la monnaie de compte de la concession.

¹ <https://www.legifrance.gouv.fr/circulaire/id/45353>

ARTICLE V - DUREE

La concession est conclue pour une durée ferme de deux ans à compter de de la date de réception de sa notification avec effet au jour de début d'exécution des prestations fixé au 1^{er} novembre 2026. Les agents devront ainsi pouvoir bénéficier du service concédé à compter de cette date.

La concession pourra être tacitement reconduite deux fois par période d'une année (soit une durée totale maximum de 4 ans).

La non-reconduction de la concession ne peut ouvrir droit au profit du concessionnaire à aucune indemnité de quelque sorte que ce soit, ni à aucun dédommagement.

L'autorité concédante pourra décider de ne pas reconduire la concession à l'échéance de chaque période contractuelle, par l'envoi d'un courrier ou courriel conférant date certaine de réception, notifié au concessionnaire au moins trois mois avant l'échéance de la période en cours.

ARTICLE VI - CLAUSES DE REEXAMEN

En application des articles R3135-1 à R3135-9 du Code de la commande publique, la présente concession pourra être modifiée quel que soit le montant de la modification, dans les circonstances suivantes :

- ✓ Renégociation des prix ou autres clauses financières suite à de nouvelles conditions économiques survenues depuis la conclusion du contrat rendues nécessaires par des circonstances qui ne pouvaient pas être prévues. Le concessionnaire devra fournir des justificatifs relatifs aux conséquences des hausses imprévisibles de certains coûts d'approvisionnement (augmentation des dépenses exposées) ou de la diminution de ses recettes imputables à ces circonstances. Cette modification strictement limitée dans son champ d'application et dans sa durée permettra au concessionnaire de poursuivre l'exécution du contrat.
- ✓ Révision de la rémunération induite par de nouvelles obligations pesant sur le concessionnaire qui étaient non prévisibles au moment de la réponse à la procédure et qui sont devenus indispensables en cours de contrat notamment en cas de nouvelles contraintes, normes environnementales... (imprévisibles et extérieures au concessionnaire) imposées par le droit national.
- ✓ Adaptations du contrat rendues nécessaires par des difficultés techniques apparues pendant l'utilisation.
- ✓ Réalisation de prestations de services supplémentaires devenus nécessaires suivant disposition de l'article R3135-2 du Code de la commande publique.
- ✓ Cession du contrat au profit d'un nouveau concessionnaire dans le cas d'une restructuration de l'entreprise concessionnaire à condition que cette modification n'entraîne aucune modification substantielle du contrat et que l'opérateur économique présenté remplit les critères de sélection initiaux.
- ✓ Prolongation du terme du contrat dans les cas restreints d'un aléa imprévisible au moment du lancement de la procédure de type : aléa dans la procédure de relance de la concession suivante, adhésion à un restaurant inter administratif ou administratif à des dates différentes de l'échéance initiale.

Ces modifications feront l'objet d'un écrit formalisé dont la nature sera déterminée en fonction de la modification envisagée et dans le respect des articles R.3135-1 et R.3135-9 du Code de la commande publique.

ARTICLE VII - LIEU D'EXECUTION

Les prestations s'exécuteront au sein des locaux mis à disposition par le concessionnaire qui devront impérativement être situés à une distance maximale d'un kilomètre du site Einstein sis 440 rue Albert EINSTEIN à Aix en Provence (le temps de marche aller-retour ne pourra excéder 20 minutes selon l'estimation de l'outil Google maps).

Le concessionnaire demeure responsable de la sécurité générale des locaux (**tenue du registre de sécurité, évacuation en cas d'incendie...**) et de son entretien (opérations de maintenance...).

ARTICLE VIII - DOCUMENTS REGISSANT LA CONCESSION

Les documents contractuels régissant la présente concession sont énumérés par ordre de priorité décroissante :

1. L'acte d'engagement (ATTRI1), incluant son annexe financière BPU (Bordereau des Prix Unitaires), signé par les deux parties et dont l'exemplaire original conservé par la région académique fait seul foi ;
2. Le présent cahier des charges (CDC) et ses annexes régissant la concession dont l'exemplaire original conservé dans les locaux de la région académique fait seul foi ;
3. Les actes spéciaux de sous-traitance et leurs modificatifs ;
4. L'offre technique du concessionnaire (mémoire technique détaillé remis par le concessionnaire à l'appui de l'offre et complément éventuel).

En cas de contradiction ou de différence entre les pièces constitutives du présent contrat, ces pièces prévalent dans l'ordre dans lequel elles sont énumérées ci-dessus.

Toute clause portée dans les conditions générales de vente du concessionnaire, dans les tarifs, dans toute documentation et contraire aux dispositions des pièces susvisées, constitutives du présent contrat de concession, est réputée non écrite.

Les conditions générales ou particulières du concessionnaire, hormis celles issues de dispositions légales impératives, sont inopposables au concédant quelle qu'en soit la forme.

ARTICLE IX - RESILIATION

En application des articles L3136-1 à L3136-6, l'autorité concédante peut résilier le contrat de concession avant son terme.

IX.1 Résiliation sans faute du concessionnaire :

En cas de résiliation sans faute du concessionnaire, il aura droit aux indemnités concernant les frais et charges engagés pour assurer l'exécution du contrat, dûment justifiés pour la partie non couverte à la date de prise d'effet de la résiliation. Il devra fournir le détail des sommes réclamées pour l'indemnisation.

IX.2 Résiliation pour faute du concessionnaire :

Si le contrat est résilié aux torts du concessionnaire (interruption de l'exploitation et de la gestion du service de restauration ou mauvaise exécution répétée sans motif légitime ou pour inexactitude des renseignements fournis au stade de la candidature), aucune indemnité ne sera versée.

IX.3 Notification de la résiliation :

La résiliation (quel que soit le motif) ne peut prendre effet qu'à compter de la notification dûment motivée adressée par lettre recommandée, ou courriel conférant date certaine de réception ou via la messagerie sécurisée de la plateforme des achats dématérialisée PLACE.

ARTICLE X - LITIGES

Les litiges sont réglés par les lois et règlements du droit français. La région académique et le concessionnaire déclarent élire domicile à leurs sièges respectifs et s'en remettre au tribunal administratif de Marseille pour le règlement des litiges éventuels afférents au présent marché.

Tribunal administratif de Marseille, 31 rue Jean-François Leca, 13002 Marseille, Tél. 04 91 13 48 13

Le dépôt d'une requête peut être réalisée via l'application Télérecours (www.telerecours.fr).

Les parties, région académique et concessionnaire, s'efforcent de régler à l'amiable leurs éventuels litiges relatifs à l'exécution du présent marché.

Lorsque l'autorité concédante et le concessionnaire ne parviennent pas à régler le différend à l'issue d'une procédure de réclamation, ils privilégient le recours à un comité consultatif de règlement à l'amiable, à la conciliation, à la médiation, notamment auprès du médiateur des entreprises, ou à l'arbitrage, dans les hypothèses et les conditions prévues par le code de la commande publique.

En cas d'échec des négociations directes engagées entre les parties, celles-ci ont notamment la possibilité :

- de saisir le médiateur interne « Relations fournisseurs » du Ministère de l'Education Nationale), indépendant de la fonction Achats (mediateur.fournisseurs@education.gouv.fr)

Et/ou

- de recourir à un médiateur externe, notamment le Médiateur des entreprises ou le Comité Consultatif Interrégional de Règlement Amiable des différends ou litiges relatifs aux marchés publics (CCIRA) situé à Marseille

En cas de recours à la médiation, les délais de recours contentieux sont interrompus et les prescriptions sont suspendues à compter de la date de l'acceptation des deux parties, conformément au code de justice administrative.

Les constatations du médiateur et les déclarations des parties recueillies par ses soins dans le cadre de la médiation restent confidentielles, de même que l'accord qui en résulte, sauf nécessité liée à sa mise en œuvre.

Les délais de recours contentieux et les prescriptions pour une durée qui ne peut être inférieure à six mois, recommencent à courir de la date à laquelle soit l'une des parties, soit le médiateur, notifie à l'ensemble des parties et au médiateur que la médiation est terminée.

ARTICLE XI - NORMES ET OBLIGATIONS

Les prestations du concessionnaire doivent être conformes aux clauses de l'ensemble des lois, décrets, arrêtés, règlements, circulaires, normes et tous les textes européens, nationaux ou locaux applicables aux prestations de la présente opération, et en particulier aux dispositions nationales et européennes régissant la restauration collective.

Le fait de ne pas énumérer ces normes et règlements ne peut être pris pour argument d'ignorance par le concessionnaire, celui-ci étant réputé les connaître.

La proposition du concessionnaire peut comporter des engagements supplémentaires.

ARTICLE XII - PRESTATIONS ATTENDUES

Le présent contrat permettra aux agents affectés ou de passage sur le nouveau site Einstein dont le nombre est estimé à 45 repas par semaine, de bénéficier d'une offre de restauration collective à proximité de leur lieu de travail à compter du 1^{er} novembre 2026.

Les locaux de restauration dans lequel les prestations seront exécutées devront être situés à une distance maximale d'un kilomètre du site Einstein, sis 440 rue Albert EINSTEIN à Aix en Provence (le temps de marche aller-retour ne pourra excéder 20 minutes) afin que les agents puissent déjeuner dans de bonnes conditions. Il pourra s'agir d'un restaurant accueillant déjà d'autres convives (entreprises, administrations...).

Le restaurant pourra fonctionner selon le principe du self-service avec débarrassage par les convives. Il devra être accessible du lundi au vendredi (sauf les jours fériés) de 11h30 à 13h30 pendant la période d'ouverture du site Einstein (soit environ 49 semaines par an). Le calendrier fixant les dates de fermetures du site Einstein sera communiqué ultérieurement.

Le concessionnaire s'engage à :

- ✓ Assurer le bon déroulement du service avec une fluidité du passage au self ;
- ✓ Appliquer les règles sanitaires ;
- ✓ Garantir la qualité et la variété de l'offre de repas ;
- ✓ Proposer et maintenir une politique tarifaire raisonnable ;
- ✓ S'adapter aux variations à la hausse ou à la baisse de la fréquentation que ce soit en tendance journalière, mensuelle ou annuelle en développant les moyens nécessaires ;
- ✓ Se rémunérer par l'exploitation des services directement auprès des convives par la perception des recettes issues des prestations selon les tarifs proposés dans l'annexe financière ;
- ✓ Gérer l'application de la subvention (participation employeur) pour les agents éligibles.

XII.1 Qualité de l'offre de repas :

Dans une démarche d'amélioration des conditions de travail et du bien-être des collaborateurs, le Rectorat d'Aix Marseille souhaite que les personnels bénéficient d'une alimentaire saine, durable et de qualité.

La prestation attendue devra donc s'attacher, autant que possible, à respecter les exigences environnementales en vigueur, en intégrant notamment les dispositions issues des lois Egalim et Climat et résilience². La qualité nutritionnelle des repas doit intégrer les recommandations relatives à la santé publique telles que définies dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS).³

² cf. <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/qualite-des-produits>

³ <https://www.mangerbouger.fr/ressources-pros/le-programme-national-nutrition-sante-pnns/qu-est-ce-que-le-pnns>

Le concessionnaire doit proposer une offre d'une fraîcheur irréprochable avec un temps limité entre la date de fabrication et la date limite de consommation. Il ne doit en aucun cas proposer à la vente un produit dont la limite de consommation a été dépassée.

Il est le garant de l'hygiène et de la sécurité alimentaire pour les prestations exécutées dans le cadre de ce contrat. Il doit donc faire respecter les réglementations en vigueur notamment dans les locaux de productions des repas y compris en cas de sous-traitance. Il doit à tout moment être en mesure de démontrer que les modalités d'exploitation des cuisines laboratoires, de livraison et de conservation des produits dans les frigos respectent ces réglementations.

Le concessionnaire devra mettre en place une procédure relative à l'alerte et au signalement des Toxi-Infection Alimentaire Collective et la communiquer au Rectorat dès le début du contrat. Il exposera les actions qu'il compte mettre en œuvre en cas de suspicion de TIAC pour que le Rectorat prenne les mesures de sécurité et de santé envers ses personnels.

Il s'engage à mettre en place un système fiable de procédure de retrait des produits à la suite d'alertes sanitaires.

XII.2 Composition de l'offre alimentaire :

Le concessionnaire devra proposer à la vente une offre de produits alimentaires diversifiée et évolutive pour s'adapter aux besoins des personnels du Rectorat.

L'eau d'adduction publique sera mise à la disposition des usagers en libre accès (carafes, fontaines...) et les assaisonnements seront proposés à discrétion.

La composition des menus sera laissée à la responsabilité du concessionnaire qui devra proposer chaque jour à minima (hors boisson type bouteille et canette) :

- ✓ Un menu économique comprenant un plat garni avec a minima un accompagnement au choix ou plat unique, pain et un périphérique (entrée ou dessert) ;
- ✓ Un menu standard comprenant un plat garni avec a minima un accompagnement au choix ou plat unique, pain et deux périphériques (entrée ou dessert) ;

Les menus devront répondre aux exigences de diététique et d'équilibre alimentaire. Les préparations devront être soignées, variées et savoureuses.

Le concessionnaire devra proposer une réponse quotidienne aux personnes ayant des contraintes alimentaires particulières (intolérances, allergies) ou des régimes alimentaires spécifiques (végétarien, sans porc).

Dans une logique de développement durable et conformément aux dispositifs réglementaires en vigueur, le concessionnaire s'efforcera de tenir compte de la saisonnalité des produits dans l'élaboration de ses menus. Il s'attachera également à travailler de préférence des produits frais et locaux. Il devra adapter son offre alimentaire aux évolutions réglementaires ultérieures. Le « fait maison » devra toujours être privilégié et clairement indiqué pour permettre la parfaite information de l'utilisateur.

La température des plats doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse des plats chauds ou des préparations froides. Le concessionnaire veillera particulièrement à maintenir la chaleur des plats pendant toute la durée du service.

Les produits présentés en zone de distribution sont réapprovisionnés régulièrement et ce pendant toute la durée du service afin de garantir une variété de choix et une qualité de fraîcheur permanente.

Le concessionnaire s'engage à présenter jusqu'à la fin du service tous les plats chauds proposés au menu. En cas de rupture d'approvisionnement le remplacement de ce plat devra être effectué par un plat de la même catégorie de prix.

Le concessionnaire devra garantir des portions suffisantes pour chaque convive selon les règles de nutrition correspondant à son âge et son activité, sans excès et sans insuffisance. Les recommandations nutritionnelles du GEMRCN⁴ devront être appliquées.

XII.3 Lutte contre le gaspillage alimentaire :

Le concessionnaire s'engage à appliquer les dispositions de la loi AGEC (Anti Gaspillage pour une Economie Circulaire). Dans ce cadre il devra mettre en œuvre des actions qu'il entend mettre en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire (en termes de prévention et de réduction).

Actions pouvant être envisagées à titre d'exemple :

- * la mise en place d'une réduction tarifaire des plats et produits en raison de dates courtes et de leur péremption ;
- * la redistribution des produits invendus à des associations caritatives ;
- * tri sélectif des déchets...

Le concessionnaire détaillera dans son offre les mesures qui seront prises.

XII.4 Politique tarifaire :

Le concessionnaire devra déployer une politique tarifaire abordable et adaptée à une restauration à destination d'une administration.

La tarification devra être établie en tenant compte des trois profils suivants :

- un profil pour les agents affectés au site Einstein éligibles à la subvention employeur « PIM restauration » (cf. article XII.6 du présent cahier des charges) ;
- un profil pour les agents affectés au site Einstein ne pouvant bénéficier de la subvention PIM restauration ;
- un profil pour les personnels extérieurs de l'Education Nationale affectés sur le territoire géographique de la région académique PACA qui ne pourront bénéficier de la PIM restauration.

Les prix qui seront réglés par les convives varieront ainsi en fonction :

- des formules choisies ;
- de leur profil lié à leur lieu d'affectation (site Einstein ou « personnels extérieurs ») ;
- du traitement indiciaire des agents uniquement affectés au site Einstein et de leur éligibilité à la prestation interministérielle (PIM) relative à la restauration.

⁴ <http://www.gemrcn.fr/>

Le concessionnaire s'engage à minima à ce que les convives bénéficient selon leur choix des deux formules de repas avec les plafonds maximums TTC fixés ci-dessous (hors boisson) incluant tous les coûts liés aux prestations (frais d'admission et gestion, denrées...):

Formules	Profil du convive	Eligibilité à la subvention PIM restauration	Prix maximum par repas hors subvention PIM restauration	Prix subvention PIM restauration	Prix maximum du repas après déduction subvention PIM restauration
ECONOMIQUE incluant 1 plat + 1 périphérique*	Agent affecté au site Einstein	Oui	10€	1,62€	8,38€
	Agent affecté au site Einstein	Non	10€		10€
	Personnel extérieur	Non	10€		10€
STANDARD incluant 1 plat + 2 périphériques*	Agent affecté au site Einstein	Oui	11,50€	1,62€	9,88€
	Agent affecté au site Einstein	Non	11,50€		11,50€
	Personnel extérieur	Non	11,50€		11,50€

* Un périphérique pouvant être une entrée (crudité, cuidité, charcuterie...) ou un dessert (laitage, pâtisserie, fruit...)

Les prix maximums TTC par repas par agent ne devront pas dépasser les montants plafonds indiqués par formule et par profil d'agent.

Toutes prestations complémentaires (boissons, jetables pour vente à emporter, périphériques supplémentaires, périphériques hors formule) seront facturées directement aux convives aux prix affichés au sein du restaurant du concessionnaire.

XII.5 Information des convives :

Le concessionnaire informe les convives sur son offre alimentaire : prix de vente, traçabilité des produits, valeurs nutritionnelles et présence d'allergènes⁵.

Les menus prévisionnels sont mis à disposition des convives par le concessionnaire une semaine à l'avance.

Les modalités d'informations des convives (type d'affichage papier ou numérique, mailing...) qui seront mis en œuvre durant la concession seront définies conjointement entre le concessionnaire et le Rectorat d'Aix Marseille. Elles pourront évoluer durant la concession après accord préalable des parties.

⁵ En application des articles R412-12 à R412-16 du Code de la Consommation
<https://www.legifrance.gouv.fr/codes/id/LEGISCTA000032807848/>

XII.6 Gestion des paiements :

XII.6.1 Moyens de paiement et encaissements :

Le concessionnaire se rémunérant substantiellement par l'exploitation du service concédé aura en charge l'encaissement des prestations directement auprès des convives (agents). Il devra à minima proposer les moyens de paiement suivants :

- carte bancaire ;
- espèces ;
- par badge « entreprise » pour les personnes autorisées par le Rectorat.

Le concessionnaire devra être équipé d'une solution informatique (équipement et logiciel) pour réaliser les encaissements et la facturation.

Avec ce matériel, les opérations suivantes seront à réaliser :

- ✓ Création des comptes nominatifs des convives en fonction des profils correspondants ;
- ✓ Reconnaissance de l'identité du convive (carte nominative ou autre) ;
- ✓ Gestion et suivi des subventions des agents éligibles ;
- ✓ Impression de ticket de caisse ou facture dématérialisée nominative détaillée indiquant les différents éléments du plateau et leurs prix, ainsi que les frais d'admission et le montant de la subvention interministérielle le cas échéant.
- ✓ Rechargement de compte avec paiement en ligne ou en caisse par carte bancaire ou espèces.

XII.6.2 Gestion de la subvention :

Le rectorat communiquera après la notification de la concession, puis à chaque évolution du barème applicable, le montant de la PIM restauration ainsi que les conditions d'éligibilité des agents concernés.

Indépendamment de la concession de service, une convention financière adhoc relative à la mise en œuvre de cette participation employeur et fixant les modalités de refacturation entre les parties sera conclue avec le concessionnaire⁶.

La présente concession ayant pour but de proposer un service de restauration pour une administration de l'Etat, permettant l'accès au plus grand nombre des agents à des repas équilibrés, accessibles à proximité et à un tarif avantageux concourant à l'exemplarité de l'État au regard du développement durable, une participation employeur est applicable. Cette prestation interministérielle (PIM) de participation au prix du repas est allouée aux agents en activité éligibles uniquement affectés au site Einstein (les personnels extérieurs ne bénéficieront pas de cette subvention). Le Rectorat communiquera après la notification de la concession et à chaque modification le montant et les conditions d'éligibilité.

Pour information le montant applicable depuis le 1er janvier 2024 est de 1,47€ HT (soit 1,62€ TTC). Cette participation pourra être revue à la hausse comme à la baisse en fonction du barème communiqué par circulaire interministérielle.

Le concessionnaire devra gérer l'application de cette subvention pour les agents éligibles sur le prix des repas et encaisser la différence. L'agent bénéficiaire paiera ainsi la différence entre le prix du repas et la déduction de cette subvention.

⁶ Cf. modèle type joint au Dossier de Consultation des Entreprises annexe 2 du cahier des charges

Le Rectorat d'Aix-Marseille procèdera à des contrôles a posteriori sur les catégories de personnels éligibles sur la base des inscriptions communiquées par le concessionnaire. La fréquence de ces vérifications sera déterminée conjointement entre les deux parties.

ARTICLE XIII - CONFIDENTIALITE ET PROTECTION DES DONNEES PERSONNELLES (RGPD)

Le concessionnaire s'engage à respecter la réglementation en vigueur applicable au traitement de données à caractère personnel et, notamment le Règlement UE 2016/679 du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel (ci-après, « le règlement européen sur la protection des données »), la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et le décret n° 2019-536 du 29 mai 2019 pris pour l'application de loi n° 78-17 précitée .

Préalablement à la notification de la concession, le concessionnaire transmet à l'autorité concédante l'ensemble des éléments permettant d'apprécier sa conformité aux exigences du RGPD, et notamment :

- la description des mesures techniques et organisationnelles mises en œuvre pour assurer la protection des données ;
- les politiques internes de sécurité et de confidentialité applicables ;
- les procédures de gestion des droits des personnes concernées ;
- les éléments relatifs à la gestion des violations de données ;
- le cas échéant, les certifications, audits ou référentiels de conformité dont il dispose.

Le concessionnaire met en œuvre des mesures techniques et organisationnelles appropriées afin de garantir un niveau de sécurité adapté au risque et à la nature des traitements réalisés pour le compte de l'autorité concédante.

Le concessionnaire est autorisé à traiter les données à caractère personnel strictement nécessaires à l'exécution des prestations faisant l'objet du contrat, uniquement sur instruction documentée de l'autorité concédante, agissant en qualité de responsable de traitement.

En matière de confidentialité et de protection des données à caractère personnel, les parties (concessionnaire et autorité concédante) s'engagent à respecter les stipulations suivantes :

- L'obligation de confidentialité : le concessionnaire et le concédant qui, à l'occasion de l'exécution de la concession, ont connaissance d'informations ou reçoivent communication de documents ou d'éléments de toute nature, présentant un caractère confidentiel⁷, sont tenus de prendre toutes mesures nécessaires, afin d'éviter que ces informations, documents ou éléments ne soient divulgués à un tiers qui n'a pas à en connaître
- Les dispositions détaillées l'annexe n° 1 portant sur le traitement des données à caractère personnel (conformément à l'article 28 du RGPD) qui fait partie intégrante du contrat.

⁷ une information confidentielle désigne toute information de quelque nature (y inclus la méthodologie, la documentation, les informations ou le savoir-faire), sous quelque forme que ce soit (y inclus sous forme orale, écrite, magnétique ou électronique), sur tout support dont le concédant est propriétaire ou titulaire, et qui est communiquée au concédant, ou obtenue de toute autre façon par ce dernier dans le cadre de ses relations avec le concédant. Le concessionnaire et son personnel, et le cas échéant ses sous-traitants, ne peuvent l'utiliser que pour l'accomplissement des prestations prévues dans la présente concession.

Le non-respect de la présente clause pourra entraîner l'application des pénalités prévues à l'article XIX du présent cahier des charges, sans préjudice des autres sanctions contractuelles ou légales applicables.

ARTICLE XIV - OBLIGATION DE RESULTAT

Le concessionnaire a une obligation de résultat. Il garantit le bon fonctionnement du service concédé et assure l'ensemble des tâches qui lui sont dévolues.

Il devra ajuster au besoin sa ressource humaine en cas d'absence du personnel qu'il met à disposition ou en cas de changement de fréquentation (à la hausse comme à la baisse). Il s'engage à appliquer tous les textes réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale, législation du travail et de fiscalité.

En cas de force majeure ou de baisse exceptionnelle et temporaire d'activité, un service minimum pourra être mis en place par le concessionnaire, sous réserve de l'accord préalable du rectorat et à condition que cette adaptation ne porte pas atteinte à la continuité de service ni aux exigences essentielles de qualité, de sécurité alimentaire et d'accessibilité tarifaire prévues par la concession.

En cas de manquements répétés du concessionnaire, le contrat de concession pourra être résilié pour faute (cf. article IX).

ARTICLE XV - DISPOSITION FINANCIERES

XV.1 Forme et contenu des prix :

Les prix des repas sont unitaires. Ils sont réputés avoir été établis à la date limite de dépôt des offres, compte tenu de tous les éléments susceptibles d'avoir influé sur leur montant jusqu'à cette date. Le candidat devra avoir pris la précaution, et ce dans un souci d'équité, de prendre en compte dans sa proposition les conditions de variations économiques prévisibles.

Les tarifs applicables seront basés sur les prix unitaires fixés dans l'annexe financière relative aux prix des repas qui seront réglés exclusivement par les convives. Ces prix comprennent **toutes les dépenses résultant de l'exécution des prestations** incluant tous les frais généraux, impôts, taxes, charges frappant le service de restauration, et doivent assurer au concessionnaire une marge pour risques et bénéfices. Ils sont réputés être établis sur la base des conditions économiques du mois précédant la date de remise des offres. Tous les frais autres et annexes à la réalisation des prestations sont à la charge exclusive du concessionnaire.

Le taux de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA) est celui en vigueur au moment de l'exécution des prestations faisant l'objet de cette concession de service.

XV.2 Révision de prix :

Les prix TTC maximum des repas, hors déduction de la subvention PIM restauration demeurent fermes durant la première année d'exécution du contrat. Ils pourront faire l'objet d'une révision annuelle, à la hausse comme à la baisse, à compter du 1^{er} novembre 2027 (soit la deuxième année d'exécution).

La révision de prix n'est pas automatique. Elle intervient à la demande du concessionnaire, sous réserve de la transmission des éléments justificatifs nécessaires et de leur validation par l'autorité concédante.

La révision de prix devra être présentée par le concessionnaire avec un préavis minimum de trente (30) jours calendaires avant la date anniversaire du contrat (soit la date de démarrage des prestations fixée au 1^{er} novembre) par courrier électronique à l'adresse ce.draae@region-academique-paca.fr.

La révision est calculée par application de la formule suivante :

$$Pr = Po \times In / Io$$

Pour l'application de cette formule :

Pr = prix TTC maximum révisé applicable à compter du 1^{er} novembre de l'année considérée ;

Po = prix TTC maximum en vigueur avant révision ;

In = dernière valeur publiée, à la date d'établissement du prix révisé, de l'indice INSEE des prix à la consommation - ensemble des ménages - nomenclature COICOP 11.1.2 – Cantines, cafétérias, et réfectoires, identifiant 011817748 ;

Io = valeur du même indice retenue lors de la précédente révision ou, pour la première révision, valeur publiée au mois de remise des offres.

Dans tous les cas, la hausse résultant de l'application de cette formule ne pourra excéder 2,5 % par an par rapport aux prix TTC maximum en vigueur avant révision.

Aucune hausse minimale annuelle n'est garantie au concédant. Lorsque l'application de la formule conduit à une variation nulle ou négative, les prix sont maintenus ou révisés à la baisse selon le résultat de la formule.

Tous les calculs se feront à 2 décimales maximum.

La demande de révision devra être accompagnée, a minima, des éléments suivants :

- Le détail du calcul de révision appliquée ;
- Les valeurs de l'indice retenues pour In et Io ;
- Le tableau des prix en vigueur avant révision ;
- Le tableau des prix révisés proposés ;
- Le prix TTC maximum après déduction de la subvention PIM restauration pour les convives éligibles.

A défaut de la transmission de ces éléments avant le 30 septembre de l'année en cours, la demande de révision sera réputée caduque et ne pourra être prise en compte au titre de l'année considérée.

La subvention PIM restauration est déduite du prix TTC maximum ainsi révisé, selon son montant applicable et en vigueur à la date de la demande de révision.

En cas de disparition, de suspension ou de modification substantielle de l'indice de référence, il sera fait application de l'indice de remplacement publiée par l'INSEE ou, à défaut, d'un indice présentant un objet équivalent et représentatif de l'évolution des prix des prestations de restauration collective.

Exemple :

L'indice INSEE des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Nomenclature Coicop : 11.1.2 – Cantines, identifiant 001763786 ayant été arrêté en 2025, l'indice des prix à la consommation - ensemble des ménages - nomenclature COICOP 11.1.2 – Cantines, cafétérias, et réfectoires, identifiant 011817748 est considéré comme un équivalent.

ARTICLE XVI - CONTROLE ET SUIVI DES PRESTATIONS

XVI.1 Contrôle :

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

À tout moment, le Rectorat (ou des organismes mandatés par lui) peut procéder à tous les contrôles qu'il juge nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution au regard de la concession.

Ces contrôles pourront porter notamment sur :

- La qualité des produits utilisés et leur conformité aux engagements (provenance, traçabilité...) ;
- La composition de menus et des plats et le respect des exigences de grammage ;
- Les règles de salubrité et d'hygiène (denrées, matériels, locaux, personnels...) et plus généralement la politique de maîtrise des risques et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires ;
- Le nombre et la qualification des personnels (continuité de service, remplacement poste pour poste...)
- La santé et la sécurité au travail des personnels (visites médicales, équipements de sécurité...)

Un audit HACCP pourra être réalisé par un organisme tiers mandaté par le Rectorat.

XVI.2 Suivi :

Le Rectorat exige un suivi permanent de la qualité du service, compte tenu des enjeux qui caractérisent la restauration sociale au sein de son administration.

Une réunion de suivi sera prévue à l'issue du premier mois d'exécution de la concession. Les participants pour le compte du concessionnaire sont obligatoirement le chef de secteur ou son équivalent et le chef-gérant du restaurant.

D'autres réunions pourront être organisées dès lors que des difficultés importantes ou récurrentes sont constatées dans l'exécution des prestations, ou pour la bonne mise en place des prestations.

Durant l'exécution du contrat, le concessionnaire et le rectorat se réuniront à minima deux fois par an afin de veiller au suivi de la qualité des prestations et des prix, d'examiner les résultats des contrôles sanitaires, la fréquentation, la satisfaction des convives... et tout autre sujet d'actualité. En vue de ces réunions, le concessionnaire communiquera au préalable au Rectorat des éléments de suivi relatifs à l'activité, aux repas servis et produits utilisés. Il pourra proposer des pistes d'amélioration et d'innovation en matière de menus, d'aliments servis et des animations.

Le concessionnaire transmettra chaque mois au rectorat un état récapitulatif des repas servis aux agents éligibles à la PIM, dans les conditions prévues par la convention financière ad hoc. Il transmettra en outre, selon une périodicité trimestrielle, un état de suivi de la fréquentation, du chiffre d'affaires généré, des réclamations, des incidents éventuels et des actions correctives mises en œuvre.

Il devra réaliser, à ses frais, une enquête annuelle sur son offre de restauration auprès des convives et en rendra compte au Rectorat.

Le Rectorat se réserve également le droit de procéder à des enquêtes de satisfaction auprès des personnels du site concerné par cette concession.

XVI.3 Rapport annuel :

En application des articles L3131-5, R3131-2 à R3131-4 du Code de la commande publique, le concessionnaire produit chaque année un rapport comportant notamment les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution du contrat de concession et une analyse de la qualité des services.

Ce rapport annuel devra être transmis au Rectorat avant le 1^{er} juin, il comprendra une partie technique et une partie financière.

Ce compte rendu d'exploitation technique et financier devra notamment contenir :

- **Partie financière :**
 - Le résultat de l'exploitation de la concession présentant la somme des produits et charges détaillées ;
 - Une analyse des dépenses et des recettes y compris en matière de personnel, liées à la concession et nécessaires à la continuité du service public ;
 - L'état des impayés des convives détenteurs de carte/compte.
- **Partie technique :**
 - Un état récapitulatif de l'utilisation des produits certifiés durable ou sous signe d'origine et de qualité (dont bio) en précisant la part de ces produits dans l'ensemble des denrées alimentaires distribuées ;
 - Un état de l'évolution du personnel faisant apparaître les éventuelles modifications apportées dans l'organisation du service pouvant impacter les prestations ;
 - Une analyse de la qualité des services, comportant tout élément qui permette d'apprécier la qualité du service exploité et les mesures proposées par le concessionnaire pour une meilleure satisfaction des usagers (enquête annuelle de satisfaction, mesures correctives, évolution, indicateurs...).

ARTICLE XVII - REGLEMENTATION

Les prestations du concessionnaire doivent être conformes à l'ensemble des textes français et européens en vigueur. Le fait de ne pas énumérer les normes et règlements applicables ne peut être pris pour argument d'ignorance par le concessionnaire, celui-ci étant réputé les connaître.

La proposition du concessionnaire peut comporter des engagements supplémentaires.

ARTICLE XVIII - ASSURANCE

Le concessionnaire atteste qu'il est détenteur d'une police d'assurance le garantissant contre les conséquences pécuniaires de tout dommage corporel, incorporel, immobilier ou mobilier, engageant

sa responsabilité civile ou celle de son personnel et causé par la conduite des prestations prévues par le présent contrat ou les modalités de leur exécution.

Il lui appartient, en conséquence, de contracter toutes polices d'assurance nécessaires à la couverture des risques encourus dont il a apprécié la portée du fait de la concession.

Il doit produire, à toute demande du Rectorat, une attestation de son assureur indiquant la nature, le montant et la durée de la garantie. Si cette attestation ne couvre pas la durée du contrat, le concessionnaire s'engage à produire la ou les attestation(s) nécessaire(s) à la couverture de la durée totale de la concession.

Les franchises souscrites par le concessionnaire restent à sa charge exclusive.

ARTICLE XIX - PENALITES

Tout manquement du concessionnaire à ses obligations peut donner lieu à pénalités.

Les pénalités sont applicables de plein droit, sans mise en demeure préalable. Les manquements susceptibles de donner lieu à pénalités feront l'objet d'un constat écrit notifié au concessionnaire par tout moyen conférant date certaine (courrier, courriel etc.) Le concessionnaire pourra présenter ses observations dans un délai de 48H00 en jours ouvrés à compter de cette notification. A l'issue de ce délai, l'autorité concédante pourra liquider les pénalités dues et émettre le titre de recette correspondant.

Il est précisé que 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.

Les pénalités suivantes pourront être mises en œuvre :

Domaine	Prestations	Fait générateur	Montant
Service de restauration	Offre alimentaire	Non-respect de la qualité et/ou de la composition de l'offre alimentaire (cf. article XII.1 et XII.2)	100€ HT par jour ouvré et par constatation notifiée au concessionnaire.
Service de restauration	Interruption du service du fait exclusif du concessionnaire	Pas de service ou interruption du service avant 13h30	500€ HT par jour ouvré et par constatation notifiée au concessionnaire.
Service de restauration	Politique tarifaire	Non-respect de la politique tarifaire (cf. article XII.4)	100€ HT par jour ouvré et par constatation notifiée au concessionnaire.
Restauration	Gestion des paiements	Non application de la subvention employeur	100€ HT par jour ouvré et par constatation

		aux agents éligibles (cf. article XII.6.2)	notifiée au concessionnaire.
Restauration	Gestion des paiements	Non-respect des moyens de paiement (cf. article XII.6.1)	100€ HT par jour ouvré et par constatation notifiée au concessionnaire.
RGPD	Confidentialité	Violation de données à caractère personnel (cf. article XIII)	100€ HT par violation