

MARCHÉ PUBLIC DE SERVICES

Marché n° 26-17

Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)
en date du 03 juillet 2026

**Prestations de restauration collective et de prestations
associées sur le site de France Éducation international**

Table des matières

1. INTRODUCTION	3
2. OBJET DU MARCHÉ	3
2.1. Définitions.....	4
3. PRESENTATION GENERALE DU SITE.....	4
3.1. Présentation du site	4
3.2. Données clefs du site.....	5
3.3. Les espaces de restauration.....	5
4. LES PRESTATIONS DE RESTAURATION	5
5. LES OBJECTIFS DU MARCHE	6
5.1. Objectifs généraux	6
5.2. Objectifs techniques	7
5.3 Objectifs qualitatifs	9
5.4 Objectifs environnementaux et de développement durable	10
5.5 Objectifs d'ouverture de site	10
5.6 Situations d'urgence.....	10
6. PRESENTATION DETAILLEE DES PRESTATIONS SERVIES DANS L'ESPACE SELF-SERVICE AU DEUXIEME ETAGE.....	11
6.1 Service du petit déjeuner	11
6.2 Service du déjeuner en formule self-service.....	13
6.3 Service du dîner en formule self-service	16
6.4 Dispositions applicables aux prestations servies dans l'espace self-service	17

7. PRESENTATION DETAILLEE DES PRESTATIONS SERVIES DANS LA SALLE A MANGER AU PREMIER ETAGE.....	17
7.1 Déjeuner ou dîner de travail standard.....	18
7.2 Déjeuner et dîner de travail amélioré	19
7.3 Illustration de l'activité de restauration.....	20
7.4 Déjeuner protocolaire.....	20
7.4 Prestation apéritive	21
7.5 Dispositions applicables aux prestations servies en Salle à manger.....	21
8. PRESENTATION DETAILLEE DES PRESTATIONS DE PAUSES CAFE	23
8.1 Café d'accueil.....	24
8.2 Pause- café boissons uniquement	24
8.3 Pause-café avec pièces sucrées	24
8.3 Pause-café protocolaire	25
8.4 Pause conviviale des agents.....	26
9. PRESENTATION DETAILLEE DES PRESTATIONS ASSOCIEES	26
9.1 Offre de restauration rapide à emporter	26
9.2 Redistribution des invendus en fin du service du déjeuner.....	27
9.3 Distributeurs automatiques.....	27
9.4 Gestion de l'eau des salles de réunion et des chambres	30
10. SPECIFICITES QUALITATIVES ET QUANTITATIVES.....	31
10.1 Références générales et particulières	31
10.2 Production culinaire.....	31
10.3 Objectifs nutritionnels.....	32
10.4 Grammages.....	32
10.5 Qualité des denrées	32
11. HYGIENE, SECURITE, CONDITIONS DE TRAVAIL ET INCENDIE	33
12. EXECUTION DES PRESTATIONS DE RESTAURATION	34
12.1 Personnel.....	34
12.2 Locaux.....	36
12.3 Matériels.....	37
12.4 Tri sélectif et biodéchets.....	38
12.5 Fluides et énergie	38
12.6 Suivi sanitaire.....	38
13. VERIFICATION DE L'EXECUTION DE LA PRESTATION	39
14. LIMITES DE LA PRESTATION	41

1. INTRODUCTION

France Éducation international (FEI) est un établissement public national à caractère administratif créé par le décret n°87-325 du 12 mai 1987, régi par les articles R314-51 et suivants du code de l'Éducation, placé sous la tutelle du ministère de l'Éducation nationale.

Le site de Sèvres constitue le siège de France Éducation international.

Ce site regroupe les espaces de travail des agents de FEI au nombre de 288 ainsi qu'une infrastructure d'accueil de colloques, de conférences et de séminaires, elle-même constituée d'un service hôtelier de 90 chambres dédiées au logement des participants, deux restaurants, 11 salles de réunions, des espaces de réception ainsi que des espaces de détente. FEI utilise cette infrastructure pour ses propres formations et séminaires et la met à disposition d'institutions françaises et internationales intervenant dans le domaine de l'éducation.

Installé dans le cadre historique de l'ancienne manufacture de porcelaine de Sèvres, FEI perpétue une longue tradition d'accueil depuis sa création en 1945, accueillant de nombreux invités : cadres de l'enseignement, experts internationaux, partenaires institutionnels, et délégations étrangères de haut niveau.

FEI a entrepris en juin 2024 la rénovation de la totalité de ses espaces de restauration, cuisine et salles. Depuis le début des travaux, FEI ne dispose pas de service de restauration sur place.

Le projet de rénovation des espaces de restauration doit permettre aux agents de bénéficier d'un service de restauration de qualité et s'inscrit dans une volonté d'ouverture du site à l'ensemble des acteurs de la coopération internationale dans le monde de l'éducation, dans des conditions très confortables, permettant aux invités de vivre une expérience agréable et constructive favorisant ainsi les échanges et prolongeant les recherches et projets au-delà de leur séjour.

Le service de restauration revêt une importance particulière pour ses invités eu égard à la renommée de la gastronomie française à l'international.

FEI envisage la reprise de l'activité de restauration sur place, une fois le chantier terminé, en janvier 2027 sous réserve de l'évolution du chantier.

L'activité de restauration souhaitée nécessite pour FEI d'externaliser ces prestations auprès d'un professionnel.

2. OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la gestion de la restauration collective et des prestations associées pour le site de France Éducation international à Sèvres.

Il s'agit d'un marché global incluant les prestations de base suivantes :

- Restauration en self-service ;
- Restauration servie à table ;
- Petit-déjeuner et pause ;
- Distribution automatique ;
- Restauration protocolaire.

Les prestations et conditions d'exécution par le titulaire sont définies dans le présent CCTP afin que celui-ci fournisse aux usagers un service de qualité au meilleur coût dans le cadre d'une gestion saine d'exploitation.

L'ensemble des prestations décrites et constitutives du présent marché font l'objet d'une obligation de résultat.

2.1. Définitions

Pour satisfaire une lecture fluide de la suite des présentes, les expressions et/ou mots suivants sont utilisés pour désigner :

- CCTP : Cahier des Clauses techniques particulières
- FEI : France Éducation international
- Titulaire du marché : Société de restauration collective choisie à l'issue de la procédure d'appel d'offres,
- ALE : Service de l'accueil et de la logistique événementielle,
- Agents : Personnels de FEI,
- Invités : Invités de FEI et participants aux événements,
- Logés : personnes bénéficiant d'un hébergement à FEI,
- Commensaux : Personnels de structures municipales ayant accès au restaurant en self-service,
- Passagers : convives de passage occasionnellement au self-service

3. PRESENTATION GENERALE DU SITE

3.1. Présentation du site



Construit en 1756, le bâtiment d'origine de la manufacture de porcelaine de Sèvres abrite France Éducation international depuis 1945.

France Éducation international est l'opérateur, à l'international, du ministère de l'Éducation nationale.

Ses missions, qui s'inscrivent dans le cadre des priorités du gouvernement en matière de coopération internationale, s'articulent autour de trois axes d'activité :

- la coopération dans les domaines de l'enseignement scolaire, de la formation technique et professionnelle et de l'enseignement supérieur ;
- l'appui à l'enseignement du/en français dans le monde, par la formation de formateurs et de cadres éducatifs et par l'évaluation linguistique ;
- la mobilité internationale, à travers des programmes d'échange d'assistants de langue et d'enseignants ainsi que la reconnaissance des diplômes étrangers.

3.2. Données clefs du site

Critères	Données générales
Localisation	1 avenue Léon Journault – 92310 Sèvres
Bâtiment	Bâtiment de quatre étages, superficie de 12 000 m2
Nombre de chambres	90
Nombre de salles de réunion	11
Nombre de salles de restaurant	2
Nombre d'agents	288 à ce jour
Présence des agents sur site en %	Lundi 60 %, mardi 80 %, mercredi 50 %, jeudi 60 %, vendredi 30 %

3.3. Les espaces de restauration

Les espaces de restauration se répartissent sur trois niveaux et sont en cours de rénovation dans leur totalité. Les plans des espaces de restauration sont fournis en annexe :

- **Annexe 1 Rez de chaussée** : accès livraison, vestiaires, légumerie, chambres froides et réserves, local poubelle,
- **Annexe 2 Premier étage** : Salle à manger, office et laverie, Salle Café, tisanerie, vestiaire complémentaire pour les personnels intérimaires.
- **Annexe 3 Deuxième étage** : cuisine, plonges batterie et self, salle de distribution en libre-service, restaurant du self-service, terrasse.

4. LES PRESTATIONS DE RESTAURATION

Les prestations de restauration concernent les différentes activités de :

- Restauration à caractère social en self-service,
- Restauration événementielle et protocolaire,
- Mise à disposition de pauses café,
- Service de petit déjeuner,
- Exploitation de la distribution automatique dans les tisaneries, espace de détente et des fontaines à eau

Modes et lieux de restauration ouverts sur le site synthétisés ci-dessous :

Espace de restauration	Prestations proposées	Mode de service
Salle du self-service, Etage 2	Offre de petit-déjeuner et pauses, offre de déjeuner des agents, Offre de déjeuner et dîner événementiels.	Service assisté et libre-service
Salle à manger, Etage 1	Offre de déjeuner et dîner événementiels, offre de restauration protocolaire.	Service à table
Espace tisanerie du self-service, Etage 2	Offre de distribution automatique de boissons chaudes et fontaine à eau	Libre-service
Espace tisanerie de la salle Café, Etage 1	Offre de pause-café sur place ou dans les salles de réunion	Service assisté et libre-service
Espace de détente de la salle Café, Etage 1	Offre de distribution automatique de boissons fraîches et chaudes, Snacking, disponible 24/24 Offre de restauration rapide le midi : Sandwichs	Libre-service

5. LES OBJECTIFS DU MARCHE

5.1. Objectifs généraux

Les objectifs généraux de la consultation sont les suivants :

- **L'équilibre budgétaire** de la structure repose sur l'activité de base du self-service à laquelle sont associées les prestations de petit déjeuner, pause, repas servis et distribution automatique. Le fonctionnement est adapté à la variabilité de la fréquentation. La mutualisation de la production pour les repas servis en self-service et en la salle à manger favorise l'atteinte de l'équilibre budgétaire recherché,
- **Une production culinaire de qualité** assurée par des personnels qualifiés et une organisation adaptée au besoin,
- **Une variété culinaire au quotidien** qui maintient l'attractivité des prestations proposées et reflète le savoir-faire français,
- **Une offre culinaire flexible, réactive et créative** pour satisfaire les invités de toutes nationalités,
- La complémentarité de l'offre quotidienne par des **services 24/24 et 7/7 de distribution automatique**,
- **Le respect des lois EGALIM et Climat et Résilience** pour les approvisionnements des produits et objectifs RSE,
- **La valorisation de produits issus des circuits courts** grâce à une politique d'achat engagée,
- Une politique RH favorisant **l'égalité Homme/Femme, l'inclusion et la promotion des personnels**,
- **Le bon rapport qualité/prix** des prestations proposées,
- **L'instauration d'une relation de travail fluide et efficace** dans l'exécution du marché,
- **Un suivi exemplaire** au travers d'indicateurs consultables à tout moment par FEI,
- **Une solution monétique globale et fiable** répondant aux besoins des différents types d'utilisateurs,

- **Une expertise et un rôle de conseil** dans la mise en place d'une organisation de travail adaptée à l'outil de production mis à disposition, présentée en détail dans l'offre.

5.2. Objectifs techniques

Matériels

Afin d'atteindre les objectifs de qualité attendus culinaires, **l'outil de production doit être adapté au besoin,**

- Dans ce cadre, **FEI fournit et maintient le gros matériel**, le titulaire du marché s'engage à en faire bon usage et à en prendre soin afin de garantir le maintien en parfait état des installations rénovées à la hauteur des investissements réalisés. Un travail collaboratif et responsable en ce sens est attendu du titulaire qui doit être force de proposition pour atteindre cet **objectif de durabilité**,

La liste des matériels fournis par FEI figure en **annexe 4**.

- **Le titulaire du marché fournit tout le petit matériel nécessaire à la production** (ustensiles de cuisine et petit matériel type robot, mixer...) et à l'entretien des espaces (postes de désinfection). Le titulaire précise dans son offre les matériels nécessaires ainsi que les techniques et méthodes préconisées,
- **Le titulaire du marché fournit les distributeurs de boissons** : fontaine à eau, machines à café et les distributeurs automatiques,
- **Le titulaire du marché fournit le matériel nécessaire à la mise à disposition d'eau dans les salles de réunion et d'eau dans les chambres,**
- L'ensemble du matériel fourni par FEI complété par celui fourni par le titulaire constitue un outil de production complet. **Le titulaire du marché valide le fait que cet outil de production complet lui permet d'assurer l'ensemble des prestations au niveau de qualité attendu et dans le respect de la réglementation en vigueur.**

Système d'encaissement

Le titulaire du marché fournit un système d'encaissement qui permet le règlement des prestations par les usagers de façon physique (sur place) ou en ligne (prépaiement ou réservation),.

Le titulaire du marché fournit les matériels nécessaires à l'encaissement des prestations :

- Caisse au restaurant en self-service,
- Terminal de paiement physique en bout de chaîne de distribution,
- Système de paiement par badge (prépaiement), par CB sans contact et espèces pour l'ensemble des distributeurs,
- Terminal de paiement virtuel pour le rechargement en ligne des badges, l'achat des repas proposés en dehors du self (snacking et invendus en fin de service par exemple),

Le système d'encaissement répond aux besoins de tous les usagers de FEI listés ci-dessous :

Usagers	Objet	Lieu ou modalité
Agents - Badgés	Déjeuner	Self - distribution
Commensaux - Badgés	Déjeuner	Self - distribution
Passagers – sans badge	Déjeuner	Self - distribution
Agents - Badgés	Distributeurs	Salle Café
Commensaux - Badgés	Distributeurs	Salle Café
Invités – sans badge	Distributeurs	Salle Café
Logés – sans badge	Distributeurs	Salle Café
Passagers – sans badge	Distributeurs	Salle Café
Agents - badgés	Machine boissons chaudes	Salle du self-service
Commensaux – badgés	Machine boissons chaudes	Salle du self-service
Invités – sans badge	Machine boissons chaudes	Salle du self-service
Logés – sans badge	Machine boissons chaudes	Salle du self-service
Passagers – sans badge	Machine boissons chaudes	Salle du self-service
Agents	Restauration rapide via l'application	En ligne
Commensaux	Restauration rapide via l'application	En ligne
Agents	Achats invendus via l'application	En ligne

Le titulaire du marché répond aux besoins actuels et s'engage à faire évoluer le système en fonction des évolutions technologiques ou de l'évolution des besoins.

Afin de fluidifier la distribution en self-service, le rechargement des comptes individualisés (Badges) des agents et commensaux via un site internet ou une application fournie par le titulaire est la norme, les règlements en caisse par carte bancaire restent exceptionnels, en solution de dépannage occasionnelle. Les moyens de paiement dématérialisés proposés permettent d'éviter les règlements en espèces.

Chaque compte individualisé (Badge) est rattaché à un groupe tarifaire. La définition des groupes tarifaires relève de la seule responsabilité de FEI. FEI se charge de transmettre les informations au titulaire pour les commensaux. Chaque groupe correspond à un niveau de participation financière de FEI ou des établissements municipaux sur le prix du repas (frais d'exploitation et/ou denrées selon le niveau).

Le titulaire du marché s'engage à gérer les encaissements. Pour éviter toute démarche de recouvrement à la charge du titulaire, les frais de repas sont exigibles aussitôt, aucun solde négatif de compte client n'est toléré.

Une convention de mandat sera signée entre le titulaire du marché et FEI.

Les prestations de snacking font l'objet d'une précommande la veille via l'application fournie par le titulaire avec règlement à la commande. L'achat des invendus en fin de service est effectué via la même application avec règlement à la commande.

Les personnes logées ne disposent pas de badges d'accès et règlent leur petit-déjeuner et repas directement à FEI via le module de restauration du système de gestion hôtelière PMS « Property Management Systems » nommé THAÏS. Le titulaire du marché dispose d'un accès à THAÏS pour contrôler les entrées au petit déjeuner et au self-service le midi et/ou le soir et enregistre les passages pour permettre leur facturation au client par FEI.

Le titulaire du marché prévoit un mode d'accès sans badge à la machine à café du self-service réservé aux invités et logés sans règlement en caisse et aux passagers avec règlement en caisse et présente sa solution dans l'offre.

Communication avec les usagers

Le titulaire du marché met en place une signalétique traditionnelle et installe un écran numérique dans l'espace de distribution. Cet écran est fourni par le titulaire et s'intègre parfaitement dans les espaces pour orienter les convives, afficher le menu du jour, préciser la provenance des produits et leurs allergènes, sensibiliser sur certains aspects : développement durable, programme nutritionnel...

Le titulaire intègre sur un site internet dédié et/ou dans une application ouverte aux convives toutes les informations utiles : menus, repas exceptionnels...

Communication avec le service ALE

La communication entre le service ALE et le titulaire du marché se fait principalement par mail ou par téléphone pour un échange ponctuel d'informations (coordination, question etc.) avec un agent du service ALE, désigné dès l'installation du titulaire du marché et qui sera en charge du suivi des prestations de restauration et sera l'interlocuteur privilégié du titulaire du marché.

Le titulaire présente dans son offre les modalités de transmission au service ALE a minima des informations décrites au paragraphe 13.

Gestion des usagers dans les systèmes d'information de FEI et du titulaire

Comme indiqué ci-dessus, le service ALE donnera un accès au logiciel THAÏS au titulaire pour lui permettre d'avoir une liste à jour des usagers non badgés. Ces derniers ne sont pas intégrés de quelque forme que ce soit dans le système d'information du titulaire (SI).

Les usagers badgés en revanche sont gérés directement dans le SI du titulaire. La liste à jour des usagers est fournie au gérant par le service ALE au moment de son installation, elle est ensuite mise à jour au fur et à mesure via une information au gérant par messagerie en cas de nouvelle entrée mais aussi de sortie. Cette liste contient le nom, le prénom ainsi que la date d'entrée ou de sortie. Ces usagers sont intégrés dans le SI pour créer le badge et initialiser le compte utilisateur qui donne accès à l'espace personnel. La création de l'espace personnel doit rester à la main de l'utilisateur. Le titulaire fournit les détails concernant le fonctionnement de cet espace et les données minimales et strictement nécessaires à son bon fonctionnement.

Le service ALE doit avoir un accès dédié à ce SI pour obtenir un reporting en temps réel des consommations des usagers badgés. Le service ALE peut via cet accès vérifier les dates de passages, la répartition entre subvention et part alimentaire et le solde des comptes utilisateurs.

5.3 Objectifs qualitatifs

Le titulaire du marché garantit la qualité globale de son offre en veillant à rester attractif pour stabiliser la fréquentation.

L'offre culinaire est conçue autour d'une base quotidienne complétée par des offres qui doivent chacune conserver leur différenciation et leur attrait.

La qualité du service renforce l'expérience client à tous les niveaux de prestation.

5.4 Objectifs environnementaux et de développement durable

Le titulaire du marché s'engage à respecter les dispositions légales et réglementaires relatives au développement durable et à la protection de l'environnement. Il s'engage à s'assurer que ses fournisseurs et sous-traitants respectent les mêmes obligations.

Le titulaire du marché s'engage à appliquer toute évolution de la réglementation relative au développement durable tout au long de la durée du contrat.

FEI a défini un plan de responsabilité environnementale dans son contrat d'objectifs et de performance 2027-2030 pour faire de FEI un opérateur modèle de la transition énergétique.

FEI souhaite mener un travail afin d'obtenir la certification ISO 20121 «Système de management responsable appliqué à l'activité événementielle». Cette démarche se construit autour de valeurs fortes : exemplarité, sobriété et devoir d'inclusion.

FEI souhaite promouvoir une alimentation durable et accueillir ses invités dans un cadre éco-responsable. Le titulaire du marché devra respecter les prescriptions décrites dans le présent CCTP et être force de proposition dans tous les aspects de son activité et les exposer dans son offre.

5.5 Objectifs d'ouverture de site

A l'issue des travaux et dans un contexte d'ouverture de site, le titulaire du marché prévoit une phase d'installation, une phase de démarrage et une phase de déploiement et ajuste son organisation tout au long du processus :

- **Phase d'installation** (1 mois avant ouverture) : Le titulaire du marché prend connaissance du site, des matériels, des usages, ajuste son organisation interne. Cette phase est propice à la communication en amont auprès des futurs usagers.
- **Phase de démarrage** (les deux semaines qui suivent l'ouverture) : Un accompagnement renforcé est fourni par le titulaire. L'activité est centrée sur le self-service en premier lieu (petit-déjeuner et déjeuner) avec les prestations annexes de pauses café.
- **Phase de déploiement** (après deux semaines de fonctionnement du self) : Le titulaire déploie l'ensemble des prestations prévues : service de repas événementiels en salle à manger, repas protocolaires, et invendus de fin de service. L'offre de snacking est quant à elle prévue après 3 mois de fonctionnement du self-service, tandis que celle de gestion de l'eau des salles et chambres après 6 mois.

Le calendrier prévisionnel prévoit la mise à disposition des locaux au titulaire du marché à partir du 15 novembre 2026 pour une ouverture effective le 4 janvier 2027.

5.6 Situations d'urgence

Le titulaire du marché s'engage à respecter les directives gouvernementales et à mettre en œuvre tous les dispositifs nécessaires en cas de pandémie du type COVID ou autre pour limiter la propagation des virus et garantir une hygiène et une sécurité maximale.

En cas d'imprévu majeur qui viendrait compromettre la bonne réalisation des prestations prévues, le titulaire s'engage à proposer des solutions alternatives en accord avec FEI.

6. PRESENTATION DETAILLEE DES PRESTATIONS SERVIES DANS L'ESPACE SELF-SERVICE AU DEUXIEME ETAGE

6.1 Service du petit déjeuner

Fiche signalétique

Prestation	Nombre prévisionnel 2027	Nombre prévisionnel 2028	Nombre prévisionnel 2029	Nombre prévisionnel 2030	Horaires semaine	Horaires WE et jours fériés
Petit- déjeuner	4000	6000	7000	8000	7h30/9h00	7h30/10h30

Les chiffres de fréquentation prévisionnelle sont donnés à titre indicatif. Ils ont été calculés sur la base des chiffres de l'année de référence 2019, avant la crise sanitaire Covid-19 et le démarrage du chantier de rénovation des locaux. Dans le cadre d'une réouverture de la partie restauration, la reprise d'activité sera progressive et étalée sur plusieurs années.

Période d'ouverture :

Le titulaire s'engage à fournir des petits déjeuners commandés chaque jour de l'année en dehors des deux périodes de fermeture administrative : pendant la période de fêtes de fin d'année et trois semaines en août.

Le service de petit déjeuner est ouvert à toute personne logée à FEI.

Le service de petit déjeuner est toujours ouvert en semaine. Pour les samedis, dimanches et jours fériés, ce service est soumis à un seuil minimal de 10 logés et dans la continuité d'une formation ou d'un évènement se déroulant sur site.

FEI se réserve le droit d'avancer très exceptionnellement l'heure d'ouverture du petit-déjeuner d'un quart d'heure à 7 h 15, en cas de nécessité impérieuse, par exemple pour faciliter un départ de groupe matinal vers les aéroports ou pour des déplacements en province en car.

Mode de distribution :

Le petit déjeuner est servi dans l'espace self-service au deuxième étage du bâtiment sous la forme d'un buffet disposé en banque de self avec accès à la machine boissons chaudes dans l'espace tisanerie de la salle de restaurant du self-service.

Les convives se restaurent en salle ou en terrasse.

Composition et caractéristiques :

Le petit déjeuner proposé est de type continental. Il est composé de produits durables et de qualité qui selon les familles sont de préférence origine France, respectent la saisonnalité et privilégient les circuits courts.

- Boissons chaudes : thé, café, tisanes, lait ou chocolat en distribution automatique, Produits durables BIO ou équitables ou solidaires
- Sucre
- Pur jus 2 variétés dont orange,

Produits durables BIO ou équitables ou solidaires en contenants réutilisables

- Céréales (2 choix un nature et un muesli),
Produits durables BIO ou équitables ou solidaires, équilibrés en sucre
- Mini-viennoiseries 2 variétés (2 par personne), variante en brioche à trancher,
Pains individuels variés et baguette, alternative de pain sans gluten,
Quantité globale équivalente à 1/3 de baguette par personne,
Produits de boulangerie fabriqués par un artisan local à base de farine de qualité
- Beurre, confitures, miel, chocolat à tartiner,
Produits durables BIO ou équitables ou solidaires, équilibrés en sucre, sans huile de palme, en contenants recyclables ou réutilisables permettant de doser les portions
- Compotes variées, variante salade de fruits,
Produits durables BIO ou équitables ou solidaires, équilibrés en sucre, en contenants recyclables ou réutilisables permettant de doser les portions
- Proposition d'œuf, sous forme alternée d'omelette, œufs brouillés, œufs durs ou à la coque,
Œufs coquille BIO
- Complément de charcuterie à la demande de FEI selon la nationalité des logés,
jambon blanc et/ou jambon sec,
- Laitages, assortiment de yaourts nature non sucrés (lait de vache, brebis, chèvre),
yaourts végétaux et yaourts aux fruits.
Produits durables BIO ou équitables ou solidaires, équilibrés en sucre, en contenants recyclables ou réutilisables
- Fromages, 2 variétés
à la coupe AOP/AOC
- Corbeille de fruits (valeur 1 fruit par personne)
En produits de saison
- Eau plate et gazeuse à disposition dans la salle

Le petit déjeuner est diversifié et propose idéalement quelques variantes de produits au cours d'une même semaine (si la fréquentation le permet) pour éviter la monotonie, par exemple dans le choix de viennoiseries ou de pain ou de fromage, ou encore de jus ou de fruits.

Certains produits ou fabrications sont adaptés à la nationalité des personnes logées, notamment par un ajout de charcuterie sur demande du service ALE ou le choix d'une préparation d'œuf en particulier, mieux adaptée aux habitudes alimentaires des convives.

Les solutions de distribution éco-responsable sont à privilégier et facilitent le dosage.

Le titulaire du marché fournit le distributeur de boissons chaudes et la fontaine à eau. Le titulaire du marché prévoit un mode d'accès libre pour le petit déjeuner à la machine boissons chaudes et présente sa solution dans l'offre.

Modalités de commande :

Le service ALE saisit dans le module de restauration du logiciel THAÏS les réservations de petit-déjeuner des personnes logées. Le titulaire du marché dispose d'un accès au module de restauration de THAÏS pour suivre les prévisions. Le titulaire du marché contrôle l'accès au petit déjeuner et pointe les passages sur le planning prévisionnel journalier établi par numéro de chambre sous forme papier qu'il remet ensuite au service ALE en fin de service pour facturation au client par FEI.

6.2 Service du déjeuner en formule self-service

Fiche signalétique

Prestation de déjeuner en self-service	Nombre de couverts moyen 2027	Nombre prévisionnel 2028	Nombre prévisionnel 2029	Nombre prévisionnel 2030	Horaires
Agents	60	60	60	60	11h30/13h30
Commensaux / passagers	10	10	10	10	11h30/13h30
Invités	20	30	40	50	12h45/14h00
TOTAL	90	100	110	120	

Les chiffres de fréquentation prévisionnelle sont donnés à titre indicatif. Ils ont été calculés sur la base des chiffres de l'année de référence 2019, avant la crise sanitaire et le démarrage du chantier de rénovation. Dans le cadre d'une réouverture de site, la reprise d'activité sera progressive et étalée sur plusieurs années.

Période d'ouverture :

Le titulaire s'engage à fournir des déjeuners en self-service chaque jour de l'année en dehors des deux périodes de fermeture de FEI, l'une pendant la période de fêtes de fin d'année et l'autre trois semaines en août.

Le service de déjeuner en self-service est ouvert :

- Aux agents de FEI,
- Aux commensaux,
- Aux passagers,
- Aux invités, participants aux événements, logés ou pas, en déjeuner de travail.

Le service déjeuner en self-service est ouvert en semaine. Il peut aussi l'être exceptionnellement le weekend pour les déjeuners de travail d'un événement en cours.

Mode de distribution :

Le déjeuner est servi dans l'espace self-service au deuxième étage. Le mode de distribution adopté est le libre-service avec formule linéaire. Les entrées et desserts sont obligatoirement dressés sur assiette et mis à disposition en vitrine. Les convives se restaurent en salle ou en terrasse. La machine boissons chaudes de l'espace tisanerie de la salle de restaurant du self-service est accessible en fin de repas à titre payant ou gratuit selon la catégorie d'utilisateurs (cf. paragraphe 5.2). Une fois le repas terminé, les convives remettent leur plateau sur la desserte prévue à cet effet. Des poubelles permettent un tri des éléments organiques et non organiques.

Composition du plateau pour les agents, commensaux et passagers :

Le plateau de base est composé d'un plat principal obligatoirement et d'un périphérique au choix : une entrée, ou un dessert (dont fruit), ou un laitage, ou un fromage.

Le convive ajoute ensuite les périphériques qu'il souhaite dans les 4 catégories : entrée, dessert, laitage, fromage, ces éléments sont comptabilisés séparément comme « supplément périphérique ». Pour des raisons de gestion, un seul supplément périphérique est accepté par catégorie.

Pour enrayer le gaspillage du pain, le pain est comptabilisé à part sur une base tarifaire très modique mais néanmoins incitative comme « supplément pain ».

Des boissons non alcoolisées peuvent être proposées à la vente par le titulaire comme « supplément boisson ».

Composition du plateau des déjeuners de travail au self des invités :

Le plateau de base est composé d'un plat principal obligatoirement et de deux périphériques au choix parmi les catégories : entrée, dessert (dont fruit), laitage, ou fromage. Il n'existe pas de possibilité de compléter son plateau. Le pain fait partie intégrante du plateau de base invités. Les invités ont accès à la fontaine, s'ils souhaitent une boisson supplémentaire, celle-ci reste à leur charge et est réglée aussitôt en caisse de self. Selon les programmes de formation et le temps imparti, les invités peuvent accéder à la machine boissons chaudes de l'espace tisanerie du self, sans règlement. Le titulaire propose une solution d'accès en ce sens dans son offre (cf. paragraphe 5.2).

Structure du repas :

Le titulaire propose chaque jour :

- 3 entrées : 3 froides ou 2 froides et 1 chaude dressée sur assiette ou à la minute
- 3 plats principaux : 1 viande, 1 poisson, 1 végétarien
- 2 accompagnements : 1 légume, 1 féculent
- Fromage : 2 variétés dressées sur assiette,
- Laitage : 3 variétés (yaourt nature, yaourt végétal, yaourt aux fruits)
- Dessert : 3 variétés dont un fruit (pâtisserie, entremets, dessert à base de fruits, fruits entiers)
- Pain individuel
- Eau plate et gazeuse en libre-service en carafe

Le choix minimum doit être présenté du début à la fin du service et dans le cas exceptionnel d'une rupture de plat, un plat de même type doit être présenté.

Dans le cas où des plats qui n'auraient pas été servis un jour seraient représentés le lendemain, et ce dans la limite du règlement régissant la conservation des aliments, ces plats ne sauraient se substituer aux plats initialement servis ce jour.

Tous les hors d'œuvre, plats principaux (viande, poisson et plat végétarien), légumes, fromage, et desserts devront être différents à chaque service et n'être proposés qu'une fois par semaine.

Le titulaire du marché a toute latitude pour développer des prestations qui lui paraîtraient susceptibles de correspondre aux attentes des usagers, dans les limites de la législation et après accord du responsable du service ALE ou son représentant.

Un repas de fin d'année dit « repas de Noël » est prévu. Il comporte un choix de 3 entrées, 3 plats (1 viande, 1 poisson, 1 végétarien), une assiette de fromage ainsi qu'un choix de 2

desserts le tout de qualité supérieure. Les plats retenus pour ce repas sont approuvés par le Directeur général de FEI.

Divers :

Le titulaire du marché met à disposition des convives un bar à condiment : sel, poivre, vinaigrette, vinaigre, huile d'olive, mayonnaise, ketchup, moutarde, jus de citron, sucre en poudre...

Le titulaire du marché met à disposition en nombre suffisant des carafes propres à proximité de la fontaine pour l'eau plate et l'eau gazeuse. Les convives ont la possibilité de consommer de l'eau à volonté mise à leur disposition gratuitement.

Les contenants plastiques sont exclus pour les boissons proposées à la vente par le titulaire du marché. Les boissons sélectionnées sont qualitatives et saines.

Le titulaire du marché fournit des serviettes en papier et des serviettes imprégnées pour les plats le nécessitant.

Le titulaire du marché est force de proposition de solutions durables dans les modes de distribution qu'il présente dans son offre.

Le titulaire propose des animations. La périodicité, le programme et les thèmes de ces animations sont à déterminer avec le responsable du service ALE ou son représentant. Elles resteront mesurées et élégantes et seront l'occasion, outre quelques événements festifs traditionnels comme le repas de Noël, de mettre en valeur un produit de saison ou un produit d'exception, d'encourager la démarche environnementale, de découvrir de nouvelles saveurs. Ces animations sont à la charge du titulaire en ce qui concerne l'organisation.

Elaboration des menus et plan alimentaire :

Le projet de menu est établi pour un mois.

Le plan alimentaire est validé par un diététicien qui travaille en étroite collaboration avec l'équipe de restauration sur place afin que les propositions soient les mieux adaptées aux besoins et spécificités de FEI.

Pendant le mois courant, les convives ne revoient pas plus deux fois le même plat cuisiné.

Les plats proposés tiennent compte de la saison, en favorisant les produits frais.

La présentation du projet par le titulaire du marché fait l'objet d'une commission qui se tient, au plus tard le lundi matin précédant ledit mois. Le responsable du service ALE ou de son représentant effectue toute modification nécessaire et valide le projet.

Les menus effectivement servis doivent être conformes au projet mis au point. Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à conditions que celles-ci :

- soient imposées par des contraintes sanitaires ou soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas et ne modifient pas sa valeur nutritionnelle,
- n'aient pas pour effet d'augmenter le prix initialement prévu,

- soient communiquées au responsable du service ALE ou son représentant au plus tard dans la journée qui précède le repas.

FEI se réserve le droit de demander certaines modifications en cours de mois et en bonne intelligence avec le titulaire du marché pour satisfaire l'ensemble de ses invités, en particulier en raison de leur nationalité.

Le titulaire assure l'affichage des menus avant l'entrée de la zone de distribution et communique les informations via l'application et les transmet au service ALE pour publication sur l'intranet de FEI.

Denrées :

Les spécificités qualitatives et quantitatives communes au repas servis en self-service le midi ainsi que les exigences particulières à prendre en compte sont décrites au chapitre 10.

6.3 Service du dîner en formule self-service

Fiche signalétique

Prestation de dîner en self-service	Nombre prévisionnel de couverts en 2027	Nombre de soirs dans l'année	Nombre prévisionnel de couverts de 2028 à 2030	Nombre de soirs dans l'année	Horaires
Dîner self	500	20	700 à 1000	30 à 40	19h00/20h00

Les chiffres de fréquentation prévisionnelle sont donnés à titre indicatif. Ils ont été calculés sur la base des chiffres de l'année de référence 2019, avant la crise sanitaire et le démarrage du chantier de rénovation. Dans le cadre d'une réouverture de site, la reprise d'activité sera progressive et étalée sur plusieurs années.

Les dîners en self-service sont ouverts aux invités, participants aux événements logés pour tout ou partie. L'accès n'est pas libre et au choix de chaque personne individuellement mais fait partie intégrante du programme d'un événement résidentiel en cours pour lequel les organisateurs souhaitent un dîner pour leurs participants.

L'ouverture du service du soir est soumise à un seuil minimal de 20 usagers et uniquement dans le cadre d'une formation ou d'un événement.

Le fonctionnement et les règles qui régissent les dîners sont identiques à celles du déjeuner avec quelques simplifications.

Composition du plateau pour les dîners :

Le plateau de base est identique à celui du déjeuner : 1 plat principal et 2 périphériques au choix parmi les catégories : entrée, dessert (dont fruit), laitage, ou fromage, pain et accès à la fontaine à eau. Les invités peuvent accéder à la machine boissons chaudes de l'espace tisanerie du self, sans règlement. Le titulaire propose une solution en ce sens dans son offre (cf. paragraphe 5.2). La caisse étant fermée, il n'y a pas de boissons en vente le soir.

Structure du repas :

Le titulaire propose chaque soir une formule plus réduite que le midi :

- 2 entrées : 2 froides ou 1 froide et 1 chaude dressée sur assiette ou à la minute
- 2 plats principaux : 1 viande + 1 végétarien ou 1 poisson + 1 végétarien
- 2 accompagnements : 1 légume, 1 féculent
- Fromage : 2 variétés dressées sur assiette,

- Laitage : 3 variétés (yaourt nature, yaourt végétal, yaourt aux fruits)
- Dessert : 3 variétés dont un fruit (pâtisserie, entremets, dessert à base de fruits, fruits entiers)
- Pain individuel
- Eau plate et gazeuse en libre-service en carafe.

Les menus sont établis en harmonie et équilibre avec ceux servis au déjeuner, ils doivent obligatoirement être différents, aucun plat déjà proposé le midi ne peut être présenté de nouveau le soir.

Le choix minimum doit être présenté du début à la fin du service y compris en cas de faible effectif et dans le cas exceptionnel d'une rupture de plat, un plat de même type doit être présenté.

Les dîners font l'objet d'une réservation par le service ALE au titulaire du marché avec un nombre fini et connu en amont. Cette réservation est inscrite dans le module restauration du logiciel THAÏS. Le titulaire du marché a accès au module de restauration du logiciel THAÏS et peut suivre les prévisions et consulter les effectifs confirmés à J-7. Un réajustement à J-1 est effectué en tenant compte d'une marge de 5% en plus ou en moins. Le titulaire du marché comptabilise les passages comme pour les petits déjeuners, sans aucun règlement de leur part.

6.4 Dispositions applicables aux prestations servies dans l'espace self-service

Arts de la table :

Le titulaire du marché fournit l'ensemble de la vaisselle, verrerie et ustensiles utiles aux prestations de petit-déjeuner et repas servis en self-service, déjeuner ou dîner.

Le titulaire propose dans son offre une vaisselle dont les assiettes seront de couleur blanche qui sera validée par le Directeur général de FEI.

Tarification :

Le titulaire du marché établit les tarifs des prestations servies en self-service (déjeuners et dîners cumulés) selon le niveau de fréquentation mensuelle.

Les tarifs des repas en self-service sont établis par tranches de fréquentation selon les seuils suivants :

Tranche / Seuil	De	à
Tranche1 / Seuil 1	0	50
Tranche 2 / Seuil 2	51	100
Tranche 3 / Seuil 3	101	150
Tranche 4 / Seuil 4	151	250

7. PRESENTATION DETAILLEE DES PRESTATIONS SERVIES DANS LA SALLE A MANGER AU PREMIER ETAGE

Fiche signalétique

Prestations de repas servis en Salle à manger	Nombre prévisionnel de couverts en 2027 et 2028	Nombre prévisionnel de couverts en 2029 et 2030	% MIDI	% SOIR	Horaires MIDI	Horaires SOIR
Déjeuner de travail standard	4000 à 5000	7000 à 8000	90 %	10%	12h30/14h00	19h00/21h30
Déjeuner de travail amélioré	500 à 600	700 à 800	60%	40%	12h30/14h00	19h00/21h30
Repas protocolaire	100	150 à 200	100%	-	12h30/14h00	-

Les chiffres de fréquentation prévisionnelle sont donnés à titre indicatif. Ils ont été calculés sur la base des chiffres de l'année de référence 2019, avant la crise sanitaire et le démarrage du chantier de rénovation. Dans le cadre d'une réouverture de site, la reprise d'activité sera progressive et étalée sur plusieurs années.

7.1 Déjeuner ou dîner de travail standard

Le déjeuner et le dîner de travail standard sont des repas assis, servis en Salle à manger, le midi et/ou le soir.

Le menu du déjeuner correspond au menu du jour proposé dans le cadre de la prestation en libre-service. Les plats principaux sont dressés sur assiette avec un soin. L'entrée et le dessert sont sélectionnés parmi l'offre du jour pour leur qualité gustative et leur esthétique. Le menu des dîners ou repas servis les weekends font l'objet de propositions particulières.

Le déjeuner ou dîner de travail standard comprend les éléments suivants :

- Hors d'œuvre sur assiette (froid ou chaud)
- Viande ou poisson ou végétarien
- Légumes (féculent et légumes)
- Dessert
- Pain individuel
- Eau minérale plate et gazeuse en carafe en verre
- Vin en option (1 bouteille pour 5 sous forme d'un forfait par personne)
- Café/Thé en option

FEI s'efforce d'évaluer en amont le nombre de personnes végétariennes ou ayant des particularités alimentaires. Néanmoins, ces informations ne pouvant être exactes et pouvant varier selon le plat principal proposé le jour même, des compléments de substitution sont à prévoir systématiquement pour chaque repas (poisson et végétarien si viande et végétarien seulement si poisson). Afin de faciliter la production et éviter le gaspillage, le porc est servi au menu avec l'accord préalable de la responsable du service ALE ou son représentant, il en est de même pour les préparations qui comportent de l'alcool.

Les projets de menus sont présentés par le titulaire lors de la commission restauration qui se réunira, au plus tard le lundi matin précédant le dit mois pour les événements connus à cette date. Le responsable du service ALE ou son représentant examine, effectue toute modification nécessaire et valide le projet.

Les déjeuners ou dîner de travail standard font l'objet d'une réservation par le service ALE au titulaire du marché avec un nombre fini et connu en amont. Cette réservation est inscrite dans le module restauration du logiciel THAÏS. Le titulaire du marché a accès au module de restauration du logiciel THAÏS et peut suivre les prévisions et consulter les effectifs

confirmés à J-7. Un réajustement à J-1 est effectué en tenant compte d'une marge de 5% en plus ou en moins.

Le jour de la prestation, le titulaire du marché accueille les invités en Salle à manger, ceux-ci sont identifiables grâce à leur badge nominatif porté visiblement. Le titulaire dispose de la liste des invités issue de THAÏS en cas de besoin. Le titulaire du marché n'enregistre pas les entrées nominativement mais communique en fin de service au service ALE le nombre de couverts réalisés identifiés par groupe.

7.2 Déjeuner et dîner de travail amélioré

Les déjeuner et dîner de travail amélioré sont des repas assis, servis en Salle à manger, le midi et/ou le soir.

Le menu des déjeuner ou dîner amélioré sont élaborés à partir de denrées plus qualitatives, travaillées et présentées avec soin. Les menus font l'objet de propositions particulières multiples (3 au minimum) au service ALE qui se charge de les étudier et de les valider pour ensuite les transmettre aux organisateurs des événements et d'informer le titulaire du marché des choix retenus.

Le déjeuner et dîner de travail amélioré comprend les éléments suivants :

- Hors d'œuvre sur assiette (froid ou chaud)
- Viande ou poisson ou végétarien
- Légumes (féculent et légumes)
- Dessert
- Pain individuel
- Eau minérale plate et gazeuse en carafe en verre
- Vin en option (1 bouteille pour 5 sous forme d'un forfait par personne)
- Café/Thé en option

FEI s'efforce d'évaluer en amont le nombre de personnes végétariennes ou ayant des particularités alimentaires. Néanmoins, ces informations ne pouvant être exactes et pouvant varier selon le plat principal choisi, des compléments de substitution sont à prévoir systématiquement pour chaque repas (poisson et végétarien si viande et végétarien seulement si poisson). Afin de faciliter la production et éviter le gaspillage, le porc est servi au menu avec l'accord préalable de la responsable du service ALE ou son représentant, il en est de même pour les préparations qui comportent de l'alcool.

Les déjeuner et dîner de travail améliorés font l'objet d'une réservation par le service ALE au titulaire du marché avec un nombre fini et connu en amont. Cette réservation est inscrite dans le module restauration du logiciel THAÏS. Le titulaire du marché a accès au module de restauration du logiciel THAÏS et peut suivre les prévisions et consulter les effectifs confirmés à J-7. Un réajustement à J-1 est effectué en tenant compte d'une marge de 5% en plus ou en moins.

Le jour de la prestation, le titulaire du marché accueille les invités en Salle à manger, ceux-ci sont identifiables grâce à leur badge nominatif porté visiblement. Le titulaire dispose de la liste des invités issue de THAÏS en cas de besoin. Le titulaire du marché n'enregistre pas les entrées nominativement mais communique en fin de service au service ALE le nombre de couverts réalisés identifiés par groupe.

Le titulaire du marché propose dans son offre 3 exemples de menus type avec boisson en précisant la nature et la qualité des denrées utilisées pour la fabrication.

7.3 Illustration de l'activité de restauration

Les prestations de repas servis en salle à manger s'ajoutent aux prestations de base du self-service (petit-déjeuner et déjeuner). Les prestations servies en salle à manger sont variables selon leur fréquence, leur volumétrie et leur niveau.

Afin d'illustrer le caractère variable de ces prestations, une projection indicative sur la base de l'activité de 2019 est présentée sur la base de trois semaines consécutives en

Annexe 5.

7.4 Déjeuner protocolaire

Les déjeuners protocolaires sont des repas assis, servis en semaine, dans l'espace Direction de la Salle à manger séparée par une cloison amovible du reste de l'espace, ou dans un futur espace de restauration qui sera désigné à cet effet. Les repas protocolaires sont présidés par le Directeur général de FEI ou son représentant et doivent être servis de manière irréprochable eu égard à leur importance.

Les repas protocolaires sont prévus pour un nombre limité de convives entre 2 et 6 en général, jusqu'à 12 et exceptionnellement jusqu'à 20.

Le titulaire propose son expertise dans la gestion des repas protocolaires et garantit dans ce cadre :

- L'excellente présentation des personnels à l'accueil et au service,
- La qualification des personnels en cuisine et au service,
- La confidentialité du personnel vis-à-vis de l'activité de FEI,
- Une offre culinaire raffinée et inventive du type Bistronomique qui met en valeur les produits, revisite les classiques tout en restant simple et digeste,
- La qualité irréprochable des produits exclusivement frais, de saison et locaux,
- Un dressage sur assiette élégant qui suit les tendances actuelles,
- Un service qui ne tolère aucun retard, dont la durée s'échelonne entre 1 heure et 1 h 30,
- Une mise en place de la salle et un dressage de table qui valorise le lieu et fait honneur aux invités.

Le déjeuner protocolaire comprend les éléments suivants :

- Hors d'œuvre de qualité supérieure (froid ou chaud)
- Viande ou poisson ou végétarien
- Légumes (féculent et légumes)
- Dessert
- Pain individuel
- Eau minérale plate et gazeuse en bouteille en verre
- Café/Thé

Le vin est fourni par FEI.

Les menus font l'objet d'une carte de Direction que le titulaire joint à son offre, comprenant un éventail de 6 choix par catégorie pour satisfaire tous les palais et faciliter les différentes combinaisons. Cette carte est changée entièrement tous les trois mois, pour respecter la saisonnalité. Comme pour les repas de travail, le porc est exclu de la carte tout comme l'alcool autant que cela est possible dans le respect des recettes.

FEI s'efforce de connaître les habitudes alimentaires de ses invités en amont pour les communiquer au titulaire du marché. Néanmoins, Le titulaire se doit de rester alerte et prévoit l'éventualité d'une production à la minute d'un substitut pour répondre aux exigences de ce niveau de prestation.

Les déjeuners protocolaires font l'objet d'une réservation par le service ALE au titulaire du marché avec un nombre fini et connu en amont. Cette réservation est inscrite dans le module restauration du logiciel THAÏS. Le titulaire du marché a accès au module de restauration du logiciel THAÏS et peut suivre les prévisions et consulter les effectifs. Les dates et effectifs des repas protocolaires sont connus et confirmés à J-7 dans la majorité des cas. Mais la particularité de cette prestation est son besoin de réactivité. Le titulaire s'engage à réaliser ce type de repas dans un délai de 48 heures.

Le jour de la prestation, le titulaire du marché accueille les invités en Salle à manger, ceux-ci ne sont pas identifiés par un badge mais sont accompagnés par le Directeur général en personne ou son représentant. Le titulaire dispose de la liste des invités issue de THAÏS en cas de besoin. Le titulaire du marché n'enregistre pas les entrées nominativement mais communique en fin de service au service ALE le nombre de couverts réalisés.

7.4 Prestation apéritive

Fiche signalétique

Prestation	Nombre prévisionnel 2027	Nombre prévisionnel 2028	Nombre prévisionnel 2029	Nombre prévisionnel 2030
Apéritive	100	150	200	200

Les repas désignés standard, amélioré et protocolaire peuvent être complétés par un apéritif.

La mise en bouche apéritive est composée de quatre 4 pièces salées. Le titulaire du marché présente dans son offre les pièces proposées.

L'apéritif est servi à table ou en buffet dans la Salle à manger ou dans un autre espace (Salle du Self, Terrasse, Salle Café, Grande-Bibliothèque) si ces conditions sont plus favorables au bon déroulement de l'évènement.

Trois types de prestations existent dans le BPU :

- Prestation apéritive 4 pièces avec champagne,
- Prestation apéritive 4 pièces avec Crémant
- Prestation apéritive 4 pièces sans boisson, dans le cas des repas protocolaires.

Les prestations apéritives comprennent l'installation et le service.

Les boissons proposées dans le cadre des prestations apéritives figurent dans la carte de boissons décrite au paragraphe 7.5.

7.5 Dispositions applicables aux prestations servies en Salle à manger

Arts de la table :

FEI fournit la vaisselle pour tous les types de repas servis en Salle à manger.

FEI met à disposition du titulaire l'ensemble de son stock de vaisselle dont la liste est jointe en **annexe 7**.

La vaisselle mise à disposition permettra d'assurer les services durant les premiers mois d'exploitation. Le titulaire s'assurera au moment de son installation que la vaisselle mise à disposition permettra d'assurer lesdites prestations.

FEI travaille actuellement sur l'image de sa marque et fournira à la suite de cette étude un nouvel ensemble complet de vaisselle orné du motif qui la représentera.

FEI finalise ses choix de mobilier et n'a pas encore fait son choix de linge de table.

FEI sera propriétaire du nouveau linge de table qui sera mis à disposition du titulaire du marché. Le linge sera blanchi par un prestataire extérieur dont le contrat est géré par FEI. Le stock de linge sera géré par la lingère de FEI, ses locaux se situent au troisième étage. Les personnels du titulaire devront venir chercher le linge propre en lingerie et y déposer le sale trié et comptabilisé chaque jour. Dans le cas d'un retard dans la confection du linge de table souhaité, FEI louera du linge le temps nécessaire.

Un état contradictoire est établi entre les parties préalablement à la prise en charge de la vaisselle et du linge. Il en précise l'état neuf. Un inventaire de contrôle est ensuite dressé en fin de marché.

Boissons :

L'office de dressage est équipé d'une fontaine à eau plate et eau gazeuse qui permet de servir de l'eau en bouteille réutilisable. Les bouteilles réutilisables sont en verre, avec bouchon à fermeture manuelle, lavables au lave-vaisselle et sans pièces métalliques susceptibles de rouiller.

Le vin est en option pour les gammes de repas de travail standard et amélioré. Le titulaire propose dans son offre une carte des vins correspondant à ces deux niveaux.

La carte des vins prévoit les boissons suivantes : Vin blanc, vin rouge, Champagne, Crémant, Cidre, Poiré.

Le café ou thé en fin de repas est en option pour permettre aux invités de choisir de le consommer en salle à manger ou dans leur salle de réunion aussitôt après le déjeuner.

La production des boissons chaudes est réalisée dans l'espace tisanerie de la Salle Café pour optimiser l'espace de travail dans l'office de dressage.

Décoration de table :

Le titulaire du marché apporte un soin particulier au dressage des tables à la française.

Les éléments de décoration de table sont validés par la responsable du service ALE ou son représentant. Ils peuvent être réutilisables mais ne doivent pas comporter d'élément plastique et rester présentables dans la durée.

Les tables peuvent être agrémentées de fleurs fraîches dont les compositions sont réalisées par FEI pour les petits effectifs.

En cas d'évènement de grande ampleur, le titulaire se charge à la demande de FEI de la décoration florale en accord avec le service ALE ou son représentant.

Le titulaire référence un fleuriste de proximité et garantit la fourniture d'une décoration adaptée aux événements par cet artisan (taille et forme des compositions, couleurs, temps d'usage...). Les fleurs respectent la saisonnalité et les cultures locales sont favorisées.

8. PRESENTATION DETAILLEE DES PRESTATIONS DE PAUSES CAFE

Fiche signalétique

Prestations de pause-café	Nombre Prévisionnel 2027	Nombre Prévisionnel 2028	Nombre Prévisionnel 2029	Nombre Prévisionnel 2030
Café d'accueil	2000	2500	3000	4000
Pause-café boissons uniquement	1500	2000	2500	3000
Pause-café pièces sucrées	4000	5000	6000	8000
Pause protocolaire	200	200	200	200
Pause conviviale	232	232	232	232

Les chiffres de fréquentation prévisionnelle sont donnés à titre indicatif. Ils ont été calculés sur la base des chiffres de l'année de référence 2019, avant la crise sanitaire et le démarrage du chantier de rénovation. Dans le cadre d'une réouverture de site, la reprise d'activité sera progressive et étalée sur plusieurs années.

Les pauses café sont prévues dans le programme des formations ou événements et sont servies aux participants en semaine, en matinée et en cours d'après-midi. En cas d'événement le weekend, des prestations de pauses peuvent s'ajouter aux prestations de repas. Les pauses café à destination des événements accueillis sont détaillées par type et nommées comme suit : café d'accueil, pause-café boissons uniquement, pause-café avec pièces sucrées

Les pauses café destinées au service protocolaire sont nommées pause protocolaire.

En dehors des formations et événements, FEI offre chaque matin de la semaine une pause-café à tous ses agents présents en dehors des périodes de fermeture de l'établissement, cette pause est nommée « pause conviviale ».

Les pauses-café sont fabriquées dans l'espace tisanerie de la Salle Café et sont distribuées dans les tous les espaces de formation ou de détente de FEI ; en intérieur : Salles de formation, Salle Café, Salle du self et en extérieur : Terrasse et jardin.

Les pauses café sont disposées en buffet dans les espaces de détente ou déposées sur plateaux dans les salles.

Le titulaire du marché fournit tous les matériels nécessaires : machine à café, thermos, vaisselle, verrerie, plats de présentation.

FEI souhaite une vaisselle réutilisable pour toutes les pauses. La vaisselle jetable est utilisée de manière exceptionnelle et en accord avec la responsable du service ALE ou son représentant.

Le titulaire présente dans son offre ses produits et solutions de présentation écoresponsable.

Les pauses font l'objet d'une réservation par le service ALE au titulaire du marché avec un nombre fini et connu en amont. Les réservations sont inscrites dans le module restauration

du logiciel THAÏS. Le titulaire du marché a accès au module de restauration du logiciel THAÏS et peut suivre les prévisions et consulter les effectifs confirmés à J-7. Un réajustement à J-1 est effectué en tenant compte d'une marge de 5% en plus ou en moins.

8.1 Café d'accueil

Les cafés d'accueil sont servis en ouverture d'événement soit le matin, soit en début d'après-midi, les pièces servies différent selon le moment de la journée.

Composition :

- Boissons chaudes Café, thé, tisanes, lait froid
Produits durables BIO ou équitables ou solidaires,
- Sucre
- Jus 2 variétés
Produits durables BIO ou équitables ou solidaires en contenants réutilisables,
- Eau plate et gazeuse
En bouteille réutilisable,
- Mini-viennoiseries le matin, 2 par personne
Produits de boulangerie fabriqués par un artisan local à base de farine de qualité,
- OU pièces sucrées l'après-midi, 2 par personne
Produits de tradition française, pièces fraîches, fait-maison, surgelées, ou sèches, avec limitation des emballages,
- Fruits, 1 portion par personne, selon le type de fruits servis entiers, épluchés pour faciliter leur consommation et découpés pour ajuster les portions,
En produits de saison.

8.2 Pause- café boissons uniquement

Les pauses café boissons uniquement sont servies en cours de matinée, en cours d'après-midi ou après le déjeuner. Ce type de pauses est majoritairement servi dans les salles de réunion.

Composition :

- Boissons chaudes Café, thé, tisanes, lait froid
Produits durables BIO ou équitables ou solidaires,
- Sucre
- Eau plate et gazeuse
En bouteille réutilisable.

8.3 Pause-café avec pièces sucrées

Les pauses café avec pièces sucrées sont servies en milieu de matinée ou en milieu d'après-midi. Dans le cadre d'un événement, les pièces proposées varient à chaque pause et chaque jour.

Composition :

- Boissons chaudes Café, thé, tisanes, lait froid
Produits durables BIO ou équitables ou solidaires,
- Sucre
- Jus 2 variétés
Produits durables BIO ou équitables ou solidaires en contenants réutilisables,
- Eau plate et gazeuse
En bouteille réutilisable,
- Pièces sucrées, 2 par personne
Produits de tradition française, pièces fraîches, fait-maison, surgelées, ou sèches, avec limitation des emballages,
- Fruits, 1 portion par personne, selon le type de fruits servis entiers, épluchés pour faciliter leur consommation et découpés pour ajuster les portions,
En produits de saison.

8.3 Pause-café protocolaire

Les pauses café protocolaires sont servies dans les bureaux de direction et dans les salles de réunion en présence du Directeur général ou de son représentant. Les pièces varient en fonction du moment de la journée. La confection et le dressage des pauses protocolaires se doit d'être irréprochable. La vaisselle utilisée est spécifique au service de direction. Certaines pauses protocolaires peuvent nécessiter la présence d'un maître d'hôtel.

Composition :

- Boissons chaudes Café, thé, tisanes, lait froid
Produits durables BIO ou équitables ou solidaires,
- Sucre
- Jus 2 variétés
Produits durables BIO ou équitables ou solidaires en contenants réutilisables,
- Eau plate et gazeuse
En bouteille réutilisable,
- Mini-viennoiseries le matin, 2 par personne
Produits de boulangerie fabriqués par un artisan local à base de farine de qualité,
- OU pièces sucrées l'après-midi, 2 par personne
Produits de tradition française, pièces fraîches, fait-maison, surgelées, ou sèches sans emballage,
- Fruits, 2 brochettes par personne
En produits de saison.

8.4 Pause conviviale des agents

La pause conviviale est servie de 10h30 à 11h00, du lundi au vendredi. Cette pause est ouverte à tous les agents de FEI. Le lieu de distribution de la pause conviviale n'est pas déterminé à ce jour et sera communiqué au titulaire du marché lors de son installation.

Cette prestation fait l'objet d'un prix forfaitaire journalier.

Compte tenu du télétravail, le nombre d'agents est variable selon les jours, c'est pourquoi cette prestation est découpée en 4 tranches par multiples de 30, de 30 personnes à minima à 120 au maximum.

Les tarifs forfaitaires des pauses conviviales sont établis selon les tranches suivantes :

Tranche / Seuil	De	à
Tranche 1 / Seuil 1	0	30
Tranche 2 / Seuil 2	31	60
Tranche 3 / Seuil 3	61	90
Tranche 4 / Seuil 4	91	120

Aucune vaisselle n'est mise à disposition, chaque agent se munit de sa propre tasse. Seulement quelques gobelets sont distribués à la demande en dépannage pour les nouveaux agents.

Composition :

- Boissons chaudes Café, thé, tisanes, lait froid
Produits durables BIO ou équitables ou solidaires
- Sucre

9. PRESENTATION DETAILLEE DES PRESTATIONS ASSOCIEES

9.1 Offre de restauration rapide à emporter

FEI souhaite proposer à ses agents une offre de restauration à emporter à partir du printemps 2027, lorsque les activités du self-service et de la salle à manger seront bien installées dans leur propre fonctionnement.

Cette offre de restauration rapide viendra compléter l'offre de restauration des agents et des commensaux.

Ceux-ci pourront via l'application réserver la veille un ou plusieurs produits, en les réglant à la commande et viendront les retirer dans un réfrigérateur dédié à cet effet en Salle Café fourni par FEI. Le titulaire intègre dans son offre une solution d'emballage nominative et éco-responsable.

Les produits souhaités sont :

- Sandwichs baguette : Poulet/crudités – Thon/crudités – Fromage/crudités
Pain frais du boulanger, crudités fraîches
- Salade composée : Poulet/crudités – Thon/crudités – Œufs/crudités – Crudités complètes
Produits frais

- Dessert : pâtisserie du jour – Yaourt – Fruit entier

Cette offre ne peut être quantifiée de manière fiable car elle n'a jamais existé, néanmoins au vu des demandes exprimées, le nombre moyen annuel de consommateurs par jour devrait se situer entre 5 et 10 d'où l'obligation d'une pré-commande et d'un retrait non assisté. Une prestation réalisée avec un bon rapport qualité prix, devrait encourager les agents à acheter leurs produits sur place et non chez les commerçants alentours.

Néanmoins, une trop faible consommation constatée sur une durée de plus d'un mois démontrerait que cette offre n'est pas utile aux agents, FEI se réserve le droit de suspendre voire de supprimer définitivement l'offre de restauration rapide à emporter en raison de son trop faible débit.

9.2 Redistribution des invendus en fin du service du déjeuner

Dans un souci de diminution du gaspillage alimentaire, le titulaire du marché propose les produits cuisinés et invendus du jour aux agents de FEI uniquement après la fin du service.

Ces produits invendus sont proposés en semaine via l'application, à un tarif réduit indiqué dans l'offre.

Une fois la réservation et le règlement immédiat effectué, les agents retirent leurs produits identifiés à leur nom dans un réfrigérateur dédié à cet effet en Salle Café et fourni par FEI.

Le titulaire intègre dans l'offre une proposition de solution de vaisselle consignable pour les contenants à emporter dans le cadre des invendus.

Ces contenants doivent permettre leur identification : nom du client et date de commande et comporter la date de fabrication et la date limite de consommation. Après usage, les usagers rendent les contenants au titulaire du marché qui en gère la consigne.

9.3 Distributeurs automatiques

FEI souhaite que le titulaire du marché déploie un dispositif de distribution automatique pour l'offre de boissons chaudes, fraîches, encas et friandises à destination des agents, des commensaux et des invités de FEI.

L'offre tient compte des spécificités et besoins du site (typologies de convives, éléments qualitatifs et quantitatifs) et prévoit la fourniture des appareils de distribution et l'approvisionnement en denrées des distributeurs.

Emplacement des distributeurs et prestations souhaitées

Actuellement FEI ne dispose d'aucun distributeur. Le titulaire propose dans son offre technique l'implantation des machines dans les différents lieux en adéquation avec leur configuration, la volumétrie et la typologie des usagers.

Les prestations souhaitées a minima sont les suivantes dans les lieux désignés :

Lieu	Offres	Attentes	Gratuit/Payant
Salle du self-service	1 Fontaine à eau	Eau plate et gazeuse	Gratuit
Tisanerie du self-service	1 distributeur Boissons chaudes	Café Thé Chocolat	Gratuit au petit déjeuner, payant au

		Boissons gourmandes	déjeuner et dîner sauf les invités
Salle Café	1 distributeur Boissons chaudes	Café Thé Chocolat Boissons gourmandes	Payant
Salle Café	1 distributeur Boissons fraîches (Commun avec encas et friandises)	Eau Jus de fruits Sodas et sodas light en cannette ou bouteille	Payant
Salle Café	1 distributeur Encas et friandises (Commun avec boissons fraîches)	Encas salés Encas sucrés Dont sains et/ou sans gluten	Payant

Les plans des espaces du self-service et de la Salle café sont fournis en **annexes 2 et 3**

Il est de la responsabilité du titulaire de s'assurer que les dimensions des automates est adaptée aux emplacements prévus.

L'offre est payante pour les agents, commensaux et passagers.

Les logés dans le cadre du petit déjeuner servi au self-service, ont accès aux boissons chaudes dans l'espace tisanerie du self-service à discrétion (cf. paragraphe 6.1).

Les logés dans le cadre de leur déjeuner et dîner en formule self-service, peuvent se servir une seule boisson chaude dans le cadre de leur repas sans règlement, ni badge (cf. paragraphe 6.2).

Le titulaire propose dans son système monétique un moyen de contrôle de l'utilisation de cette gratuité (cf. paragraphe 5.2) et la facturation à FEI des consommations au réel au prix dont le montant est indiqué au BPU.

Le titulaire met en place une organisation logistique et humaine pour gérer les distributeurs et éviter toutes ruptures ou pannes.

Il est précisé que ces prestations sont susceptibles d'évoluer à la demande de FEI, les tisaneries et espace de détente peuvent être modifiés par FEI à l'avenir.

Aucune exclusivité ne saurait être accordée au titulaire du marché sur l'exploitation de ces espaces.

Démarche éco-responsable

Le titulaire installe des appareils qui évitent l'utilisation de gobelets à usage unique, avec détecteur de tasse, mug, ECO-CUP ou autre.

Les solutions et équipements proposés participent dans leur conception, fabrication et gestion à une démarche concrète et globale de développement durable dans tous ces aspects (démarche inclusive, transport, maintenance, consommation, déchets...).

Le titulaire du marché présente ces différents aspects dans son offre.

Monétique

Comme décrit au paragraphe 5.2, les appareils sont équipés de lecteur de badge, permettent le paiement en CB en sans contact et accepte les espèces.

Accès aux automates

Les automates de l'espace du self-service sont utilisés pendant les heures d'ouverture du self-service pour les petits-déjeuners, déjeuner et dîner.

Les automates de l'espace de la Salle Café sont accessibles 24h/24 et 7j/7.

Approvisionnements

Le titulaire veille à éviter les ruptures de produits et approvisionne les automates régulièrement et en cas de rupture soudaine. Le transport de denrées respecte la législation en vigueur.

Equilibre économique

La prestation doit s'autofinancer dans sa globalité, intégrant l'ensemble comprenant les machines et les charges d'exploitation. Il ne doit pas rester de frais à la charge de FEI fixes ou complémentaires.

Le titulaire présente un projet d'équipements adaptés aux besoins et qui permettent d'atteindre cet objectif.

Les prix de vente du BPU sont communs à l'ensemble du parc de distribution pour des produits similaires.

FEI ne disposant pas de distributeurs, aucune estimation de consommation ne peut être transmise au titulaire.

Matériels

Le titulaire du marché fournit en achat ou en location les distributeurs automatiques, prévoit une signalétique, les petits matériels nécessaires au bon fonctionnement des appareils, les branchements et raccordements (arrivée et évacuation d'eau et électricité). Les attentes électriques, informatiques et en eau sont réalisées en amont par FEI.

Les appareils sont sélectionnés pour leurs fonctionnalités, leur technologie récente, leur facilité d'utilisation par les usagers, leur facilité d'entretien, et leur durabilité.

Exploitation

Les frais d'exploitation sont à la charge du titulaire du marché incluant la maintenance des appareils.

FEI met à disposition les locaux, l'énergie et les fluides nécessaire au fonctionnement des appareils. Cette mise à disposition est à titre gratuit, précaire et sans occupation privative.

Si dans le cadre de nouveaux aménagements, FEI souhaite le déplacement de certains appareils, ces manipulations ne pourront pas faire l'objet d'une facturation à FEI.

Le titulaire du marché s'engage à respecter les règles d'hygiène en vigueur et les recommandations des constructeurs.

Le titulaire se charge du nettoyage quotidien des appareils et de l'entretien de tous les éléments susceptibles de représenter un risque sanitaire pour les usagers.

Le titulaire du marché réalise a minima, deux fois par an, des analyses visant à attester de la conformité bactérienne des boissons chaudes issues des automates.

Le titulaire du marché est garant de la qualité gustative des produits proposés à la vente, aussi il les vérifie et peut aussi les tester auprès des usagers pour déterminer son choix.

FEI se réserve le droit d'effectuer tous les contrôles sur le respect des engagements contractuels et le respect des normes d'hygiène. Si des analyses étaient réalisées par FEI, elles le seraient conjointement sur son propre réseau de distribution et sur les appareils fournis par le titulaire du marché. Dans le cas de résultats négatifs sur son réseau mais positifs sur les appareils, le titulaire devra prendre des mesures immédiates pour retrouver le niveau de conformité attendu et sera redevable du coût desdites analyses.

9.4 Gestion de l'eau des salles de réunion et des chambres

Dans le cadre de sa démarche de certification ISO 20121, FEI souhaite réduire les déchets issus de son activité événementielle et hôtelière.

La mise à disposition d'eau est un enjeu important, compte tenu de son caractère permanent et des volumes nécessaires.

A l'horizon du printemps 2027, FEI souhaite confier au titulaire du marché :

- **L'approvisionnement en eau des bureaux de direction**, au deuxième étage,
- **L'approvisionnement en eau des salles de réunion** au rez-de-Chaussée et des salles de prestige au deuxième étage,
- **L'approvisionnement en eau de la tribune de la Salle de conférences**, Marie Curie au rez-de-chaussée.

Les locaux suivants doivent être approvisionnés en eau :

Locaux	Nombre de locaux	Nombre de personnes	Fréquence
Bureaux de direction	3	2	Quotidienne
Salles de réunion	8	19	Selon occupation
Salles de prestige	2	30 à 40	Selon occupation
Salle de conférences	1	6	Selon occupation
Chambre simple	77	1	Selon occupation
Chambre double ou twin	13	2	Selon occupation

A l'horizon de l'automne 2027, FEI souhaite confier au titulaire du marché :

- **L'approvisionnement en eau des chambres**, au nombre de 90.

Cet approvisionnement sera adapté à la fréquentation des chambres.

Dans tous les cas, espace de bureau, espace de réunion ou chambre, cet approvisionnement consiste à :

- Distribuer de l'eau issue de la fontaine à eau en réseau en bouteille réutilisable,
- Fournir la verrerie,
- Installer quotidiennement les éléments propres et remplis dans les lieux désignés,
- Retirer quotidiennement les éléments sales et vides dans les lieux occupés,
- Réapprovisionner en milieu de journée, si nécessaire.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Les actions de distribution d'eau sont exécutées en coordination avec le responsable des services techniques de FEI pour les bureaux de direction et salles de réunion, et avec la cheffe de réception de FEI, pour les chambres.

Le titulaire propose une organisation qui permette de réaliser cet objectif tout en tenant compte de la variabilité de l'activité événementielle et de l'occupation hôtelière.

Les propositions tarifaires sont à renseigner dans le BPU par unité de lieu : par salle, chambre ou bureau pour un cycle complet du dépôt d'eau au retrait des objets qui ont permis cette distribution.

Cette prestation reste adaptée à des besoins fluctuants et est susceptible d'évoluer selon les modalités d'organisation des événements souhaitées par FEI dans ses locaux.

10. SPECIFICITES QUALITATIVES ET QUANTITATIVES

10.1 Références générales et particulières

L'ensemble des denrées fournies par le titulaire du marché pour la fabrication des repas doit répondre aux dispositions de la réglementation sanitaire française et européenne, présente et à venir, soit générale, soit particulière : textes législatifs, généraux et techniques, normes AFNOR, dispositions du GEMRCN, spécifications du présent document et de ses annexes.

Par ailleurs, le titulaire du marché doit pouvoir à tout moment sur demande de FEI justifier des contrôles effectués par lui sur les produits en amont de la fabrication : choix des denrées, vérification des transports et livraisons, contrôle de conformité des produits...

10.2 Production culinaire

La production de tous les repas est assurée sur place, tous les jours de la semaine pour l'ensemble des gammes.

L'élaboration des menus est sous la responsabilité du titulaire du marché. Les préparations culinaires sont simples, soignées, variées, diversifiées et répondent aux attentes des usagers qui apprécient une cuisine de traditionnelle et de terroir et une cuisine tendance expérimentant de nouvelles saveurs et présentation des mets.

Tout est fait pour éviter la monotonie, les menus à jours fixes sont interdits. Les plats proposés doivent être appétissants et bons au goût, les recettes compliquées sont à éviter, sauf exception.

Les préparations doivent mettre en valeur les produits, respecter les recettes et correspondre aux règles de l'hygiène alimentaire.

FEI est l'opérateur à l'international du ministère de l'Éducation et accueille dans ses locaux toutes les nationalités du monde, il est primordial que les repas proposés conviennent à tous ses invités, d'où la nécessité d'un travail collaboratif de vérification des menus et des recettes en étroite collaboration avec la responsable du service ALE ou son représentant.

Le titulaire s'engage à faire profiter FEI de son savoir-faire et de son expérience. Il devra aider à la résolution des problèmes quels qu'ils soient. Il recherchera l'amélioration

constante de la qualité des services fournis à FEI pour la plus grande satisfaction de ses hôtes.

10.3 Objectifs nutritionnels

Le titulaire du marché respecte, pour l'élaboration de ses menus, les règles essentielles d'équilibre alimentaire qui s'inscrivent dans la démarche du Plan National Nutrition Santé 2026-2030 (PNNS 5).

Les menus sont conçus par le titulaire du marché sous couvert de son nutritionniste et selon les conditions décrites dans les articles suivants.

10.4 Grammages

Les grammages, quantités et calibrages répondront à la liste non exhaustive des grammages fournis en **annexe 6**.

Les grammages sont indiqués en poids net dans l'assiette sans jus et sans sauce. Pour les denrées qui n'y seraient pas mentionnées, il sera appliqué les normes correspondantes du CEMRCN catégorie adulte + 15 %.

10.5 Qualité des denrées

Conformément à la loi EGalim, complétée par la loi Climat et résilience, le titulaire du marché propose 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits biologiques dans l'élaboration de son programme alimentaire tout en respectant l'équilibre économique de la construction commerciale de son offre.

En cas de modification de la réglementation, le titulaire appliquera celle-ci en présentant au préalable au responsable du service ALE ou son représentant les modalités concrètes appliquées aux prestations de restauration de FEI.

Le titulaire du marché respecte pour l'ensemble des prestations la saisonnalité (calendrier France) pour les fruits et légumes dans la conception des menus.

Le titulaire du marché propose une cuisine élaborée prioritairement à partir de produits frais de première gamme. Les produits de quatrième gamme pour les crudités et de cinquième gamme pour les plats cuisinés sont interdits.

L'utilisation de produits issus des filières de l'agriculture Biologique et de l'agriculture raisonnée françaises ainsi que du commerce équitable sont à encourager dans une démarche de restauration responsable. Le titulaire du marché privilégie les filières d'approvisionnements locales. Tous les produits issus de ces filières proposés par le titulaire du marché répondent aux dispositions réglementaires les concernant.

Le titulaire du marché respecte les prescriptions suivantes :

Viandes Bœuf, veau, agneau, porc, volaille : 100 % origine France labellisée, 100 % en frais sauf pour les steaks hachés, les abats et le gibier.

Charcuterie : 100 % de tradition, origine contrôlée, labellisée ou équivalent

Poisson : 100 % issus de la pêche responsable, 80 % en frais

Œufs : 100 % frais coquilles BIO, circuits courts privilégiés

Laitages Lait, yaourt, fromage blanc, beurre : 100 % BIO, circuits courts privilégiés, alternatives végétales origine France

Fromages : 100 % origine France, AOC/AOP, uniquement à la coupe

Légumes : prioritairement de saison, circuits courts privilégiés

Fruits : 100 % de saison, circuits courts privilégiés

Café, thé, sucre : 100 % produits durables

Jus de fruits : 100 % pur jus BIO, circuits courts privilégiés

Pain et viennoiseries : 100 % artisanal et local, issus de farine de première qualité ou BIO

Le titulaire du marché garantit l'absence des ingrédients suivants :

- OGM
- Polyphosphate
- Acide trans
- Cire, traitement de conservation ou ionisant
- Huile de palme
- Sirop de glucose fructose
- Graisses hydrogénées
- Perturbateurs endocriniens tant dans les aliments que dans les ustensiles et contenants

Bien-être animal :

Le titulaire s'engage à être en conformité avec la réglementation en vigueur européenne et/ou nationale relative aux conditions d'élevage, d'alimentation, de transport et d'abattage des animaux, à sélectionner des sources d'approvisionnement respectueuses et à fournir tous les éléments d'information à FEI dans ce domaine.

11. HYGIENE, SECURITE, CONDITIONS DE TRAVAIL ET INCENDIE

Généralités :

Le titulaire est tenu de respecter les dispositions en matière d'hygiène, sécurité et conditions de travail décrites dans le CCAP.

Le titulaire est tenu de respecter pour l'ensemble de son personnel les dispositions du code du travail et textes subséquents en matière d'hygiène, sécurité et conditions de travail.

Les prescriptions relatives à l'hygiène et la sécurité sont applicables conformément au plan de prévention (décret N°92158 du 10 février 1992). L'intervention d'une entreprise extérieure autre que le titulaire dans les locaux mis à disposition de ce dernier fera également l'objet d'un plan de prévention (ex : blanchisseur).

Le titulaire est tenu de signaler au responsable du service ALE ou son représentant et sans délai les dysfonctionnements, les pannes, les dégradations survenant sur le matériel ou sur les installations des locaux mis à sa disposition.

Le titulaire s'engage à accepter les visites ou audits relatifs au CSE de FEI.

L'interlocuteur sur site de FEI sera le directeur d'exploitation (ou gérant) ou en son absence le chef de production.

Il est obligatoire que le titulaire ait au moins un personnel employé sur le site formé et à jour de son recyclage en sauvetage-secourisme du travail. La formation est à la charge du titulaire.

Sécurité incendie :

En matière de sécurité incendie, le titulaire est tenu de former son personnel en ce qui concerne la conduite à tenir en cas d'incendie excepté l'organisation des formations relatives à l'évacuation qui est à la charge de FEI.

Les conditions d'urgence sont fournies et mises en place par FEI dans les locaux mis à disposition du titulaire. Il revient au titulaire de s'assurer que ces consignes sont maintenues à leur place et en bon état et d'autre part que les moyens de secours n'ont pas subi de dégradation. Le cas échéant et sans délai dès que le titulaire en a pris connaissance, il en informe FEI.

FEI prend en charge le maintien en conformité, les vérifications périodiques obligatoires du matériel relatif à la sécurité qui lui appartient.

La mise en place des moyens de secours, la formation de l'équipe d'évacuation et les exercices d'évacuation sont assurés par FEI.

Sécurité générale :

Le titulaire se conformera aux consignes de sécurité générales et particulières, ainsi qu'au contrôle d'accès pour tous ses personnels.

Le titulaire dispose de clefs dans le cadre de son activité, ces clefs sont à retirer au PC sécurité en début de service et sont à remettre au PC sécurité en fin de service.

12. EXECUTION DES PRESTATIONS DE RESTAURATION

12.1 Personnel

Recrutement et rémunération :

Le titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire au fonctionnement de l'activité restauration et l'emploie sous sa seule responsabilité. Le personnel du titulaire du marché est néanmoins soumis au règlement intérieur en vigueur au sein de FEI.

Le titulaire du marché fournira dans son offre un organigramme détaillé de son personnel : nombres de postes et qualifications. Parmi son personnel, doivent obligatoirement figurer un directeur d'exploitation (gérant), un chef de cuisine et un maître d'hôtel.

Le titulaire décrit dans son offre les actions mises en œuvre en faveur de la promotion l'égalité femmes-hommes, d'un recrutement et d'un management inclusif.

L'activité de restauration de FEI ayant cessé, aucun personnel attaché à un prestataire précédent n'est concerné par une reprise par le titulaire du marché.

Le titulaire doit avertir par écrit FEI de tout retrait d'un ou plusieurs de ses agents normalement affectés en permanence à l'exécution du présent contrat.

Respect de la réglementation :

Le titulaire s'engage à appliquer l'ensemble des dispositions légales et réglementaires en matière de droit du travail, législation sociale, sanitaire et fiscale.

En particulier, le titulaire s'engage à prendre toutes les dispositions pour faire assurer sous sa propre responsabilité la surveillance médicale de son personnel. Les certificats d'aptitude médicale pour le travail en restauration seront conservés par le titulaire et consultables par FEI.

Formation :

Le titulaire assure à ses frais la formation du personnel d'exploitation de l'activité restauration.

Le titulaire assure à l'ensemble de son personnel la formation nécessaire à la bonne utilisation des équipements existants ainsi que plus généralement la formation requise dans le cadre de la réglementation applicable aux établissements de restauration collective, en particulier sur la prévention des toxi-infections alimentaires et sur les conditions de fonctionnement de FEI.

Gestion des absences :

En cas d'absence d'un membre de son personnel, le titulaire est tenu de le remplacer immédiatement par une personne de même qualification satisfaisant à l'aptitude médicale. L'emploi de personnel intérimaire doit s'effectuer dans le respect des termes de la réglementation.

Hygiène des personnels :

L'hygiène corporelle et vestimentaire des personnels sera conforme à la réglementation : port de vêtements propres et adaptés, chaussures réservées au travail, coiffe englobant l'ensemble de la chevelure et gants. Les tenues peuvent être personnalisées à chaque espace après validation de FEI.

Pour le service en salle, les personnels seront dotés d'une tenue sobre et uniforme, validée par FEI. Les cheveux sont propres, coiffés et attachés, la barbe entretenue. Le port de bijoux de toute nature ainsi que les signes distinctifs religieux vestimentaires ne sont pas autorisés. Le port et l'utilisation de téléphones portables n'est pas autorisée pendant le service.

FEI se réserve le droit d'exclure toute personne ne répondant pas aux obligations ou en cas de problèmes avérés et défaillances.

Equipement des personnels :

Les équipements et vêtements de protection individuelle sont à la charge du titulaire.

Les petits matériels et fourniture d'hygiène et de sécurité tels que chaussures de sécurité, tabliers, coiffe, gants, etc. dont l'utilisation est exigée sont également à la charge du titulaire.

Des équipements de protection individuels jetables seront fournis par le titulaire à toute personne effectuant les contrôles ou effectuant des travaux ou à toute autre personne étant amenée à entrer dans les cuisines et leurs annexes.

12.2 Locaux

FEI met à la disposition du titulaire du marché les locaux dont il dispose à titre précaire et gratuit sans occupation privative. Cette occupation cesse obligatoirement avec la fin du contrat, que ce soit à une date contractuelle ou toute autre date (résiliation...).

Le titulaire du marché ne peut modifier les installations existantes sans l'accord préalable de FEI. FEI se réserve le droit de pouvoir déplacer les locaux affectés à l'usage du restaurant, dans des conditions exceptionnelles, dues à des cas fortuits, de force majeure ou pour travaux.

Un état des lieux sera fait conjointement entre FEI et le titulaire du marché, avec des inventaires contradictoires au démarrage et à la clôture du marché. Si des dégradations sont constatées en cours ou fin de marché, les frais liés à la remise en état sont à la charge du titulaire.

Il appartient au titulaire d'assurer l'ensemble des tâches nécessaires au maintien de l'hygiène et de la propreté à savoir :

- Sols, murs, plafonds, portes et poignées, interrupteurs, prises, mobiliers de la cuisine et annexes (vestiaires, sanitaires, bureaux, local poubelles)
- Mobilier des salles de restaurant, Salle café et terrasse,
- Matériels de cuisine, vaisselle,
- Petits et gros matériels,
- Objets meublants (meubles réfrigérants, fontaine à eau, caisse...)
- Abords utilisés pour la livraison des marchandises,
- Locaux contenant les poubelles et conteneurs ainsi que leurs abords.

Cas particulier des salles du self-service et salle à manger :

Afin de permettre au titulaire du marché de se consacrer pleinement à son activité de production et de service, la société de ménage du service d'hôtellerie de FEI aura la charge du nettoyage des espaces dédiés aux convives après le service du déjeuner chaque jour de la semaine à savoir : La salle du self-service et les sanitaires dédiés au public attenants (hors espace de distribution et plonge) et la salle à manger (hors office).

L'équipe de femmes de chambre et leur gouvernante sont sous la responsabilité de la cheffe de réception œuvrant au service ALE, elle sera l'interlocutrice du gérant pour la mise en œuvre des prestations. La prestation au self-service sera quotidienne tandis que la prestation en Salle à manger sera variable en fonction de l'occupation de la salle.

Le titulaire se charge de nettoyer tous les mobiliers en fin de service.

L'équipe de femmes de chambre intervient l'après-midi et se charge du nettoyage des :

- Sols,
- Portes d'accès aux espaces réservés aux convives,
- Radiateurs,
- Interrupteurs,
- Boiseries et plinthes,
- Dépoussiérage des objets décoratifs,
- Sanitaires réservés aux convives.

Le titulaire assure le nettoyage de ces mêmes espaces après le petit déjeuner, après les pauses café du matin et de l'après-midi et après le dîner.

Ce nettoyage garantit un espace propre pour les services qui suivent et se concentre sur :

- Le mobilier,
- Les sols,
- Les sanitaires réservés aux convives.

Le titulaire fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et entretien.

Tous les produits d'entretien devront répondre aux besoins et être conformes aux exigences de l'écolabel européen ou équivalent. Le candidat fournira les fiches techniques des produits pour chaque type de travaux et surfaces.

Une formation des personnels à l'usage des produits d'entretien ainsi qu'aux pratiques écoresponsables (économie d'énergie et d'eau) sera intégrée au plan de formation.

Le titulaire fournit le linge nécessaire au service, au nettoyage des locaux et assure à ses frais le blanchissage.

Il appartient au titulaire d'assurer l'ensemble des tâches nécessaires à la mise en place des espaces selon les configurations nécessaires : installation, déplacement et rangement des tables, chaises, tables de buffet et autres en intérieur comme en extérieur.

12.3 Matériels

Gros matériel :

FEI met à disposition du titulaire le gros matériel (installations frigorifiques de cuisine, meubles, fours...) conforme à la réglementation en vigueur.

Cette mise à disposition est faite à titre gratuit, elle cesse à la fin du contrat, à une date contractuelle ou en cas de résiliation.

Une liste du matériel figure en **annexe 4**.

Un état contradictoire entre les parties est établi préalablement à la prise en charge du matériel. Il précisera la conformité, la date de vérification périodique et l'état de fonctionnement.

Un inventaire de contrôle est ensuite dressé en fin de marché.

Le titulaire est responsable du gros matériel pendant toute la durée du contrat.

Le titulaire se charge du nettoyage, du maintien en parfait état de propreté et de l'entretien courant du gros matériel mis à sa disposition.

Petit matériel :

Le titulaire assure la fourniture de l'ensemble du petit matériel de cuisine (petit matériel électromécanique, ustensiles...), de la vaisselle utile aux prestations servies dans l'espace

self-service (cf. paragraphe 6.4), du matériel utile aux prestations de pauses (cf. paragraphe 8) et de distribution d'eau (cf. paragraphe 9.4).

FEI met à disposition du titulaire ses services de vaisselle décrits en **annexe 7**.

Le titulaire a la charge de leur nettoyage et entretien et renouvellement (en dehors du stock mis à disposition par FEI).

Le titulaire disposera d'une quantité suffisante de vaisselle pour éviter toute rupture lors de la distribution des repas.

Entretien du matériel :

Le titulaire s'engage :

- à assurer le bon entretien des installations et équipements pour éviter les pannes et vieillissements prématurés,
- à maintenir le maintien des conditions frigorifiques dans les chambres froides et vitrines réfrigérées,
- à signaler immédiatement tout dysfonctionnement ou panne à FEI.

Le titulaire assurant le stockage de ses denrées dans les installations du site, la responsabilité de la personne publique ne pourrait être engagée en cas de non-signalement de défectuosité dans le fonctionnement des chambres froides ou en cas de non-fermeture des meubles de stockage. Le titulaire doit avoir prévenu la personne publique dès constatation des faits.

FEI assure la maintenance des appareils mis à disposition listés en **annexe 4**.

FEI fournit le planning de maintenance et de suivi des différentes interventions effectuées sur le matériel au gérant.

Toute intervention causée par une mauvaise utilisation des appareils sera à la charge du titulaire.

Le titulaire assure la maintenance des appareils lui appartenant.

12.4 Tri sélectif et biodéchets

Le titulaire procédera au tri sélectif des déchets en amont et en aval de la prestation et à l'enlèvement des huiles de friture.

Les poubelles de tri sélectif installées au self-service permettront un tri des éléments organiques et non organiques.

Le titulaire prendra en charge la valorisation des biodéchets en optant pour la méthanisation et assurera un suivi des quantités de biodéchets valorisés par FEI.

12.5 Fluides et énergie

La fourniture de fluides (électricité, chauffage, ventilation, eau chaude...) est assurée au titulaire à titre gratuit dans le cadre de l'exécution exclusive des prestations de ce marché.

12.6 Suivi sanitaire

Le titulaire du marché doit conserver chaque jour, en chambre froide, un plat témoin pour chaque plat proposé, mis dans un sac plastique à usage unique et de type alimentaire puis

dans un récipient fermé hermétiquement, préalablement désinfecté et correctement étiqueté.

Les plats témoins doivent être conservés pendant 5 jours en tant qu'indice en cas de suspicion de toxi-alimentaire collective mais aussi en tant que témoin des conditions d'hygiène de la préparation et de la distribution des denrées.

Le titulaire du marché fournit tous les postes de désinfection et les produits nécessaires à leur utilisation.

Les opérations de dératisation, désinsectisation, entretien des hottes et gaines d'extraction, la fourniture de conteneurs et l'enlèvement des déchets non-organiques ne sont pas intégrés à ce présent marché.

13. VERIFICATION DE L'EXECUTION DE LA PRESTATION

Contrôle permanent par FEI :

FEI peut, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous contrôles en vue de vérifier la conformité des prestations et les modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent sur le respect des spécifications de salubrité, d'entretien du matériel, de nettoyage des locaux, de personnel, d'hygiène alimentaire, nutritionnelles, gastronomiques et gustatives, quantitatives et qualitatives.

Ces contrôles seront réalisés par un agent de FEI mandaté par le Directeur général pour le suivi du contrat et qui pourra, outre le contrôle du site, se rendre en cuisine et se faire communiquer toute information relative aux spécifications contractuelles de la fourniture (fiches techniques, produits, recettes, etc.).

Les contrôles se feront à l'appui de la fiche contrôle fournie en **Annexe 8**.

Les contrôles peuvent porter en cas de nécessité sur les fournisseurs du titulaire, notamment sur des critères sanitaires.

Pour exercer les contrôles, FEI peut à tout moment faire appel à un service ou un agent spécialisé de son choix.

Le titulaire s'engage à faciliter le libre accès de ces professionnels dans tous les locaux mis à sa disposition, à fournir toutes informations utiles et à communiquer les documents demandés.

Afin que le contrôle soit complet en ce qui concerne la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le titulaire, l'agent de FEI en charge des vérifications a en outre accès, aussi souvent qu'il l'estime nécessaire, à la comptabilité du titulaire se rapportant à la gestion du restaurant :

- Feuilles de consommation journalière,
- Documents de traçabilité des denrées
- Factures des fournisseurs,
- Données statistiques extraites du système d'encaissement.

Contrôles par le titulaire :

Un audit d'hygiène concernant l'ensemble des cuisines, des salles de restaurant doit être réalisé tous les mois pendant toute la durée du marché par un organisme indépendant.

Ces audits sont à la charge du titulaire et doivent faire l'objet d'un rapport qui est communiqué dans un délai d'un mois au responsable du service ALE ou son représentant.

Les remarques notées dans ce rapport devront faire l'objet d'un plan d'action également communiqué au responsable du service ALE ou son représentant. En cas de problème constaté lors des audits ou des analyses bactériologiques, le titulaire fournira un plan d'action avec point de progrès.

Le titulaire s'engage à faire réaliser à sa charge des contrôles microbiologiques des aliments menés auprès d'un laboratoire accrédité pour ces analyses. Le titulaire doit communiquer au responsable du service ALE ou son représentant, dans un délai d'une semaine à compter de leur réception, les résultats de ces analyses.

Le titulaire s'engage à faire réaliser les analyses microbiologiques de surfaces, d'eau et d'huiles de friture dans le respect des réglementations en vigueur.

Suivi d'activité :

Le titulaire du marché s'engage à communiquer les données quotidiennes suivantes :

- Le nombre de passages en self-service, par catégorie d'utilisateurs,
- Le chiffre d'affaires du self distinguant la subvention de la part alimentaire pour les repas des agents et commensaux,
- Le nombre de repas servis en salle à manger, par niveau,
- Le nombre de petits déjeuners,
- Le nombre de cafés d'accueil et pauses

Le titulaire s'engage à communiquer les données mensuelles suivantes, au plus tard le 10 de chaque mois :

- Nombre de jours d'ouverture,
- Bilan chiffré de toutes les prestations réalisées,
- Les résultats des contrôles bactériologiques réalisés,
- Les consommations de produits lessiviels et d'entretien,
- La nature et la part des produits de qualité servis au sens de la loi EGalim par famille de produits et par activité de restauration,
- La liste des personnels,
- L'état des consommations des distributeurs de boissons.

Un bilan annuel viendra compléter l'ensemble de ces indicateurs.

Les modèles des rapports mensuels et annuel seront détaillés dans le mémoire technique.

Réunion mensuelle de suivi :

Une réunion mensuelle de suivi entre les responsables désignés par le titulaire et les responsables désignés par la personne publique aura pour objet de :

- suivre l'application du marché,
- suivre et contrôler les prestations,
- s'informer des modifications éventuelles qui touchent à la prestation de restauration,
- transmettre le rapport mensuel,
- mettre en place les actions correctives nécessaires.

Satisfaction des usagers :

Le titulaire s'engage à réaliser ou à faire réaliser à ses frais une enquête destinée à mesurer la satisfaction des usagers, a minima une fois par an.

Le questionnaire de chaque enquête est soumis en amont à la validation de FEI avant diffusion.

Si le taux de satisfaction s'avère insuffisant, le titulaire du marché propose un plan d'amélioration concrétisé par des actions (audits, formation...) en accord avec FEI.

14. LIMITES DE LA PRESTATION

Il est rigoureusement interdit au titulaire du marché de faire des achats pour le compte d'un tiers ou de procéder à des cessions de denrées.

Toute utilisation des locaux ou de matériels pour une destination autre que prévue, et tout prêt de matériel, doivent faire l'objet d'une autorisation préalable et écrite de la personne publique.

Les prestations de traiteur telles que cocktails, buffets et plateaux repas ne sont pas intégrés à ce présent marché. Elles font l'objet d'un marché spécifique en cours d'exécution depuis 2025. Pour certains événements, le titulaire du marché traiteur interviendra dans des espaces partagés : salle de réception, salles de restaurant et cuisine. Chacun des deux titulaires de marché s'engagent à tout mettre en œuvre pour la bonne exécution des prestations et la réussite des événements accueillis à FEI.