



Établissement public à caractère administratif

Siège :

Office Français de la Biodiversité
12, Cours Louis Lumière
94300 Vincennes

OBJET DE LA CONSULTATION

PRESTATION DE RESTAURATION COLLECTIVE POUR L'OFB – SITE DE SAINT-BENOIST (AUFFARGIS)

MARCHE CONCLU SELON LA PROCEDURE ADAPTEE

Selon les dispositions législatives et réglementaires
du code de la commande publique du 1er avril 2019 (CCP)
(Articles R. 2123-1 3° et R. 2123-2)

Marché n° 2026-MAPA05

Table des matières

1. Présentation du site et des besoins.....	3
2. Objectifs de la prestation	3
3. Application de la loi EGalim : obligation d’approvisionnement en produits de qualité et durables au titre de condition d’exécution du marché.	4
4. Modalités de service attendues	6
5. Paiement	9
6. Dispositions financières.....	9
7. Eléments de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits alimentaires fournis dans le cadre du marché.	10
8. Obligations de suivi par le titulaire des approvisionnements en produits de qualité et durables et issus de l’agriculture biologique et modalités de transmission des informations à l’OFB.....	10
9. Conditionnement, contenants et vaisselle.....	10
10. Plan de progrès.....	11

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

1. Présentation du site et des besoins

- **Structure** : Office Français de la Biodiversité (OFB) – Site de Saint-Benoist, situé à Auffargis (78).
- **Effectif concerné** : Environ 120 agents.
- **Potentiel** : Environ 50 agents déjeunant sur place (agents sur site, agents d'autres sites OFB, personnes extérieures)

Fréquentation très variable selon les jours, avec une affluence plus faible les lundis, mercredis et vendredis (télétravail).

A l'horizon 2027, un bâtiment sera dédié à l'accueil de formation et pourra générer une augmentation de la fréquentation.

- **Objectif** : Mise en place d'une prestation de restauration de qualité, souple et adaptée aux besoins d'une population fluctuante, respectueuse des engagements environnementaux de l'établissement.
- **Point important** : La confection des repas pourra se faire dans les cuisines de l'OFB (prestation en liaison chaude – offre de base) ou dans les cuisines du prestataire (prestation en liaison froide - variante). Dans ce dernier cas de figure, il est attendu du titulaire qu'il assure la livraison des repas, le réchauffage éventuel, la mise en place et la distribution.

2. Objectifs de la prestation

La présente consultation a pour objet la mise en place d'une solution de restauration pour les agents et visiteurs de l'OFB, permettant une prise de repas sur site en vue de leur consommation immédiate sur place, dans de bonnes conditions de qualité, de diversité alimentaire, d'hygiène, et de coût.

La préservation de la biodiversité et du bien-être animal fait partie intégrante de la raison d'être de l'établissement. L'OFB agit ainsi avec le monde agricole et ses partenaires en faveur de la transition agroécologique. Elle est très attentive aux pratiques responsables et à la juste rémunération des agriculteurs.

Cette prestation doit être exemplaire et répondre aux enjeux de développement durable.

L'objectif est donc de :

- Fournir des repas complets de qualité à destination du personnel sur site et d'éventuels extérieurs ;
- Respecter les objectifs des lois EGAlim/AGEC et de la circulaire SPE (mesure 10) en promouvant une alimentation plus respectueuse de l'environnement, en développant l'offre végétarienne et l'achat de produits issus de l'agriculture biologique, de qualité ou durable ;
- Développer l'usage de produits de saison, issus d'approvisionnements directs de produit de l'agriculture et équitables ;
- Proposer des actions sur le gaspillage alimentaire à toutes les étapes ;
- Réduire les déchets, supprimer les contenants plastiques et utiliser des emballages recyclables/réutilisables ;

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

- Offrir **plusieurs formules** de restauration pour s'adapter aux besoins des agents.
- Assurer une **présence humaine** sur site pour la préparation/livraison, la distribution et la logistique du repas.

Les prestations pourront être assurées en liaison chaude (offre de base) ou en liaison froide (variante).

3. Application de la loi EGalim : obligation d'approvisionnement en produits de qualité et durables au titre de condition d'exécution du marché.

En application de l'article L. 2112-2 du code de la commande publique, l'OFB impose au présent accord-cadre, à la charge du titulaire une condition d'exécution de fourniture de produits alimentaires de qualité et durables résultant de l'application de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGalim » modifiée par la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », et [l'article 5 de la loi n°2026-403 du 26 mai 2026 sur la simplification de la vie économique des entreprises](#).

En tant qu'établissement public, l'OFB est également tenu au respect des objectifs de la [Circulaire n° 6425-SG du 21 11 23 - Engagements pour la transformation éco de l'État - annexe 1.pdf](#) dite « circulaire SPE ».

Clauses environnementales à respecter codifiées à [l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime](#) :

- **au moins 50% du montant total HT annuel des achats de produits alimentaires**
- **et dont au moins 20% en produits issus de l'agriculture biologique.**
- **100% du montant total HT annuel des achats de viandes et produits de la pêche durables et de qualité** (l'article 257 de la loi Climat et résilience_ Restauration d'Etat)

Clauses complémentaires issues de la loi climat et des réglementations sanitaires :

- **Une offre quotidienne de repas végétarien, en cas de choix multiple** (article 252 loi climat)
- **Obligation d'afficher la composition des repas** (plastiques, allergènes, origine géographique et mode d'élevage des viandes et poissons), ainsi que les démarches qualité engagées et respect des autres réglementations ;

Sont entendus comme produits de qualité et durables et produits issus de l'agriculture biologique les catégories de produits listés ci-dessous.

Conformément aux dispositions du décret d'application n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime (version en vigueur depuis la loi de simplification), sont considérés comme produits de qualité et durables pour le présent accord-cadre les catégories suivantes :

- Les produits issus de l'agriculture biologique y compris les produits végétaux étiquetés « en conversion » conformément aux dispositions du règlement (UE) 2018/848 ; à condition qu'il ne s'agisse que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an ;

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

- Les produits bénéficiant des autres signes ou mentions prévus à l'article L640-2 dont l'utilisation est subordonnée au respect des règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement ;

Article L640-2 du code rural et de la pêche maritime :

1° Les signes d'identification de la qualité et de l'origine :

- le label rouge, attestant la qualité supérieure ;
- l'appellation d'origine, l'indication géographique et la spécialité traditionnelle garantie, attestant la qualité liée à l'origine ou à la tradition ;
- la mention " agriculture biologique ", attestant la qualité environnementale et le respect du bien-être animal ;

2° Les mentions valorisantes :

- la mention " montagne " ;
- le qualificatif " fermier " ou la mention " produit de la ferme " ou " produit à la ferme " ;
- la mention " produit de montagne " ;
- les termes " produits pays " en Guadeloupe, en Guyane, en Martinique, à La Réunion, à Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon, Saint-Barthélemy, Saint-Martin et Wallis-et-Futuna ;
- la mention " issus d'une exploitation de haute valeur environnementale " ;

3° La démarche de certification de conformité des produits.

- issus du commerce équitable défini à l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises.
- ou bénéficiant de l'écolabel prévu à l'article -L644-15 ;
- ou bénéficiant du symbole graphique prévu à l'article 21 du règlement (UE) n° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006 du Conseil, et dont l'utilisation est subordonnée au respect de règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement ;
- ou jusqu'au 31 décembre 2026, les produits issus d'une exploitation ayant fait l'objet de la certification prévue à l'article L. 611-6 et satisfaisant à un niveau d'exigences environnementales au sens du même article L. 611-6 ;
- Ou, à compter du 1er janvier 2027, issus des exploitations ayant fait l'objet du plus haut niveau de certification prévu à l'article L. 611-6 ;
- Ou satisfaisant, au sens de l'article 43 de la directive 2014/24/ UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 sur la passation des marchés publics et abrogeant la directive 2004/18/ CE, de manière équivalente, aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabel ou certification.
- Ou acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;
- Ou dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

L'ensemble de ces signes, mentions, écolabels, certifications ou leurs équivalences sont exigés au titre des spécifications techniques des produits conformément aux articles R. 2111-4, R. 2111-8, R. 2111-9 et R. 2111-11 du code de la commande publique. Les labels proposés par le titulaire doivent répondre aux exigences précisées aux articles R. 2111-12 et R. 2111-14 du code de la commande publique.

Le titulaire doit pouvoir justifier de la traçabilité de l'ensemble des produits livrés. Les produits proposés sont pleinement conformes à la législation en vigueur en matière de présence d'OGM et de produits allergènes.

En cas de rupture d'approvisionnement exceptionnelle due à un événement extérieur à la volonté du titulaire (épidémie, aléa climatique, ...), il sera toléré un délai de latence durant lequel le produit ciblé ne sera pas livré mais devra être substitué par un produit de qualité égale ou supérieure.

Le ministère de l'agriculture, ministère de tutelle de l'OFB, met à disposition des ressources pour suivre les évolutions réglementaires et identifier les labels de qualité : [Comprendre mes obligations - ma cantine](#)

4. Modalités de service attendues

Dans le cadre de la mission qui lui est confiée, le prestataire assurera principalement :

4.1 Composition des repas et des menus

Le prestataire devra proposer des menus composés de la façon suivante :

- 3 formules de qualité standard, 3 formules de qualité supérieure et 3 formules « Légumes seuls », à prix forfaitaire :

Formule : Plat + 2 satellites

Formule : Plat + 1 satellite

Formule : Plat seul

Les satellites pourront être entrée, fromage ou dessert.

Les formules de qualité « supérieure » seront proposées a minima les jours de fréquentation plus élevée (les mardis, jeudis et jours avec de nombreux stagiaires ou invités). On entend par qualité « supérieure », les formules dont les denrées sont d'un coût supérieur.

Les convives ne prenant que l'accompagnement des plats bénéficient des formules « Légumes seuls »

- Plats végétariens (en cas de choix multiples) : Ce plat ne devra contenir ni viande ni poisson. Il sera composé de substitut végétal ou d'un produit fromager (flan de légumes, lasagnes au fromage...) ou d'œufs.

Choix :

- Minimum **deux choix** pour chaque satellite (entrée, plat, dessert) en formule « standard »

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

- Pour les plats, devra être proposé une option avec viande et une deuxième option avec poisson ou autres hors viande
- Mardi/jeudi : proposition supplémentaire d'une entrée, plat et dessert de gamme supérieure (soit 3 choix possibles au total)

Les convives choisissant une formule de gamme supérieure ont accès à l'intégralité des plats et satellites proposés

Les convives choisissant une formule « Légumes seuls » ont accès à l'intégralité des satellites proposés (gammes standard et supérieure)

Les convives choisissant une formule de gamme standard bénéficient d'un choix plus restreint les jours de plus forte fréquentation.

Les convives devront pouvoir identifier facilement les mets auxquels ils ont accès (vaisselles différentes entre les deux gammes, différenciation en vitrine par exemple).

Une formule sandwich à emporter sera proposée (sandwich / Chips / Dessert)

Le pain sera compris dans les formules. Il sera certifié issu de l'agriculture biologique (label AB ou équivalent).

Des boissons non alcoolisées peuvent être proposées, hors formules. Le prix devra être identique au sein d'un même type de boissons (eau gazeuse, sodas, jus de fruits).

NB : la fontaine à eau mise à disposition des convives dans le restaurant est fournie dans le cadre d'un autre marché.

Le titulaire proposera de manière régulière des **repas à thème, repas d'animation et repas de fête** sans supplément de prix (excepté repas de Noël).

Les condiments habituels (sel, poivre, moutarde, huile d'olive, vinaigre balsamique, cornichons) en format collectif seront fournis ainsi que des accompagnements des plats proposés (par exemple : salade avec le fromage, citron avec les poissons, ...).

4.2 Spécifications sur les denrées alimentaires et produits

Les exigences de qualité et de durabilité sont à minima celles définies par la loi EGalim.

Le titulaire peut cibler toutes les familles de produits concernées en cumulé (fruits, légumes, laitages et charcuteries) ou en choisir certaines.

Le titulaire dans les propositions de menu doit indiquer clairement les certificats et labels correspondants.

Des orientations complémentaires sont souhaitées par l'OFB :

Viande et poisson

Le prestataire devra :

- En application de la loi EGalim, complétée par la loi "Climat et Résilience" (2021), pour les viandes (bovines, porcines, ovines, volailles) et produits de la pêche, proposer au moins 100 % des achats de ces catégories doivent être durables et de qualité (ce qui inclut notamment le bio, mais aussi d'autres labels de qualité).

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

- Diminuer la viande ayant un fort impact environnemental tel que le bovin
- Intégrer les conditions de bien-être animal (proscrire le foie-gras)
- proposer seuls les poissons d'élevage dont la production ou la pêche est respectueuse de l'environnement.

Œufs

La loi Egalim, complétée par la loi **Climat et Résilience**, encourage la **diversification des sources de protéines**.

L'absence d'OGM doit être garantie dans l'alimentation des poules pondeuses.

Légumes, crudités et fruits

Pour les légumes, crudités et fruits le prestataire veillera à proposer des produits frais et de saison, issus d'**approvisionnements directs de produit de l'agriculture** ou équitables (cumulé conventionnel et bio, en valeur d'achat sur une année civile).

Féculent (pâtes, riz...)

Pour les pâtes et le riz, lorsque cette composante sera choisie, il est demandé au prestataire de privilégier des denrées semi-complètes ou complètes...).

Fromage ou laitage

Dans la mesure du possible, les fromages devront avoir le label bio, AOP ou IGP ou équivalent.

Dessert : fruit / dessert lacté / pâtisserie

Le prestataire devra privilégier les desserts faits maison.

4.3 Réservations

- Pour faciliter la gestion de la restauration pour le candidat, leurs présences seront **préréservés par les agents sur une plateforme dédiée ou autre support, le prestataire proposera dans son mémoire technique le délai minimum des conditions de réservation et d'annulation.**
- **Repas de dernière minute** possibles sous réserve de disponibilités, modalités à définir par les candidats dans le cadre de leur offre.

4.4 Service et personnel sur site

- Le prestataire devra prévoir le personnel suffisant au bon déroulement du service, **sur site chaque jour de service (du lundi au vendredi hors jours fériés)**, chargé de :
 - Préparation en cuisine (sur site OFB) si nécessaire
 - La **chauffe des plats**, si nécessaire (matériel mis à disposition par l'OFB ou à définir).
 - Le **service de 12h00 à 13h30**, ou la mise à disposition des repas selon l'organisation choisie.
 - La **plonge** (lave-vaisselle à capot à disposition)
 - Le nettoyage et entretien courant du mobilier et des petits matériels du restaurant et de la cuisine afin de les maintenir en parfait état de propreté

3.5 Gaspillage alimentaire

L'OFB s'engage à promouvoir des prestations « zéro gaspillage alimentaire », conformément à la loi dite EGALIM et à la loi n° 2020-105 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

circulaire dite « loi AGEC », codifié à l'Article [L541-15-3](#) du code de l'environnement, le titulaire devra s'inscrire dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dès la prise d'effet du contrat dans le respect de la circulaire SPE.

Il devra accompagner l'OFB dans les 4 phases de la démarche, faire partager son expérience et expertise pour proposer des solutions par des actions et des outils concrets :

1. Établir un diagnostic : connaître le gaspillage alimentaire : en cuisine et en restaurant, ainsi que le potentiel de réduction (pesées, grilles d'analyses, grammages, etc.)
2. Analyser les résultats : identifier les principales causes
3. Élaborer un plan d'actions : identifier les actions et les outils à engager (modification des pratiques et des procédures, gestion des stocks, formation, gachimètre, actions de sensibilisation, magasin solidaire, etc.). Le candidat devra notamment présenter des propositions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire. Des actions de sensibilisation pourront être menées lors d'événements annuels : semaine du développement durable, semaine du goût, journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, semaine européenne de réductions des déchets...
4. Fournir un bilan annuel à l'OFB

Il est donc attendu que le titulaire propose un **plan d'actions** et un **rétroplanning de réalisation**.

5. Paiement

Chaque agent disposera d'un compte personnel rechargeable sur la plateforme ou procèdera au paiement sur place du reste à charge hors subvention selon les possibilités du prestataire.

Un **compte par service** sera disponible pour les repas d'invités.

6. Dispositions financières

Le prix d'un repas comprend les coûts et charges des différents postes constitutifs de la prestation rendue, y compris les charges listées en annexe et à la charge du titulaire. Il est composé :

- D'une partie fixe se rapportant aux coûts et frais d'exploitation généraux
- D'une partie variable constituée du prix des denrées alimentaires et de leur confection : denrées, boissons, produits et services

Chaque produit servi dans le restaurant est proposé à un prix affiché en euro TTC.

Les prix des repas sont majorés de la TVA au taux en vigueur.

Le titulaire proposera un système d'encaissement unique de son choix.

Dans le cas où les systèmes de caisses nécessitent une liaison Internet, il sera demandé une solution autonome comme la technologie 4G.

L'organisation devra permettre de créditer les comptes individuels de chaque convive et de régler en caisse avec le badge, espèces, chèques ou virement de carte bancaire.

Le titulaire accordera à chaque agent à minima une autorisation de débit de 10 €.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Les modalités de facturation sont détaillées à l'article 7.2 du CCAP.

Le titulaire devra fournir sur demande de l'OFB les factures fournisseurs pour l'achat des denrées.

7. Eléments de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits alimentaires fournis dans le cadre du marché.

Le titulaire a obligation de transmettre à l'OFB (sur simple demande de ce dernier ou selon une fréquence définie au marché) et durant toute l'exécution du marché, les moyens de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits mentionnés comme tels au CCTP, ainsi que les % représentés, en valeur HT, par les produits de qualité et durables, et par les produits issus de l'agriculture biologique, pour la période donnée. Les moyens de preuve peuvent être des documents attestant des labels, des certifications, des grilles de sélection lors d'un appel d'offre ou tout autre document équivalent. Ces documents doivent être en cours de validité au moment où les produits achetés ont été livrés. Le titulaire peut adresser ces documents sous format papier ou dématérialisé selon les indications qui lui seront communiquées par l'OFB en cours d'exécution du marché.

8. Obligations de suivi par le titulaire des approvisionnements en produits de qualité et durables et issus de l'agriculture biologique et modalités de transmission des informations à l'OFB.

Le titulaire transmet une fois par an (au plus tard le 1^{er} mars) à l'OFB (christophe.debeire@ofb.gouv.fr et alexandrine.hommage-ferroussier@ofb.gouv.fr) par voie dématérialisée les données précisées dans l'arrêté du 14 septembre 2022, fixant les modalités de transmission par les gestionnaires de restaurants collectifs des données nécessaires à l'établissement du bilan statistique annuel mentionné au V de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

Les données seront transmises à l'OFB qui les déclarera dans l'outil « ma cantine » dans le cadre de la campagne de télédéclaration, entre le 1^{er} janvier et le 31 mars chaque année avec les données de l'année n-1.

Le titulaire a obligation de transmettre à l'OFB (sur simple demande de ce dernier ou selon une fréquence définie) des moyens de preuve attestant les totaux facturés et transmis.

9. Conditionnement, contenants et vaisselle

Les gobelets, verres et assiettes jetables en plastique à usage unique sont interdits depuis le 1^{er} janvier 2020 dans le secteur de la restauration collective publique et privée.

Cette interdiction a été étendue en 2021 à d'autres ustensiles comprenant les pailles, couverts, piques, couvercles, assiettes avec film plastique, bâtonnets mélangeurs, contenants et bouteilles en polystyrène expansé.

La "mise à disposition" désigne toute fourniture de ces produits, qu'elle soit gratuite ou payante, sur le territoire national.

L'obligation mentionnée aux articles 28 de loi Egalim et 77 de la loi AGECL à partir du 1^{er} janvier 2025 concernant les contenants en plastique pour la cuisson, le réchauffage ou le service est également étendue à cette consultation.

[L'avis n°87](#) du Conseil National de l'Alimentation précise la définition des contenants de cuisson, de réchauffe et de service: il s'agit « d'objets destinés à contenir des denrées

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

alimentaires (ie conditionnements, récipients, articles de vaisselle, etc.), en contact avec les aliments, utilisés lors des étapes de cuisson, réchauffe et de service, c'est à dire ceux utilisés :

- Pour la cuisson ;
- Pour la préparation des plats chauds en cuisine ;
- Pour la remise en température ;
- Pour la présentation des plats chauds et froids aux convives ;
- Par les convives (c'est-à-dire la vaisselle).

Les conditionnements des produits bruts ou transformés pré-emballés n'entrent pas dans ce périmètre ».

Se référer au [décret n° 2025-80 du 28 janvier 2025](#).

En outre, les contenants utilisés pour le conditionnement et le stockage des denrées avant livraison devront comporter des caractéristiques techniques alternatives au plastique, comme l'inox ou le verre.

Enfin, si le service propose des repas à emporter, les convives doivent pouvoir choisir un contenant réutilisable ou fabriqué à partir de matières recyclables dans l'objectif réduire les déchets d'emballages et favoriser le réemploi dans la restauration collective, conformément à [l'article L.541-15-10 du Code de l'environnement](#).

10. Plan de progrès

Dans le cadre de l'exécution du présent marché et conformément aux objectifs de développement durable, le Titulaire s'engage dans une démarche d'amélioration continue.

Dans un souci d'amélioration de la qualité, notamment en matière environnementale et sociale, l'OFB fait obligation au Titulaire de présenter un plan de progrès permettant d'améliorer sa démarche, dans le cadre d'échanges réguliers sur les besoins de l'OFB et en tenant compte de l'évolution des conditions du marché.

A chaque date anniversaire du marché, le Titulaire doit transmettre à l'OFB un état des lieux détaillé des approvisionnements sur l'année écoulée en produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique faisant apparaître une proposition de progression dans les taux tels que :

- Augmentation de la part de produits de qualité et durables par rapport au minimum réglementaire notamment issu l'agriculture biologique ;
- Développer l'offre de produits de saison, issus d'approvisionnements directs de produit de l'agriculture ;
- Renforcer le volet social notamment par le développement de produits issus du commerce équitables Nord/Sud et Nord/Nord (légumineuses, céréales, fruits et légumes, produits laitiers, desserts chocolatés...);

Comme rappelé dans ses objectifs, l'OFB est attentive aux pratiques responsables et à la juste rémunération des agriculteurs. Le développement de labels équitables France ou équivalent conformes au code de la commande publique, à l'article 94 de la loi n° 2014-856 du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire et en cohérence avec les objectifs de l'article 24 de la loi EGALIM.) est à encourager.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Par ailleurs, l'OFB est partenaire des parcs naturels régionaux et nationaux pour la promotion des producteurs engagés (« Esprit parc national" et "Valeurs parc naturel régional »). Dans ce cadre, si le produits proposés par ces producteurs répondent aux critères de la loi EGAlim, le prestataire est encouragé à les proposer.

L'OFB, également en charge du permis de chasser, pourra mener une réflexion avec le prestataire dans un cadre partenarial visant à valoriser la viande de gibier dans le respect de la réglementation en vigueur.

Le titulaire proposera des actions sur le gaspillage alimentaire à toutes les étapes et s'engage à réduire les déchets, supprimer les contenants plastiques et utiliser des emballages recyclables/réutilisables.

12. Mise en place d'une commission restauration

Le titulaire du marché met à la disposition des convives, un registre permettant à ces derniers d'inscrire leurs observations éventuelles concernant le fonctionnement du restaurant et les repas servis.

Le titulaire s'engage à réaliser une enquête de satisfaction annuelle.

Le titulaire s'engage à participer aux réunions de revue de contrat et aux commissions restauration. Les commissions restauration, se réunissent au moins 1 fois par semestre afin d'assurer les relations entre les différents interlocuteurs, OFB, et en présence d'un représentant des convives désigné par le responsable de centre.

ANNEXES

1- Tableau de fréquentation

Période	Fréquentation 2024	Fréquentation 2025	Fréquentation 2026
Janvier	473	Chiffres indisponibles	385
Février	559	Chiffres indisponibles	392
Mars	472	183	517
Avril	532	316	470
Mai	334	259	335
Juin	512	291	484
Juillet	413	246	
Août	240	126	
Septembre	414	Chiffres indisponibles	
Octobre	422	320	
Novembre	350	289	
Décembre	299	267	
TOTAUX	5 020	2297	2583

Il est à noter que l'année 2025 constitue une année exceptionnelle qui ne constitue pas une référence.

2- Matériel disponible

- Vitrine
- Self
- Chariot
- 3 échelles de débarrassage
- Bac et douchette de prérinçage
- Lave-vaisselle à capot
- Armoires froides (4 congélateurs/3 réfrigérateurs)
- Bac de rangement (table de tri)
- Hotte et extracteur de hotte
- Grill et cuisinière deux feux
- 3 micro-ondes en salle de restauration

3- Tableau de répartition des charges d'exploitation dans le cas où la confection des repas est faite sur place au sein de l'OFB (offre de base – liaison chaude)

DESIGNATION	LE CLIENT	LE TITULAIRE
☐ FLUIDES		
➤ Abonnements		
• Eau	X	
• Electricité ou gaz	X	

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

DESIGNATION	LE CLIENT	LE TITULAIRE
•Téléphone et INTERNET		X
➤ Consommation		
•Eau (sur base du compteur divisionnaire)	X	
•Electricité (sur base du compteur divisionnaire)	X	
•Téléphone et INTERNET (consommations)		X
•Chauffage – climatisation	X	
☐ <u>ENTRETIEN TECHNIQUE PÉRIODIQUE</u>		
➤ Maintenance et réparation du matériel	X	X
➤ Mise en conformité du matériel	X	
➤ Evacuation des déchets, ordures et emballages jusqu'à un point situé à proximité du restaurant désigné par le client,		X
➤ Enlèvement des eaux grasses	X	
➤ Entretien des installations et du matériel de lutte contre l'incendie	X	
➤ Entretien des installations et du matériel anti-intrusion	X	
➤ Entretien des réseaux, canalisations, gaines d'arrivée et d'évacuations	X	
➤ Nettoyage des murs et cloisons, des filtres des hottes, des caniveaux et des siphons de sol	X	X
➤ Nettoyage des plafonds, baies vitrées, dômes	X	
➤ Nettoyage des chambres froides		X
☐ <u>Intérieur et extérieur</u>		
➤ Vidange des bacs à graisse et à fécule	X	
➤ Désinfection des locaux	X	
➤ Dératisation, désinsectisation	X	
☐ <u>ENTRETIEN QUOTIDIEN</u>		
➤ Nettoyage quotidien des sols des locaux de stockage	X	
➤ Nettoyage quotidien de tous les sols des locaux de production : déconditionnement, légumerie, préparation froide, cuisson etc	X	X
➤ Nettoyage quotidien du gros matériel de production		X
➤ Nettoyage quotidien du petit matériel de production		X
➤ Nettoyage quotidien des vestiaires et toilettes du personnel de restauration	X	X

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

DESIGNATION	LE CLIENT	LE TITULAIRE
➤ Nettoyage quotidien du sol des salles à manger, des circulations	X	
➤ Nettoyage quotidien des tables et des chaises des salles à manger	X	
➤ Nettoyage quotidien du sol des salles à manger	X	
Nettoyage quotidien des locaux poubelles	X	
➤ Nettoyage quotidien du sol du local plonge		X
➤ Fourniture des produits de nettoyage des locaux (de production, de stockage)		X
➤ Fourniture des sacs poubelle		X
☐ <u>LINGE</u>		
➤ Chaussures de sécurité (personnels du restaurateur)		X
➤ Linge de cuisine (personnels du restaurateur)		X
➤ Tenue du personnel (personnels du restaurateur)		X
➤ Nappes	X	
➤ Blanchissage du linge de cuisine, de table et des uniformes		X
➤ Coiffes jetables		X
➤ Tabliers jetables		X
➤ Gants jetables		X
➤ Kits visiteurs jetables		X
➤ Torchons jetables		X
☐ <u>AUTRES FRAIS D'EXPLOITATION</u>		
➤ Renouvellement des ampoules	X	
➤ Renouvellement du petit matériel de cuisine et de la vaisselle	X	
➤ Produits pharmaceutiques		X
➤ Fournitures sanitaires du personnel de restauration		X
➤ Produits à usage unique (films, sacs poubelles, essuies tout..)		X
➤ Fourniture du logiciel de gestion		X
☐ <u>FRAIS DE GESTION</u>		

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

DESIGNATION	LE CLIENT	LE TITULAIRE
➤ Fourniture des bandes de caisse et rubans d'imprimantes		X
➤ Fourniture de bureau		X
➤ Frais de siège social (comptables, administratifs et commerciaux)		X
➤ Visite médicale du personnel de l'exploitant		X
➤ Frais de contrôles diététiques		X
➤ Frais de contrôles bactériologiques		X
➤ Frais d'analyses coprologiques		X
➤ Assurance intoxication alimentaire		X
➤ Assurance responsabilité civile illimitée		X
➤ Assurance incendie, explosion et dégâts des eaux avec renonciation de recours		X
➤ Franchises		X
➤ Taxes fiscales		X
➤ Taxe professionnelle		X
➤ Taxe d'apprentissage		X
➤ Frais de déplacement du gérant		X
☐ AUTRES		
➤ Frais d'animation et de décoration		X
➤ Formation au système d'encaissement du personnel		X
➤ Réalisation et conservation de plats témoins et d'échantillons		X
☐ SIGNALÉTIQUE ET COMMUNICATION		
➤ Signalisation et communication		X