

Affaire suivie par : Miguy PAYET

Tél. : 02.21.86.24.56

Courriel : miguy.payet@ille-et-vilaine.gouv.fr

MARCHE PUBLIC DE SERVICE A PROCEDURE ADAPTEE CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

AU

CCAP N° 23-06-2026-PSR

**Prestations de fournitures de repas en liaison chaude et/ou liaison froide
destinés aux agents affectés dans les services installés sur le site de la
Préfecture d'Ille-et-Vilaine – Bâtiment Armorique et aux fonctionnaires de
police effectuant du travail de nuit et des permanences à l'hôtel de
police de Rennes – 2 lots**

Table des matières

Article 1 : Définition des prestations.....	3/4
Article 2 : Contenu des prestations.....	4/5
Article 3 : Modalités de réalisation de la prestation.....	5/6
Article 4 : Composition des repas.....	6/7
Article 5 : Moyens mis à disposition par l'administration.....	7
Article 6 : Obligations du titulaire.....	7/8

Article 1 : Définition des prestations

Le marché a pour objet une prestation de fourniture de repas en liaison froide et/ou liaison chaude dans l'espace sociale de restauration (ESR) mis à la disposition des agents affectés sur le site de la Préfecture d'Ille-et-Vilaine – Bâtiment Armorique – 81, Boulevard d'Armorique à Rennes, ainsi que pour les fonctionnaires de la police nationale en poste à la l'Hôtel de police de Rennes compte tenu des contraintes liées au travail de nuit et aux permanences des week-ends.

Lot N°1 : Prestation de fourniture de repas en liaison froide et/ou liaison chaude dans l'espace social de restauration (ESR) mis à la disposition des agents affectés dans les services installés sur le site de la Préfecture d'Ille-et-Vilaine– Bâtiment Armorique – 81, Boulevard d'Armorique à Rennes

Pour ce lot, le candidat aura la possibilité de **présenter une offre, pour une ou plusieurs propositions**, parmi les suivantes:

Proposition 1 : Une offre relative à la mise à disposition de frigos connectés avec un approvisionnement quotidien (entrée, plat, dessert) en distinguant le coût de la location mensuelle du frigo et le prix unitaire des repas

Proposition 2 : une solution de point de restauration sur site avec un approvisionnement quotidien (entrée –plat et/ou dessert) , exemple de style Corner Bar ou autres

Proposition 3 : une solution de confection, de livraison et de distribution quotidiennes de repas sur le site d'Armorique (entrée– plat et/ou dessert)

Les solutions proposées seront décrites dans un mémoire technique limité à 20 pages maximum.

Pour les **propositions 1 et 2**, la solution devra intégrer un système de paiement sécurisé en ligne. En outre, **pour la proposition 3**, elle devra intégrer un système de commande et de paiement sécurisé en ligne, offrant aux utilisateurs la possibilité de réserver leurs repas à l'avance et d'effectuer un paiement sécurisé de leur contribution.

L'objectif est de proposer un service de restauration pratique, de qualité, diversifié et sécurisé, tout en optimisant la gestion logistique et administrative liée à la distribution des repas.

Le Titulaire s'engage à fournir cette prestation conformément aux conditions du présent CCP et du CCTP.

Lot N°2 : Prestation de fourniture de repas en liaison froide et/ou liaison chaude par la mise à disposition d'un frigo connecté pour les fonctionnaires de police effectuant du travail de nuit et des permanences à l'hôtel de police de Rennes.

Le candidat présentera une offre relative à la mise à disposition **d'UN frigo connecté de grande capacité avec un approvisionnement quotidien** (entrée, plat, dessert) en distinguant le coût de la location mensuelle du frigo et le prix unitaire des repas. La solution devra intégrer un système de paiement sécurisé en ligne.

L'objectif est de proposer un service de restauration pratique, de qualité, diversifié et sécurisé, tout en optimisant la gestion logistique et administrative liée à la distribution des repas.

Le Titulaire s'engage à fournir cette prestation conformément aux conditions du présent CCP et du CCTP.

Article 2 : Contenu des prestations

Lot N°1 : Prestation de fourniture de repas en liaison froide et/ou liaison chaude dans l'espace sociale de restauration (ESR) mis à la disposition des agents affectés dans les services installés sur le site de la Préfecture d'Ille-et-Vilaine– Bâtiment Armorique – 81, Boulevard d'Armorique à Rennes

Le titulaire doit être capable d'assurer la fourniture de repas aux agents publics exerçant sur le site du bâtiment Armorique dans le cadre de leur pause déjeuner, du lundi au vendredi inclus, hors jours fériés.

Dans le cadre de la proposition N°3, le candidat proposera un mode de fonctionnement qui permet de garantir le maintien de la chaîne du froid et/ou du chaud.

Ce mode de fonctionnement intégrera également une livraison sécurisée afin que chaque agent doit être en mesure de récupérer sa commande lors de chaque pause déjeuner.

Ces modalités sont laissées à la libre appréciation de chaque candidat.

Pour les mois de juillet et août (congés estivaux), le titulaire s'assurera qu'il est également en mesure d'assurer la fourniture de ces repas dans les conditions similaires.

En cas de fermeture de l'entreprise pour cette période estivale, le titulaire proposera une alternative afin de maintenir la continuité de la prestation de restauration.

Le volume estimé est de 1467 repas par mois. La prestation fonctionne actuellement par la mise à disposition de 3 frigos connectés dans l'enceinte de l'ESR.

Ces quantités sont données à titre indicatif et n'engagent pas le pouvoir adjudicateur.

Lot N°2 : Prestation de fourniture de repas en liaison froide et/ou liaison chaude par la mise à disposition d'un frigo connecté pour les fonctionnaires de police effectuant du travail de nuit et des permanences à l'hôtel de police de Rennes.

Le titulaire doit être capable d'assurer la fourniture de repas aux fonctionnaires de police exerçant sur le site de l'Hôtel de police de la DIPN de Rennes dans le cadre de :

- leur pause de nuit du lundi au dimanche inclus, y compris les jours fériés.
- leurs pauses déjeuner et dîner lors des permanences du week-end

Le volume estimé est de 340 repas par mois. La prestation fonctionne actuellement par la mise à disposition d'UN frigo connecté dans l'enceinte de la Direction interdépartementale de la police nationale (DIPN) de Rennes.

Ces quantités sont données à titre indicatif et n'engagent pas le pouvoir adjudicateur.

Ces prestations seront réalisées sur les procédés de la liaison froide et/ou liaison chaude, conformément aux textes en vigueur fixant les conditions d'hygiène applicables pour la restauration collective.

Le repas est un moment important, où une prestation de qualité doit être offerte tant sur :

- Le plan hygiénique : repas sain,
- Le plan nutritionnel : repas équilibré, varié, digeste, servi en quantité suffisante, garant d'une bonne santé ;
- Le plan organoleptique : repas bon et bien présenté.

La qualité nutritionnelle des repas est un enjeu essentiel des prestations prévues dans le présent marché.

Par ailleurs, une attention toute particulière sera donnée aux valeurs environnementales et au développement durable, notamment la qualité de l'approvisionnement (circuits courts, recours à l'agriculture biologique...) et la réduction des déchets (lutte contre le gaspillage alimentaire, tri et recyclage).

Le titulaire s'engage dans l'exécution de sa mission à respecter les textes législatifs et les spécifications techniques présents et à venir :

- Réglementation française de portée générale et professionnelle ;
- Réglementation communautaire ;
- Normes françaises
- L'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques effectuant le même type de prestation.

Article 3 : Modalités de réalisation de la prestation

Lot N°1 : Prestation de fourniture de repas en liaison froide et/ou liaison chaude dans l'espace sociale de restauration (ESR) mis à la disposition des agents affectés dans les services installés sur le site de la Préfecture d'Ille-et-Vilaine- Bâtiment Armorique – 81, Boulevard d'Armorique à Rennes

A- Dans le cadre la proposition N°1 : frigos connectés

Les frigos sont **approvisionnés tous les jours**, en début de matinée, sur le site de l'ESR afin que les agents puissent disposer d'une gamme de menus **leur permettant d'effectuer leur choix avant leur pause déjeuner.**

B- Dans le cadre la proposition N°2 : point de restauration sur site

Le titulaire procède à **une livraison sur le site de l'ESR à partir de 11h00**. Il met à la disposition des agents une gamme de menus (entrée, plat, dessert) **leur permettant d'effectuer leur choix au moment de leur pause déjeuner.**

C– Dans le cadre la proposition N°3 : livraison et distribution de repas

Les **commandes** sont effectuées **jusqu'à 12h00 la veille** pour une livraison à 11h15 au plus tard le lendemain sur le lieu de restauration. Le prestataire peut proposer pour la passation des commandes, une tranche horaire différente au regard de son mode de fonctionnement.

La solution doit intégrer un système de commande et de réservation en ligne, offrant également aux utilisateurs, la possibilité de réserver leur repas à l'avance.

Quelle que soit la solution retenue par le pouvoir adjudicateur, le titulaire est engagé contractuellement par ces délais. Il fournira, en annexe de la facturation, un état récapitulatif des commandes.

Lot N°2 : Prestation de fourniture de repas en liaison froide et/ou liaison chaude par la mise à disposition d'un frigo connecté pour les fonctionnaires de police effectuant du travail de nuit et des permanences à l'hôtel de police de Rennes.

Le frigo est approvisionné tous les jours, en début de matinée sur le site de l'Hôtel de police de Rennes afin que les agents puissent disposer d'une gamme de menus leur permettant d'effectuer leur choix avant leur pause du midi et du soir.

Lors de l'approvisionnement du frigo, le titulaire veillera à ce que les agents de police qui travaillent de nuit et de permanence les week-ends et les jours fériés disposent de menus en nombre suffisant afin de leur permettre de déjeuner et de dîner.

Pour permettre un approvisionnement conforme aux besoins, le candidat a la possibilité de proposer un frigo de plus grande capacité par rapport au matériel actuellement en fonctionnement sur le site.

Les repas sont livrés en liaison chaude et/ou froide au sein de l'ESR d'Armorique et de la cafétéria principale de l'Hôtel de police de Rennes.

Les plats sont conditionnés dans des contenants recyclables ou réutilisables et compatibles au réchauffage par four à micro-ondes si besoin.

Les produits jetables à usage alimentaire doivent être conformés aux dispositions du décret du 30 août 2016 relatif aux modalités de mise en œuvre de la limitation des gobelets, verres et assiettes jetables en matière plastique.

L'objectif est de proposer un service de restauration pratique, de qualité, diversifié et sécurisé, tout en optimisant la gestion logistique et administrative liée à la distribution des repas et à la gestion des déchets associés.

Article 4 : Composition des repas

La constitution des repas garantit une quantité correspondant à un apport énergétique journalier ciblant une catégorie dite d'adultes actifs.

Les objectifs nutritionnels tendent à respecter ceux préconisés par l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) :

- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents entre autres de produits crus pour les apports en vitamines ;
- Diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras ;
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés ;
- Augmenter les apports de fer ;
- Augmenter les apports calciques ;
- Limiter la consommation de sel dans l'alimentation.

Il est demandé au titulaire de porter une attention particulière sur l'aspect gustatif des menus proposés, ainsi que sur la diversité des propositions.

Le repas servi se compose à minima de :

- Un plat protidique
- Et d'un périphérique (entrée ou dessert)

Dans l'hypothèse où, en cas de force majeure, le titulaire est dans l'impossibilité de livrer des repas, ou si pour une raison imprévisible le système de restauration en place est dans l'impossibilité de fonctionner, le titulaire est tenu de livrer des repas de substitution de qualité nutritionnelle équivalente.

Article 5 : Moyens mis à disposition par l'administration

L'administration met à disposition des réfrigérateurs disposés dans l'ESR sur le site d'Armorique et pour le stockage des repas livrés par le titulaire.

Des fours pour réchauffer les plats (type micro-onde) disposés dans cette salle permettent la remise en température des repas avant consommation.

L'Hôtel de police de Rennes dispose dans sa cafétéria principale et ses différents ESR des mêmes types de matériels.

Article 6 : Obligations du titulaire

Les denrées utilisées dans la confection des repas répondent aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à l'une d'entre elles. Elles sont en outre conformes aux textes réglementaires en vigueur.

Il sera privilégié dans la mesure du possible l'utilisation de produits frais, non transformés et issus de circuits courts.

En effet, le titulaire est encouragé à développer l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable ainsi que l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (P.A.T.). Les projets alimentaires territoriaux ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines.

Il est souhaité que le titulaire ait recours, pour la préparation de ses mets, à des produits frais de qualité respectueux de l'environnement et du développement durable. Le titulaire devra être à même de fournir tout élément justificatif probant, justifiant du pourcentage de produits biologiques cuisinés dans ses préparations. Des pénalités pourront être appliquées par rapport à la non-fourniture de ces éléments ou en cas de non atteinte des seuils ici fixés.

Le titulaire devra être en mesure de justifier du respect des prescriptions réglementaires et/ou portées au présent cahier des charges et/ou prévues dans son offre qui lui sont opposables (fourniture de justificatifs attestant de la conformité sanitaire, de la qualité, du type et/ou de l'origine des principales denrées utilisées pour la préparation des mets,).

Le titulaire fournit à l'administration une copie du Plan de Maîtrise Sanitaire incluant les procédures HACCP qu'il a mis en place dans ses propres locaux.

Ces documents devront être fournis annuellement avant la date prévue de reconduction du marché.

En matière d'assurances, le titulaire est assuré de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir, notamment en cas d'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement pouvant survenir.

Le titulaire s'engage à dûment respecter les dispositions propres à la confidentialité et à la protection des données personnelles.

Fait à _____, le _____
Lu et approuvé ,
Le titulaire