



**MINISTÈRE
DE LA CULTURE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Ministère de la Culture
182, rue Saint Honoré
75001 PARIS

Coordonnateur du groupement de commandes constitué avec le Conseil d'Etat et le Centre
National d'Etudes Spatiales

MARCHE PUBLIC

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

**OBJET : Exploitation d'espaces de restauration
collective pour le Ministère de la Culture - Site des
Bons Enfants**

REFERENCES JURIDIQUES

Articles R.2123-1 3°, R.2123-2 et R.2123-7 et suivants du Code de la Commande Publique

TYPE DE PROCEDURE

Procédure adaptée en vertu de l'objet

Table des matières

ARTICLE 1. SYNTHESE DU CAHIER DES CHARGES	3
ARTICLE 2. PREAMBULE ET OBJECTIFS.....	5
ARTICLE 3. PERIMETRE DES PRESTATIONS	7
ARTICLE 4. QUALITE ET ETENDUE DES PRESTATIONS DE RESTAURATION	9
Article 4.1. Cadre général	9
Article 4.2. Prestations de restauration collective	10
Article 4.3. Spécifications qualitatives	20
Article 4.4. Spécifications quantitatives	24
Article 4.5. Lutte contre le gaspillage alimentaire.....	24
ARTICLE 5. ORGANISATION DES PRESTATIONS	25
Article 5.1. Prix payé et modalités d'encaissement.....	25
Article 5.2. Affectation de l'équipe.....	28
Article 5.3. Signalétique et communication.....	31
ARTICLE 6. CONDITIONS D'EXPLOITATION ET MODALITES TECHNIQUES	32
Article 6.1. Cadre général	33
Article 6.2. Conditions de mise à disposition	33
Article 6.3. Entretien courant des locaux et des équipements	35
Article 6.4. Maintenance et renouvellement des équipements	36
Article 6.5. Acquisition d'équipements.....	39
Article 6.6. Gestion des fluides	40
Article 6.7. Gestion des déchets	40
ANNEXES	42
Annexe n°1: description du projet Camus et des travaux en back-office	43
Annexe n°2: répartition par gamme	44
Annexe n°3: engagements relatifs au taux d'alimentation durable	45
Annexe n°4: état de reprise du personnel	46
Annexe n°5: limites de responsabilités techniques sur le self et la cafétéria.....	47

ARTICLE 1. SYNTHÈSE DU CAHIER DES CHARGES

DATE DE DEMARRAGE	- 23 octobre 2023
DURÉE	- Quatre années fermes.
TYPES DE CONVIVÉS	- Personnels des entités membres du groupement de commandes - Tiers extérieurs habilités par le Ministère de la Culture
TYPES DE PRESTATIONS	- Self - Cafétéria - Prestations annexes
AMPLITUDE D'OUVERTURE	Pour le self - Du lundi au vendredi (hors jours fériés) - Service entre 11 heures 30 et 14 heures Pour la cafétéria - Du lundi au vendredi (hors jours fériés) - Service entre 08 heures et 15 heures 30 ou 16 heures
MODE DE PRODUCTION DES REPAS	Pour le self - Sur place - liaison directe Pour la cafétéria - Sur place - liaison directe ou le cas échéant, sur un site extérieur en fonction des configurations (mise à disposition ou non d'un local de stockage et de préparation des prestations) Pour les prestations annexes - Sur place (liaison directe)
ÉTENDUE DU CHOIX	Détaillé à l'article 4.2 du présent cahier des clauses techniques particulières.
- MARQUEURS durables	Pour le self - 2 configurations au BPU : ○ 50% d'alimentation durable dont 20% de bio, ○ 60% d'alimentation durable dont 30% de bio - A compter du 1er janvier 2024, 100% de viandes bovines, ovines, porcines, de volaille et de produits de la pêche « durables - Offre végétarienne quotidienne, équilibrée d'un point de vue nutritionnel (cf. recommandations sur la composition du "plat protidique végétarien" du GEM-RCN : nutrition.pdf (economie.gouv.fr), p. 106)

	- Limitation de la viande bovine et ovine sur 3 jours par semaine Pour la cafétéria - Pas de socle minimum d'alimentation durable - Intégration d'une offre de café présentant un signe de qualité durable
MODELE ECONOMIQUE	- Facturation de frais fixes par tranche de fréquentation - Facturation sur la base d'un forfait au plateau - Possibilité de facturation d'un coût d'ingénierie sociale pendant la période de fermeture du self - Modèle économique différencié sur la cafétéria en fonction des périodes (facturation de frais fixes pendant la fermeture du self, frais fixes de la cafétéria intégrés aux frais fixes du self après la réouverture du self) - Encaissement auprès des convives par le titulaire à partir de son propre système de caisse

ARTICLE 2. PREAMBULE ET OBJECTIFS

Au terme de la consultation, le Ministère envisage de confier au titulaire, qui l'accepte, la réalisation des prestations de restauration décrites au présent document.

Les prestations s'exécutent dans les locaux du site du Ministère de la Culture - site des Bons Enfants - au 182, rue Saint Honoré à Paris 1er.

La fin du marché actuel est prévue au 22 octobre 2023.
Le démarrage des prestations est prévu au 23 octobre 2023.

Le marché s'inscrit dans le calendrier prévisionnel suivant (ajusté le cas échéant au démarrage du marché) :

Dates / périodes prévisionnelles	Phases
Octobre 2023 – fin janvier 2024	Phase de travaux : ○ Réaménagement de la salle de restauration et de son accueil (Projet Camus) - voir annexe n°1 ○ Travaux de second œuvre dans le back-office (stockage, production, vestiaires,...) – voir annexe n°1 Prestations par le titulaire : ○ Gestion de la cafétéria actuelle (seule offre de restauration pendant la période). Des titres-restaurants seront attribués aux personnels du Ministère et pourront être utilisés à la cafétéria. Pour information, un frigo connecté est implanté sur l'espace (hors marché objet de la présente consultation). Les personnels des deux autres entités membres du groupement de commandes n'auront pas accès à l'espace.
Février 2024 – octobre 2027	Prestations par le titulaire : ○ Gestion du self en libre-service à partir de sa réouverture (après une période de préparation de 2 semaines). ○ Gestion de la cafétéria actuelle. Pour information, le frigo connecté est maintenu sur l'espace. Les personnels des deux autres entités membres du groupement de commandes auront accès aux deux espaces. Les titres-restaurants ne sont plus attribués aux personnels du Ministère.

Le Ministère de la Culture porte **des objectifs ambitieux** dans le cadre de la passation du présent marché :

- b Une prestation de **restauration qualitative et durable**, s'inscrivant pleinement dans la trajectoire des Lois Egalim et Climat & Résilience ;
- b Une prestation répondant aux attentes des convives, en particulier par la proposition d'une **alternative végétarienne quotidienne** de qualité et équilibrée, conformément aux recommandations nutritionnelles (en plus des crudités et céréales/légumineuses froides en hors d'œuvre), basée sur une complémentarité des protéines végétales, sur une diversification des mets proposés et sur le travail des recettes ;
- b Une **cafétéria repensée** intégrant des prestations de qualité et permettant de répondre de manière efficiente aux attentes des convives en la matière, en particulier en rythmant la journée au regard de l'amplitude horaire d'ouverture et de la refonte complète de l'espace d'ores et déjà réalisée ;
- b Une **prestation innovante** au regard de l'évolution du secteur de la restauration collective, tant au niveau du parcours convives, de la digitalisation des processus, que de la prise en compte de la variabilité de la fréquentation sur une semaine ;
- b Une gestion efficiente de la **fluidité sur les espaces de distribution** (self et cafétéria) ;
- b Le maintien d'une **restauration sociale**, les prestations objets du présent marché devant être accessibles au plus grand nombre.

ARTICLE 3. PERIMETRE DES PRESTATIONS

Le titulaire est en charge de l'exploitation des espaces de restauration ouverts aux convives des entités membres du groupement de commandes et des personnes autorisées par le Ministère de la Culture.

Le titulaire effectue les prestations telles qu'elles sont définies ci-après et détaillées dans chacun des articles concernés.

Article 4 - Qualité et étendue des prestations de restauration	- La conception des menus en prévoyant une procédure de concertation avec le Ministère, - L'approvisionnement en denrées alimentaires, en cohérence avec les objectifs qualitatifs de l'établissement, - La gestion des stocks de denrées, - La production des repas sur place pour le self et pour la cafétéria, - La distribution des prestations sur le self et la cafétéria, - La mise en œuvre d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. <i>Chacun des points repris ci-avant intègre des spécificités propres à chaque typologie de restauration.</i>
Article 5 - Organisation des prestations	- La perception du prix des repas auprès des usagers dans le cadre d'un mandat d'encaissement, - La fourniture et la maintenance du système d'encaissement qui lui est propre, - La mise en place de la signalétique de proximité, - L'affectation des personnels nécessaires à la mise en œuvre des prestations sur les espaces de restauration et leur rémunération, - La gestion des personnels repris pendant la phase de fermeture du self, - L'encadrement et la formation de son personnel salarié, - Le respect et le contrôle des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, notamment par la réalisation d'analyses indépendantes de laboratoires agréés Cofrac en conformité avec la réglementation en vigueur, - La mise en œuvre, par des moyens adaptés, d'une sécurité maximale des produits servis, notamment en cas de crise déclarée. <i>Chacun des points repris ci-avant intègre des spécificités propres à chaque typologie de restauration.</i>
Article 6 - Conditions d'exploitation et modalités techniques	- L'entretien courant des locaux et des équipements mis à disposition par le Ministère, - La dotation initiale complémentaire et le renouvellement du petit matériel d'exploitation, et de la vaisselle, verrerie, platerie, couverts et carafes nécessaires à la mise en place de son concept de restauration, - La maintenance préventive et curative des équipements mis à disposition par le Ministère (dans le cadre d'une provision), - Le renouvellement des équipements mis à disposition par le Ministère (dans le cadre d'une provision), - L'acquisition d'un salad et dessert'bar pour mise en place dans l'espace de distribution - La gestion des déchets (y compris le tri, la collecte et la valorisation des bio déchets). L'annexe n°5 présente la grille des responsabilités entre le Ministère et le titulaire.

Article 5 et CCAP – Point d’échanges entre le Ministère et le titulaire	<i>Ces éléments sont communs à toutes les typologies de restauration.</i>
	- L’affectation d’un référent du marché, - La construction et l’animation d’un dispositif de suivi de l’exécution du marché sur chacun des volets de la prestation, - Le suivi de la satisfaction des convives.
	<i>Ces éléments sont communs à toutes les typologies de restauration.</i>

ARTICLE 4. QUALITE ET ETENDUE DES PRESTATIONS DE RESTAURATION

Article 4.1. Cadre général

Le Ministère met à disposition de ses collaborateurs, des prestataires extérieurs autorisés et des personnels des autres entités membres du groupement une solution complète de restauration, basée sur les typologies suivantes.

LIEU	PRESTATIONS	MODALITES D'ACCES
BONS ENFANTS	Self	Du lundi au vendredi 11 heures 30 à 14 heures Ouverture 52 semaines par an, soit 250 jours environ (<i>hors jours fériés légaux et jours de fermeture décidés par le Ministère</i>) <i>Pour information, à date :</i> 70% des convives viennent déjeuner entre 12 heures et 13 heures et 23% après 13 heures.
	Cafétéria	Service entre 8 heures et 16 heures (avec interruption de 30 minutes) ou entre 8 heures et 15 heures 30 (sans interruption). Ouverture 52 semaines par an, soit 250 jours environ (<i>hors jours fériés légaux et jours de fermeture décidés par le Ministère</i>). L'ouverture de la cafétéria est ajustable en fonction des périodes de l'année (par exemple sur les vacances scolaires), sur proposition du titulaire et après validation obligatoire du Ministère. Sur la période de fermeture du self, prévue entre octobre 2023 et fin janvier 2024, la cafétéria est obligatoirement ouverte, étant entendu qu'il s'agit de la seule offre de restauration proposée aux personnels.
	Prestations annexes	Du lundi au vendredi (hors jours fériés légaux) sur les horaires d'ouverture du Ministère. Les sites concernés : - Site des Bons Enfants - Site de l'Hôtel de Valois (3, rue Valois Paris 1^{er})

Le Ministère se réserve la faculté d'opérer des modifications exceptionnelles des horaires d'ouverture du self et de la cafétéria, pour des motifs exceptionnels, justifiant de l'impossibilité d'effectuer des prestations de restauration. Un préavis de 48 heures sera appliqué en cas de modification. Dans ce cas, aucune indemnité n'est due par le Ministère au titulaire.

Il est entendu que le prestataire déclare, à la date de notification du présent marché, avoir une parfaite connaissance des locaux et des équipements mis à sa disposition et s'engage à effectuer toutes les prestations nécessaires à la réalisation ou la fourniture de repas de qualité ainsi qu'au fonctionnement efficient des locaux.

Le titulaire s'engage pendant toute la durée du marché à assurer l'intégralité de ses prestations. Toute négligence ou défaillance est susceptible d'engager sa responsabilité dans les conditions prévues au présent marché.

En cas d'interruption, le titulaire met tout en œuvre pour en réduire la durée. Par exemple, si les conditions de fabrication des repas sont rendues impossibles, le titulaire fait le nécessaire pour garantir la distribution de repas à partir d'une autre source d'approvisionnement. Les moyens à mettre en œuvre applicables font l'objet d'un accord préalable des parties avant leur application. Le titulaire met en œuvre une procédure pour informer le Ministère des problèmes éventuels.

Il est néanmoins entendu que la suspension de l'exécution du présent marché ne donne pas lieu à l'application de pénalités en cas de force majeure au sens de la jurisprudence ou dans l'hypothèse où le titulaire serait placé pour des raisons indépendantes de sa volonté dans l'impossibilité d'assurer tout ou partie de ses prestations dans les conditions normales et notamment en cas d'interruption de jouissance des biens nécessaires à l'exécution des prestations ou d'un défaut dans la fourniture de fluides ou d'énergies.

Le titulaire a l'obligation de tout mettre en œuvre pour assurer la continuité du service qui lui est confié et ce, en concertation avec le Ministère.

Article 4.2. Prestations de restauration collective

Identification des convives et fréquentations associées

Les convives sont les suivants :

- Les usagers des entités membres du groupement de commandes ;
- Les usagers invités par le Ministère ;
- Les usagers extérieurs autorisés par le Ministère.

FREQUENTATIONS ACTUELLES

Self

La fréquentation sur l'exercice 2022 s'est établie ainsi :

2022	21 Janvier	20 Février	23 Mars	20 Avril	21 Mai	21 Juin	20 Juillet	22 Août	22 Septembre	21 Octobre	20 Novembre	22 Décembre	253 Total
Nb couverts Self	4918	6628	8306	6704	7767	8012	6054	5525	8650	8354	8211	6973	86102
MINISTERE DE LA CULTURE	3957	5064	6334	5199	6061	6403	4875	4327	6945	6730	6610	5634	68139
CONSEIL D'ETAT	767	1326	1613	1258	1437	1327	1012	958	1413	1396	1316	1126	14949
BNF	12	19	14	12	6	7	7	49	5		6	17	154
CNES	65	103	159	118	136	166	89	98	193	148	196	137	1608
INP								53					53
RMNGP		3	4	1	2			1	5	7	7	4	34
OPPIC	4	1	2		1	2		1		1	3	4	19
ECOLE DU LOUVRE	113	112	180	116	124	107	71	38	89	72	73	51	1146
Formules 1 + 1	44%	44%	45%	44%	45%	44%	45%	44%	44%	44%	44%	42%	44%
Formules 1 + 2	56%	56%	55%	56%	55%	56%	55%	56%	56%	56%	56%	58%	56%
CA moyen Cafétéria TTC/j	149	292	238	229	248	265	226	171	224	210	207	114	194

Self	Depuis janvier 2023, la fréquentation est de 400 repas par jour en moyenne.			
	</			

Les fréquentations ci-dessus sont basées sur l'historique, sans engagement contractuel de la part du Ministère. La prestation sur le self est organisée selon le principe de tranches de fréquentation, telles que définies au cahier des clauses administratives particulières.

Processus de construction des menus

Le titulaire respecte les règles essentielles d'équilibre alimentaire, et ce également s'agissant des offres végétariennes ; le convive doit pouvoir construire un plateau équilibré. Il utilise le maximum de produits frais et de saison ; étant donné les locaux et équipements mis à disposition par le Ministère, l'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire ne peut être que marginale.

Le titulaire doit être force de propositions pour présenter en cours de marché des évolutions/innovations permettant une variété des prestations et une adaptation aux attentes des convives.

Les menus proposés par le titulaire intègrent clairement les labels et mentions valorisantes attachés à chaque présentation.

Le titulaire transmet mensuellement au Ministère les menus sous format numérique pour mise en ligne, le cas échéant, sur le site intranet de chacun des membres du groupement. Il doit tenir à disposition du Ministère les fiches techniques d'élaboration de l'ensemble des prestations qu'il propose, indiquant précisément la catégorie et l'origine de tous les produits constituant la recette.

DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES À CHAQUE TYPOLOGIE DE RESTAURATION	
Self	La production des repas est à mettre en œuvre sur la base des engagements qualitatifs de répartition par gamme précisés en annexe n°2. Les prestations transformées peuvent être reproposées le jour suivant (au maximum une fois) dans les conditions d'hygiène réglementaires, après information préalable du Ministère. Les menus sont établis par le titulaire pour une période d'un mois. Ils sont proposés au Ministère au plus tard trois semaines avant le début de la période concernée ; ils doivent porter sur tous les choix offerts prévus au marché. L'établissement émet ses remarques et demandes de modification au plus tard dix jours avant le début de la période. Seuls des menus acceptés par le Ministère pourront être proposés aux convives et communiqués sur le restaurant. A défaut de réponse dans les délais, les menus sont supposés validés par le Ministère. Les menus validés par le Ministère sont définitifs et ne peuvent prétendre à aucun changement. Le titulaire peut procéder à des modifications seulement après information préalable du Ministère. Ces modifications sont dûment justifiées par les nécessités d'approvisionnement (rupture fournisseur, procédure de retrait sur un produit, non-conformité d'un produit) et respectent les équivalences alimentaires sans impacter ni la valeur nutritionnelle ni la valeur économique de la prestation prévue.
Cafétéria	Les prestations présentées sur l'espace cafétéria sont en cohérence avec les engagements du titulaire (voir liste des produits intégrés au Bordereau des Prix Unitaires). Elles peuvent être différenciées en fonction des deux périodes : fermeture du self (cafétéria en tant que seule offre de restauration) et après la réouverture du self. La modification de l'offre, par l'ajout ou la suppression de prestations, doit obligatoirement faire l'objet d'un accord préalable du Ministère.
Prestations annexes	Les prestations proposées (petit-déjeuner, pot / collation) sont en cohérence avec les engagements du titulaire (voir liste des produits intégrés au Bordereau des Prix Unitaires).

Structuration de l'offre et permanence des choix

Les repas étant pris en libre-service, les menus établis ne peuvent pas, à eux seuls, garantir une alimentation nutritionnellement équilibrée dans la mesure où les convives sont libres de composer leur repas comme ils l'entendent.

Toutefois, le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire et observer pour l'élaboration des menus les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etudes des Contrats Restauration Collective et Nutrition). Le convive doit pouvoir se composer un repas équilibré, et ce également s'agissant des offres végétariennes.

La qualité de la prestation doit être, a minima, constante tout au long de l'exécution du marché (y compris en cas de moindre fréquentation) ; le Ministère peut cependant accepter une réduction du nombre de choix et/ou de fermeture de kiosques, sur proposition du titulaire, sur des périodes creuses (notamment liées à la mise en place du télétravail ou sur des périodes de vacances scolaires).

Le grammage est a minima conforme aux « recommandations relatives à la nutrition » (du GEMRCN en vigueur) ; en cas de « fourchette basse et haute », le grammage le plus élevé est retenu.

Les grammages proposés par prestation sont conformes à ceux indiqués par le titulaire dans son cahier de grammages. Les grammages sont indiqués en poids net dans l'assiette sans jus et sans sauce. Les éléments de décoration et ingrédients divers sont également fournis en quantités suffisantes (salade, persil, cornichons, olives, etc.); ils ne doivent pas être pris en compte dans le calcul du « poids net dans l'assiette ».

DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES À CHAQUE TYPOLOGIE DE RESTAURATION					
Self	Le convive construit son plateau en libre-service ; il a le choix entre deux types de plateaux correspondant à deux forfaits et deux tarifs distincts : <table border="1"> <tr> <td> Formule n°1 dite 1 périphérique </td><td> ☐ plat et son accompagnement (<i>ou plat complet de type couscous</i>) ☐ + 1 périphérique à choisir parmi : ○ entrée, ○ fromage, ○ laitage, ○ dessert. ☐ pain (1er pain gratuit) </td></tr> <tr> <td> Formule n°2 dite 2 périphériques </td><td> ☐ plat et son accompagnement (<i>ou plat complet de type couscous</i>) ☐ + 2 périphériques à choisir parmi : ○ entrée, ○ fromage, ○ laitage, ○ dessert. ☐ pain (1er pain gratuit) </td></tr> </table> Au-delà, le convive pouvant compléter son plateau par des périphériques supplémentaires, ceux-ci sont facturés en sus aux convives sur la base des prix correspondants aux composants choisis par le convive (supplément entrée, supplément fromage, supplément produit laitier, supplément dessert, supplément pain, pain spécial, supplément boisson). La prestation s'organise autour de 5 kiosques. A titre d'information, la répartition par kiosque est actuellement la suivante : - Grillades : 20% - Cuisine bistrot : 32% - Circuit court (plat en libre-service) : 14%	Formule n°1 dite 1 périphérique	☐ plat et son accompagnement (<i>ou plat complet de type couscous</i>) ☐ + 1 périphérique à choisir parmi : ○ entrée, ○ fromage, ○ laitage, ○ dessert. ☐ pain (1er pain gratuit)	Formule n°2 dite 2 périphériques	☐ plat et son accompagnement (<i>ou plat complet de type couscous</i>) ☐ + 2 périphériques à choisir parmi : ○ entrée, ○ fromage, ○ laitage, ○ dessert. ☐ pain (1er pain gratuit)
Formule n°1 dite 1 périphérique	☐ plat et son accompagnement (<i>ou plat complet de type couscous</i>) ☐ + 1 périphérique à choisir parmi : ○ entrée, ○ fromage, ○ laitage, ○ dessert. ☐ pain (1er pain gratuit)				
Formule n°2 dite 2 périphériques	☐ plat et son accompagnement (<i>ou plat complet de type couscous</i>) ☐ + 2 périphériques à choisir parmi : ○ entrée, ○ fromage, ○ laitage, ○ dessert. ☐ pain (1er pain gratuit)				

- Cuisines du monde : 24%
- Cuisine Italie : 11%

Chaque jour, le socle minimum offert aux convives est le suivant - le titulaire peut proposer une structuration des repas plus qualitative (portant sur le nombre de choix offerts et les engagements de permanence sur la durée du service).

Ce socle concerne les tranches 7 et suivantes de fréquentation,

	CHOIX	PERMANENCE DU CHOIX
Entrées	6 entrées dressées chaudes ou froides, dont obligatoirement une salade composée (a minima 3 ingrédients différents) Un bar à salades, composé a minima de 6 composantes variant au cours de la semaine (dont 1 féculent, 1 légumineuse, 2 crudités/cuidités, 1 salade verte, 1 protéine animale, 1 protéine végétale) et de 2 toppings en agrément, permettant de réaliser un ramequin de 20cl a minima. Les composantes présentées au bar à salades doivent être différentes de celles présentées en entrées dressées. Un bar à soupe (chaude ou froide en fonction de la saison) sera proposé.	Jusqu'à 13 H 30 : 100 % À partir de 13 H 30 : 3 entrées dressées chaudes ou froides, 3 composantes sur le bar à salades, bar à soupe.
Plats principaux	5 plats dont : ○ 1 poisson ○ 1 végétarien ○ 1 viande rouge ou blanche ○ 1 pizza ou pâtes ○ 2 choix de grillades(**) <i>(*) au sens ovo-lacto végétarien avec une alternance et une variété des recettes à base de protéines végétales, œufs, féculents, fromages.</i> <i>(**) une viande blanche, une viande bovine sous la forme d'une grillade noble a minima une fois par semaine, ou 1 poisson.</i> Il est entendu que le service de la viande bovine et ovine, dont	Jusqu'à 13 H 30 : 100 % À partir de 13 H 30 : 3 plats et 1 grillade.

		grillades, est limité à trois jours par semaine (jours non fixes).	
	Accompagnements des plats principaux	4 accompagnements dont : ○ féculents, ○ légumes, ○ frites. Lorsque deux légumes sont proposés, des légumes « verts », sans assaisonnement, sont proposés. Les plats uniques pizza, quiches, tartes salées diverses ou plat unique sont accompagnés d'un ramequin de salade verte.	Jusqu'à 13 H 30 : 100 % À partir de 13 H 30 : 2 plats d'accompagnements dont les frites
	Fromages et laitages	5 fromages - la variété des fromages proposés, majoritairement à la coupe, est la plus large possible, étant entendu que deux fromages du même type (ex : pâte molle, frais) ou issu du même lait (ex : vache, brebis, chèvre) ne peuvent être présentés le même jour. 5 laitages dont : - 1 aux fruits ; - 1 à base de lait de brebis ou de chèvre - 1 à base de lait végétal.	Sur toute la durée du service : 100 %
	Desserts	5 desserts dressés dont obligatoirement 1 salade de fruits frais et de saison et 3 pâtisseries par semaine Un bar à desserts, composé a minima de 6 composantes et de 2 toppings en agrément, permettant de réaliser un ramequin de 20cl a minima. Les composantes présentées au bar à desserts doivent être différentes de celles présentées en desserts dressées.	Jusqu'à 13 H 30 : 100 % À partir de 13 H 30 : 3 desserts dressés, 3 composantes dans le bar à desserts et le plateau de fruits (a minima 2 choix).

		1 plateau de fruits (a minima 3 choix) - les fruits seront variés et adaptés à la saison. Ils devront être « mûrs à point » au moment de leur consommation.	
	Pain	Le 1^{er} pain est intégré dans le coût du plateau pour le convive (pain standard). Des pains individuels spéciaux sont à proposer en complément.	Sur toute la durée du service : 100 %
	Boissons	De l'eau d'adduction publique est mise à la disposition gratuite des convives au moyen de 3 fontaines à eau réfrigérée mises à disposition. Les carafes sont fournies par le titulaire. Les boissons suivantes (au minimum 4 choix) sont présentées, conditionnées en bouteille en verre ou en cannettes (sans plastique), et accessibles aux convives : - Eaux gazeuses ; - Sodas ; - Jus de fruits. Seul le Ministère peut autoriser la vente de boissons alcoolisées sur le restaurant.	Sur toute la durée du service : 100 %
	Divers	Le titulaire met tous les jours à disposition des convives et à discrétion : le poivre et le sel, un assortiment de condiments : beurre, cornichons, petits oignons, olives noires et vertes, piment etc., différentes sauces et huiles pour accommodement et assaisonnement ainsi que le sucre. Des sauces et huiles variées sont à proposer par le titulaire en bouteille ; un conditionnement en collectif est de même à privilégier pour le sel, le poivre et le sucre. Ces prestations ne sont pas payantes pour les convives.	Sur toute la durée du service : 100 %

	Une serviette jetable, fournie par le titulaire, est remise à chaque convive lors de son passage en caisse. Les socles propres aux tranches inférieures sont proposés par le candidat au titre de son offre. Il est entendu que le candidat peut décrire, dans le cadre de son offre, une adaptation du socle susvisé, et de ceux présentés pour les tranches inférieures, sur les jours de plus faible fréquentation. Les convives auront la possibilité d'emporter l'offre proposée sur le self ; dans ce cadre, le Bordereau des Prix Unitaires intègre le coût des contenants en fonction du nombre de périphériques.
Cafétéria	Le titulaire propose une offre de petit-déjeuner, comptoir et déjeuner, adaptée aux besoins d'alimentation des convives, pris sur place, dans les espaces prévus à cet effet, ou à emporter. Dans le cas d'une prestation dite, à emporter, le packaging proposé par le titulaire permet la consommation ambulatoire des repas et respectent, notamment, les dispositions de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, dite EGALIM. Il est rappelé que le titulaire doit faire en sorte d'adapter les moyens et l'organisation du travail pour permettre que la file d'attente à la cafeteria soit la plus fluide possible. Les produits proposés par le titulaire sont servis aux convives au comptoir par le personnel de l'équipe de restauration du titulaire. Offre comptoir ○ Boissons chaudes : café (a minima expresso et allongé - qualité standard et avec signe de qualité du type commerce équitable ou bio), café décaféiné, thé (2 différents a minima), chocolat chaud. Les matériels nécessaires sont à mettre à disposition par le titulaire. ○ Boissons froides : eau pétillante, jus de fruits pur jus, jus de fruits pressés (orange a minima, étant entendu que le matériel doit être mis à disposition par le titulaire), sodas (4 différents a minima), etc... (conditionnement en verre ou en canettes, soit sans plastique). ○ Offre de type snacking (barres de céréales, barres chocolatées,...) ○ Cookies et/ou muffins emballés ○ Corbeille de fruits de saison Offre petit-déjeuner Offre comptoir à compléter de : ○ Viennoiseries ; ○ Tartines. Le titulaire peut proposer, dans le cadre de son offre, d'élargir la proposition à des fruits frais et de saison et des présentations chaudes (ex : crêpes, pancakes).

	L'offre petit-déjeuner est à disposition des collaborateurs dès leur arrivée sur site à compter de 8 heures. Offre déjeuner L'offre est à proposer sur la base du socle minimum suivant : ○ 3 types de sandwiches dont a minima 1 végétarien(*) ; ○ 3 types de salades dont a minima 1 végétarienne(*) ; ○ A minima une offre chaude ; ○ Gamme de produits laitiers ; ○ Gamme de desserts ; ○ Gamme de fruits frais et de saison. Le titulaire doit assurer le renouvellement des choix susvisés, avec un objectif de variété et de niveau de qualité différenciée (offre standard et offre premium du type sandwich avec pain aux céréales), et pouvoir les communiquer en amont du service aux convives via l'outil de son choix. Une permanence du nombre de choix initial est assurée sur la majeure partie du service (a minima jusqu'à 13 heures 30). (*) L'offre végétarienne quotidienne s'entend « ovo-lacto végétarien » avec une attention particulière sur la construction d'une offre réfléchie / équilibrée, basée sur une complémentarité des protéines animales, une simple déclinaison d'un plat protéiné étant proscrite (cf. recommandation du GEM-RCN : nutrition.pdf (economie.gouv.fr), p. 106). Des sauces, des huiles variées et des condiments (a minima olives vertes, olives noires et piment) sont à proposer par le titulaire en bouteille ; un conditionnement en collectif est de même à privilégier pour le sel, le poivre et le sucre. Le niveau d'offre (nature et nombre de choix, modes de production) peut être différencié en fonction des phases, notamment en fonction de la mise à disposition d'un local de stockage et de préparation sur place (que ce soit pendant la fermeture du self (caféteria en tant que seule offre de restauration) ou après la réouverture du self (mutualisation des espaces de stockage et de production du self). Les prix peuvent être différenciés en fonction des configurations (voir Bordereau des Prix Unitaires). Des formules sont à proposer par le titulaire telles que prévues au bordereau des prix unitaires. La composition des formules est à rendre lisible pour une compréhension facilitée par les convives. Une serviette jetable, fournie par le titulaire, est remise à chaque convive lors de son passage au comptoir.
Prestations annexes	Le titulaire propose les prestations ci-après, servis au sein des locaux du Ministère : site des Bons Enfants et site de l'Hôtel de Valois. Le marché intègre ces prestations dans la limite de 300 € TTC par commande. Concernant ces prestations, le titulaire ne bénéficie d'aucune exclusivité et le Ministère se réserve le droit de faire appel à d'autres prestataires. Au-delà de ce

montant, les prestations doivent être commandées sur le marché « Traiteur » du Ministère.

Indépendamment des typologies de prestations précisées ci-après, il convient de préciser que :

- les commandes sont notifiées au titulaire a minima 72 heures avant leur livraison effective ;
- les prestations s'entendent livraison et débarrassage compris, selon un horaire défini entre le titulaire et le représentant habilité du Ministère procédant à la commande.

Petit-déjeuner dont la structuration est la suivante :

Type de petit-déjeuner	Structuration
1	Café Chocolat Thé
2	Café Chocolat Thé 3 mini-viennoiseries

Pot / collation dont la structuration est la suivante :

Type de pot / collation	Structuration
1	4 pièces salées 2 pièces sucrées
2	6 pièces salées 3 pièces sucrées

Des boissons peuvent par ailleurs être commandées (voir Bordereau des Prix Unitaires).

Programme d'animations et de repas thématiques

Le titulaire propose sur le self des repas dits d'animations, en fonction des fêtes du calendrier (fin d'année, printemps, ...) et de thèmes à proposer afin de renforcer son attractivité. Le programme est établi en concertation avec le Ministère, afin de pouvoir en assurer une communication préalable en interne.

Le titulaire assure a minima :

- une animation mensuelle (sauf juillet et août le cas échéant) sur un thème à définir, sans supplément de prix pour le convive ;

- un repas de fin d'année, étant entendu que le menu et le prix associé à chaque composante sont présentés au Ministère et soumis à validation de ce dernier.

Le titulaire présente annuellement ses propositions d'animations, pour validation par le Ministère.

Les repas dits « animation » ou « à thème », dans leur construction et leur volumétrie devront permettre une fluidité des passages sur l'ensemble du service.

Le titulaire met à disposition les matériels permettant d'assurer les animations (crêpières, woks, etc.); ces équipements restent sa propriété au terme du marché.

Le Ministère attache une grande importance à la qualité des animations : au-delà des fêtes dites calendaires, seront privilégiées les thématiques en lien avec les sujets suivants :

- la découverte de cuisines du Monde ;
- le développement durable (par exemple : repas 100% locaux)

Des rendez-vous spécifiques sont à intégrer impérativement au programme d'animations :

- La semaine européenne de réduction des déchets ;
- La semaine du développement durable.

Le titulaire est autorisé à organiser sur le site des ventes spécifiques de produits alimentaires à emporter (exemples : brioches, produits issus de l'agriculture biologique, produits locaux), le cas échéant en lien avec la thématique « développement durable » souhaitée dans le cadre des animations. Ces opérations de vente devront être présentées et autorisées expressément par le Ministère.

Le Ministère attache une grande importance à la phase de démarrage de la prestation (en particulier durant le premier trimestre d'exploitation après la réouverture du self) ; il attend des candidats des propositions d'animations et d'événements permettant d'attirer l'attention des convives des membres du groupement sur la nouvelle prestation.

Fluidité

Les convives disposent d'un temps moyen de 45 minutes de pause méridienne pour se restaurer sur les différents espaces de restauration.

Le Ministère est particulièrement attentif à la fluidité d'accès au self et sur la cafétéria.

Le titulaire fait en sorte que les files d'attente aux différents espaces de restauration soient les plus fluides possibles et ne dépassent pas cinq minutes.

Le titulaire adapte les moyens techniques, notamment par la mise en place de caisses mobiles supplémentaires ou par le déploiement d'un module de présentation de la fréquentation tel que prévu à l'article 5.1 du présent document et l'organisation du travail pour améliorer cette fluidité.

Article 4.3. Spécifications qualitatives

Le titulaire doit mettre en œuvre une politique d'approvisionnement en denrées basée sur les principes suivants:

- b Respect de la saisonnalité ;
- b Priorité donnée aux produits bruts et/ou frais ;

- b Optimisation des produits dits durables au sens des Lois Egalim et Climat et Résilience ;
- b Optimisation des approvisionnements directs issus de l'agriculture, le Ministère étant particulièrement attentif à l'origine géographique des denrées utilisées pour la confection des repas et au mode d'approvisionnement en circuit court ;
- b Engagement de transparence et de traçabilité auprès du Ministère et des convives.

Les principes structurant la politique d'approvisionnement susvisée sont détaillés ci-après.

SAISONNALITE	Le titulaire s'engage sur le respect des calendriers usuels de saisonnalité des fruits et légumes, étant entendu que le Ministère souhaite également une diversité des présentations. Le délai entre la récolte et la livraison des légumes frais de saison devra être le plus court possible pour garantir la fraîcheur du produit. S'agissant spécifiquement des fruits, le Ministère n'impose pas l'identification des fruits servis en desserts lors de la transmission des menus (la mention "fruit de saison" sera suffisante), et ce afin de faciliter l'approvisionnement de fruits de qualité et à maturité par le titulaire. Il est cependant exigé du titulaire une variété dans les fruits servis sur le restaurant (sur le plateau et dans les salades de fruits).
PRODUITS BRUTS ET/OU FRAIS	Les denrées utilisées pour la confection des repas sont classées en six gammes: ▪ 1ère gamme : produits agricoles frais, en l'état, éventuellement préparés, tranchés, parés, etc., conservés à température ambiante ou réfrigéré. ▪ 2ème gamme : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante. ▪ 3ème gamme : produits agricoles et préparations cuisinées surgelés conservés à des températures d'au moins - 16 °C. ▪ 4ème gamme : produits agricoles et préparations crus, prêts à l'emploi ; il peut s'agir par exemple de salades, de crudités (carottes râpées...) ou de légumes épluchés, prêts à cuire, conditionnés en sachet de plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération. ▪ 5ème gamme : produits agricoles cuits sous vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi conservés grâce à une réfrigération; les produits stérilisés se conservent plus longtemps que les produits pasteurisés. ▪ 6ème gamme : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante. Le Ministère privilégie l'utilisation de produits dits de 1ère gamme et le recours marginal à des produits transformés, en particulier les produits de 5^{ème} gamme. Toutes les préparations culinaires doivent être réalisées sur place (l'utilisation de produits issus de l'agro-alimentaire ne doit être qu'exceptionnelle). Le titulaire s'engage à strictement mettre en œuvre ses engagements en termes de répartition par gamme par typologie de produits. Ces engagements, précisés au mémoire technique (voir annexe n°2 du présent document), sont à mettre en cohérence avec les capacités de production et les moyens humains qui y sont affectés.
PRODUITS DURABLES	Le Ministère inscrit le marché dans le cadre des lois suivantes:

- 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) ;
- 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).

Le titulaire doit construire son offre alimentaire sur l'atteinte les taux globaux d'alimentation durable suivants :

TYPE DE PRESTATION	TAUX D'ALIMENTATION DURABLE
Self	- <u>Configuration 1</u> : 50% d'alimentation durable dont 20% de bio - <u>Configuration 2</u> : 60% d'alimentation durable dont 30% de bio - à compter du 1er janvier 2024, 100% de viandes bovines, ovines, porcines, de volaille et de produits de la pêche « durables
Cafétéria	- Pas de socle minimum

Les taux susvisés sont comptabilisés en valeur d'achat hors taxes sur la totalité des achats réalisés. Le choix entre les configurations 1 ou 2 d'alimentation durable s'effectue par le Ministère avec un préavis minimum de 3 mois.

(*) Les produits entrant dans le décompte réalisé par le titulaire, au sens du Ministère, sont les suivants :

- Produits issus de l'agriculture biologique (reconversion acceptée),
- Produits bénéficiant des signes officiels de la qualité et de l'origine suivants : Label Rouge, Appellation d'origine (AOP), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie,
- Produit « Fermier » ou « produit de la ferme », lorsque la mention est définie par arrêté,
- Produits bénéficiant de la mention valorisante suivante : « Haute Valeur Environnementale » (HVE),
- Produits issus de la pêche affichant l'écolabel pêche durable,
- Produits au logo « Région Ultra- Périphérique » (pour produits d'Outre-Mer),
- Produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les 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 (notamment les produits en circuits courts, définis par l'existence d'un à deux intermédiaires au maximum entre le producteur et le consommateur final, un intermédiaire étant constitué dès lors qu'un transfert de propriété est observé),
- Produits à externalités environnementales positives,
- Produits issus du commerce équitable,
- Produits équivalents aux exigences définies par les signes, mentions, écolabels ou certifications listées ci-avant.

	Le titulaire respecte par ailleurs, à compter du 1er janvier 2024, l'obligation de proposer, dans les mêmes conditions, 100% de viandes bovines, ovines, porcines, de volaille et de produits de la pêche « durables ». Les produits dits durables sont doivent respecter les principes suivants : ○ déploiement des produits dits durables de manière homogène sur l'ensemble des 5 kiosques ; ○ facturation des produits dits durables au même prix que les produits conventionnels (pas de distinction plateau standard / plateau durable) Le taux d'alimentation durable s'apprécie sur une année civile dans la perspective d'assurer une diversité de produits parmi tous les groupes d'aliments (fruits, légumes, laitages, viandes, œufs, légumineuses, céréales). Le titulaire précise ses engagements dans le tableau joint en annexe n°3 du présent document ; il a la possibilité de proposer un plan de progrès sur la durée totale du marché (4 ans).
TRANSPARENCE	Le titulaire met en œuvre les moyens nécessaires à assurer une transparence totale sur les denrées, tant auprès du Ministère que des convives : ○ par la transmission, sur simple demande du Ministère, et sous un délai de 48 heures, de tout élément (fiche technique, justificatif fournisseur, bon de production,...) permettant une traçabilité pleine et entière; ○ par l'affichage sur le restaurant de l'origine des viandes: conformément au décret n°2022-65 du 26/01/2022, modifiant le décret 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration, le prestataire se doit d'assurer l'étiquetage de l'origine (pays d'élevage et d'abattage) des viandes bovines, de porc , de volaille, d'agneau et de mouton. Cette indication de l'origine doit, conformément au décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002, être portée « à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les cartes et menus, ou sur tout autre support »; ○ par l'affichage sur le restaurant de la part des produits durables, de qualité et de produits issus de projets alimentaires territoriaux, en application de l'article 257 de la Loi Climat & Résilience ; ○ par la mise en ligne annuelle sur le site ma-cantine.agriculture.gouv.fr du bilan chiffré de la mise en œuvre des obligations prévues par la Loi ; ○ par la tenue et la communication des éléments de reporting, tels que précisés au CCAP, notamment concernant le suivi du taux d'alimentation durable.

Le titulaire doit veiller à l'application de toute réglementation et de toute norme pouvant intervenir dans le domaine de sa spécialité durant l'exécution de sa prestation. Il assure l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les installations des espaces de restauration, sous sa responsabilité, à ses risques et périls, sous réserve du bon fonctionnement des chambres / armoires froides mises à disposition par le Ministère.

Le Ministère ne pourra être tenu pour responsable d'une panne des installations frigorifiques qui ne proviendrait pas de son fait ou de ses préposés.

À cet effet, le titulaire s'engage à prévenir immédiatement le Ministère en cas de dysfonctionnement de ces appareils et à prendre toutes les mesures qui s'imposent pour préserver la qualité de la prestation et notamment la sécurité alimentaire des convives. Le titulaire met en place un protocole de gestion de crises (dans le cas où le Ministère détecte un dysfonctionnement).

Article 4.4. Spécifications quantitatives

Le grammage est a minima conforme :

- Aux « recommandations relatives à la nutrition » (du GEMRCN en vigueur) ; en cas de « fourchette basse et haute », le grammage le plus élevé est retenu ;
- A la circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 « Poids net dans l'assiette prêt à consommer en grammes ».

Les grammages sont indiqués en poids net dans l'assiette sans jus et sans sauce. Les éléments de décoration et ingrédients divers sont également fournis en quantités suffisantes (salade, persil, cornichons, olives, etc.) ; ils ne doivent pas être pris en compte dans le calcul du « poids net dans l'assiette ».

Les personnels de service du titulaire doivent s'enquérir auprès des usagers, lors du service du plat protidique, de leurs souhaits quant à la quantité de l'accompagnement - qui ne doit pas être limitée à ce stade du service.

Article 4.5. Lutte contre le gaspillage alimentaire

La loi n°2015-992 du 17 août 2015 (article 102) relative à la transition énergétique pour la croissance verte prévoit une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective. Celle-ci est complétée par la loi 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire qui préconise en priorité la prévention du gaspillage alimentaire, l'utilisation des invendus (par le don ou la transformation en produits alimentaires type soupes, jus de fruits...).

Le Ministère s'inscrit dans cette démarche ; l'autorisation de ne pas assurer 100% du choix initial sur toute la durée du service ainsi que la possibilité de « repasse » de certains plats transformés (sous conditions d'hygiène) le lendemain en témoigne.

L'établissement attend de son titulaire des actions concrètes permettant d'encourager cette démarche (vente aux convives à un prix inférieur des prestations non consommées du jour, sensibilisation des personnels et des convives au gaspillage, campagne de diagnostic des pertes avec plan d'actions associé, dons alimentaires ...), dans le cadre d'un plan de progrès sur la durée du marché.

ARTICLE 5. ORGANISATION DES PRESTATIONS

Article 5.1. Prix payé et modalités d'encaissement

Construction des prix

Le titulaire a en charge l'encaissement des repas et des prestations de restauration directement auprès des convives (hors prestations annexes facturées directement auprès du commanditaire).

Le prix de vente des prestations facturées aux convives sur le self intègre :

Un coût d'admission	Représente les frais fixes d'exploitation. Le titulaire facturant un montant de frais fixes par tranche de fréquentation, le Ministère peut décider de mettre en place un coût d'admission à la charge des convives. Dans cette hypothèse, le coût d'admission est obligatoirement déclenché avec la prise d'un forfait.																																			
Le prix des prestations	Représente le coût du plateau (intégrant 1 ou 2 périphériques, complété le cas échéant par des périphériques supplémentaires), que le titulaire a présenté au bordereau des prix unitaires et indépendamment de la fréquentation.																																			
Le montant de la subvention	De l'addition des deux montants précédents, il est soustrait le montant de la subvention accordée à leurs personnels par chaque membre du groupement de commandes. A date, et à titre d'information, la politique de subventionnement du Ministère de la Culture est la suivante : <table><tr><th>Contractuel</th><th>Titulaire</th><th>PIM(*)</th><th colspan="2">Subvention Ministère</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>Forfait plat + 1 périphérique</td><td>Forfait plat + 2 périphériques</td></tr><tr><td></td><td>Stagiaire et indice <308</td><td>1.53 €</td><td>7.39 €</td><td>7.94 €</td></tr><tr><td>>308 et <534</td><td>>308 et <480</td><td>1.53 €</td><td>6.94 €</td><td>7.46 €</td></tr><tr><td>>534 et <646</td><td>>481 et <534</td><td>1.53 €</td><td>6.50 €</td><td>6.89 €</td></tr><tr><td>>646 et <815</td><td>>535 et <641</td><td></td><td>6.65 €</td><td>7.04 €</td></tr><tr><td>>815</td><td>>641</td><td></td><td>5.14 €</td><td>5.43 €</td></tr></table> (*) Prestations InterMinistérielles Ces montants peuvent faire l'objet d'une actualisation en cours de marché. Le Ministère ne subventionne pour ses ouvrants-droits qu'un repas par jour et par convive sur le self.	Contractuel	Titulaire	PIM(*)	Subvention Ministère					Forfait plat + 1 périphérique	Forfait plat + 2 périphériques		Stagiaire et indice <308	1.53 €	7.39 €	7.94 €	>308 et <534	>308 et <480	1.53 €	6.94 €	7.46 €	>534 et <646	>481 et <534	1.53 €	6.50 €	6.89 €	>646 et <815	>535 et <641		6.65 €	7.04 €	>815	>641		5.14 €	5.43 €
Contractuel	Titulaire	PIM(*)	Subvention Ministère																																	
			Forfait plat + 1 périphérique	Forfait plat + 2 périphériques																																
	Stagiaire et indice <308	1.53 €	7.39 €	7.94 €																																
>308 et <534	>308 et <480	1.53 €	6.94 €	7.46 €																																
>534 et <646	>481 et <534	1.53 €	6.50 €	6.89 €																																
>646 et <815	>535 et <641		6.65 €	7.04 €																																
>815	>641		5.14 €	5.43 €																																

Le prix de vente des prestations facturées aux convives sur la cafétéria est fonction de la phase :

- période de fermeture du self : facturation d'une masse de frais fixes et subventionnement des convives ;
- après la réouverture du self : mutualisation des charges avec le self (frais fixes de la cafétéria intégrés aux frais fixes du self) et absence de subventionnement des convives sur la cafétéria.

Règles de paiement

Les convives doivent pouvoir régler les prestations de restauration (self, cafétéria) à l'aide de leur badge individuel ; ces badges permettent également pour les agents du Ministère l'entrée sur le site des Bons Enfants et différentes actions (par exemple : utilisation des photocopieurs).

Le Ministère est seul habilité à établir, à délivrer et contrôler les badges programmés remis aux usagers permettant l'accès aux espaces de restauration ainsi que les divers types de tickets d'accès au self. Le titulaire refuse l'accès au self à toute personne sans badge personnel ou sans titre d'accès temporaire, délivré notamment pour des personnes vacataires ou stagiaires ou visiteurs. La gestion des badges d'accès au restaurant pour les tiers (après signature de convention tripartite) est soumise à validation obligatoire du Ministère (procédure identique à celle des occupants du site).

Les badges sont personnels et sous la seule responsabilité de l'utilisateur.

Le badge utilisé sur le système d'encaissement des espaces de restauration est fourni par le Ministère (y compris pour les tiers extérieurs). Le système d'encaissement est fourni par le titulaire.

Les caractéristiques des badges sont les suivantes :

- puce sans contact iCLASS à lecture/écriture;
- iCLASS : puce sans contact;
- fréquence de fonctionnement : lecture/écriture à 13,56 MHz;
- mémoire : 16 kbits (2 ko) avec 2 ou 16 secteurs d'application;
- distance de lecture : jusqu'à 11,5 cm selon les conditions d'installation sur site et le type de lecteur;
- interface RF : conforme à ISO/CEI 15693 • Format de proximité : tout format binaire jusqu'à 84 bits.

Le système de caisse doit pouvoir lire le contenu d'un fichier écrit par le Ministère contenant l'identifiant utilisé pour les prestations de restauration. A cette fin, une clef de lecture est fournie.

Le titulaire s'engage à utiliser ce système pendant toute la durée des présentes, sauf remplacement accepté par le Ministère.

La maintenance du système est assurée par le titulaire qui prendra en outre en charge les coûts relatifs à l'acquisition ou abonnement de la (des) licence(s), à la mise à jour du système ou à toute modification imposée ou non par les évolutions technologiques.

L'approvisionnement du badge s'effectue a minima au moyen :

- d'un dispositif dématérialisé mis à disposition par le titulaire ;
- de bornes à l'entrée du self des Bons Enfants par carte bancaire ;
- auprès de la cafétéria par chèque ou espèces ou carte bancaire.

En outre, le système informatique du titulaire doit être paramétré de manière à ce que tout usager subventionné passant en caisse se voit facturer une consommation minimum correspondant à un repas à 1 périphérique avec application du minimum URSSAF.

Le titulaire doit pouvoir proposer un dispositif permettant aux extérieurs (habilités par le Ministère et présents occasionnellement sur le site), ne disposant pas de badge, à fréquenter le self.

En application de la loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire dont les modalités d'application ont été fixées par le décret n°2022-1565 du 14 décembre 2022, les tickets de caisse ne sont plus automatiquement imprimés. Le convive doit donc expressément en faire la demande auprès du titulaire s'il souhaite obtenir son ticket. Le titulaire est également tenu d'informer le convive, par voie d'affichage, de cette nouvelle mesure de manière lisible et compréhensible à l'endroit où s'effectue le paiement. Le dispositif est à ajuster au cas d'espèces, les convives choisissant leur forfait sur la borne à l'entrée du self et devant justifier de ce choix lors du passage en kiosque.

Le ticket de caisse « papier », sollicité par le convive, ou « dématérialisé », mis à disposition sur l'espace dématérialisé susvisé comprend les informations suivantes :

- Le numéro de ticket,
- Le solde ancien et nouveau du compte client,
- La composition des prestations consommées avec le tarif associé,
- Les montants hors taxes taxés relevant des taux de tva appliqués,
- Le total de la note (TTC), puis le montant à régler par le convive (TTC) après mention de la subvention appliquée le cas échéant.

Il est entendu que le Ministère transmettra la base convives au titulaire, ce dernier ayant à charge d'identifier les éléments nécessaires en fonction de son système de caisse. Le titulaire aura à charge l'actualisation de ladite base (intégration des nouveaux convives au fil des inscriptions, clôture des compte,..).

Le titulaire remet un état mensuel des créations de compte des nouveaux convives après validation impérative de demande de compte par le Ministère.

Le titulaire remet mensuellement au Ministère les justificatifs des sommes encaissées sur ses propres terminaux de paiement utilisés pour les paiements par badge, par jour et par type de prestation.

Lors de la clôture d'un compte, le titulaire doit restituer le solde éventuel du compte au convive concerné. Il propose une modalité d'organisation de cette restitution, soumise à la validation du Ministère. Il dresse un bilan trimestriel de ces opérations de clôture, et l'adresse au Ministère. Cette procédure est également valide lors de la fin du marché, pour quelque cause que ce soit.

Le titulaire tient à jour un état des soldes des badges - y compris des badges inactifs.

Le titulaire met en œuvre les moyens techniques et humains pour assurer la mise à jour annuelle des changements de tranche salariale / indiciaire (y compris par l'organisation de permanences sur site).

DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES À CHAQUE TYPOLOGIE DE RESTAURATION

Self	Le paiement du repas s'effectue au moment du choix aux quatre bornes de paiement implantées à l'entrée du restaurant (les mobiliers sont mis en place par le Ministère, les dispositifs d'accès par le titulaire). Ce dispositif signifie l'absence d'encaissement par des caissiers.
-------------	---

	Le convive choisit le type de forfait (plateau n°1 ou n°2, périphériques supplémentaires le cas échéant) et se dirige ensuite vers les kiosques pour constituer son plateau. Il remet son ticket au personnel du titulaire en poste au kiosque retenu pour le plat chaud. Il peut se servir en condiments, etc., mis à disposition dans la salle avant d'aller s'installer à table. Le Ministère souhaite conserver ce dispositif d'auto-encaissement. Un délai de deux semaines sera mis à disposition du titulaire pour mettre en place et tester le système d'encaissement avant la réouverture du self. Les extérieurs habilités par le Ministère (par exemple, sociétés travaillant au sein des locaux pour le compte du Ministère) pourront régler leur repas sur le self avec les titres-restaurants accordés le cas échéant par leurs employeurs.
Cafétéria	Le paiement des prestations s'effectue directement auprès des personnels postés du titulaire.
Prestations annexes	Le paiement des prestations doit pouvoir s'établir - hors processus standard du dépôt de la facture sur Chorus - directement auprès du titulaire (par carte achat).

Article 5.2. Affectation de l'équipe

Reprise du personnel

La reprise du personnel actuellement en place sur les sites et employés par la société de restauration en charge du service doit être prise en compte par le titulaire, en application des articles L.1224-1 à L.1224-4 du Code du travail ; à défaut, sera appliqué l'avenant n°3 de la convention collective nationale des entreprises de restauration collective étendu par arrêté du 6 juin 1986.

La liste des personnels affectés actuellement est jointe en annexe n°4 du présent document accompagnée des informations non nominatives permettant de chiffrer précisément la masse salariale.

Il est entendu qu'en cours d'exécution du présent contrat, le titulaire s'engage à communiquer, sur simple demande écrite du Ministère et sous un délai de quinze jours l'état de reprise du personnel affecté sur le marché, en application des articles L.1224 et suivants du Code du Travail, de la convention collective nationale des entreprises de restauration collective du 20 juin 1983. Ledit état doit être accompagné d'une déclaration sur l'honneur du titulaire attestant de la véracité des éléments communiqués. Dans la dernière année d'exécution du marché, toute modification du tableau des effectifs et/ou de l'organigramme entraînant une augmentation du nombre d'Equivalents Temps Plein (ETP) contractuellement prévu doit faire l'objet d'un accord préalable écrit du Ministère.

Encadrement du personnel et structuration de l'équipe

Le titulaire se charge du recrutement, de la rémunération et de la gestion du personnel nécessaire au bon déroulement des prestations du présent marché sur le self et la cafétéria. Il assure avec ses propres personnels l'ensemble des tâches nécessaires au bon fonctionnement du service :

- Gestion des approvisionnements ;
- Production des repas ;

- Distribution et service des repas avec comptage et contrôle de l'accès des convives ;
- Entretien et nettoyage des locaux et matériels mis à disposition ;
- Encaissement auprès des convives.

L'organisation sur le site des Bons Enfants est à ajuster en fonction des périodes :

Octobre 2023 – fin janvier 2024	Février 2024 – octobre 2027
☐ Affectation des personnels nécessaires à l'exploitation de l'espace cafétéria Sur cette période, le Ministère sera vigilant sur la gestion des personnels repris et non affectés sur l'espace cafétéria (objectifs de maintien de l'emploi et de gestion sociale des ressources humaines). Dans cette logique, le Bordereau des Prix Unitaires intègre la possibilité pour le titulaire de chiffrer un coût mensuel dit d'ingénierie sociale (redéploiement temporaire sur d'autres sites, réalisation de formations,...).	☐ Affectation des personnels nécessaires à l'exploitation du self ☐ Affectation des personnels nécessaires à l'exploitation de l'espace cafétéria

L'attention du titulaire est attirée sur la qualité du personnel d'encadrement à mettre en place, et tout particulièrement sur l'affectation d'un chef de cuisine qualifié et expérimenté, au regard de son expérience sur un ou plusieurs sites de taille équivalente et d'un niveau d'exigence comparable.

Le titulaire s'engage à maintenir un effectif constant ainsi qu'un niveau de compétence équivalent. Il assure les remplacements nécessaires en cas d'absences ; une attention particulière est portée par le Ministère sur la gestion des absences imprévues.

Le titulaire peut tenir compte de l'évolution de la fréquentation du restaurant, l'équipe affectée pouvant être différenciée par tranche de fréquentation. Il doit faire en sorte d'adapter les moyens et l'organisation du travail pour permettre que la file d'attente sur le self et la cafétéria soit la plus fluide possible.

Le personnel du titulaire doit faire preuve d'un comportement exempt de tout reproche vis-à-vis des convives.

Le titulaire doit communiquer au Ministère, au moins trois jours avant la prise de poste, les renseignements administratifs relatifs à l'état civil de son personnel. Il doit mettre à jour, à chaque changement, la liste et les modifications de son personnel. Cette liste tenue à jour se trouve constamment sur place dans le bureau du gérant. S'agissant du remplacement éventuel du gérant en cours de marché, le titulaire doit en informer le Ministère au plus tard un mois avant la prise d'effet.

Le titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de droit du travail, de législation sanitaire et sociale y compris les droits syndicaux.

Formation du personnel

Le titulaire a à sa charge la formation de l'ensemble des personnels assurant la prestation.

Il s'engage à former son personnel pour l'adapter aux conditions particulières de fonctionnement et d'organisation des espaces de restauration, et en particulier aux nouvelles techniques d'utilisation des produits alimentaires et des matériels, à l'amélioration des prestations végétariennes, à la mise à niveau des connaissances relatives aux problèmes d'hygiène alimentaire, ainsi qu'au plan de nettoyage.

Le titulaire s'engage à donner au personnel de remplacement une formation accélérée sur la prévention des toxi-infections alimentaires et ce, dès leur prise de fonctions ainsi que sur le plan de prévention du restaurant.

Le titulaire s'engage à fournir au Ministère sur simple demande du plan de formation et les attestations de stage du personnel notamment dans le domaine de l'hygiène alimentaire.

Prescriptions relatives à l'hygiène

Le titulaire s'engage à appliquer la réglementation en vigueur.

Selon les principes d'hygiène, le titulaire qui affecte en cuisine un même agent au cours d'une même période continue de travail, à la fois à un poste du secteur dit " souillé " (où s'effectuent par exemple les travaux tels que l'évacuation de déchets, l'enlèvement de la vaisselle sale, la désinfection, le lavage, le nettoyage des locaux et du matériel, la réception, l'entreposage ou la manutention des denrées à l'état brut, l'épluchage des légumes, etc.) et à un poste de secteur dit " sain " (comportant la manipulation et la préparation des denrées et les opérations de préparation culinaire), doit justifier par un cahier de procédures et de bons usages des précautions prises pour éviter tous risques de toxi-infections.

Une attention particulière est à porter sur l'interdiction par les agents du titulaire de l'utilisation de certains de leurs effets personnels (par exemple : téléphone portable, bijoux) durant les phases de production ou de service des repas.

Un plan de nettoyage des locaux (à la charge du titulaire) doit être affiché en permanence ; il indique la nature des opérations, le temps consacré à chacune et la périodicité.

La surveillance médicale particulière doit être assurée par le médecin du travail du titulaire. Le titulaire s'engage à tenir à disposition, au fur et à mesure, les fiches d'aptitude des employés affectés au site ainsi que les résultats d'examens complémentaires en ce qui concerne l'hygiène. Cette surveillance médicale, à la charge du titulaire, doit notamment comporter à l'embauche et si nécessaire ultérieurement, les examens prévus dans l'arrêté du 10 mars 1977 et son modificatif relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.

Le Ministère se réserve le droit de s'assurer à tout moment que ces prescriptions sont strictement respectées.

La définition et la mise en place du protocole bactériologique sont à la charge du titulaire. Il intègre a minima des contrôles de denrées et de surface ainsi que des audits hygiène, sur la base du protocole présenté par le titulaire. Les résultats des contrôles bactériologiques sont à communiquer mensuellement au Ministère.

Plan de prévention

Conformément à la réglementation en vigueur, il est mis en place un plan de prévention entre le Ministère et le titulaire (sur la base d'un projet de plan préparé par le titulaire) dans le premier mois d'exécution du marché.

Le titulaire tient à la disposition du Ministère, et sur simple demande écrite :

- les fiches de données sécurité des produits utilisés,
- les effectifs affectés pour chaque espace,
- le nom du responsable.

En cas de carence et/ou défaillance du titulaire ou en cas de danger, le Ministère se réserve le droit de prendre rapidement toute mesure utile aux frais du titulaire, sans mise en demeure préalable, sans que cette action puisse dégager la responsabilité du titulaire en cas d'accident. Le Ministère a la liberté de faire cesser immédiatement toute prestation jugée dangereuse et non sécurisée pour les convives, usagers des locaux ou personnels du titulaire.

Vêtements de travail et équipements de protection individuelle

Le titulaire fournit à son personnel le linge de service et en assure le blanchissage, l'entretien et son remplacement, ce qui inclut les tenues du personnel de production, de distribution et d'entretien/nettoyage ; à savoir l'ensemble des tenues nécessaires à l'accomplissement des missions du titulaire au titre du présent marché.

Le personnel de service doit avoir une tenue vestimentaire uniforme, sobre et de propreté irréprochable. Au début de chaque service, l'ensemble du personnel doit changer de vêtements et notamment de veste.

Les tenues de travail pour le personnel de production sont renouvelées tous les jours.

Le titulaire s'engage à respecter la réglementation sanitaire en vigueur sur le plan départemental et national, notamment en ce qui concerne la fourniture et le port du linge de protection.

La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail du personnel sont à la charge du titulaire (y compris chaussures, charlottes, gants, kits visiteurs, etc.).

Le titulaire est responsable de la dotation et s'assure que son personnel porte les vêtements et protection individuelle en vigueur dans la profession.

Article 5.3. Signalétique et communication

Signalétique

Le titulaire est responsable de la signalétique sur l'ensemble des espaces de restauration permettant ainsi aux convives d'identifier de manière lisible et compréhensible l'offre qui leur est proposée, notamment les signes de qualité développement durable (bio, labels,).

La signalétique intègre a minima(*) notamment :

- l'affichage des propositions du jour à l'entrée du self et sur la cafétéria ;
- l'origine des denrées (obligatoire pour les viandes, souhaitée pour les autres produits, notamment les fruits et les légumes, en particulier en cas d'origine locale) ;
- la qualité des denrées, que ces dernières soient caractérisées par un label ou une mention valorisante au sens des lois EGALIM et Climat et Résilience ;
- L'identification des propositions végétariennes ;
- la composition des plats doit être détaillée et compréhensible. Pour les salades composées, le titulaire doit faire apparaître les principaux éléments composant la recette.
- La présence d'allergènes, conformément à la réglementation applicable.

() Le Ministère permet l'intégration d'informations supplémentaires, telles que le bilan carbone ou la qualité nutritionnelle des prestations proposées aux convives, sans que ces informations supplémentaires ne constituent une obligation minimale. Dans le cas où une telle information ne*

pourrait être déployée au démarrage des prestations, une réunion serait organisée, deux années après le démarrage du présent marché, afin de projeter les possibilités d'intégration de cette donnée sur la durée résiduelle.

Il convient néanmoins de préciser que le Ministère est attachée à l'harmonie visuelle des espaces de restauration, sans que cet objectif ne soit contradictoire avec le déploiement d'un écran dynamique à l'entrée du restaurant, sous réserve de leur réversibilité, aucune dégradation ne pouvant être acceptée par le Ministère lors de leur dépôt. De manière générale, toute signalétique sur le restaurant doit faire l'objet d'un accord préalable du Ministère.

Le projet de réaménagement de la salle de restauration intègre un bandeau lumineux filant au-dessus de chacun des kiosques ; le titulaire sera sollicité pour préciser l'intitulé du kiosque à y apposer (en fonction de son concept de restauration) (voir visuel en page 21 du projet présenté en annexe n°1).

Les équipements et mobiliers qui sont mis en place à cet effet par le titulaire sur le self et la cafétéria, et attachés à ses propres concepts de restauration, restent la propriété de ce dernier.

Le titulaire n'est en aucun cas autorisé à faire de la publicité de marques commerciales sans accord préalable du Ministère.

Communication numérique

Le titulaire met à disposition des usagers un espace dématérialisé, sous la forme qu'il juge utile (site internet, application mobile) équipé a minima des fonctionnalités suivantes :

- Module de présentation des menus de la semaine, avec une mise en avant du menu du jour, du self et de la cafétéria, voire des animations réalisées sur les différents espaces ;
- Module d'identification des allergènes ;
- Module type « profil client », permettant d'identifier notamment l'historique des consommations (dont le coût).

Le Ministère est attaché à la présentation de modules supplémentaires tels que :

- l'information sur l'affluence du self voire de la cafétéria, le cas échéant basé sur les historiques de fréquentation par tranche horaire ;
- la présentation des enjeux nutritionnels attachés aux prestations proposées aux convives ;
- la possibilité pour le Ministère de diffuser des messages de santé publique ;
- le recueil de la satisfaction des convives (*).

() Dans le cas où un tel module ne pourrait être déployé, le titulaire assure le recueil de la satisfaction des convives par tout autre moyen, le cas échéant sous format papier. Il est entendu, à ce titre, que les questions éventuelles posées par les usagers sont l'objet d'une réponse écrite réalisée par le titulaire.*

Dans le cadre du contrôle et du suivi de l'exécution du marché, des questionnaires « qualité » sont remis aux convives a minima une fois par an. Ces questionnaires sont élaborés par le titulaire et obligatoirement validés par le Ministère. Cette enquête permet d'élaborer des préconisations visant à garantir la qualité des prestations de restauration et sont examinées par le Ministère. Ces questionnaires pourront également être mis en ligne sur le site intranet du Ministère.

Les enquêtes de satisfaction annuelle doivent couvrir l'ensemble des prestations de restauration (self, cafétéria).

ARTICLE 6. CONDITIONS D'EXPLOITATION ET MODALITES TECHNIQUES

Article 6.1. Cadre général

Le Ministère souhaite que le titulaire s'engage dans une véritable démarche de développement durable quant à l'utilisation des locaux, du matériel, la gestion des différents flux de denrées, de déchets et l'utilisation des fluides.

Cette politique vise, en particulier, à optimiser l'utilisation des fluides, à prolonger la durée de vie du matériel et à limiter l'usure des locaux et des équipements tout en garantissant des conditions sanitaires optimales.

De manière générale, le Ministère conserve les travaux visant à l'entretien des locaux (travaux de second et gros œuvre) et des installations techniques générales (chauffage, ventilation, plomberie, électricité) dès lors que le titulaire n'est pas à l'origine d'une dégradation.

Le Ministère se réserve le droit d'effectuer tous les travaux que l'établissement juge nécessaires. Le Ministère s'engage à ce que l'exécution de ces travaux ou installations ne nuisent pas aux conditions d'hygiène de la préparation et de la distribution des repas. Le titulaire doit supporter, sans prétendre à aucune indemnité, les troubles qui peuvent en résulter à condition que ces travaux ne l'obligent pas à modifier le service de façon importante, ni à augmenter son effectif en personnel.

Les locaux mis à disposition sont à destination exclusive de l'exécution des prestations de restauration du Ministère et des autres membres du groupement (sauf autorisation expresse de l'établissement).

Les équipements mis à disposition sont à destination exclusive de l'exécution des prestations de restauration. Le titulaire s'assure, quant à lui, la dotation initiale et le renouvellement de la vaisselle, de la verrerie, des couverts, de la platerie et des carafes à eau ainsi que la fourniture des équipements et petits matériels nécessaires au déploiement de ses concepts de restauration.

Les limites de responsabilités d'exploitation entre le Ministère et le titulaire sont présentées en annexe n°5.

Article 6.2. Conditions de mise à disposition

Conditions générales

Pour la bonne exécution du marché, le Ministère met à disposition du titulaire les moyens suivants:

- la cuisine équipée en back-office du self (locaux et matériels) ;
- les matériels de distribution sur le self (configuration self-service à partir des kiosques) et sur la cafétéria (configuration comptoir) ;
- la salle de restauration et les mobiliers sur l'espace self(*) et sur l'espace cafétéria (tables et chaises).

(*) Il est prévu dans le projet en cours que la salle haute du restaurant puisse être isolée de la salle basse (parois coulissantes) et être accessible par la coursive extérieure pour un usage différencié l'après-midi (espaces de coworking, de réunions, d'animations,...).

Le titulaire prend en charge les locaux dans l'état où ils se trouvent sans pouvoir exprimer aucune réserve sauf s'ils ne sont pas conformes à leur usage. Il dispose des locaux à titre précaire, sans occupation privative. Il s'engage à en faire un usage attentif tant sur le plan de l'entretien courant que sur le suivi de l'usure.

Dans les locaux mis à sa disposition, le titulaire s'engage, d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement des équipements ainsi que des

espaces de restauration. Le Ministère garantit au titulaire une mise à disposition des locaux et agencements dont le titulaire use avec le même soin que s'ils étaient sa propriété.

Les locaux et matériels mis à la disposition du titulaire par le Ministère sont réservés au fonctionnement des espaces de restauration, à l'usage exclusif des usagers des établissements membres du groupement et de toute personne extérieure habilitée par le Ministère.

Le titulaire ne peut en aucun cas créer de fonds de commerce dans ces locaux, les intentions respectives des parties s'opposant formellement à ce qu'un tel fonds de commerce puisse naître du présent marché.

La fin du marché entraîne, de ce fait, le départ des lieux du titulaire, sans aucune indemnité.

Lors de la restitution des locaux, le titulaire s'engage à :

- restituer les locaux dans un état de propreté avéré pour toutes les zones qui relèvent de sa compétence. En cas de non-action de sa part, le Ministère en avisera le titulaire dans le mois suivant la fin du marché et pourront faire appel à un ou des prestataires extérieurs de son choix pour opérer les actions aux frais du titulaire ;
- évacuer les huiles usagées et les biodéchets. En cas de non-action de sa part, le Ministère en avisera le titulaire dans le mois suivant la fin de contrat et pourra faire appel à un ou des prestataires extérieurs de son choix pour opérer les actions aux frais du titulaire ;
- restituer l'ensemble de la documentation (notamment pour les équipements).

Le titulaire doit se conformer aux consignes et règlements généraux ou particuliers de sécurité actuels et futurs. Le personnel du titulaire est tenu de se conformer au règlement intérieur du Ministère; en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'accès au site.

Seuls peuvent accéder à la zone technique (production et stockage) :

- le personnel du titulaire uniquement pendant les horaires de travail et à condition d'être muni du badge d'accès au site,
- les personnels dûment mandatés par le Ministère,
- les entreprises du titulaire chargées de toute opération se rapportant aux obligations du titulaire au titre des présentes,
- les entreprises retenues par le Ministère et chargées de toute opération sur les espaces de restauration.

Inventaire annuel

Un inventaire de contrôle est dressé annuellement à la date anniversaire du marché.

Cet inventaire vise en particulier à contrôler la présence des matériels, leur bon état d'entretien et à suivre l'usure liée à leur utilisation. A ces fins, le Ministère peut mandater une société extérieure pour procéder à ces contrôles selon les modalités de leur choix.

Remise des installations à la fin du marché

Un état des lieux et un inventaire contradictoires sont réalisés à la fin du marché, à l'initiative du Ministère. Ils peuvent être réalisés au cours du dernier semestre d'exécution du marché, permettant la mise en œuvre si besoin des actions correctives ou correctrices par le titulaire avant la fin du marché.

Article 6.3. Entretien courant des locaux et des équipements

Plan de nettoyage

Le titulaire s'engage à élaborer un plan de nettoyage par zone d'activité qui lui est allouée (*) décrivant a minima les surfaces et le matériel mis à disposition, les fréquences de nettoyage, une description du mode opératoire de nettoyage et de désinfection, les produits et leur concentration d'utilisation. Les modalités de nettoyage sont à mettre en cohérence avec les types de matériaux implantés dans le cadre du projet de réaménagement des espaces de restauration (les caractéristiques des matériaux seront communiquées par le Ministère lors de la livraison des espaces).

(*) back-office du self et de la cafétéria, salle de restauration du self, mobiliers de la salle de restauration et de la cafétéria (y compris comptoir). S'agissant de la partie haute de la salle de restauration, le nettoyage doit être finalisé au plus tard à 14 heures 30 pour mise à disposition de l'espace ; en cas d'utilisation de l'espace l'après-midi (co-working, organisation de réunions,...), le nettoyage est pris en charge par le Ministère.

Le plan de nettoyage est fourni au Ministère au plus tard 10 jours avant le démarrage du présent contrat. Le titulaire s'assure de la bonne application du plan de nettoyage et il est en mesure d'en apporter la preuve (notamment par les opérations d'enregistrement). Le titulaire a en charge la formation de son personnel sur les procédures générales de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel. Il adapte sa formation au nettoyage et à la désinfection du matériel nécessitant des opérations spécifiques.

Le Ministère se réserve le droit d'émettre des consignes relatives à l'entretien courant de ses locaux et de son matériel. Il est libre de procéder ou de faire procéder par un prestataire extérieur à des contrôles de l'exécution des plans de nettoyage des locaux et du matériel mis à disposition.

Matériels de nettoyage

Le titulaire est tenu d'exécuter toutes tâches permettant de maintenir les locaux et les équipements en bon état d'entretien et d'usage. Il doit se conformer en ce qui concerne son utilisation et son fonctionnement aux règles concernant l'hygiène.

Il assure à ce titre dans le respect des règles de l'art, le nettoyage des zones de production (y compris annexes) ainsi que des meubles et zones de distribution.

Le titulaire doit être en mesure de fournir au Ministère la liste des produits proposés pour l'exécution de la prestation telle que définie supra. Ces produits ne doivent pas être contraires à l'évolution de la réglementation. Les produits d'entretien et lessiviels doivent être les plus respectueux possibles de l'environnement et de la santé des personnels.

Le Ministère se réserve le droit d'interdire des produits non-conformes à la réglementation ou ceux dont l'utilisation est susceptible de provoquer des dégradations ou de compromettre la sécurité des convives.

Tout dommage causé aux installations et équipements est mis à la charge du titulaire.

Les matériels de nettoyage sont fournis par le titulaire et doivent être en parfait état d'utilisation. Le titulaire doit les présenter au Ministère sur simple demande écrite, pour vérification de conformité aux normes et règlement de sécurité. Tout matériel défectueux doit être mis hors service et remplacé par le titulaire à ses frais, par un matériel de qualité égale et répondant aux mêmes caractéristiques techniques.

Les matériels doivent être mis en nombre suffisant et en parfait état de fonctionnement afin d'assurer la prestation demandée. Le Ministère se réserve le droit d'interdire le matériel non-

conforme à la réglementation ou celui dont l'utilisation est susceptible de provoquer des dégradations ou de compromettre la sécurité des convives.

Toute dégradation causée aux locaux ou aux matériels qui résulterait de faute ou négligence du personnel du titulaire doit être réparée aux frais de ce dernier.

Le titulaire assure la bonne tenue des lieux et de leurs abords immédiats, y compris ceux liés à l'évacuation des déchets.

Il assure à ce titre dans le respect des règles de l'art, le nettoyage des points de distribution ainsi que l'ensemble du matériel ; il prend en charge le nettoyage des surfaces, du matériel de cuisine, des dépendances. À cet effet, il veille à ce que son personnel soit formé sur les équipements mis à sa disposition: plonge, four, vitrines froides, etc.

Les opérations de nettoyage doivent être exécutées avec le plus grand soin afin de prévenir tout risque de contamination et de maintenir en état de marche les équipements et leur préservation dans leur durée d'utilisation. Le nettoyage des locaux de restauration doit être effectué dès la fin du service pour laisser les lieux en parfait état au départ des personnels du titulaire en jour J.

Le titulaire doit éviter toute obstruction ou dégradation des canalisations d'évacuation et des siphons de sols. Si la responsabilité du titulaire est avérée de manière répétitive, les interventions de maintenance lui sont facturées.

Les locaux mis à la disposition du titulaire par le Ministère sont réservés au fonctionnement du restaurant. Le Ministère se réserve le droit d'utiliser la salle de restauration et les espaces attenants à la cafétéria à des fins propres, en dehors des heures de service.

Plan de lutte contre les nuisibles

Le titulaire a la charge de l'élaboration du plan de lutte contre les nuisibles et de sa mise en œuvre (dont la lutte contre les rongeurs, les insectes volants et rampants) dans les salles de restauration, les zones de production et les espaces de stockage (toutes les zones mises à disposition privative du titulaire).

Pour mémoire, le Ministère met en place un plan de lutte contre les nuisibles sur les zones non affectées à la restauration collective. Les actions doivent être coordonnées.

Article 6.4. Maintenance et renouvellement des équipements

Maintenance des équipements

Le titulaire assure la maintenance préventive et curative du matériel mis à disposition par le Ministère au démarrage ou en cours d'exécution du marché. Le titulaire et le Ministère suivent l'exécution des différentes opérations de maintenance préventive et curative qui doivent correspondre à un état de vétusté conforme avec l'usure normale du matériel, et non reconnu imputable à la négligence ou à la faute du titulaire.

Dans le cas contraire, le Ministère se réserve le droit de procéder à toute opération de maintenance et à en faire supporter le coût au titulaire.

Le titulaire est responsable du maintien en bon état de fonctionnement des matériels et équipements affectés à l'exploitation du service (et ce que ce soit en cas d'usure normale ou anormale), ainsi que de leur hygiène et de leur sécurité. Il est tenu de maintenir en parfait état les équipements, le mobilier et le matériel dont il doit remplacer, à ses frais, les éléments hors d'usage (pièces et main d'œuvre dans le cadre de la maintenance préventive).

Le Ministère est obligatoirement et préalablement tenu informé de toute intervention sur site de la société de maintenance du titulaire. Le nom et l'état-civil des techniciens chargés de la maintenance sont préalablement communiqués au Ministère.

Les agents de la société de maintenance sont soumis à une obligation de confidentialité. Il leur est strictement interdit de divulguer ce dont ils auraient pu prendre connaissance concernant des personnes, des faits et des locaux, dans l'exercice de leur fonction.

Le titulaire doit fournir au Ministère, sur simple demande, une copie des contrats de maintenance (préventive et curative) des matériels et des équipements servant de support au service.

Ces contrats doivent prévoir à minima les prestations suivantes :

Maintenance préventive

Le titulaire s'engage à effectuer à minima une visite annuelle préventive sur la totalité des équipements installés. Un planning d'intervention est établi au départ de la prise d'effet du marché. Ce rapport indique les opérations de maintenances effectuées, il indique également l'état général du matériel et préconise si besoin une périodicité de remplacement de celui-ci.

A chaque visite, le personnel communique un PV d'intervention ; il atteste que les opérations systématiques, prévues au marché ont bien été effectuées. Il signale les interventions effectuées à son initiative ainsi que les dates et heures de début et de fin de ses interventions. Il porte ses observations telles que : anomalies constatées, usures de certains organes, risques de détérioration, etc.

De même, la main d'œuvre et les déplacements sont compris dans le contrat de maintenance.

Les visites de maintenance préventive comprennent au minimum les opérations listées au marché et complétées par le titulaire dans son offre technique.

Le titulaire planifie et exécute ses prestations d'entretien courant de façon à obtenir pour chaque matériel ou équipement une longévité au moins égale à la durée de vie moyenne indiquée par le fournisseur et à en conserver les performances initiales.

Lorsque la période de garantie est comprise dans la durée du marché, le titulaire prend toutes dispositions en accord avec le constructeur ou l'installateur des matériels ou équipements pour assurer la coordination de leurs interventions : réglages ou interventions pour donner suite à incident au titre de la garantie.

Maintenance curative

En cas de panne d'un matériel, le titulaire s'engage à intervenir dans le respect des délais précisés dans son offre à compter de l'heure d'appel.

Dans son offre technique, le titulaire détaille les engagements d'intervention à compter de l'heure d'appel.

Le dépanneur, assure le diagnostic et la réparation du matériel à son arrivée sur le site.

La durée des interventions de maintenance curative doit être aussi réduite que possible. Elles sont effectuées de manière à ne causer que le minimum de gêne dans le fonctionnement des espaces de restauration.

Toute pièce remplacée est neuve, sauf accord entre les parties. Les composants ayant fait l'objet d'une homologation sont remplacés par des composants homologués compatibles.

Les caractéristiques techniques des pièces de rechange et des matières consommables indispensables à un fonctionnement correct sont celles préconisées par le constructeur et sont des pièces d'origine.

Toute dégradation ou panne du monte-charge, du fait des personnels du titulaire, lui est refacturée par le Ministère.

En cas de panne des chambres froides, du fait d'une maintenance déficiente par le titulaire, celui-ci n'a droit à aucune indemnité pour perte de denrées.

Suivi de la provision pour maintenance préventive et curative

La maintenance préventive et curative des équipements du self et de la cafétéria est financé à partir d'une provision fixe par repas servi sur le self.

Le montant s'établit à 0.20 € HT au démarrage du marché ; il est revalorisé à chaque date d'anniversaire du marché, en fonction de la formule de révision intégrée au CCAP (indice applicable aux frais fixes).

A chaque date d'anniversaire du marché, et en cours d'année sur simple demande du Ministère, le titulaire établit un état comparatif sur l'exercice écoulé entre :

- le montant utilisé par le titulaire au titre de la maintenance préventive et curative des équipements sur la base des factures acquittées ;
- le montant effectivement payé par les convives au titre de la dotation pour maintenance préventive et curative des équipements (nombre de passages sur le self x part unitaire de la dotation pour maintenance dans les frais fixes) ;

⇒ pour en déterminer le solde.

Ces montants sont présentés de manière cumulée au fil des exercices.

Au terme du marché, dans l'hypothèse où le montant utilisé par le titulaire est inférieur au montant effectivement payé par les convives, le Ministère émet un titre de recettes correspondant à la différence entre les deux montants.

Au terme du marché, dans l'hypothèse où le montant utilisé par le titulaire est supérieur au montant effectivement payé par les convives, le titulaire émet une facture correspondant à la différence entre les deux montants.

Renouvellement des équipements

Le renouvellement des équipements et du matériel mis à disposition par le Ministère est à la charge du titulaire.

Dans ce cadre, ce renouvellement est financé à partir d'une provision fixe par repas servi sur le self.

Le montant s'établit à 0,15 € HT au démarrage du marché ; il est revalorisé à chaque date d'anniversaire du marché, en fonction de la formule de révision intégrée au CCAP (indice applicable aux frais fixes).

Dans l'hypothèse où le titulaire considère qu'un équipement nécessite d'être renouvelé, il sollicite le Ministère pour en valider le principe et les modalités (choix de l'équipement sur devis par le Ministère).

A chaque date d'anniversaire du marché, et en cours d'année sur simple demande du Ministère, le titulaire établit un état comparatif sur l'exercice écoulé entre :

- le montant utilisé par le titulaire au titre du renouvellement des équipements sur la base des factures acquittées ;
- le montant effectivement payé par les convives au titre de la dotation pour renouvellement des équipements (nombre de passages sur le self x part unitaire de la dotation pour renouvellement dans les frais fixes) ;

⇒ pour en déterminer le solde.

Ces montants sont présentés de manière cumulée au fil des exercices.

Au terme du marché, dans l'hypothèse où le montant utilisé par le titulaire est inférieur au montant effectivement payé par les convives, le Ministère émet un titre de recettes correspondant à la différence entre les deux montants.

Au terme du marché, dans l'hypothèse où le montant utilisé par le titulaire est supérieur au montant effectivement payé par les convives, le titulaire émet une facture correspondant à la différence entre les deux montants.

Les biens concernés restent propriété du Ministère au terme du marché.

Le titulaire assure à ses frais la dotation initiale complémentaire et le renouvellement du petit matériel d'exploitation, de la platerie et vaisselle nécessaire à la bonne réalisation du service. La dotation de la vaisselle/ verrerie/platerie doit être suffisante pour permettre un service fluide et sans rupture. L'enveloppe allouée par le titulaire n'est pas intégrée dans la provision pour renouvellement. Ces équipements restent propriété du titulaire au terme du marché. Si le titulaire ne procède pas au renouvellement du matériel normalement à sa charge afin d'assurer la fluidité du service, après mise en demeure restée sans effet, le Ministère en assure le renouvellement aux frais du titulaire.

Article 6.5. Acquisition d'équipements

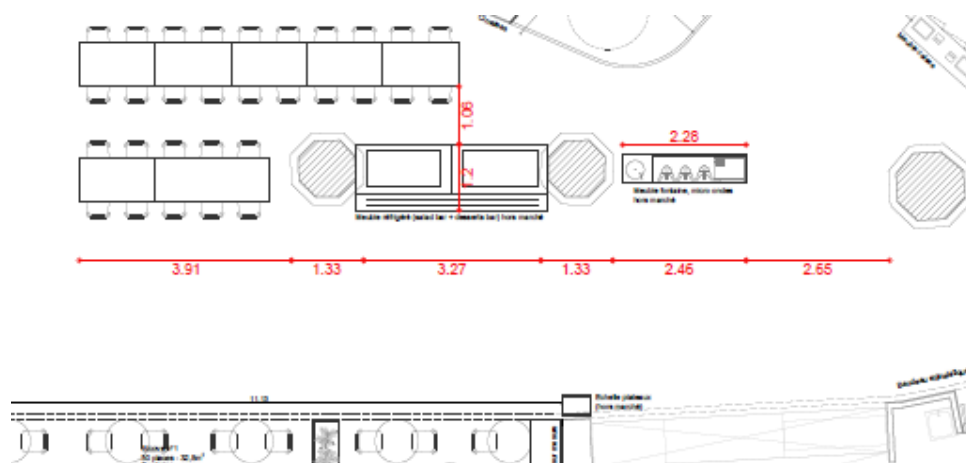
Le Ministère prend en charge le projet de réaménagement de la salle de restauration, dans le cadre du Projet Camus (voir annexe n°1).

Le titulaire est en charge du mobilier de type salades et desserts bar.

Les dimensions à respecter sont les suivantes :

- 3.27 mètres de long (dimension maximale qui sera vérifiée après la démolition des coffrages existants des poteaux)
- 1.20 mètres de large (cette dimension pourra être augmentée si nécessaire)

Comme le précise le plan ci-après, le meuble est accessible aux convives pour se servir coté circulation uniquement (de type « simple face »).



L'habillage du meuble doit s'intégrer et être en cohérence avec le projet plus global de réaménagement de l'espace.

Une réunion est organisée avec le titulaire dans le mois qui suit la notification du marché pour validation par le Ministère des caractéristiques du meuble qui sera mis en place.

Un délai de deux semaines sera mis à disposition du titulaire pour mettre en place et tester le mobilier avant la réouverture du self.

Cet investissement est financé sur la durée du marché et à impacter dans les frais fixes du self des Bons Enfants. Le meuble reste propriété du Ministère au terme du marché.

Article 6.6. Gestion des fluides

Les dépenses de gaz sont à la charge du titulaire (abonnement et consommation) (dépenses en 2022 : 3 462 € TTC).

Les dépenses d'eau et d'électricité sont partagées : abonnement à la charge du Ministère, consommations à la charge du titulaire (compteur séparatif - refacturation selon les relevés compteur).

Les consommations en eau et électricité en 2021 étaient de :

- Consommation en eau : 1 070 m³ – tarif de 3,70 €TTC / m³ en 2022 (ce tarif ne devrait pas évoluer en 2023),
- Consommation en électricité : 86 785 kWh – tarif de 0,158 €/ kWh soit 158 € le Mégawatt heure en 2022 (ce tarif devrait augmenter en 2023 ; à ce jour, aucune facture EDF n'a été reçue pour 2023).

Le titulaire s'engage à utiliser les fluides dans un souci d'économie. Dans un esprit d'amélioration continue, le titulaire présente annuellement un plan d'actions visant à optimiser la consommation des fluides par des actions concrètes et pragmatiques. Le titulaire assure la mise en place et le suivi de ce plan d'actions en procédant aux modifications de ses procédures d'exploitation et en formant à ses frais son personnel.

Les appareils ne doivent pas être branchés sur des prises déjà utilisées pour d'autres appareillages, même par l'intermédiaire de prises multiples. Le titulaire s'engage à ne faire aucune modification technique sur des installations ou aménagements existants des locaux visés au présent marché.

En cas de dysfonctionnement électrique, le titulaire contacte le référent du Ministère.

Le titulaire doit éviter tout éclairage superflu. En particulier, il veille à ce que l'éclairage d'un local soit strictement limité au temps nécessaire à l'exécution des prestations du présent marché. Il doit également prendre toute disposition pour ne pas laisser couler l'eau inutilement et veille à ce que les robinets soient bien fermés avant de quitter les lieux.

Le Ministère est vigilant sur tout abus manifeste ou négligence du titulaire entraînant une consommation anormale de fluides. Il analyse dans ce cadre à chaque date anniversaire du marché le montant des fluides et le met en perspective avec la consommation constatée les années précédentes.

Article 6.7. Gestion des déchets

Réduction des déchets à la source

Le titulaire veille à limiter la production de déchets à la source et notamment à la suppression ou réduction des emballages ou déchets plastiques. Ces actions peuvent faire l'objet d'un suivi dans le cadre du contrôle exercé par le Ministère.

Tri et évacuation des déchets

Le titulaire assure un tri des déchets en respectant l'usage des containers à déchets mis à sa disposition par le Ministère.

L'évacuation des déchets se fait conformément à la réglementation sanitaire. Les déchets sont évacués dans les zones prévues à cet effet sans attente prolongée. Le circuit d'évacuation des déchets est imposé au titulaire à l'exclusion des zones où circulent les agents du Ministère. Le titulaire formalise le circuit d'évacuation des déchets et les créneaux horaires dans son Plan de Maîtrise Sanitaire qu'il tient à disposition du Ministère. Le titulaire assure la formation de son personnel au respect des procédures définies.

Le titulaire s'engage à assurer, après chaque livraison, l'évacuation des supports de livraison (palettes, cartons, plastiques).

Le titulaire est chargé du maintien en bon état d'utilisation des conteneurs-poubelles mis à sa disposition pour la récupération des ordures ménagères. Le titulaire doit utiliser un matériel adapté à leur nettoyage afin d'assurer une hygiène parfaite et doit par ailleurs veiller à la fermeture après chaque utilisation et à leur rangement.

Le titulaire assure la bonne tenue des lieux et de leurs abords immédiats, y compris ceux liés à l'évacuation des déchets.

Collecte et valorisation des déchets

Le titulaire est responsable de la valorisation des biodéchets liés à l'activité de restauration. A ce titre il est en charge du bon déroulement et de la mise en œuvre des moyens adaptés s'agissant du tri, de la collecte, du traitement desdits déchets. Le convive est invité à trier les déchets au niveau de la dépose plateau.

En outre le titulaire est en charge du tri, de la collecte et de la valorisation des déchets plastiques (bouteilles, gobelets...), aluminium (canettes...).

Le titulaire est en charge de la mise en place des contenants, au niveau de la dépose plateau, permettant aux convives de trier les restes du plateau en fonction de leur nature.

ANNEXES

- **Annexe n°1** : description du Projet Camus de réaménagement de la salle de restauration et des travaux en back-office
- **Annexe n°2** : répartition par gamme des denrées
- **Annexe n°3** : engagements relatifs au taux d'alimentation durable
- **Annexe n°4** : état de reprise du personnel
- **Annexe n°5** : limites de responsabilités techniques sur le self et la cafétéria

Annexe n°1: description du projet Camus et des travaux en back-office

Projet Camus : voir fichier attaché.

Le projet intègre les équipements suivants

- tables et chaises + végétaux pour une capacité de 350 places
- 3 meubles de desserte avec 1 fontaine à eau, 1 micro-onde et 1 plateau pour poser les condiments (réemploi avec adaptation à la charge du Ministère)

Les travaux en back-office concernent :

- Le remplacement de toutes les portes coupe-feu
- Le remplacement de la plateforme élévatrice de la zone
- Le passage en LED des éclairages
- La reprise des siphons de sol dans les kiosques et les cuisines
- La reprise de la ventilation dans les kiosques et les cuisines
- La réhabilitation complète des vestiaires
- Le remplacement des faux-plafonds endommagés, le nettoyage et l'hygiénisation de l'ensemble
- Le nettoyage de sol, les reprises de carrelage et de peinture.

Annexe n°2: répartition par gamme

Voir fichier attaché.

Annexe n°3: engagements relatifs au taux d'alimentation durable

Voir fichier attaché, décomposé comme suit :

- Annexe n°3-1 concernant le self
- Annexe n°3-2 concernant la cafétéria

Annexe n°4: état de reprise du personnel

Voir fichier attaché.

Annexe n°5: limites de responsabilités techniques sur le self et la cafétéria

DESIGNATION	MINISTERE	TITULAIRE
FLUIDES		
- Abonnements		
• Eau	X	
• Electricité	X	
• Gaz		X
• Téléphone	X	
• Chauffage – climatisation	X	
- Consommation		
• Eau (sur base du compteur divisionnaire)		X
• Electricité (sur base du compteur divisionnaire)		X
• Gaz (sur base du compteur)		X
• Téléphone (consommations)		X
• Chauffage – climatisation	X	
ENTRETIEN TECHNIQUE PÉRIODIQUE		
• Contrat de maintenance du gros matériel (en particulier chambres froides, frigos, armoires chaudes et froides, fours, tables de cuisson, équipements de plonge, meubles de présentation, compacteur, climatisation, local poubelle,...)		X
• Renouvellement des équipements (dans le cadre d'une provision)		X
• Entretien des fontaines d'eau en salle intégrant filtres et raccords		X
• Mise en conformité du matériel		X
• Enlèvement des ordures		X
• Collecte et valorisation des bio déchets		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

DESIGNATION	MINISTERE	TITULAIRE
• Nettoyage des plafonds, baies vitrées, dômes	X	
• Nettoyage des chambres froides (intérieur et extérieur)		X
• 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		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
• Nettoyage quotidien du sol de la salle de restauration et du back-office de la cafétéria		X
• Nettoyage quotidien des tables et des chaises de la salle de restauration		X
• Nettoyage quotidien du comptoir, des tables et chaises de la cafétéria		X
• Nettoyage quotidien de la salle haute de la salle de restauration en cas d'utilisation dans l'après-midi après la pause déjeuner	X	
• Nettoyage quotidien du sol du monte-charge D1		X
• Nettoyage quotidien du sol du local plonge		X
• Fourniture des produits de nettoyage des locaux (de production, de stockage et des salles à manger)		X
• Fourniture des produits lessiviels (vaisselle, mains)		X
• Fourniture des sacs poubelle		X
• Enlèvement des poubelles (du local poubelle au point d'enlèvement sur la voirie)		X
• Nettoyage quotidien des locaux poubelles		X
• Nettoyage mensuel du dessous de la plateforme élévatrice avec mise en sécurité par l'ascensoriste		X
<u>LINGE</u>		
• Chaussures de sécurité		X

DESIGNATION	MINISTERE	TITULAIRE
• Linge de cuisine		X
• Tenue du personnel		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 hors matériel de cuisine	X	
• Dotation initiale complémentaire et renouvellement du petit matériel de cuisine et de la vaisselle		X
• Produits à usage unique		X
• Produits d'entretien produits lessiviels		X
• Produits pharmaceutiques		X
• Fourniture sanitaires du personnel de restauration		X
• Caisse enregistreuse /terminaux /bornes de rechargement bancaire / TPE / carte achat pour le règlement des prestations annexes		X
• Fourniture du logiciel de gestion		X
• Fourniture des badges	X	
<u>FRAIS DE GESTION</u>		
• Fourniture des bandes de caisse et rubans d'imprimantes		X
• Fourniture de bureau		X
• Visite médicale du personnel de l'exploitant		X
• Frais de contrôles diététiques		X
• Frais de contrôles bactériologiques		X
• Assurance intoxication alimentaire		X
• Assurance responsabilité civile illimitée		X
• Assurance incendie, explosion et dégâts des eaux avec renonciation de recours		X

DESIGNATION	MINISTERE	TITULAIRE
• Franchises		X
• Taxes fiscales		X
• Taxe d'apprentissage		X
• Frais de déplacement du gérant		X
AUTRES		
• Frais d'animation et de décoration		X
• Réalisation et conservation de plats témoins et d'échantillons		X
SIGNALÉTIQUE ET COMMUNICATION		
• Signalisation et communication		X