



**MINISTÈRE  
DE LA CULTURE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Ministère de la Culture**

182, rue Saint Honoré  
75001 PARIS

# MARCHE PUBLIC

## CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

OBJET : prestations de cafétéria au Quadrilatère des  
archives, de frigos connectés et de distribution  
automatique

### 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

## SOMMAIRE

|                   |                                                                          |           |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ARTICLE 1.</b> | <b>SYNTHESE DU CAHIER DES CHARGES.....</b>                               | <b>3</b>  |
| <b>ARTICLE 2.</b> | <b>PREAMBULE ET OBJECTIFS .....</b>                                      | <b>5</b>  |
| <b>ARTICLE 3.</b> | <b>PERIMETRE DU MARCHE.....</b>                                          | <b>7</b>  |
|                   | Typologie de convives .....                                              | 7         |
|                   | Potentiel .....                                                          | 7         |
|                   | Répartition des missions .....                                           | 8         |
| <b>ARTICLE 4.</b> | <b>PRESTATIONS DE RESTAURATION .....</b>                                 | <b>11</b> |
|                   | Etendue et variété de l'offre .....                                      | 11        |
|                   | Qualité et marqueurs durables de la prestation .....                     | 13        |
|                   | Organisation des prestations .....                                       | 15        |
|                   | Communication et suivi de la satisfaction.....                           | 24        |
|                   | Annexe n°1 : données chiffrées .....                                     | 27        |
|                   | Annexe n°2 : tarifs de la cafétéria des Bons Enfants.....                | 28        |
|                   | Annexe n°3 : projet Camus sur le site du Quadrilatère des archives ..... | 29        |

## ARTICLE 1.SYNTHESE DU CAHIER DES CHARGES

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DATE DE DEMARRAGE PREVISIONNELLE                                             | - 22 février 2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| DUREE                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le marché est conclu pour une durée ferme de 24 mois renouvelable deux fois, par période d'une année et par tacite reconduction.</li> <li>- Le démarrage effectif des prestations pour les prestations de frigos connecté et de distribution automatique est prévu au 22 février 2024.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| TYPOLOGIE DE CONVIVES                                                        | - Collaborateurs et tiers habilités présents sur les sites.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| TYPOLOGIE DE PRESTATIONS                                                     | <p><u>Offre comptoir en service assisté (Quadrilatère des archives)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Boissons chaudes et froides</li> <li>- Encas sucrés et salés</li> <li>- Petit-déjeuner</li> <li>- Sandwiches et salades</li> <li>- Snacking chaud</li> </ul> <p><u>Offre frigos connectés (Bons Enfants et Quadrilatère des archives)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Déjeuner</li> </ul> <p><u>Offre de distribution automatique (Bons Enfants, Valois et Quadrilatère des archives)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Boissons froides</li> <li>- Encas sucrés et salés</li> </ul>                                           |
| MODE DE PRODUCTION DES REPAS                                                 | - Espace de production du titulaire (pas de possibilité de produire sur place)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| HORAIRES D'OUVERTURE DE L'ESPACE DE RESTAURATION (QUADRILATERE DES ARCHIVES) | - 8 heures 30 - 15 heures 30 (du lundi au vendredi hors jours fériés légaux et jours de fermeture décidés par le Ministère sous réserve du respect d'un préavis de deux semaines)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| STRUCTURATION DE L'OFFRE                                                     | <p><u>Offre frigos connectés (Bons Enfants et Quadrilatère des archives)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Socle minimum / carte de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts avec un objectif de variété et de renouvellement hebdomadaire</li> </ul> <p><u>Offre comptoir avec service assisté (Quadrilatère des archives)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viennoiseries le matin (a minima 2 choix)</li> <li>- Socle minimum de 3 salades, de 2 sandwiches et d'1 offre de type snacking chaud</li> <li>- Snacking salé (a minima 1 choix)</li> </ul> <p><u>Offre de distribution automatique (Bons Enfants, Valois et Quadrilatère des archives)</u></p> |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Socle minimum de 4 boissons froides et de 6 encas sucrés / salés</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| MARQUEURS DURABLES      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pas de socle minimum d'alimentation durable au sens des Lois Egalim et Climat &amp; Résilience.</li> <li>- Intégration d'une offre de café présentant un signe de qualité durable / commerce équitable sur le comptoir du site du Quadrilatère des archives.</li> <li>- Offre végétarienne quotidienne dans les frigos connectés.</li> <li>- Suppression du plastique et proposition de contenants / couverts recyclables - compostables.</li> <li>- Mise en œuvre d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (gestion des invendus).</li> </ul> |
| GESTION DES PRESTATIONS | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Par le personnel du titulaire pour le comptoir du site du Quadrilatère des Archives ainsi que pour la gestion des frigos connectés et des distributeurs automatiques.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## ARTICLE 2. PREAMBULE ET OBJECTIFS

Au terme de la consultation, le Ministère envisage de confier au titulaire la réalisation des prestations de restauration décrites au présent document, et qui sont de trois types :

- Une offre de frigos connectés ;
- Une offre de type comptoir / cafétéria avec service assisté ;
- Une offre de distribution automatique (boissons froides, snacking/encas).

Les prestations sont à mettre en place sur les sites suivants :

- Site des Bons Enfants, situé au 182 rue Saint-Honoré à Paris 1<sup>er</sup> ;
- Site Valois, situé 3-7 rue de Valois à Paris 1<sup>er</sup> ;
- Site du Quadrilatère des archives, situé au 54 Rue Des Francs Bourgeois à Paris 3<sup>ème</sup>

La passation du marché s'inscrit dans le cadre du Projet CAMUS, qui consiste à regrouper les services de l'administration centrale au cœur de Paris sur trois sites au lieu de sept actuellement, et impacte de manière significative les besoins en terme de restauration proposée aux collaborateurs :

- une augmentation potentielle de la fréquentation des espaces de restauration sur le site des Bons Enfants (potentiel de 1200 personnes sur le site) - à ajuster au quotidien compte tenu du développement du télétravail ;
- la création de nouveaux espaces de restauration qui doivent proposer des offres de service diversifiées sur la journée :
  - sur le site des Bons Enfants : le réaménagement finalisé à date de la cafétéria avec extension de l'amplitude horaire d'ouverture (8 heures 30 - 15 heures 30) et la création d'un nouvel snacking attenant avec implantation d'une offre de frigos connectés ; la création d'espaces de convivialité permettant une offre en distribution automatique en espaces distincts.
  - sur le nouveau site Quadrilatère des archives (potentiel de 350 personnes sur le site) : l'implantation/création d'une offre cafétéria sur une amplitude horaire d'ouverture élargie (8 heures 30 - 15 heures 30) complétée par une offre de frigos connectés et d'une offre en distribution automatique sur un espace distinct.

Le marché s'inscrit dans une étendue d'offres et dans un calendrier prévisionnel différencié en fonction des trois sites concernés :

| Dates / périodes prévisionnelles | Nature de la prestation                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Site des Bons Enfants</b>     |                                                                                                                                                                                            |
| b à compter du 22 février 2024.  | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Mise à disposition et exploitation d'un frigo connecté.</li><li>○ Mise à disposition et exploitation de deux distributeurs automatiques.</li></ul> |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | <p><i>Pour information, le site dispose par ailleurs d'une offre de restauration collective (self en production sur place, actuellement en travaux avec réouverture prévue sur le 1<sup>er</sup> trimestre 2024) et d'une offre de cafétéria (amplitude d'ouverture entre 8 heures 30 et 15 heures 30). Les prestations sont assurées par une société de restauration collective.</i></p> <p><i>L'offre frigo connecté est d'ores et déjà disponible sur le site dans un espace dédié, attenant à la cafétéria. Le marché en cours prend fin au 21 février 2024.</i></p> <p><i>Une offre de distributeurs automatiques de boissons chaudes est également disponible sur le site.</i></p> |
| <b>Site de Valois</b>                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p><b>b</b> à compter du 22 février 2024.</p> | <p>○ Mise à disposition et exploitation d'un distributeur automatique.</p> <p><i>L'offre de distribution automatique de boissons chaudes est d'ores et déjà disponible sur le site.</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Site du Quadrilatère des archives</b>      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p><b>b</b> à compter de septembre 2024.</p>  | <p>○ Gestion d'une offre de type comptoir / cafétéria avec service assisté.</p> <p>○ Mise à disposition et exploitation d'un frigo connecté.</p> <p>○ Mise à disposition et exploitation de deux distributeurs automatiques.</p> <p><i>Pour information, les personnels du Ministère ne disposent pas à date d'offre de restauration collective sur le site ; ils ont accès via conventionnement au restaurant collectif de proximité de la Ville de Paris.</i></p> <p><i>Le calendrier de démarrage est donné à titre prévisionnel et sera confirmé en lien avec le planning d'achèvement des travaux.</i></p>                                                                          |

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

- b** Une prestation de **restauration qualitative et durable**. Le Ministère souhaite inscrire les prestations dans les trajectoires de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite loi « EGALIM ») ainsi que de la Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (dite loi « Climat et Résilience »), étant entendu que les taux ciblés en terme d'alimentation durable ne constituent pas une exigence minimale.

Les denrées utilisées pour la production des repas ainsi que la structuration de l'offre doivent présenter des marqueurs durables significatifs (produits issus de l'agriculture biologique, produits présentant des signes officiels de qualité, respect de la saisonnalité, proposition d'une offre végétarienne quotidienne sur l'offre chaude des frigos connectés, intégration de boissons chaudes présentant des marqueurs durables sur le comptoir,...). Elle doit de même mettre en place des processus durables (utilisation de contenants recyclables / compostables, limitation des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire par le traitement des prestations non consommées, utilisation de véhicules de livraison propres).

- b Une **complémentarité des offres de restauration sur le site du Quadrilatère des archives**. Le site réaménagé du Quadrilatère des Archives présente de forts enjeux d'attractivité pour les personnels qui y seront hébergés et de bien-être au travail ; la prestation de restauration doit y participer. La complémentarité et la qualité des trois offres qui y seront proposés (comptoir, frigo connecté, distribution automatique) ainsi que l'exigence d'un service assisté sur le comptoir (quelle que soit la fréquentation) doivent permettre 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 des espaces.
- b Une **prestation innovante** au regard de l'évolution récente (en période post crise sanitaire) du secteur de la restauration collective, tant au niveau du parcours convives, de la digitalisation des processus, que de la prise en compte des nouvelles tendances de consommation.

## ARTICLE 3. PERIMETRE DU MARCHE

### Typologie de convives

Les convives concernés sont les suivants :

- Les collaborateurs présents sur les trois sites et faisant partie des effectifs du Ministère de la Culture ;
- Les usagers extérieurs exceptionnellement autorisés (invités, titulaires extérieurs, etc.) ;
- Le cas échéant, les tiers autorisés en vertu d'une convention d'accès.

Le Ministère se réserve le droit au cours du marché d'habiliter d'autres catégories d'usagers.

### Potentiel

Les données par site sont les suivantes :

#### Sur le site des Bons Enfants

Un peu plus de 1 200 personnes sont hébergées sur le site dans le cadre de la reconfiguration des espaces (projet Camus) ; le nombre de jours télétravaillés est en moyenne de deux jours par semaine.

Les données de consommation relatives au frigo connecté actuellement déployé sur le site sont présentées en annexe n°1.

Les données de consommations relatives aux distributeurs automatiques actuellement déployés sur le site sont présentées en annexe n°1.

#### Sur le site de Quadrilatère des archives

Près de 350 personnes vont être hébergées sur le site dans le cadre du projet Camus ; le nombre de jours télétravaillés est en moyenne de deux jours par semaine.

Il est entendu que le bordereau des prix unitaires intègre des tranches de fréquentation, basées sur des intervalles de trente repas. Etant donné l'absence d'historique sur le site, la tranche de fréquentation retenue par le Ministère pour les trois premiers mois d'exécution, conformément au cahier des clauses administratives particulières est la tranche 3 (61 à 90 repas par jour), définie au bordereau des prix unitaires, étant entendu que le Ministère exige un service assisté, quelle que soit la fréquentation.

#### Sur le site de Valois

Environ 300 personnes sont hébergées sur le site de Valois dans le cadre du regroupement des services. Les données de consommations relatives au distributeur automatique actuellement déployé sur le site sont présentées en annexe n°1.

### Répartition des missions

Les missions respectives du Ministère et du titulaire sont synthétisées ci-après ; elles sont précisées dans la suite du document.

| MISSIONS | MINISTERE | TITULAIRE |
|----------|-----------|-----------|
|----------|-----------|-----------|

| Construction et structuration de l'offre                                                                                                                                         |                                     |                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Elaboration de l'offre de restauration proposée sur le comptoir et les frigos connectés sur la base des exigences de structuration du Ministère et des engagements du titulaire. |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Ajustement de l'offre de restauration proposée sur le comptoir et les frigos connectés, en fonction des données de consommation et de la satisfaction des convives.              | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Mise en place d'animations, notamment sur le comptoir du Quadrilatère des archives.                                                                                              |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |

|                                                                                    |  |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------|
| Gestion des invendus (dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire). |  | <input checked="" type="checkbox"/> |
|------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------|

| Production des repas                                                                                                                 |  |                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------|
| Approvisionnement en denrées en fonction des exigences qualitatives du Ministère et des engagements du titulaire.                    |  | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Production des repas depuis la(les) cuisine(s) / atelier(s) du titulaire et/ou de ses titulaires fournisseurs.                       |  | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Prise en charge des processus réglementaires en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire (y compris en cas d'alerte alimentaire). |  | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Mise en œuvre des moyens permettant d'assurer la continuité du service.                                                              |  | <input checked="" type="checkbox"/> |

| Livraison des prestations                                                                                        |  |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------|
| Mise en place des moyens matériels et humains nécessaires à la livraison.                                        |  | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Approvisionnement des prestations proposées sur le comptoir.                                                     |  | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Approvisionnement des distributeurs automatiques et des frigos connectés, en fonction du niveau de consommation. |  | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Contrôles à réception.                                                                                           |  | <input checked="" type="checkbox"/> |

| Exploitation des sites                                                                                                                              |  |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------|
| Installation et retrait des équipements (distributeurs automatiques, frigos connectés, petits équipements attachés au comptoir) sur les sites.      |  | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Participation à la marche à blanc du site de Quadrilatère des archives en période de pré-démarrage.                                                 |  | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Mise en place de la signalétique sur le comptoir du Quadrilatère des archives dans les limites fixées par le Ministère.                             |  | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Affectation du personnel nécessaire à la gestion du service sur le comptoir du Quadrilatère des archives (y compris remplacement en cas d'absence). |  | <input checked="" type="checkbox"/> |

|                                                                                                                                                          |                                     |                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
|                                                                                                                                                          |                                     |                                     |
| Mise en place des modalités de paiement par les convives.                                                                                                |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Nettoyage quotidien des locaux de restauration, en fonction des limites de responsabilités précisées ci-après.                                           | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Nettoyage des équipements propriété du Ministère sur le site du Quadrilatère des Archives en fonction des limites de responsabilités précisées ci-après. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Nettoyage des équipements propriété du titulaire.                                                                                                        |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Maintenance et renouvellement des équipements propriété du Ministère sur le site du Quadrilatère des archives.                                           | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| Maintenance et renouvellement des équipements propriété du titulaire.                                                                                    |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Gestion des déchets issus de l'exploitation du comptoir du Quadrilatère des archives.                                                                    | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| Prise en charge des fluides.                                                                                                                             | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| Rédaction et mise en place du plan de maîtrise sanitaire.                                                                                                |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Prise en charge de la communication auprès des convives (démarrage, ajustement de l'offre...).                                                           |                                     |                                     |
| Suivi de la satisfaction des convives et ajustement de l'offre si nécessaire.                                                                            |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Affectation d'un référent du marché.                                                                                                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Mise en place d'un reporting régulier des données d'exécution du marché.                                                                                 |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |

## ARTICLE 4. PRESTATIONS DE RESTAURATION

### Etendue et variété de l'offre

#### Offre comptoir (exclusivement sur le site du Quadrilatère des archives)

L'amplitude d'ouverture de l'espace et le service assisté doivent permettre aux collaborateurs présents sur le site d'une offre tout au long de la journée :

##### Offre petit-déjeuner

- Boissons chaudes : a minima café, thé, chocolat chaud
- Boissons froides : a minima 1 jus de fruits
- Viennoiseries (a minima 2 types)
- Corbeille de fruits de saison (a minima 3 fruits différents)

Le titulaire a la possibilité de proposer des formules petit-déjeuner (*par exemple : 1 boisson chaude + 1 viennoiserie*).

##### Offre déjeuner

L'offre est à construire en complémentarité de l'offre frigo connecté attenante à l'espace.

- Salades : a minima 2 types (dont 1 végétarienne (\*))
- Sandwiches : a minima 2 types
- Snacking chaud : a minima 1 choix (pizza, quiche, toasté,...)
- Desserts: a minima 2 choix (cakes, muffins, cookies, salade de fruits...)
- Produits laitiers : a minima 2 choix
- Boissons froides (eau, jus de fruits, sodas, ...)
- Boissons chaudes
- Corbeille de fruits de saison

Du pain pourra être proposé en portion individuelle ; il est de "qualité supérieure" et de grammage réduit à 50 grammes environ afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. Le pain est artisanal. Le titulaire doit pouvoir proposer une variété de pains spéciaux (en fonction du taux de consommation).

Une permanence du nombre de choix initial est assurée sur la majeure partie du service (a minima jusqu'à 13 heures 15).

Le titulaire a la possibilité de proposer des formules déjeuner (*par exemple : formule snacking + dessert*).

*(\*) L'offre végétarienne quotidienne s'entend ovo-lacto végétarien avec une attention particulière sur la construction d'une offre réfléchie / équilibrée (céréales : riz, pâtes, semoule, ... + protéines (fromage, légumineuses) + légumes).*

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 - notamment sur la période estivale) ; Le Ministère peut cependant accepter une réduction du nombre de choix, sur proposition du titulaire, sur des périodes creuses.

Une seule serviette jetable, fournie par le titulaire, est remise à chaque client lors du passage sur le comptoir (sauf boissons exclusivement).

#### Offre de l'après-midi (jusqu'à la fermeture du comptoir)

- Desserts (cakes, muffins, cookies, salade de fruits...)
- Boissons froides (eau, jus de fruits, sodas, ...)
- Boissons chaudes
- Corbeille de fruits de saison (a minima 3 fruits différents)

Le titulaire doit pouvoir animer l'espace comptoir par la mise en place d'événements permettant d'attirer l'attention des collaborateurs du site. Une fréquence mensuelle est souhaitable, étant entendu que le coût de mise en œuvre de ces prestations exceptionnelles est intégré à la masse de frais fixes facturée mensuellement. Le programme d'animations est à présenter préalablement pour validation par le Ministère, qui sera vigilant sur la mise en avant de marques commerciales et sur les tarifs proposés sur ces journées spécifiques.

#### **Offre frigos connectés (sur les sites des Bons Enfants et du Quadrilatère des archives)**

Les frigos connectés proposent une carte quotidienne présentant a minima :

- 3 entrées
- 3 plats (dont poisson, viande, végétarien) (\*)
- 3 desserts

Le titulaire doit assurer le renouvellement des menus (a minima rotation hebdomadaire, avec respect de la saisonnalité), avec un objectif de variété, et pouvoir les communiquer en amont du service aux convives via le(les) outil(s) de son choix.

*(\*) L'offre végétarienne quotidienne s'entend ovo-lacto végétarien avec une attention particulière sur la construction d'une offre réfléchie / équilibrée (céréales : riz, pâtes, semoule, ... + protéines (fromage, légumineuses) + légumes) et non une simple déclinaison d'un plat protéiné. Le convive doit pouvoir se construire un repas totalement végétarien.*

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 - notamment sur la période estivale) ; Le Ministère peut cependant accepter une réduction du nombre de choix, sur proposition du titulaire, sur des périodes creuses.

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 ».

#### Offre distribution automatique (sur les trois sites)

Les distributeurs proposent une offre de type DA mixte avec :

- Une gamme variée de boissons froides (jus de fruits, sodas, smoothies, boissons chocolatées...);
- Une gamme variée d'encas sucrés (biscuits, compotes, fruits séchés, barres céréalières, confiseries,...) et salés (chips, snacking,...).

Les distributeurs doivent être équipés d'un compteur interne pour identifier le nombre de consommations par famille de produits et par mode de paiement.

## Qualité et marqueurs durables de la prestation

### Alimentation durable

Le Ministère s'inscrit dans la trajectoire des textes législatifs suivants :

- 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 & Résilience).

portant notamment les obligations suivantes :

- ⇒ un taux global d'alimentation durable de 50% (\*) dont 20% de denrées issues de l'agriculture biologique, en valeur sur la totalité des achats hors taxes ;
- ⇒ 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 » ;
- ⇒ une obligation d'affichage / d'information des convives et un reporting au Ministère (notamment sur le taux réel d'alimentation durable - voir modalités prévues au CCAP).

(\*) Il est d'ores et déjà entendu que les produits entrant dans le décompte 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'absence d'intermédiaire ou sur l'existence d'un intermédiaire 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.*

L'atteinte des taux ciblés dans les textes précédents ne constitue pas une exigence minimale du Ministère. Celui-ci souhaite cependant optimiser le nombre de marqueurs durables intégrés aux prestations objets du présent marché (frigos connectés, comptoir, distribution automatique), et notamment les produits issus de l'agriculture biologique et présentant un signe officiel de qualité (label rouge, AOP/AOC, HVE,...), les produits issus du commerce équitable (avec un point d'attention sur les boissons chaudes du comptoir) et l'intégration de recettes végétariennes (sur les frigos connectés et le comptoir).

## **Vaisselle et conditionnement**

Le Ministère est attaché à la plus-value durable de la vaisselle et des conditionnements utilisés par le titulaire, sans qu'aucun dispositif ne constitue une exigence minimale parmi les contenants disponibles :

- Contenants recyclables ;
- Contenants compostables.

Ces exigences concernent les prestations proposées sur le comptoir, les frigos connectés et les distributeurs automatiques.

Le titulaire est en charge de la totalité de la fourniture et du processus lié à la vaisselle (à adapter aux spécificités du site), étant entendu qu'aucun espace plonge n'est mis à disposition dans le cadre du présent marché sur le site du Quadrilatère des Archives.

Le convive doit par ailleurs pouvoir visualiser le contenu du plat lors du choix (sans devoir soulever le couvercle du contenant) sur les frigos connectés.

Un dispositif consistant pour le convive à utiliser son propre contenant (par exemple : pour le déjeuner - assiette, couverts / pour le comptoir : tasse, mug) est à encourager (le cas échéant financièrement) sans que cela ne constitue une exigence minimale pour le titulaire.

## **Gestion des déchets**

Le Ministère est attaché à la limitation des déchets sur les espaces de restauration. Il prend en charge la collecte et la valorisation des déchets.

### **Lutte contre le gaspillage alimentaire**

Le Ministère inscrit son action dans un objectif de lutte contre le gaspillage alimentaire et attend du titulaire des propositions innovantes permettant d'associer les collaborateurs présents sur le site à la démarche (devenir des invendus, ...).

### **Livraison sur le site**

Les véhicules de livraison des prestations sur le site doivent de préférence présenter un marqueur durable (GNV, électrique,...) et les tournées de livraison sont à optimiser.

## **Organisation des prestations**

### **Amplitude de mise à disposition des offres de restauration**

#### **Offre comptoir (exclusivement sur le site du Quadrilatère des archives)**

Les personnes présentes sur le site doivent pouvoir disposer :

- de l'offre petit-déjeuner sur une plage horaire définie entre 8 h 30 et 11 h
- de l'offre déjeuner / goûter sur une plage horaire définie entre 11 h 45 et 15 h 30.
- du lundi au vendredi - hors jours fériés légaux et jours de fermeture décidés par le Ministère sous réserve du respect d'un préavis de deux semaines.

Le convive doit pouvoir pré-réserver son repas, notamment dans le cadre de la mise en œuvre d'un dispositif de type 'click & collect', sans que cela ne constitue une obligation pour celui-ci ou une exigence minimale pour le titulaire.

#### **Offre frigos connectés (sur les sites des Bons Enfants et du Quadrilatère des archives)**

L'offre est disponible en continu, sur les horaires d'ouverture du site, du lundi au vendredi - hors jours fériés légaux.

Le convive doit pouvoir pré-réserver son repas, notamment dans le cadre de la mise en œuvre d'un dispositif de type 'click & collect', sans que cela ne constitue une obligation pour celui-ci ou une exigence minimale pour le titulaire.

#### **Offre distribution automatique (sur les trois sites)**

L'offre est disponible en continu, sur les horaires d'ouverture du site, du lundi au vendredi - hors jours fériés légaux.

Le titulaire approvisionne les distributeurs en produits à une fréquence garantissant l'absence de rupture et la qualité gustative des consommations. Les produits sont ainsi renouvelés en temps utile de manière à demeurer constamment sains et à garantir le respect de la Date de Durabilité Minimale (DDM).

### **Encaissement des prestations**

Le titulaire a en charge l'encaissement des repas et des prestations de restauration directement auprès des convives, hors facturation au Ministère des frais fixes mensuels pour chacun des trois dispositifs (frigos connectés, comptoir, distribution automatique).

Il est entendu que les coûts d'exploitation sont intégrés dans la masse de frais fixes prévue au bordereau des prix unitaires, en fonction de la tranche de fréquentation (pour les frigos connectés et le comptoir) ou du chiffre d'affaires (pour la distribution automatique). Cette masse de frais fixes est directement facturée, par le titulaire, au Ministère.

Le Ministère attache une importance à la cohérence des tarifs entre ceux pratiqués actuellement sur la cafétéria des Bons Enfants (exploitée par un prestataire dans le cadre d'un marché public prenant effet en octobre 2023)(\*) et ceux qui seront pratiqués sur le comptoir de Quadrilatère des archives.

(\*) Ces tarifs sont communiqués en annexe n°2.

Les convives peuvent régler leur consommation par la solution d'encaissement proposée par le titulaire.

#### **Offre comptoir (exclusivement sur le site du Quadrilatère des archives)**

Le paiement des prestations s'effectue directement auprès du personnel posté du titulaire.

Les convives doivent pouvoir régler les prestations directement par carte bancaire ou à l'aide de leur badge individuel ; ces badges permettent également pour les agents du Ministère l'entrée sur le site des 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.

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

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.

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

- d'un dispositif dématérialisé mis à disposition par le titulaire (application, site internet) ;
- auprès du comptoir par carte bancaire.

#### Offre frigos connectés (sur les sites des Bons Enfants et du Quadrilatère des Archives)

Les convives doivent pouvoir régler les prestations à l'aide de l'application mise à disposition par le titulaire, et si possible avec leur badge individuel sans que ce dernier point ne constitue une exigence minimale.

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

- d'un dispositif dématérialisé mis à disposition par le titulaire (application, site internet) ;
- directement par carte bancaire sur le frigo connecté.

#### Offre distribution automatique (sur les trois sites)

Les modes de paiement envisageables sont les suivants :

Paiement par les propres moyens de l'utilisateur : l'utilisateur achète lui-même sa consommation via sa carte bancaire ou une application de paiement.

Paiement avec un support servant de porte-monnaie électronique : paiement via le support (type clé, badge, etc...), fourni par le titulaire, qui sert de porte-monnaie électronique. L'utilisateur achète lui-même ses consommations mais le système de paiement dématérialisé lui permet de recharger son support d'un montant choisi en monnaie, en carte bancaire ou avec une application de paiement.

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 ticket de caisse « papier », sollicité par le convive, ou « dématérialisé », mis à disposition sur l'espace dématérialisé du titulaire 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.

Le titulaire remet mensuellement au Ministère les justificatifs des sommes encaissées sur ses propres terminaux de paiement.

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.

### **Organisation de l'équipe sur le site du Quadrilatère des archives**

Le présent paragraphe ne concerne pas les prestations de distribution automatique et de frigos connectés, le titulaire ne postant pas de personnels sur site.

L'offre de restauration délivrée sur le comptoir en service assisté nécessite l'affectation du personnel nécessaire sur le site, a minima sur l'amplitude horaire 8h30-15h30.

Etant donné l'absence d'offre de restauration actuellement déployée sur le site, aucune obligation de reprise du personnel n'est intégrée au présent marché.

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

- Réception des prestations et mise en place sur les espaces de stockage ;
- Gestion des stocks ;
- Service des convives et animation du comptoir ;
- Entretien et nettoyage des locaux et matériels (voir matrice de responsabilités ci-dessous) ;
- Encaissement auprès des usagers.

L'attention du titulaire est attirée sur la qualité du personnel à mettre en place (dimension commerciale et de service).

La tenue de service doit être en phase avec l'identité graphique du titulaire et du concept de restauration proposé.

Le personnel du titulaire doit faire preuve d'un comportement exempt de tout reproche vis-à-vis des usagers. En cas de problèmes avérés, le Ministère pourra demander au titulaire le remplacement d'un employé défaillant.

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. S'agissant du remplacement définitif du personnel posté en cours de marché, le titulaire doit en informer le Ministère au plus tard deux semaines avant la prise d'effet.

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 doit tenir compte de l'évolution de la fréquentation du site. Il doit faire en sorte d'adapter les moyens et l'organisation du travail pour permettre que la file d'attente sur l'espace de restauration soit la plus fluide possible, étant entendu que l'organisation-cible est projetée par tranche de fréquentation au bordereau des prix unitaires.

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.

Les personnels employés par le titulaire et, le cas échéant, les fournisseurs du titulaire doivent respecter les règles d'accès au site et de sécurité (règlement Intérieur du Ministère, Sécurité du Travail et Environnement). En cas de non-respect, le Ministère peut refuser l'accès aux sites à tout employé(e) du titulaire ou de ses fournisseurs.

En ce qui concerne le pilotage global du marché, un responsable, référent du Ministère pour toute question relevant de l'exécution de celui-ci est désigné au démarrage du marché.

### Formation des personnels

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 la mise à niveau des connaissances relatives aux problèmes d'hygiène alimentaire, ainsi qu'au plan de nettoyage.

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.

### Limites de responsabilités d'exploitation

#### Offre comptoir

Le Ministère met à disposition du titulaire les locaux et équipements nécessaires à la prestation dite de comptoir sur le site du Quadrilatère des archives.

Les plans des espaces et la liste des équipements sont présentés en annexe n°3.

Les locaux et équipements mis à disposition du titulaire sont à destination exclusive de l'exécution des prestations de restauration du Ministère.

Le titulaire met à disposition et complète sur le site les équipements et petits matériels d'exploitation nécessaires à la mise en œuvre de son projet de restauration. Ces biens, identifiés dès le démarrage du marché, restent propriété du titulaire au terme de celui-ci.

Le titulaire 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.

Le titulaire participe activement à la phase de marche à blanc du site, nécessaire étant donné les caractéristiques du projet (implantation d'un espace de restauration dans un bâtiment existant et avec des équipements neufs). L'objectif est de valider le fonctionnement complet du service (notamment la gestion des flux), des installations techniques (réseau électrique, etc.), tester les équipements de restauration, pour actions correctives si besoin auprès des fournisseurs dans le cadre de la garantie de parfait achèvement. La phase est prévue sur une à deux semaines ; le calendrier projeté est basé sur une organisation de la phase a minima un mois avant le démarrage effectif des prestations.

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.

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 qu'il juge nécessaires. Il 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.

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 pourra faire appel à un ou des titulaires extérieurs de son choix pour opérer les actions aux frais du titulaire ;

- ne pas laisser à l'air libre des prises électriques ou pour écrans (qui auraient été décrochés) qui viendraient à présenter un danger. En cas de non-action de sa part à la fin du marché, le Ministère en avisera le titulaire dans le mois suivant la fin du marché et pourra faire appel à un ou des titulaires extérieurs de son choix pour opérer les actions aux frais du titulaire.

La maintenance et le renouvellement des équipements relèvent du Ministère ou du titulaire en fonction de la propriété des biens concernés.

S'agissant du plan de nettoyage, les limites de responsabilité entre le Ministère et le titulaire sont les suivantes :

| Espaces                                                            | Ministère | Titulaire |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Office                                                             | X         |           |
| Espace de distribution des repas                                   | X         |           |
| Comptoir et back-office (y compris équipements)                    |           | X         |
| Salon (Place Jaucourt)                                             | X         |           |
| Meuble où sont disposés les micro-ondes                            | X         |           |
| Micro-ondes                                                        | X         |           |
| Toilettes mises à disposition des convives                         | X         |           |
| Vestiaires des personnels du titulaire (mutualisés avec des tiers) | X         |           |
| Vitrerie                                                           | X         |           |

Le titulaire s'engage, pour les espaces le concernant, à élaborer un plan de nettoyage du site décrivant à 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.

Le plan de nettoyage est fourni au Ministère sous les dix jours précédant l'entrée en vigueur du marché. Le titulaire s'assure de la bonne application du plan de nettoyage et il est en mesure d'en apporter la preuve. 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 titulaire extérieur à des contrôles de l'exécution des plans de nettoyage des locaux et du matériel mis à disposition.

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.

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 devront 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.

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.

Les fluides attachés au comptoir sont à la charge du Ministère.

### Offres frigos connectés et de distribution automatique

Les missions dévolues au titulaire sont les suivantes :

- la fourniture, la livraison, l'installation(\*) et la mise en service des distributeurs automatiques / frigos connectés ;
- l'entretien, la maintenance préventive et curative ainsi que le remplacement (en cas de besoin) des équipements ;
- le retrait en fin de marché des équipements.

(\*) Spécifiquement sur le site de Quadrilatère des archives, le frigo connecté doit pouvoir s'implanter dans un espace dédié (voir plan en annexe n°3 – niche de dimension : 106LX140PX253).

Pour l'ensemble des équipements, la proposition du titulaire est établie sur la base de machines neuves ou reconditionnées. Le Ministère se réserve la possibilité de refuser toute machine qu'il jugerait non conforme à ses attentes en terme d'image et de qualité de prestation.

Tous les équipements mis en place sur les sites du Ministère doivent avoir une plaque signalétique visible de l'extérieur où apparaissent :

- le n° de la machine,
- le n° de téléphone et l'adresse mail du SAV du titulaire.

Avant le début du marché, le titulaire décrit les délais de fourniture des équipements neufs ou reconditionnés qu'il prévoit d'installer au démarrage.

La livraison, l'installation et la mise en service des équipements sont à la charge du titulaire.

Avant toute installation, le titulaire doit s'assurer que les alimentations nécessaires à la mise en service sont présentes à l'emplacement souhaité par le Ministère.

Pour cela, le Ministère met à disposition du titulaire l'accès à son réseau électrique et si besoin, à son réseau d'eau potable.

Au début du marché, lors de la mise en place, le titulaire s'engage à fournir et installer impérativement les appareils dans un délai maximum d'un jour après le retrait de l'ancien équipement selon un plan de retrait qui lui sera transmis lors d'une réunion de lancement.

A chaque installation, l'équipement doit être testé et le titulaire doit s'assurer de son bon fonctionnement, des différents réglages et que l'ensemble des éléments d'affichage soient présents.

L'entretien complet et régulier, le nettoyage intérieur et extérieur ainsi que les maintenances préventive et curative de l'ensemble des équipements sont à la charge du titulaire.

Ces actions réalisées par le titulaire permettent de garantir un fonctionnement optimal et l'hygiène alimentaire de toutes les machines.

A chaque intervention (maintenance ou entretien), le technicien signera une feuille d'émargement présente à proximité de chaque équipement, en y précisant la date et son nom.

Le titulaire détaillera la maintenance préventive qu'il mettra en œuvre et s'engage :

- à un entretien sanitaire régulier,
- au contrôle des composants, des pièces détachées et des équipements.

Le titulaire détaillera la maintenance curative qu'il mettra en œuvre et s'engage en tant que de besoin :

- à la remise en état de fonctionnement du matériel,
- au remplacement du matériel en cas de dysfonctionnement non réparable.

En cas de panne d'un équipement, quel qu'il soit, le délai d'intervention du titulaire est de 4 heures ouvrées à compter de la sollicitation du Ministère.

En cas de redondance de pannes sur un équipement, le Ministère se réserve la possibilité de demander le remplacement par un nouveau matériel neuf ou reconditionné. Dans ce cas, le titulaire devra mettre en place le nouvel équipement le jour du retrait de l'ancien équipement.

Lors de chaque intervention, le titulaire s'engage à laisser les locaux propres et à réparer tout désordre éventuellement occasionné.

Les fluides attachés aux distributeurs sont à la charge du Ministère.

## **Hygiène et sécurité alimentaire**

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

Le titulaire doit se conformer à la réglementation en vigueur pour ce qui concerne sa profession. Il lui appartiendra de se pourvoir des autorisations nécessaires et d'accomplir lui-même toutes les formalités administratives (par exemple, vis-à-vis de la Direction Départementale de la Protection des Populations) de telle sorte que le Ministère ne puisse jamais être inquiété à ce sujet sur le périmètre de mission qui lui est dévolue (respect des règles sanitaires et d'hygiène hors aménagement des locaux et état des locaux et équipements propriétés du Ministère). Le titulaire communique au Ministère les documents résultant de ses démarches.

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 réalisés par le

titulaire sur ses espaces de production ou dans les locaux du Ministère sont à communiquer au Ministère sur simple demande.

La surveillance médicale particulière des personnels affectés sur le site du Quadrilatère des archives 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.

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

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 sur l'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.

### **Modalités de continuité du service / plan de continuité**

Le titulaire assure la continuité de service et, à ce titre, doit s'engager à pallier, dans les plus brefs délais, l'absence de tout préposé, pour quelque raison que ce soit (congrés, RTT, maladie, formation, ...), par une personne présentant les caractéristiques de compétences et de qualifications équivalentes et formé au site.

Le titulaire assure le remplacement de son personnel en cas d'absence non planifiée afin de permettre la continuité du service (pas de fermeture du comptoir, sauf autorisation préalable du Ministère).

Les modifications trop fréquentes du personnel constituent un facteur de risque au regard de la bonne exécution des missions. Le titulaire veille donc à éviter des changements trop fréquents et à les maintenir en poste tout au long de l'exécution des missions du présent engagement.

Le titulaire s'engage, pendant la durée du marché, à assurer la continuité du service (ouverture du comptoir, réapprovisionnement efficace des frigos connectés et des distributeurs automatiques). Il s'engage à assurer les prestations du lundi au vendredi inclus et 52 semaines par an, hors jours fériés légaux et jours de fermeture décidés par le Ministère sous réserve du respect d'un préavis de deux semaines.

### **Communication et suivi de la satisfaction**

## **Signalétique**

Le titulaire est responsable de la signalétique sur les différents espaces permettant ainsi aux convives d'identifier de manière lisible l'offre qui leur est proposée, notamment les signes de qualité et les tarifs.

Spécifiquement sur le comptoir du Quadrilatère des archives, les équipements et mobiliers qui sont mis en place le titulaire pour la signalétique (affichage mobile, affichage de proximité, ...) restent sa propriété à la fin du marché. Tout affichage dynamique est interdit. La signalétique doit respecter la charte graphique du Ministère et est obligatoirement à présenter préalablement pour validation par le Ministère. En cas de mise en place de décors à son arrivée (type stickage, affichage...), le titulaire s'engage à assurer une remise en état des lieux à son départ tel qu'il les a trouvés à la prise du marché (peinture éventuelle, rebouchage des trous, nettoyage...). En l'absence d'intervention dans un délai d'un mois suivant la fin du marché, le Ministère pourra avoir recours à une société extérieure de son choix et adresser la facture au titulaire y compris après la fin du marché.

La signalétique intègre notamment l'affichage des propositions du jour ; l'origine des denrées (notamment les signes de qualité) doit être affichée et lisible. Les allergènes doivent être communiqués et lisibles. La composition des plats doit être détaillée et compréhensible. Une communication accessible aux convives de manière dématérialisée serait appréciée.

Le titulaire doit tenir à disposition du Ministère, sur simple demande, 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.

## **Communication**

Le titulaire propose un plan de communication pour faire vivre la prestation et partager toute l'activité de restauration avec les collaborateurs des sites.

La communication doit permettre d'indiquer les offres proposées, les animations et événements, les actions promotionnelles, les innovations...

Ce plan de communication doit intégrer :

- toutes les phases importantes du marché : période de pré-démarrage, période de déploiement, vie du contrat en période stabilisée ;
- tous les outils, canaux et espaces de communication nécessaires (digital, signalétique visuelle,...).

Le titulaire transmet au Ministère les menus des frigos connectés et du comptoir sous format numérique mensuellement. La communication préalable complémentaire des menus par d'autres canaux plus innovants serait appréciée.

## **Enquête qualité - suivi de la satisfaction**

Dans le cadre du contrôle et du suivi de l'exécution du marché, des questionnaires « qualité » sont diffusés aux convives a minima une fois par an. Ces questionnaires sont élaborés par le titulaire et obligatoirement validés par le Ministère, adaptables aux spécificités du marché sur simple demande

du Ministère (suppression ou ajout de questions). 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, le cas échéant, être co-diffusés par le Ministère.

Le titulaire doit mettre à disposition des convives un support de libre expression (de préférence dématérialisé) leur permettant de donner leur opinion (positive ou négative) sur la prestation ; tout commentaire non anonymisé d'un usager doit faire l'objet d'une réponse écrite par le titulaire. Un bilan des questions / réponses associé à un plan d'actions correctrices est présenté et transmis par le titulaire au Ministère.

Annexe n°1 : données chiffrées

Site des Bons Enfants

Données de consommation du frigo connecté sur 2023.

| Mois    | Nombre moyen<br>de plats par jour | Nombre moyen<br>de boissons par<br>jour | Nombre moyen<br>d'entrées par<br>jour | Nombre moyen<br>de desserts par<br>jour |
|---------|-----------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------|
| Février | 10.6                              | 0.8                                     | 3                                     | 8.3                                     |
| Mars    | 9.2                               | 1                                       | 2.3                                   | 7.1                                     |
| Avril   | 7.2                               | 0.6                                     | 1.8                                   | 6.5                                     |
| Mai     | 6.4                               | 0.8                                     | 1.5                                   | 7.1                                     |

La consommation a fortement augmenté à compter de juillet 2023 (nombre de transactions en septembre 2023 : 60 par jour en moyenne) avec la fermeture pour travaux du self. Pour mémoire, la réouverture du self est prévue pour février 2024.

Données de consommation des distributeurs automatiques sur 2023.

| Poste      | Type de D.A. | Groupe D.A. | Famille D.A. | Nbre Vtes Janv-23 | Nbre Vtes Fev-23 | Nbre Vtes Mars-23 | Nbre Vtes Avril-23 | Nbre Vtes Mai-23 |
|------------|--------------|-------------|--------------|-------------------|------------------|-------------------|--------------------|------------------|
| R+1A       | JAZZ         | DA FROID    | DA MIXTE GF  | 75                | 208              | 30                | 117                | 186              |
| R+2 CAGE A | JAZZ         | DA FROID    | DA MIXTE GF  | 171               | 293              | 165               | 231                | 256              |
| R+4A       | JAZZ         | DA FROID    | DA MIXTE GF  | 211               | 198              | 158               | 280                | 162              |

Il est à relever que depuis septembre 2023, seul le distributeur au niveau R+2 a été maintenu.

Site de Valois

Données de consommation des distributeurs automatiques sur 2023.

| Poste       | Groupe D.A. | Famille D.A. | Nbre Vtes Janv-23 | Nbre Vtes Fev-23 | Nbre Vtes Mars-23 | Nbre Vtes Avril-23 | Nbre Vtes Mai-23 |
|-------------|-------------|--------------|-------------------|------------------|-------------------|--------------------|------------------|
| RDC COULOIR | DA FROID    | DA MIXTE GF  | 428               | 193              | 405               | 239                | 216              |

## Annexe n°2 : tarifs de la cafétéria des Bons Enfants

| Prestations                                                                      | € HT   | TVA    | € TTC         |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|---------------|
| <b>Boissons chaudes et froides</b>                                               |        |        |               |
| Café                                                                             | 0,45 € | 0,05 € | <b>0,50 €</b> |
| Café décaféine                                                                   | 0,45 € | 0,05 € | <b>0,50 €</b> |
| Café noisette                                                                    | 0,51 € | 0,05 € | <b>0,56 €</b> |
| Thé                                                                              | 0,64 € | 0,06 € | <b>0,70 €</b> |
| Infusion                                                                         | 0,64 € | 0,06 € | <b>0,70 €</b> |
| Chocolat chaud                                                                   | 0,64 € | 0,06 € | <b>0,70 €</b> |
| Café double                                                                      | 0,64 € | 0,06 € | <b>0,70 €</b> |
| Café crème                                                                       | 0,64 € | 0,06 € | <b>0,70 €</b> |
| Cappuccino                                                                       | 0,64 € | 0,06 € | <b>0,70 €</b> |
| Café latte                                                                       | 0,64 € | 0,06 € | <b>0,70 €</b> |
| <b>Viennoiseries</b>                                                             |        |        |               |
| Croissant                                                                        | 0,74 € | 0,07 € | <b>0,81 €</b> |
| Pain au chocolat                                                                 | 0,87 € | 0,09 € | <b>0,96 €</b> |
| Pain aux raisins                                                                 | 1,01 € | 0,10 € | <b>1,11 €</b> |
| Chausson aux pommes                                                              | 1,01 € | 0,10 € | <b>1,11 €</b> |
| <b>Sandwiches</b>                                                                |        |        |               |
| Baguette coleslaw œuf épinard                                                    | 3,22 € | 0,32 € | <b>3,54 €</b> |
| Baguette jambon beurre                                                           | 3,22 € | 0,32 € | <b>3,54 €</b> |
| Baguette jambon crudités                                                         | 3,22 € | 0,32 € | <b>3,54 €</b> |
| Baguette jambon emmental                                                         | 3,22 € | 0,32 € | <b>3,54 €</b> |
| Baguette mozzarella aubergine                                                    | 3,22 € | 0,32 € | <b>3,54 €</b> |
| Baguette poulet crudités                                                         | 3,22 € | 0,32 € | <b>3,54 €</b> |
| Baguette poulet œuf comté                                                        | 3,22 € | 0,32 € | <b>3,54 €</b> |
| ...                                                                              |        |        |               |
| <b>Salades</b>                                                                   |        |        |               |
| Salade lentilles pois chiches poivron                                            | 3,22 € | 0,32 € | <b>3,54 €</b> |
| Salade œuf poché crudités                                                        | 3,22 € | 0,32 € | <b>3,54 €</b> |
| Salade penne coppa feves                                                         | 3,22 € | 0,32 € | <b>3,54 €</b> |
| Salade penne poulet parmesan                                                     | 3,22 € | 0,32 € | <b>3,54 €</b> |
| Salade poulet œuf cantal                                                         | 3,22 € | 0,32 € | <b>3,54 €</b> |
| ...                                                                              |        |        |               |
| <b>Formules petit-déjeuner / salades / sandwiches - composition à décrire</b>    |        |        |               |
| <b>Formule petit déjeuner (1 boisson chaude, 1 viennoiserie, 1 jus d'orange)</b> | 2,29 € | 0,23 € | <b>2,52 €</b> |
| <b>Formule sandwich ou salade et dessert</b>                                     | 3,18 € | 0,32 € | <b>3,50 €</b> |
| <b>Formule sandwich ou salade, dessert et boisson</b>                            | 4,09 € | 0,41 € | <b>4,50 €</b> |
| Paninis                                                                          | 3,22 € | 0,32 € | <b>3,54 €</b> |
| <b>Divers</b>                                                                    |        |        |               |
| Barre de cereales                                                                | 1,50 € | 0,15 € | <b>1,65 €</b> |
| Galette de riz au chocolat                                                       | 1,09 € | 0,11 € | <b>1,20 €</b> |
| Chips                                                                            | 1,14 € | 0,11 € | <b>1,26 €</b> |
| Muffin                                                                           | 1,64 € | 0,16 € | <b>1,80 €</b> |
| Cannele                                                                          | 0,92 € | 0,09 € | <b>1,01 €</b> |
| Mousse au chocolat                                                               | 1,73 € | 0,17 € | <b>1,90 €</b> |
| Yaourt pot verre bio                                                             | 1,65 € | 0,17 € | <b>1,82 €</b> |
| Compotée de fruits pot verre                                                     | 1,73 € | 0,17 € | <b>1,90 €</b> |

### **Annexe n°3 : projet Camus sur le site du Quadrilatère des archives**

Voir fichiers joints.

Vous trouverez notamment :

- les fiches techniques type des matériels pris en charge par le Ministère : la vitrine réfrigérée en libre-service, les meubles réfrigérés sous le comptoir et les bacs poubelles.
- les fiches techniques type des matériels à mettre en place par le prestataire.