CONSULTATION EN VUE DE L'EXPLOITATION DES ACTIVITES DE RESTAURATION D'ENTREPRISE AU SEIN DU SIEGE D'ANGERS

Cahier des Clauses Techniques Particulières



version 3

Sommaire

1. Introduction – Objet du marché 4
1.1. Préambule 4
1.2. Présentation générale de l'ADEME 4
1.3. Le restaurant objet de la présente consultation 4
1.4. Le fonctionnement et les volumes d'activité actuels et prévisionnels de la restauration de l'ADEME 5
1.5. Le principal objectif du marché objet de la consultation : passer d'une restauration « exemplaire » à une restauration ayant opéré une véritable transition écologique 5
1.5.1 L'ADEME, naturellement et historiquement mobilisée pour une restauration durable 5
1.5.2 L'ADEME, membre actif du réseau Mon Restau Responsable 5
1.5.3 Un restaurant d'entreprise déjà « exemplaire », avec des axes d'amélioration clairement définis 6
1.5.4 La cible du nouveau marché : une véritable transition écologique 7
2. Les éléments constitutifs de la prestation 8
2.1. Principes généraux 8
2.2. Des prescriptions qualitatives exigeantes 8
2.2.1 Prescriptions qualitatives 8
2.2.2 Prescriptions environnementales des produits entrant dans la fabrication des mets servis aux Adémiens 12
2.3. Prestations alimentaires 14
2.3.1 Une prestation alimentaire très fortement végétalisée 14
2.3.2 L'étendue des gammes alimentaires à fournir au quotidien 14
2.3.3 Adaptation des offres en cas de canicule 17
2.3.4 Le niveau de transformation / valorisation des offres alimentaires 17
2.3.5 La variété des offres dans le temps 17
2.3.6 Le niveau de présentation des offres 18
2.3.7 La qualité gustative des offres 18
2.3.8 La qualité nutritionnelle des offres 19
2.4. Qualité de service 19
2.4.1 Accueil 19
2.4.2 Qualité et rapidité de service 20
2.4.3 Propreté 20
2.4.4 Signalétique & information des convives 20
2.5. Economie du contrat 21
2.5.1 Les grands principes en matière de tarification des prestations 21
2.5.2 Le périmètre des charges supportées par le Titulaire 22
2.5.3 Les coûts alimentaires 23
2.5.4 Les coûts fixes – Les tranches contractuelles 23
2.5.5 Les autres éléments concernant l'économie du marché de restauration 24
2.6. Moyens matériels 24
2.6.1 Utilisation des moyens mis à disposition 24
2.6.2 Matériel mis en œuvre par le Titulaire 25
2.6.3 Gestion des fluides 25
2.6.4 Autres éléments à considérer 26
2.7. Cadre normatif 26
2.7.1 La réglementation sanitaire 26
2.7.2 La sécurité des personnes et des biens 27
2.7.3 La prise en compte des recommandations liées aux aspects nutritionnels 27
2.7.4 La diminution et la valorisation maximales des biodéchets 27
2.7.5 Les approvisionnements alimentaires 27
2.7.6 Les autres aspects réglementaires à intégrer 28
2.8. Responsabilité Sociale et Environnementale 28
2.8.1 Les approvisionnements alimentaires 28
2.8.2 Les conditionnements, produits d'entretien et consommables 28
2.8.3 Le management environnemental 29
2.8.4 La gestion des déchets 29
2.8.5 Le volet social 31
2.9. Vie du marché 32

2.9.1 Le suivi du marché 32
2.9.2 Le suivi des engagements contractuels – le reporting d'activité 32
2.9.3 Le système de pénalités pouvant être mis en œuvre en cas de non-respect des attentes clefs de l'ADEME 33

1. INTRODUCTION – OBJET DU MARCHE

1.1. Préambule

Le présent accord-cadre à bons de commande a pour objet l'exploitation du restaurant des personnels de au sein du siège de l'ADEME, situé 20 avenue du Grésillé à Angers (49).

Il s'agit ainsi de l'exploitation d'une restauration sociale au sens de l'Arrêté du 29 septembre 1997, organisée en libre-service. Le Titulaire a pour rôle d'assurer l'ensemble du fonctionnement du restaurant au quotidien, sur la base d'une prestation produite sur site par ses équipes.

Conformément à la réglementation fiscale en matière de restauration sociale, les locaux et principaux équipements nécessaires au fonctionnement du restaurant sont mis à disposition du Titulaire à titre gratuit, précaire, et sans occupation privative.

1.2. Présentation générale de l'ADEME

L'ADEME – Agence de la transition écologique - est un établissement public sous la tutelle du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

En 2026, l'ADEME emploie ± 1000 salariés, dont **550 sont basés à Angers, localisation du siège social de l'agence.**

Par ailleurs, l'ADEME s'appuie sur ses directions régionales et représentations dans les territoires d'outre-mer ainsi que son bureau de représentation à Bruxelles.

L'ADEME est résolument engagée dans la lutte contre le réchauffement climatique et la dégradation des ressources.

Sur le terrain, elle mobilise les citoyens, les acteurs économiques et les territoires, leur donne les moyens de progresser vers une société économe en ressources, plus sobre en carbone, plus juste et harmonieuse.

Dans de nombreux domaines – tels que l'énergie, l'air, l'économie circulaire, le gaspillage alimentaire, les déchets, les sols, etc… - elle conseille, facilite et aide au financement de nombreux projets, de la recherche jusqu'au partage des solutions.

À tous les niveaux, elle met ses capacités d'expertise et de prospective au service des politiques publiques.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

1.3. Le restaurant objet de la présente consultation

Depuis 2007, l'ADEME a emménagé au sein d'un ensemble immobilier de bureaux situé sur le plateau du Grésillé dans le quartier du Lac de Maine à Angers, aujourd'hui son siège social.

Le site comprend notamment un bâtiment constitué

- D'un amphithéâtre et des salles de réunion
- **Du restaurant des personnels.**

Ce restaurant, objet de la présente consultation, est localisé dans le parc du siège de l'ADEME. Le plan de masse du site, les plans du restaurant et la liste des équipements sont fournis dans le livret « Annexes du CCTP".

A ce niveau, il est souligné que l'emprise des locaux mis à disposition du Titulaire et par conséquent les surfaces dont ce dernier se voit attribuer l'entretien, sont délimitées par la porte d'entrée et de sortie du restaurant en tant que tel (hors toilettes, hors couloir d'accès à l'auditorium en sous-sol).

Parmi les locaux mis à disposition par l'ADEME, on distingue, dans le bâtiment sur lequel se trouve le restaurant des personnels :

- les surfaces de consommation et de préparation (voir Annexes au CCTP)
- les locaux, vestiaires et sanitaires destinés au personnel de restauration (au niveau -1).

1.4. Le fonctionnement et les volumes d'activité actuels et prévisionnels de la restauration de l'ADEME

La restauration sociale est gérée par la Direction Numérique, Environnement de Travail et RSE (D-NET) en collaboration avec la direction des ressources humaines de l'ADEME. La gestion opérationnelle du restaurant a été confiée à l'entreprise Ansamble dans le cadre d'un marché lui ayant été attribué en 2023.

La fréquentation du restaurant s'est élevée à **49120 repas sur l'année 25-26**, correspondant à une fréquentation ***moyenne de 205 repas par jour****, avec un maximum de 313 repas et un minimum de 39.*

	avri	*mai*	*juin*	*juill*	*août*	*sept*	*oct*	*nov*	*déc*	*janv*	*fév*	*mars*	**Total**
Nombre moyen de repas / jour	202	218	225	185	120	219	205	230	208	203	196	245	**205**
Nombre de repas	4049	3929	4507	4061	2404	4808	4717	4134	3114	4065	3929	5400	**49117**
Part de repas / année	8,2%	8,0%	9,2%	8,3%	4,9%	9,8%	9,6%	8,4%	6,3%	8,3%	8,0%	11,0%	**100%**

A noter :

- L'ADEME s'est dotée d'un système de réservation des bureaux qui lui permet de communiquer chaque matin l'effectif présent sur site. Le Titulaire dispose ainsi d'une vision précise du nombre de repas à produire (d'autant plus que l'environnement marché extérieur reste peu attractif)
- L'ADEME accueille également quelques extérieurs, à hauteur de 4% du nombre de repas servis. Ces extérieurs sont constitués d'extérieurs « réguliers » (autres entreprises situées à proximité, sur le plateau du Grésillé, sous-traitants, …) et d'extérieurs « ponctuels ». Il s'agit donc de l'exploitation d'un restaurant d'entreprise accueillant des extérieurs dans la limite des seuils tolérés dans le cadre de l'article L85 bis du CGI et du décret du 21 mars 2001.

1.5. Le principal objectif du marché objet de la consultation : passer d'une restauration « exemplaire » à une restauration ayant opéré une véritable transition écologique

1.5.1 L'ADEME, naturellement et historiquement mobilisée pour une restauration durable

Sur le plan environnemental, avec un quart de l'empreinte carbone des français, **l'alimentation constitue le deuxième poste responsable des émissions de GES, proche du transport et du logement.** Les impacts sont également importants sur les enjeux de l'eau, des sols, de l'air et de la biodiversité.

Au travers de ses activités, l'ADEME est impliquée sur le sujet de l'alimentation durable, sujet dynamique et porteur de la transition écologique. L'engagement de la restauration collective représente un levier important au travers de l'évolution des approvisionnements, de la modification des pratiques et régimes alimentaires et de la réduction des déchets. C'est également un levier pour aider les collectivités, entreprises et administrations à répondre à leur devoir d'exemplarité, de partage et de diffusion de leurs bonnes pratiques. De plus, la restauration collective permet à la fois d'améliorer la qualité des repas, de sensibiliser les convives aux fondamentaux d'une alimentation saine et de favoriser la structuration de plateformes régionales ou locales, facilitant l'accès des agriculteurs à ces marchés.

1.5.2 L'ADEME, membre actif du réseau Mon Restau Responsable

Depuis juin 2017, l'ADEME s'est engagée dans la Démarche « Mon Restau Responsable » (http://www.restauration-collective-responsable.org). Si l'ADEME s'engage à toujours améliorer les

pratiques au niveau de son restaurant, le Titulaire reste l'acteur clé œuvrant au quotidien pour atteindre les objectifs fixés par les différents engagements.

En Annexe du présent CCTP, figure la feuille de route 2026 - 2028 et les objectifs que s'est fixée l'ADEME avec le Titulaire du marché restauration en cours, dans le cadre de la démarche Mon Restau Responsable, réseau dans lequel l'ADEME souhaite maintenir son engagement.

1.5.3 Un restaurant d'entreprise déjà « exemplaire », avec des axes d'amélioration clairement définis

L'ADEME s'est historiquement engagée, au travers de ses marchés alimentaires successifs, dans une démarche de progrès ambitieuse au niveau du restaurant du site d'Angers, avec notamment un focus fort sur l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique et en produits issus de circuits courts de proximité, en fruits et légumes frais « de saison », en suivi et réduction du gaspillage alimentaire ; et par l'introduction d'une alternative végétarienne quotidienne (environ 40% des consommations en 2026).

A titre d'information, le marché en cours fait ressortir, sur la dernière année, les niveaux de performance ci-dessous :

Indicateurs	Exigence du marché actuel	Niveau d'atteinte actuel	Pistes de travail pour le marché objet de la consultation
Produits Egalim	**70 %**	**58 %**	Progression importante, objectif proche mais nécessitant un travail ciblé sur certaines familles de produits
Produits biologiques	**50 %**	**48 %**	L'objectif est quasiment atteint
Produits durables hors Bio	**20 %**	**10 %**	Les difficultés concernent certaines familles de produits et leur disponibilité
Produits dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture	**50 %**	**41 %**	Progression notable. Développer davantage certaines filières locales permettrait de poursuivre cette dynamique.
Viandes origine France	**100 %**	**100 %**	Objectif atteint
Viandes répondant aux critères Egalim	**100 %** (objectif réglementaire)	**88 %**	Très bon résultat, quelques marges de progression subsistent selon les familles de produits
Produits de la mer Egalim	**100 %** (objectif réglementaire)	**11 %**	Axe prioritaire nécessitant une réflexion spécifique sur les approvisionnements et les menus

1.5.4 La cible du nouveau marché : une véritable transition écologique

L'ADEME souhaite poursuivre sur cette voie d'une restauration « exemplaire » en appliquant et testant sur son propre site, les messages qu'elle porte par ailleurs. A ce titre, le restaurant d'Angers peut être envisagé par le Titulaire comme **un site pilote** permettant d'innover sur le volet environnemental, tout en bénéficiant de l'accompagnement technique des ingénieurs de l'ADEME et d'un public sensibilisé aux enjeux du développement durable. Toute proposition en ce sens sera étudiée avec attention.

Plus largement, au travers du marché qui découlera de la présente consultation, l'ADEME entend :

- **Maintenir le cap d'une alimentation à faible impact environnemental**
    - Contribution à l'évolution des pratiques alimentaires (alternative végétarienne, réduction de la taille des portions de viande / poisson, intégration de produits « hors normes » ou « hors calibres »…)
    - Recherche constante de la diminution du gaspillage et gestion exemplaire des déchets
    - Optimisation des approvisionnements non alimentaires (consommables, produits d'entretien…)
    - Optimisation des consommations concernant les fluides
- **Encore améliorer au quotidien le niveau qualitatif des prestations alimentaires**
- Permettre à tout agent le désirant **d'améliorer l'équilibre nutritionnel** de ses repas méridiens
- Parvenir à une situation de pleine et entière lisibilité prix / produits
    - Pour les convives au sein du restaurant
    - Pour l'ADEME, au sein du reporting d'activité de son futur Titulaire
- Développer **l'affichage environnemental** des activités de la restauration
- **Être accompagnée, tant sur le plan des approvisionnements que sur le plan des pratiques culinaires, dans une véritable démarche de transition vers une restauration durable.**

2. LES ELEMENTS CONSTITUTIFS DE LA PRESTATION

2.1. Principes généraux

L'ADEME entend mettre en place un marché

- Responsabilisant pleinement le Titulaire sur l'ensemble de sa prestation de service,
- En mode collaboratif impliquant une transparence absolue de la part du Titulaire.

Le marché s'articule autour de huit grandes thématiques en matière d'attendus exprimés par l'ADEME, en matière d'engagements de la part du Titulaire :



2.2. Des prescriptions qualitatives exigeantes

2.2.1 Prescriptions qualitatives

D'une façon générale, le Titulaire s'engage à respecter les termes de la loi d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles promulguée le 18 août 2026 par le Président de la République, après sa validation par le Conseil constitutionnel, et publiée au Journal officiel le 19 août 2026.

De façon plus spécifique, le titulaire mettra en œuvre, pour le marché objet de la présente consultation, les spécifications techniques et qualitatives décrites ci-dessous :

Les fruits	
Spécifications qualitatives	**Objectifs**

Les fruits proposés sont d'origine France *(dont DROM-COM)* à	95%
Les bananes utilisées proviennent des Régions Ultrapériphériques bénéficiant du label RUP.	100%
Les fruits proposés en corbeille et brochette sont bio, de saison et en pleine maturité.	Oui
Les fruits proposés *(hors fruits issus de l'agriculture biologique)* sont de catégories	Extra ou cat 1
Les traitements après-récolte types "cires" sont exclus.	Oui
Les purées de fruits sont sans sucres ajoutés.	Oui
Les compotes de fruits sont élaborées sur place à partir de fruits frais issus de l'agriculture biologique	100%
Les salades de fruits sont élaborées à partir de fruits frais issus de l'agriculture biologique	100%

Les légumes, féculents et céréales

Spécifications qualitatives	Objectifs
Les légumes proposés sont d'origine France à	95%
Les légumes utilisés sont frais *(catégorie 1 "produits bruts")* à	95%
Les légumes proposés *(hors légumes issus de l'agriculture biologique)* sont de catégories	Extra ou 1
Les traitements après-récolte types "cires" sont exclus.	Oui
Les haricots verts proposés sont de catégorie	Extra fins
Les petits pois proposés sont de catégorie	Extra fins
Les céréales sont semi complètes	60 %
Les légumineuses sont sèches et cuisinées sur site	90 %
Les purées à base de produits déshydratés sont proscrites	100 %
Les frites sont fraîches et élaborées sur site	Année 1 : 20 % Année 4 : 100% avec une fréquence d'apparition des frites diminuée

Les produits céréaliers et d'épicerie

Spécifications qualitatives	Objectifs
Le pain proposé est bio, frais et fourni quotidiennement par un artisan boulanger.	100%
Les viennoiseries proposées sont "pur beurre".	100%

Les huiles utilisées pour les assaisonnements sont vierges, non raffinées et bio.	100%
Le sel est non raffiné et labelisé IGP	100%
Les huiles de palme et de coprah sont proscrites.	100%

Les viandes bovines *(dont veau)*

Spécifications qualitatives	Objectifs
Les viandes bovines proposées sont d'origine France à	100%
Les viandes bovines utilisées sont en frais *(catégorie 1 "produits bruts")* à	95%
La durée d'élevage pour les viandes de veau est < à 8 mois.	100%
La viande bovine proposée est issue de races à viande.	100%
Les morceaux utilisés pour les rôtis ou les pièces grillées sont de catégorie 1.	100%
Les produits saumurés sont proscrits.	Oui

Les viandes porcines

Spécifications qualitatives	Objectifs
Les viandes porcines proposées sont d'origine France à	100%
Les viandes porcines utilisées sont en frais *(catégorie 1 "produits bruts")* à	95%
Les morceaux utilisés pour les rôtis ou les pièces grillées sont de catégorie 1.	100%
Les charcuteries sont sans nitrites	100%

Les viandes ovines

Spécifications qualitatives	Objectifs
Les viandes ovines proposées sont d'origine France à	100%
Les viandes ovines utilisées sont en frais *(catégorie 1 "produits bruts")* à	80%
La durée d'élevage pour les viandes ovines est de 6 à 8 mois.	100%

Les volailles *(dont lapin)*

Spécifications qualitatives	Objectifs
Les volailles proposées sont d'origine France à	100%
Les volailles utilisées sont en frais *(catégorie 1 "produits bruts")* à	95%
Les carcasses des produits proposés sont de classe A.	100%
Les viandes proposées ne présentent ni arômes ni additifs.	Oui
Les produits saumurés sont proscrits.	Oui

Les poissons et produits de la mer

Spécifications qualitatives	Objectifs
Les poissons et produits de la mer utilisées sont approvisionnés en frais (catégorie 1 "produits bruts") à	70 %
Le saumon est sauvage.	100%

Les œufs et ovoproduits

Spécifications qualitatives	Objectifs
Les œufs et ovoproduits utilisés sont d'origine France à	100%
Les œufs et ovoproduits utilisés sont bio.	100%

Fromages

Spécifications qualitatives	Objectifs
Les fromages utilisés sont d'origine France à	90%

Les fromages proposés au plateau bénéficient d'une AOP / AOC et/ou bios	100%
Une variété de fromage au lait pasteurisé devra être proposée systématiquement sur le plateau.	Oui
Les fromages préemballés sont proscrits	100%
Les préparations fromagères de type "fromage fondu" sont proscrites.	Oui

Autres produits	
Spécifications qualitatives	**Objectifs**
Les aides culinaires déshydratées prêts à l'emploi (type flans, mousses, fonds, purées) sont progressivement proscrites	75 % en année 1 100 % en année 4
Les préparations végétariennes pré-élaborées sont proscrites	100%, sauf produits de « secours » de dernière minute
Le sucre est non raffiné ou complet	50 % en année 1 100 % en année 4

2.2.2 Prescriptions environnementales des produits entrant dans la fabrication des mets servis aux Adémiens

Indicateurs	Objectif	Remarques
Produits Egalim	**70 %**	
Dont Produits biologiques	**50 % minimum**	Dont 30 % de produits dont l'acquisition a été fondée sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture. Labels autorisés hors AB et Eurofeuille : Biodyvin, Nature & Progrès, Demeter, Bio Cohérence, Ecocert ESB, Bio Equitable, Bio Solidaire. Les produits végétaux issus d'exploitations « en conversion » peuvent être intégrés, dans les mêmes conditions que dans la loi Egalim
Produits dont l'acquisition a été fondée sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture	**50 %**	Maximum de 150 km pour les fruits et légumes, départements limitrophes à la région Pays de Loire pour les autres produits

Viandes origine France	**100 %**	
Viandes répondant aux critères Egalim	**100 %**	Objectif réglementaire
Produits de la mer Egalim	**100 %**	Objectif réglementaire

L'ADEME souligne par ailleurs un certain nombre de **principes forts** en matière d'approvisionnements alimentaires :

- Les fruits et légumes cultivés sous serre chauffée et/ou transportés par avion sont proscrits. **Les fruits & légumes frais, notamment ceux proposés au salad'bar et les fruits en corbeilles, devront impérativement être de saison**
- Approvisionnements biologiques (dont les labels ont été précisés ci-dessus) :
    - 100% des salades vertes,
    - 100 % des huiles,
    - 100% des fruits frais présentés en corbeille et dans les salades de fruits ,
    - 100% du pain
    - 100% du salad'bar
    - 100% des œufs.
- Produits de la mer : l'ADEME attend des propositions concrètes sur ce volet, qui constitue un axe d'amélioration notable, avec une demande :
    - Pour les poissons frais : de saison 100 % (à titre d'information les calendriers de saisonnalité de la pêche peuvent être utilisés par les candidats pour caractériser leurs offres de poisson évoluant par saison :
        - https://www.mangerbouger.fr/manger-mieux/bien-manger-sans-se-ruiner/calendrier-de-saison/
        - https://www.comptoirdelamer.fr/webzine/calendrier-peche-quelle-periode-pour-quel-poisson
        - https://www.mrgoodfish.com/especes/
    - Et idéalement privilégier les poissons sauvages et les méthodes de pêche respectueuses de l'environnement.

Ces spécifications sont à intégrer comme ***minimales*** et à compléter par chaque candidat en fonction de sa propre politique d'approvisionnement et de développement durable, en gardant à l'esprit qu'à tout moment, l'ADEME, en tant qu'Etablissement Public sous tutelle de l'Etat se doit de « rendre des comptes » sur son « exemplarité ». Il convient donc que le système de reporting à mettre en place par le futur Titulaire intègre bien le décompte au mois le mois de la part des aliments non conventionnels dans le coût alimentation global (montant en euros). L'ensemble des données transmises dans le cadre du reporting mensuel et annuel proposé par le futur Titulaire devra permettre à l'ADEME de renseigner la télédéclaration obligatoire sur Ma Cantine en format détaillé (renvoyer au site Ma cantine: https://ma-cantine.crisp.help/fr/article/teledeclaration-simplifiee-ou-detaillee-laquelle-choisir-1o55siy/).

Les candidats préciseront dans le cadre de réponse les engagements qu'ils prennent en matière d'approvisionnements alimentaires (tant en termes de recours aux produits durables qu'en matière de typologie et d'origines de produits, mais également en termes de reporting).

2.3. Prestations alimentaires

2.3.1 Une prestation alimentaire très fortement végétalisée

L'ADEME entend proposer une prestation alimentaire de plus en plus végétale, avec un objectif de taux de prise de 50 % des plats principaux dès la première année du marché (contre 40 % actuellement).

Ces offres :

- Devront favoriser :
  - **une véritable diversification des sources de protéine végétale**, au travers d'un approvisionnement diversifié au sein des familles céréales et légumineuses
  - **des recettes ne systématisant pas le fromage**, mais reposant sur le principe de combinaison d'un apport nutritionnel construit autour de la complémentarité entre légumes, légumineuses et féculents. Des toppings seront par ailleurs proposés par le personnel lors du service des plats chauds (de type fromage, fruits secs, céréales, levure de bière)
  - **des recettes « hybrides » ou « passerelles »** (type Bolognaise bœuf-lentilles, Chili bœuf, haricots rouges, Lasagnes viande-légumineuses) mêlant au sein d'une même préparation protéines végétales et protéines animales, permettant ainsi de réduire la part quantitative de ces dernières
- Ne seront pas limitées aux catégories tarifaires les plus limitées.

2.3.2 L'étendue des gammes alimentaires à fournir au quotidien

⇨ ***Les offres proposées au quotidien***

Ci-après est décrite la structure de la prestation alimentaire attendue au quotidien :

- Entrées : 4 entrées minimum comprenant le salad bar et les entrées dressées dont
  - 2 entrées dressées minimum
  - Un féculent et/ou une légumineuse au salad bar
  - Un élément protidique au salad bar
- Plats : 3 plats dont
  - Recettes à base de bœuf limitées à 1 fois par semaine
  - Poisson : maximum 2 fois par semaine
  - Offres végétales
    - Un jour par semaine : les trois plats principaux sont végétaux, dont un végan
    - Deux jours par semaine : deux des trois plats principaux sont d'origine végétale
    - Les deux derniers jours de la semaine : un seul plat principal est végétal.
- Accompagnements :
  - 2 offres dont un légume vert
  - De la salade sera également proposée chaque jour
- Fromages / laitages : 8 fromages et laitages vrac et/ou verre dont
  - Un yaourt ou fromage blanc nature bio en vrac
  - Un yaourt végétal (pot plastique accepté)
- Desserts : 4 desserts (comprenant les desserts dressés et le dessert bar) dont
  - Au moins une pâtisserie et un entremet « maison »
  - Une salade de fruits frais

- Fruits : 3 fruits frais bio de saison.

Les jours de très faible activité durant la période estivale et éventuellement les vendredis pourront faire l'objet d'un aménagement des offres. Il est demandé aux candidats de formuler des propositions concrètes permettant, pour ces journées :

- *De diminuer le choix*
- *Et ainsi de limiter le gaspillage alimentaire.*

Le Titulaire sera à l'écoute des Adémiens et suivra l'évolution des taux de prise par gammes, indicateur qui fera l'objet d'un reporting mensuel. Il devra par ailleurs être force de proposition et ainsi faire évoluer son offre.

Dans leur offre, les candidats indiquent ce qu'ils mettent en œuvre pour que l'équipe de cuisine propose des plats végétariens de qualité (bonne qualité nutritionnelle et environnementale – notamment proportion de bio) et fournissent des fiches descriptives de ces plats. Ils devront également assurer ***au moins une session annuelle de formation et/ou d'appui technique de toute ou partie de l'équipe de cuisine aux techniques culinaires à bas coût environnemental, dont la cuisine végétarienne****.*

Les condiments seront mis à disposition des convives dans la salle, à discrétion, sur un mobilier dédié. Cette table à ingrédients proposera au moins 3 types d'huiles différents, 2 types de vinaigres. Il sera également proposé une vinaigrette « maison ». Les distributeurs « poussoirs » sont proscrits : seront utilisés des formats « vrac » présentés en pots.

⇨ *L'offre « petits mangeurs de viande »*

Dans la perspective de réduire la consommation de viande et de poisson, l'ADEME souhaite maintenir une offre « petits mangeurs de viande » (expérimentée avec succès dans le cadre du marché actuel). Cette offre concerne tous types de viande et/ou poisson, aussi bien les sautés, émincés, … que les produits piécés (ex : steak, côte de porc, …).

L'objectif est de disposer d'une véritable opération « pilote » de réduction sensible de la portion de viande / poisson servie, avec information auprès des convives et mise en place d'un tarif différencié. Un bilan de l'expérimentation sera fait à la fin de chaque année afin d'apprécier si cette offre peut être pérennisée ou non.

Il est demandé aux candidats de faire des propositions de déploiement de cette offre « petits mangeurs de viande ».

⇨ *Le pain*

Afin d'augmenter la part des approvisionnements issus de l'agriculture biologique tout en renforçant la qualité de service et en maintenant l'objectif de réduire au maximum le gaspillage de pain, l'ADEME souhaite opter pour une offre de pain bio tranché, présenté en salle à manger à disposition des Adémiens. Ce pain est intégré au prix des prestations alimentaires.

Afin de disposer d'un pain de bonne qualité, il est demandé un pain de boulanger et non un pain industriel ou semi-industriel.

Par ailleurs, en complément, les candidats proposeront du pain au levain semi-complet, pain qui sera payant, selon le tarif renseigné par le titulaire (cf. cellule « pain spécial » dans le Cadre de réponse économique)

Les candidats décrivent l'offre de pain qu'ils entendent proposer.

⇨ *Les boissons*

Concernant les boissons froides :

- le restaurant des personnels de l'ADEME ne sert aucune boisson alcoolisée,

- les boissons froides (eaux, jus de fruit, sodas…) feront l'objet d'une tarification « à la carte » et ne sont pas inclues dans la « formule », y compris à emporter.

Afin de diminuer les emballages, même recyclables, l'ADEME souhaite réduire l'offre de boissons à emporter et inciter les convives à utiliser des bouteilles réutilisables. Un bar à sodas peut être proposé (sans sucres ajoutés).

Les boissons seront à 100 % conditionnées en verre ou cannettes. Elles auront une faible teneur en sucre et ne contiendront aucun édulcorant

Concernant les boissons chaudes, le Titulaire proposera au moins une machine à café à grains moulus en vrac afin de supprimer les déchets dus aux sachets. Le thé et le café seront bio et issus du commerce équitable.

Les candidats présentent leur offre de boissons et ce qu'ils comptent mettre en œuvre pour limiter les emballages.

⇨ *Les offres à emporter*

En parallèle aux offres distribuées sur les kiosques à destination de la consommation au sein même du restaurant, sont proposées différentes formules de vente à emporter :

- sandwichs préparés sur commande
- salades à emporter
- plat chaud à emporter.

Celles-ci peuvent être complétées par une entrée ou dessert du jour.

Les salades peuvent être composées par les convives depuis le salad bar qui intègre systématiquement un élément protidique. Deux contenants (petits et grands) sont disponibles pour les convives.

L'ensemble des prestations alimentaires peuvent être consommées « à emporter », au même tarif qu'en consommation « sur place ».

Il est demandé aux candidats de décrire leur offre de vente à emporter et d'intégrer à leurs offres des contenants verre ou inox consignés et réutilisables, à disposition des salariés ne disposant pas de leurs propres contenants.

Nota bene : en moyenne, une dizaine de formules de restauration à emporter sont ainsi consommées chaque jour, avec des variations importantes selon les saisons.

⇨ *Les repas thématiques*

Plutôt qu'un plan d'animation, l'ADEME entend favoriser l'organisation de deux journées annuelles de repas thématiques en lien avec les événements nationaux concernant le développement durable (gaspillage, alternatives végétales, approvisionnement local et de saison, …). L'ADEME pourra contribuer à ces animations par les apports des services techniques concernés.

Remarque : ces repas à thème n'occasionnent pas de surcoût pour les convives et sont intégrés dans les coûts alimentaires quotidiens.

Les candidats présentent dans leur offre technique leurs propositions de calendrier de repas « animations », en lien avec les événements nationaux concernant le développement durable.

⇨ *Les autres prestations*

L'ADEME organise des rencontres / colloques ou réunions de travail pour lesquels des prestations de restauration s'avèrent nécessaires. Il s'agit majoritairement de pauses café et, dans une moindre mesure, de pots de départs en retraite et événements ponctuels (vœux avec la galette, visite ministre…).

Ces prestations représentent un CA annuel de l'ordre de 15 K € HT, montant communiqué à titre indicatif.

Les candidats présentent ces prestations annexes dans leur offre.

L'ADEME souhaiterait proposer à l'accueil de son site, en libre-service et gracieusement à l'attention des Adémiens et visiteurs, une corbeille de fruits frais de saison. Cette corbeille pourra être renouvelée toutes les semaines.

Il est demandé aux candidats de faire des propositions en ce sens (sur l'offre qui peut être proposée ainsi que sur les modalités de facturation à l'ADEME).

2.3.3 Adaptation des offres en cas de canicule

En cas de canicule, le Titulaire proposera des offres axées sur des produits frais, peu transformés, servis froids, permettant ainsi de diminuer au maximum des opérations de cuisson et donc de réchauffement de la zone de production.

Les candidats présentent leurs offres et plans d'action « canicule ».

2.3.4 Le niveau de transformation / valorisation des offres alimentaires

L'ADEME met à disposition du Titulaire des locaux et équipements lui permettant de véritablement **transformer et valoriser des produits de base bruts**. Le recours aux produits prêts à l'emploi ou semi élaborés devra par conséquent rester le plus limité possible et/ou constituer des produits d'appoint de façon à éviter des ruptures de stocks.

Le respect des engagements pris par les candidats dans leur offre en matière de recours à des produits frais fait l'objet d'un suivi intégré au reporting tel que prévu au § 2.9.2 ci-après. Il se fait sur une base annuelle, permettant ainsi une variation au fil des mois (ceci permettant de tenir compte des variations de l'offre de produits frais selon les saisons, notamment pour les fruits et légumes).

Les pourcentages sont appréciés en valeur d'achat (ex : montant des viandes fraîches utilisées par rapport au montant total des approvisionnements de viandes tous modes d'approvisionnement confondus) ou en nombre de produits présentés (ex : nombre de pâtisseries « maison » servies au regard du nombre de pâtisseries surgelées).

Les candidats renseignent dans le cadre de réponse leurs engagements en matière de transformation / valorisation de produits bruts sur site.

2.3.5 La variété des offres dans le temps

La permanence de l'offre durant le service / gestion des fins de services

Jusqu'à 30 **minutes avant la fin du service** (soit jusqu'à 13h), le choix minimum proposé ne sera jamais inférieur à **100% des offres** décrites ci-avant. A partir de 13h, il ne sera jamais inférieur à une moyenne de **60 % des offres** décrites ci-avant, avec une **priorité au maintien des offres végétales**.

◈ Fréquences d'apparition des mets et principales attentes qualitatives par gamme de produits

L'ADEME souhaite que les prévisions de menus proposées intègrent l'ensemble des prestations (et non seulement les plats du jour), avec un certain nombre de règles en matière de fréquence d'apparition, détaillées ci-dessous :

⇨ *Concernant les entrées*

Sur la même période de 4 semaines successives,

- ✓ Toutes entrées confondues, au moins 60 % des offres ne sont présentées qu'une fois
- ✓ Sur le salad'bar, 50 % maximum des offres peuvent être considérées comme des constantes.

- ✓ En période hivernale, un effort particulier sera fait pour diversifier l'offre du salad'bar, tout en restant sur des produits frais de saison.

⇨ ***Concernant les plats principaux***

Sur la même période de 4 semaines successives,

- ✓ Les préparations à base d'abats ou de charcuteries (hors jambon et épaule) n'apparaissent chacune qu'une fois au maximum
- ✓ Les préparations issues de l'agroalimentaire à base de produits reconstitués n'apparaissent qu'une fois au maximum
- ✓ Au minimum quatre références de viandes de boucherie de première catégorie et quatre références de poisson
- ✓ Une même recette de préparations végétariennes n'apparaît que deux fois.

⇨ ***Concernant les garnitures et légumes***

Au cours de 4 semaines successives,

- ✓ Les préparations à base de pomme de terre (hormis les frites) n'apparaissent pas plus de 8 fois, et doivent être les plus variées possibles
- ✓ Les préparations à base de pâtes n'apparaissent pas plus de 6 fois
- ✓ 50 % des recettes de légumes verts doivent n'apparaître qu'1 fois
- ✓ Une même recette de légumineuses (lorsqu'elle est présentée en garniture) n'est présentée que 2 fois.

⇨ ***Concernant les desserts***

Une même pâtisserie du jour fabriquée maison ne pourra être présentée que 4 fois sur une durée de 4 semaines.

2.3.6 Le niveau de présentation des offres

L'ADEME souhaite une présentation en vitrines et sur comptoirs valorisant véritablement les offres proposées au quotidien.

Les offres alimentaires sont actuellement distribuées sur

- 1 stand chaud
- 1 vitrine pour offres dressées (entrées et desserts) et les yaourts
- 1 salad bar
- 1 dessert bar avec fromages
- 1 vitrine boissons et produits locaux.

2.3.7 La qualité gustative des offres

L'ADEME insiste sur la nécessité de proposer à ses agents une prestation alimentaire valorisant l'image de l'agence sur le plan de la qualité des mets qui seront servis au sein du restaurant : *la qualité intrinsèque des produits bien sûr, mais également la qualité gustative*, tant sur les offres végétales que sur les offres carnées.

Au-delà de l'image de l'ADEME, il convient de considérer que l'environnement de proximité immédiat compte peu d'offres de restauration. Le restaurant se doit donc de constituer un véritable :

- Lieu de contact et de sociabilité au sein du site de l'agence ;
- Temps de plaisir et de surprise sur le plan gustatif.

De ce fait, le Titulaire se devra de proposer les modalités particulières de gestion et de suivi de la qualité gustative des mets :

- Modalités de **validation des recettes avant mise en vente**… et/ou toute procédure visant à mesurer les « retours satisfaction » des convives
- Modalités de **suivi d'un baromètre satisfaction** permanent et spécifique
- Modalités de **remplacement immédiat d'un plat en cas de défaut manifeste** (défaut d'assaisonnement, de cuisson…)
- **Animation d'un groupe de référents** qualité entre l'équipe restauration et la commission restauration…

Les candidats présentent dans leur offre les moyens mis en œuvre pour suivre la qualité.

2.3.8 La qualité nutritionnelle des offres

Une alimentation saine et de bonne qualité nutritionnelle contribue au bien-être au travail et dans leur vie quotidienne des salariés, d'autant, comme indiqué précédemment, qu'il n'existe pas de réelle offre alternative.

L'ADEME insiste sur la nécessité de proposer à ses agents une prestation alimentaire favorisant une pause alimentaire de qualité, même s'il est entendu que l'équilibre alimentaire se réfléchit à l'échelle de la journée et de la semaine (et non d'une unique pause méridienne) :

- qualité des aliments
- fraîcheur et saisonnalité des produits frais
- qualité nutritionnelle des plats proposés, notamment :
  - respect des préconisations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) et des récentes recommandations du HCSP (limitation de l'offre de charcuterie ; part de viande inférieure à la part d'accompagnement ; proposition de céréales complètes ; association de légumineuses et céréales ; etc…)
  - limitation des teneurs en sucres et en sel.

Des modalités de gestion et de suivi de la qualité nutritionnelle des mets seront également mises en place.

2.4. Qualité de service

2.4.1 Accueil

◈ Les horaires de service du restaurant

Le restaurant est ouvert de 12h00 à 13h35 (dernier repas servi) pour le déjeuner.

En période de plus faible activité (le vendredi et durant la période estivale), le Titulaire pourra proposer des horaires adaptés, après concertation avec l'ADEME.

Les candidats précisent dans leur offre s'ils proposent des horaires adaptés certains jours.

◈ La qualité d'accueil au sein du restaurant

L'ADEME souhaite faire du restaurant de son siège un véritable lieu d'accueil et d'échange, que ce soit pour ses personnels ou ses invités. La qualité d'accueil sera, au même titre que la qualité gustative, un critère important du suivi de la qualité de service amenée par son futur Titulaire.

2.4.2 Qualité et rapidité de service

Il est attendu un service de bon niveau, mais sans ostentation, gommant au maximum l'image de « cantine », favorisant un service personnalisé et notamment une attention à la taille des portions (permettant d'éviter le gaspillage).

Compte tenu du dispositif humain en place, il convient par ailleurs de proposer une partie des offres chaudes en libre-service (accompagnements notamment).

Enfin, la configuration du poste chaud en poste neutre décaissé permet de garantir une diversité de prestations alimentaires et de typologies de finition / cuisson devant le client (animation quotidienne du restaurant).

Toutefois, la réduction du temps d'attente constitue la seconde priorité d'amélioration mise en évidence dans le cadre de l'enquête de satisfaction menée en mai 26 (cf. § 5 du livret Annexes du CCTP).

Les candidats présentent dans leur offre les moyens mis en œuvre pour assurer un service simple, efficace, parvenant à véritablement valoriser les produits servis. Les candidats décriront dans leurs offres : les solutions et moyens mis en œuvre en l'état, puis ils proposeront un projet de réorganisation de la distribution. En fonction des budgets nécessaires, ces propositions pourront être toutes ou parties déployées par l'ADEME.

2.4.3 Propreté

Le Titulaire bénéficiera d'une totale responsabilité opérationnelle dans l'enceinte du restaurant en matière de maintien permanent des locaux en parfait état de propreté. L'entretien des locaux à la charge du Titulaire se détaille comme suit :

- Salle à manger et cafétéria : le Titulaire aura en charge le nettoyage des tables ainsi que le lavage quotidien des sols, hors hall d'entrée
- Distribution, cuisine et autres locaux arrières, y-compris les locaux sociaux et les sanitaires des personnels : le Titulaire a la charge de l'ensemble de l'entretien quotidien des locaux et équipements. De son côté, l'ADEME fera réaliser un nettoyage annuel des cuisines pour ce qui concerne les murs et plafonds.

2.4.4 Signalétique & information des convives

Même si bien sûr les convives, d'une façon générale, « achètent avec les yeux » (au sein de l'espace distribution), l'ADEME, souhaite, plutôt qu'une table de présentation des plats du jour qui induit du gaspillage alimentaire, un double *affichage des offres*, de manière visible pour les convives, en entrée de restaurant d'une part, devant les stands d'autre part, ceci de façon plus spécifique pour les plats chauds ou pour l'offre protidique du salad'bar. Afin de limiter l'impact énergétique, l'utilisation d'un affichage électronique est à proscrire, sauf dans le cas d'étiquettes de type liseuses.

Une diffusion du menu sur l'Intrademe (intranet d'entreprise) pourra être envisagée de manière hebdomadaire. A défaut, le Candidat proposera une solution de consultation des menus pouvant être consultée par tous les collaborateurs.

L'ADEME sera par ailleurs sensible à la qualité de la signalétique et d'une façon plus large à l'information des offres à l'attention des personnels au sein de la zone de distribution. Elle attend de son Titulaire :

- Une qualité / clarté des supports de signalétique de proximité sur les comptoirs et buffets et au sein des armoires de distribution
- Un affichage permanent sur la politique de l'entreprise, les approvisionnements, les fournisseurs
- Des informations, au niveau des étiquettes produits, sur
    - l'origine de la viande et du poisson,
    - les produits locaux,

  - le type des mets (bio, label, végan),
  - les produits de saison,
  - le type de céréales ou de légumineuses,
  - la présence d'allergènes,

- Un affichage « c'est mon dernier jour ! » (ou équivalent) afin d'informer les convives et limiter le gaspillage alimentaire des produits présentés 2 jours de suite, ceci pour l'ensemble des offres potentiellement concernées. Ces produits « recyclés » seront tarifés à la catégorie inférieure, ou avec une remise pour ce qui concerne la catégorie tarifaire 1.
- Un affichage environnemental intégrant le critère social (local, commerce équitable), le critère environnemental (bio, empreinte GES) et le critère santé (Nutriscore).

A titre d'information, l'ADEME et son Titulaire actuel ont mis en place une signalétique environnementale intégrant l'empreinte carbone de l'assiette sur les 3 plats du jour.

L'ADEME souhaite une pérennisation de l'éco-évaluation des plats du jour, qui peut être complétée par le % de bio et le % de local.

Les candidats décrivent dans leur offre le dispositif d'affichage multicritères qu'ils comptent mettre en place, soit à partir d'outils existants (du type Etiquettable http://etiquettable.eco2initiative.com/espace-restos/), soit en proposant leur propre outil (l'ADEME pourra être amenée à alimenter les choix méthodologiques, en lien avec les conclusions de l'expérimentation sur l'affichage environnemental des produits alimentaires).

2.5. Economie du contrat

2.5.1 Les grands principes en matière de tarification des prestations

◈ Une tarification simple et lisible

L'ADEME souhaite que le système de tarification des prestations soit parfaitement clair et lisible, tant pour les convives que pour les services qui auront à suivre le service restauration en matière de facturation.

Le système de tarification des prestations repose :

- Sur un affichage des seuls tarifs alimentaires sur les comptoirs de distribution,
- Sur la mise en évidence, sur le ticket de caisse, d'un montant de frais fixes par repas,
- Sur une facturation à l'ADEME des frais fixes de fonctionnement, déterminés selon trois tranches d'activité en montant global annuel,
- Sur la prise en charge par les convives de la partie alimentaire, tarifée selon trois catégories (1 à 3, la 1 étant la plus économique, la 3 la plus chère)
  - Catégorie 1 :
    - 25 % des offres présentées au quotidien (en moyenne par mois)
    - Au moins un plat VG dans cette catégorie lorsque 3 plats VG sont proposés
  - Catégorie 2 : 50 % des offres
  - Catégorie 3 : 25 % des offres

  La catégorie 3 pourra être sur-représentée pour les desserts, si le Titulaire présente plusieurs desserts maison (dont au moins une pâtisserie) le même jour.

L'ADEME attachera une importance toute particulière à cet aspect tarifaire et attend des propositions

- En matière de tarification (cf. cadre de réponse économique)
- En matière de tableaux de bord mensuels
    - de suivi des achats (évolution de la part du non conventionnel)
    - de suivi des recettes moyennes convives.

à intégrer en annexes des propositions de menus d'autre part.

- Sur la prise en charge par les agents d'une partie des coûts fixes de fonctionnement (le montant sera arrêté en phase de mise au point du marché).

2.5.2 Le périmètre des charges supportées par le Titulaire

La répartition des charges entre l'ADEME et le Titulaire figure au § 7 du livret Annexes du CCTP.

Les candidats détailleront leurs offres dans les divers onglets du Cadre de Réponse Economique (CRE).

En parallèle, dans leurs offres techniques, les candidats détailleront les postes suivants, qui nécessitent un investissement, à intégrer aux coûts fixes de fonctionnement du restaurant

- le système d'encaissement (à fournir par le futur Titulaire)
    - une présentation du système proposé (soft / hard) : celui-ci devra participer à la fluidification du service
    - les modalités de calcul de l'incidence mensuelle que représente le système d'encaissement (logiciel, poste caisse, imprimante…)
    - un tableau d'amortissement mettant en évidence la valeur de reprise de l'investissement en cas de cessation anticipée du marché.

    A titre d'information, concernant le système et les pratiques actuelles en matière d'encaissement :

    - il est demandé au Titulaire de reprendre les soldes actuels des collaborateurs d'une part et de proposer une solution compatible avec les badges de l'ADEME (deux technologies de badges coexistent à date)
    - dans la situation actuelle, il n'est pas accepté de repas en crédit et il n'existe pas de minimum de chargement des comptes individuels.
- Le Terminal de paiement électronique : il est demandé par l'ADEME la fourniture d'un TPE de façon à fluidifier le passage en caisse lorsque des convives extérieurs sont conviés à se restaurer « au plateau ».
- La fourniture de machines à café à grains moulus en vrac en zone distribution
- La fourniture d'une application électronique permettant
    - Le réapprovisionnement des comptes individuels (tout en maintenant la possibilité de réapprovisionnement en caisse)
    - D'avoir accès à son solde pour supprimer l'impression automatique des tickets de caisse
- Le petit matériel de cuisine et de restaurant : le petit matériel d'exploitation (verrerie, vaisselle, cuisine) est partie intégrante des charges du Titulaire. Il devra proposer une dotation :
    - nécessaire à la mise en œuvre de la prestation telle qu'il la propose
    - correspondant aux besoins du restaurant de l'ADEME sachant que cette dernière souhaite diminuer au maximum l'utilisation de verrerie vaisselle jetable (pots, pauses…).

Les candidats présentent dans leur offre ces éléments.

Les coûts alimentaires

Le processus de chiffrage des coûts & tarifs alimentaires

Les coûts alimentaires sont à renseigner dans le cadre de réponse financier en détaillant les tarifs par catégorie de produits.

De façon très concrète, il est demandé **un chiffrage des matières premières « net » de toute remise commerciale**, c'est-à-dire un tarif alimentaire sans marge, au plus près du coût d'achat, qu'il s'agisse de produits alimentaires achetés en volumes importants ou de produits faisant l'objet de référencements et/ou partenariats locaux, éventuellement non référencés par la direction des achats du Titulaire.

Les candidats expliciteront leur stratégie tarifaire alimentaire et dans le même temps, leur processus de gestion / optimisation des coûts alimentaires, ainsi que le processus de référencement de producteurs locaux (modalités, conditions, délais, éventuels surcoûts…).

Les calibrages

Les grammages sur lesquels doit s'engager le Titulaire s'entendent nets dans l'assiette du convive.

Dans le cadre de réponse financier, les candidats renseigneront leurs propositions en matière de prix par famille de produits.

Il sera ainsi constitué une liste contractuelle de plats et de calibrages nets, liste à partir de laquelle les équipes de l'ADEME contrôleront la bonne exécution du marché, tant en termes de catégories tarifaires, de calibrages quantitatifs, que de type d'approvisionnement (label, bio) et gamme (frais, surgelés…).

On distinguera sur ces listes contractuelles :

- ✓ Les propositions correspondant aux recettes « mono-produit » : liste pré-renseignée sur le cadre de réponse par famille nutritionnelle, sur laquelle les candidats indiquent la catégorie tarifaire correspondant à chaque produit listé

  A ce stade, il n'est pas demandé de fournir de fiches techniques sommaires ni de fiches techniques du fournisseur.

  NB : les candidats ont toute latitude de compléter cette liste pré-renseignée par d'autres propositions, ceci sur les lignes surlignées en rose clair. Dans ce cas, les candidats indiquent les grammages nets dans l'assiette ainsi que la catégorie tarifaire à laquelle correspond le produit.

- ✓ Les offres correspondant aux produits listés de façon spécifique (dont les produits de l'offre « petits mangeurs ») par chacun des candidats : pour ces produits, les candidats indiqueront les calibrages nets, la catégorie tarifaire, le sourcing produit.

Le calcul du « plateau moyen »

De façon à ce que les offres soient pleinement comparables en matière de coût alimentaire moyen, la fixation de cet indicateur repose sur un cadre imposé au présent cahier des charges, cadre basé sur un mix de consommation théorique commun à tous les candidats.

2.5.3 Les coûts fixes – Les tranches contractuelles

Nombre de jours de fonctionnement par an

Les offres économiques seront basées sur un fonctionnement de 239 jours par an. Un calendrier sera arrêté chaque année avec le Titulaire afin que ce dernier puisse organiser les congés de sa propre équipe.

Fixation des tranches d'activité sur lesquelles s'appuie le marché

Le tableau ci-après présente les trois tranches sur lesquelles les candidats doivent s'appuyer pour les estimatifs économiques, avec des seuils de déclenchement prévus sur la base de minima et de maxima exprimés en moyenne journalière sur une année pleine, d'avril à avril. A partir du moment où sur une

durée annuelle les effectifs du restaurant évoluent vers l'une ou l'autre tranche, les parties se réunissent pour appliquer, d'un commun accord, les tarifs correspondant à la nouvelle tranche relative au nombre de repas constaté.

Conformément aux prévisionnels d'activité, il est demandé de formuler des offres économiques basées, pour la première année du marché, sur la tranche B. Les candidats déclineront toutefois leurs offres économiques sur chacune des tranches suivantes.

TRANCHES	Volume d'activité annuel du restaurant			Nombre de repas par an constituant la base de calcul des coûts
	Minimal	Moyen	Maximal	
A (140-180 repas / j en moyenne)	33 600	38 400	43 200	38 400
B (181-220 repas / j en moyenne)	**43 440**	**48 120**	**52 800**	**48 120**
C (221-260 repas / j en moyenne)	53 040	57 720	62 400	57 720

Remarques :

- *Dans le cas d'une évolution plus marquée des effectifs, un avenant sera proposé par le Titulaire à l'ADEME.*
- *Si, après les 3 premiers mois d'activité, les estimations ne sont pas conformes à la réalité, l'ADEME et le Titulaire pourront faire un point 3 mois et demi après le début du marché pour réévaluer les tranches d'activité.*

Les candidats renseignent le cadre de réponse financier intégré à la présente consultation.

2.5.4 Les autres éléments concernant l'économie du marché de restauration

L'ADEME confiera au Titulaire le soin d'encaisser au nom et pour le compte de l'ADEME auprès des convives extérieurs, les coûts liés à la mise à disposition des locaux et équipements.

Le montant à collecter sera communiqué au Titulaire du marché en phase de mise au point du marché.

2.6. Moyens matériels

2.6.1 Utilisation des moyens mis à disposition

La mise à disposition des locaux et équipements est liée au présent marché de prestation. Elle n'est à ce titre constitutive d'aucun droit à la propriété commerciale de la part du Titulaire.

Ce dernier se devra d'exercer son activité en se substituant au quotidien à l'ADEME pour tout ce qui concerne le suivi du bon fonctionnement des locaux et gros équipements mis à sa disposition. De son côté, l'ADEME prend en charge l'ensemble de la mise à disposition des locaux et des gros équipements professionnels, ceci dans le cadre de marchés de maintenance curative garantissant au Titulaire les meilleures conditions de travail.

Au démarrage du marché, un état des lieux contradictoire sera réalisé entre le Titulaire, la société en charge de la maintenance des locaux et équipements et l'ADEME, ce dernier se devant d'assurer au Titulaire des locaux et équipements en bon état de propreté et de fonctionnement.

D'une façon générale, le Titulaire aura à sa charge :

- l'utilisation, le nettoyage et l'entretien quotidiens des locaux et équipements de façon raisonnable / professionnelle dans la limite de la répartition des charges définie au cadre de réponse financier
- le contrôle visuel des éventuels dysfonctionnements au sein des locaux du restaurant (maintenances de niveaux 1 et 2 telles que définies par la norme AFNOR NF X 60-010)

- la communication en temps réel de ces dysfonctionnements au Pôle Environnement de Travail de l'ADEME
- l'optimisation des coûts d'entretien maintenance des équipements mis à sa disposition : au terme d'une première année de prise en main des équipements, un plan d'entretien maintenance sera établi, définissant ainsi un budget prévisionnel de maintenance à assurer par l'ADEME pour les trois années à venir avant la fin du marché.

Un état des lieux contradictoire aura lieu tous les ans, à date anniversaire du marché. Il s'agit de constater, dans une démarche partenariale, la bonne utilisation des locaux et équipements.

- Si, lors de cet état des lieux annuel, les locaux et/ou les équipements n'étaient pas en parfait état de propreté du fait du Titulaire, ce dernier se verrait dans l'obligation de procéder à la mise à niveau sous quinzaine. Dans le cas contraire, l'ADEME se réserve le droit de faire procéder à la mise à niveau, celle-ci étant défalquée du montant de la dernière facture restant à venir du Titulaire
- Si le budget annuel de maintenance défini au terme de la première année d'exploitation est dépassé du fait d'une mauvaise utilisation des locaux et/ou des équipements par le Titulaire, ce dernier se verra imputé des coûts supplémentaires, ceci par réfaction sur facture.

Au terme du marché, un état des lieux contradictoire de sortie sera effectué, avec obligation pour le Titulaire de restituer des locaux et équipements en parfait état de propreté. L'état de fonctionnement des équipements professionnels sera jugé en présence de l'entreprise en charge de la maintenance des équipements pour le compte de l'ADEME, tenant compte :

- de la durée écoulée depuis le dernier état des lieux
- du niveau d'obsolescence des équipements et revêtements
- des derniers rééquipements ou renouvellements de matériaux.

Si, selon l'expertise du mainteneur, la dégradation des équipements et/ou des locaux était imputée à une mauvaise exploitation de la part du Titulaire, la remise à niveau sera effectuée et facturée au Titulaire via réfaction sur sa dernière facture.

Les candidats détaillent dans leur offre les moyens qu'ils mettent en œuvre pour garantir un parfait entretien, tant quotidien que périodique, des locaux et équipements mis à disposition.

2.6.2 Matériel mis en œuvre par le Titulaire

Le Titulaire mettra à disposition de l'ADEME :

- Au moins deux machine à café à grains moulus en vrac
- Les équipements de distribution du poste chaud, à positionner dans le meuble neutre décaissé fourni par l'ADEME
- Le complément de dotation de petit matériel d'exploitation qu'il juge nécessaire au bon fonctionnement
- Le système d'encaissement / TPE et application de prépaiement / précommande de prestations
- Les éléments de signalétique
- Tout autre équipement qu'il jugera nécessaire.

Les candidats détaillent dans leur offre le matériel mis à disposition de l'ADEME.

2.6.3 Gestion des fluides

Dans le cadre de sa politique RSE, l'ADEME attache une importance toute particulière à la gestion des consommations énergétiques.

Concernant la restauration,

- La distribution d'eau n'est pas dotée de compteur divisionnaire spécifique pour le bâtiment restauration
- Le réseau électrique est doté d'un compteur spécifique
- Le réseau gaz est doté d'un compteur divisionnaire dédié à la restauration.

Il est attendu un travail conjoint entre l'ADEME et son Titulaire de façon à ce que l'ensemble des consommations énergétiques (eau, gaz, électricité) directement liées à l'activité de restauration (hors chauffage) fassent l'objet d'une réelle optimisation.

Comme pour la maintenance, au terme de la première année de prise en main du restaurant par le Titulaire et selon le niveau de consommation constaté sur cette période, un plan de progrès sera mis en place, avec des objectifs précis de consommation pris en charge par l'ADEME. A chaque fin d'année, à date anniversaire du contrat, il sera ainsi procédé à un relevé et à une analyse des consommations, ceci dans une logique permanente de plans de progrès.

2.6.4 Autres éléments à considérer

Ouverture du site au quotidien

Il est précisé que l'ouverture quotidienne du site est prévue à 6h30.

Continuité de service

L'ADEME s'engage à informer le Titulaire le plus tôt possible et le plus précisément possible des dates de fermeture ou des dates susceptibles de voir son effectif diminuer (ponts, vacances scolaires).

Dégradations

Les dégradations du bâtiment et des équipements mis à disposition du Titulaire ainsi que les actes de malveillance ou de vandalisme causés par le personnel de restauration seront prises en charge par ce dernier.

Adaptation des tenues vestimentaires en cas de canicule

Le Titulaire proposera des tenues vestimentaires allégées à l'attention de son équipe : vestes à manches courtes, tee-shirts…

2.7. Cadre normatif

2.7.1 La réglementation sanitaire

Le Titulaire doit respecter en tous points la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire. Il doit intégrer à son offre, sans surcoût, la parfaite maîtrise du risque sanitaire et un respect de la réglementation en vigueur, notamment :

- *l'ensemble de la réglementation communautaire dite "Paquet hygiène",*
- *l*es arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013.

Le Titulaire doit à tout moment être en mesure de démontrer qu'à tous les niveaux, les modalités d'exploitation du restaurant respectent en tous points ces réglementations.

Le suivi de la sécurité alimentaire sera d'ailleurs partie intégrante, et ceci en toute transparence, des rapports d'activité mensuels et annuels remis par le Titulaire à l'ADEME. En la matière, à tout moment, le Titulaire sera en mesure de communiquer le Plan de Maîtrise Sanitaire propre au site de l'ADEME.

A ce titre, le Titulaire transmet de façon régulière :

- Une synthèse des autocontrôles (analyses bactériologiques et prélèvements de surfaces) qu'il met en œuvre,
- La copie de toute analyse ou prélèvement de surface non-satisfaisant,

- La copie des rapports des audits « hygiène » internes ou des contrôles réalisés par les services officiels,
- Les plans d'actions engagés à la suite d'analyses ou de prélèvements non satisfaisants ou corrompus ou à la suite de non-conformités identifiées au cours d'audits internes ou de contrôles officiels.

Les candidats présentent dans leur offre le process de mise en place, au sein du restaurant de l'ADEME, d'un Plan de Maîtrise Sanitaire pleinement adapté aux contraintes du site et précisent notamment la fréquence et le nombre de contrôles bactériologiques qu'ils feront effectuer.

2.7.2 La sécurité des personnes et des biens

Le Titulaire se doit d'exploiter le service de restauration de l'ADEME dans le total respect des réglementations en vigueur concernant notamment le Code du Travail et la sécurité incendie au sein des établissements classés Code du Travail.

Si ces textes sont plus à destination des propriétaires des locaux et équipements, le Titulaire, en tant qu'exploitant, se doit de ne pas entraver leur bonne mise en application. C'est principalement ce en quoi la responsabilité du Titulaire est engagée.

Les candidats présentent dans leur offre le process de mise en place, au sein du restaurant de l'ADEME, des mesures concernant la Sécurité des Personnes et des Biens.

2.7.3 La prise en compte des recommandations liées aux aspects nutritionnels

L'ADEME souhaite que son Titulaire suive les nouvelles recommandations du Haut Conseil de la Santé Publique.

L'ADEME attend également de son Titulaire

- ✓ Des calibrages alimentaires se rapprochant des grammages recommandés dans la circulaire GEMRCN d'août 2013. Toutefois, dans la perspective de réduire la consommation de viande et de poisson, des propositions de calibrages inférieures sont attendues (cf. § 0). De plus, dans un objectif de limiter au maximum le gaspillage alimentaire, les grammages pourront être ajustés au fil du temps et de la pratique en fonction des constats observés (recette qui plaît peu par exemple)
- ✓ Une information nutritionnelle active sur les meubles de présentation des offres, messages intégrés à la signalétique prix-produits (apports nutritionnels…)

Les candidats présentent dans leur offre les outils mis en œuvre concernant le volet nutrition.

2.7.4 La diminution et la valorisation maximales des biodéchets

L'ADEME attendu du titulaire une démarche active en matière de tri et de diminution des déchets alimentaires. A titre d'information, figure en Annexe 4 le résultat des dernières pesées des déchets alimentaires.
L'objectif de l'ADEME est de continuer à tendre vers le "0 déchets", notamment pour ce qui concerne les déchets alimentaires (27 gr en 2026, 19 en 2025).

2.7.5 Les approvisionnements alimentaires

Le Titulaire mettra tout en œuvre pour garantir à l'ADEME le total respect des règlements et normes concernant les approvisionnements alimentaires mis en œuvre dans le cadre du marché objet de présente consultation.

A noter que dans le cadre de la loi EGAlim, le diagnostic du gaspillage alimentaire est obligatoire pour la restauration collective publique et privée.

2.7.6 Les autres aspects réglementaires à intégrer

Conformément à l'article L.1224-1 du Code du travail et aux accords liés à la Convention Collective Nationale de la restauration collective, tous les contrats de travail en cours au jour de la modification de la situation juridique de l'employeur subsistent entre le nouvel employeur et le personnel déjà affecté au Service.

Les éléments de reprise des personnels ADEME sont communiqués en § 3 du livret Annexes du CCTP.

L'ADEME souhaite que les périodes de remplacement du chef gérant fassent l'objet d'une attention toute particulière de façon à garantir un niveau qualitatif constant quel que soit le chef gérant en place.

Les candidats formulent des propositions concrètes concernant les remplacements et plus particulièrement celui du chef gérant.

2.8. Responsabilité Sociale et Environnementale

Comme indiqué précédemment, l'ADEME souhaite, en tant qu'Etablissement public œuvrant au quotidien dans le secteur environnemental, mettre en place une restauration « exemplaire », tenant toutefois compte de l'existant.

Pour ce faire, une commission dédiée se réunira a minima 4 fois par an, pour suivre les indicateurs environnementaux, évaluer les avancées et être force de propositions pour améliorer l'exemplarité de l'ADEME.

2.8.1 Les approvisionnements alimentaires

Le détail des attentes de l'ADEME figure au § 0.

2.8.2 Les conditionnements, produits d'entretien et consommables

L'ADEME souhaite que le Titulaire garantisse comme prestation minimale les éléments suivants :

- ✓ Les prestations de vente à emporter n'intègrent que des consommables et des contenants véritablement indispensables et réutilisables ; un dispositif de consigne pourra être proposé.
- ✓ L'offre de boissons fraîches doit inciter les convives à utiliser des bouteilles réutilisables. Il est rappelé que les bouteilles d'eau plate en plastique sont proscrites.
- ✓ Pour ses prestations annexes, l'ADEME demande au Titulaire une attention toute particulière sur le plan environnemental. Seront ainsi privilégiés pour les pauses :
  - les cafés, thés, jus, issus du Commerce Equitable et bio et si possible locaux (pour les jus)
  - les eaux servies en carafes ou en formats consignés et dans la mesure du possible et non en conditionnements jetables
  - d'une façon générale, l'utilisation d'une verrerie-vaisselle traditionnelle et non jetable (sauf exception… et si exception, les « consommables » utilisés seront de type compostable).
- ✓ L'utilisation de produits d'entretien écolabellisés, de préférence en recharges solides (ex : écolabel européen) à hauteur de 100% hors détergents.
- ✓ L'utilisation de papier absorbant (serviettes, essuie-tout) écolabellisé (de préférence écolabel européen). En vue de réduire la production de déchets, l'utilisation de serviette mono-feuilles sera privilégiée, et le lieu de distribution adapté.

Les candidats détaillent leurs engagements dans l'utilisation de produits d'entretien, consommables voire de linge s'inscrivant dans une démarche de limitation des impacts environnementaux.

Des propositions sont notamment attendues, si de la vaisselle compostable est utilisée, sur l'organisation à mettre en place pour qu'elle soit bien orientée vers le compost.

2.8.3 Le management environnemental

Le Titulaire doit avoir une politique en matière de management environnemental portant notamment sur :

- ✓ Ses indicateurs de suivi. A ce titre, il devra notamment renseigner dans l'outil de reporting :
  - L'ensemble des informations correspondant à ses engagements en matière de mise en place d'approvisionnements durables (produits biologiques, durables au sens de la loi EGAlim et locaux notamment),
  - Chaque trimestre, à la suite des campagnes de pesées, les statistiques concernant les volumes de biodéchets,
- ✓ Le suivi rigoureux des doseurs équipant les équipements professionnels (machine à laver, postes de désinfection…).
- ✓ La mise en place de suivi des consommations énergétiques propres à la restauration (eau, gaz, électricité) : pour ce faire, l'ADEME prévoit de mettre en place des comptages divisionnaires ; si les comptages énergétiques sont mis en place en année 1, les plans d'actions éventuels de réduction seront proposés au cours des années 2, 3 et 4 du marché.
- ✓ La formation des personnels aux « éco gestes » (une formation par an au minimum sur ce point est demandée, avec fourniture des attestations à l'ADEME)
- ✓ La communication à l'attention des convives au sein du restaurant.

Les candidats décrivent leur politique en matière de management environnemental.

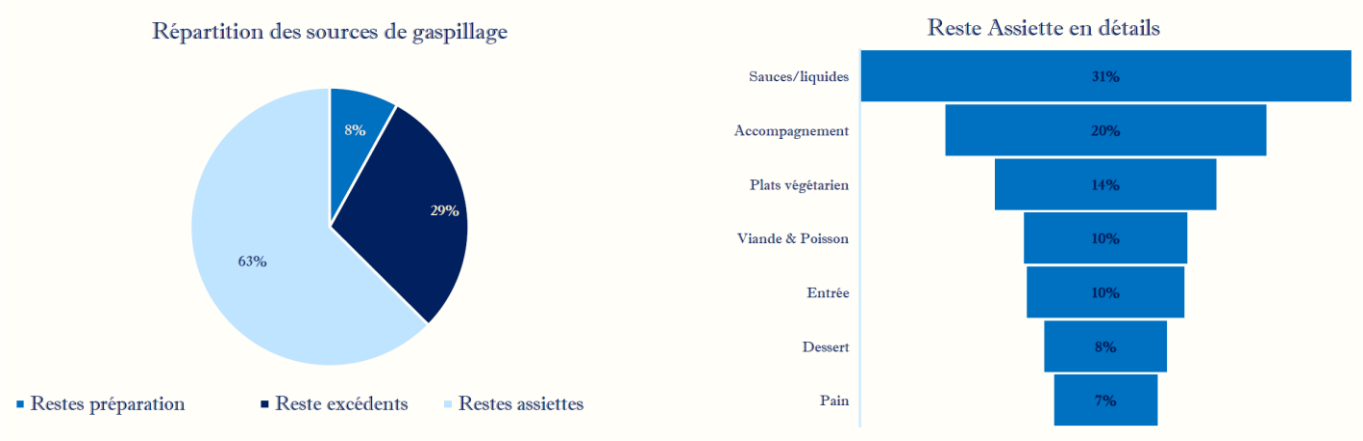
2.8.4 La gestion des déchets

⇨ ***Le gaspillage alimentaire et les autres déchets organiques***

En tant qu'agence de l'Etat missionnée sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'ADEME est tout particulièrement attachée à la réduction du gaspillage alimentaire.

A ce jour, le restaurant d'entreprise fait figure d'exemple avec des pesées de 27/convive/repas (contre 95 g en moyenne nationale), le gaspillage étant plus important le vendredi que les autres jours de la semaine (source : pesée des déchets effectuée sur une semaine du 23 mars 2026). Les salariés sont régulièrement sensibilisés et ont conscience de ce niveau d'exemplarité.

Les déchets identifiés se répartissent comme suit :



En la matière, il est attendu un plan d'actions visant à maintenir, voire améliorer les performances en termes de gaspillage alimentaire.

Afin de sensibiliser davantage les convives au gaspillage alimentaire et de suivre régulièrement l'évolution des pertes et gaspillages, l'ADEME demande la réalisation d'une campagne annuelle de pesée des déchets d'une durée d'une semaine, avec une sensibilisation particulière auprès des Adémiens. Cette

campagne de pesées sera réalisée par le Titulaire, en respectant le protocole de niveau 2 mis en place par l'ADEME (voir fiche mémo dans la boite à outils mise en ligne). Ces pesées comprendront à minima une pesée séparée :

- des déchets de préparation alimentaire,
- des pertes « assiette » (pain et restes d'assiette),
- des pertes à l'issue du service (plats non servis).

Si besoin, l'ADEME pourra mettre en place un protocole plus fin. Dans ce cas, la pesée sera assurée par l'ADEME. Les résultats seront communiqués par l'ADEME aux convives. Afin de permettre le calcul du coût de ce gaspillage, le Titulaire devra mettre à disposition des services de l'ADEME le coût d'achat matière des denrées composant les menus de la semaine de pesée.

Les résultats de ces pesées devront apparaître dans le reporting du Titulaire.

En parallèle, le Titulaire peut proposer toute solution innovante visant à sensibiliser les convives et à réduire encore les volumes de pertes et gaspillages.

D'une manière générale, le Titulaire s'engage à être moteur dans les expérimentations menées par l'ADEME pour réduire le gaspillage alimentaire. A titre d'exemple, il pourra proposer une solution de réservation de repas afin d'adapter l'approvisionnement au nombre de repas.

Il est demandé aux candidats de décrire les actions qu'ils comptent mettre en œuvre en matière de réservation des repas et pour réduire le gaspillage alimentaire.

Les déchets organiques feront l'objet d'un tri particulier (tri réalisé par les convives au niveau de la dépose plateau).

Le Titulaire aura à sa charge la collecte sélective et la valorisation des huiles alimentaires usagées, conformément au décret n°2011-828 du 11 juillet 2011 : prise en charge des contrats d'enlèvement et fourniture des containers de stockage / transport.

⇨ *Les déchets industriels banals*

Le Titulaire devra collecter sélectivement tous ses déchets pouvant être pris en charge par l'ADEME dans le cadre de la collecte sélective mise en place par celle-ci

- ✓ Cartons, papiers, emballages plastiques : des containers spécifiques sont mis à disposition du Titulaire
- ✓ Palettes non consignées : le contrat de collecte est à la charge de l'ADEME
- ✓ Autres déchets : des containers spécifiques sont mis à disposition du Titulaire.

Au sein du restaurant, le Titulaire devra mettre en place, au niveau de la desserte plateaux, un collecteur permettant de recueillir tous les emballages recyclables pouvant être pris en charge par l'ADEME (pots de yaourts, canettes, bouteilles en plastique, tickets de caisse…). Un affichage spécifique sur le tri sélectif devra également être mis en place par le Titulaire au niveau de ce collecteur de déchets recyclables.

Le Titulaire aura à sa charge de vider le collecteur dans le container mis à disposition par l'ADEME au niveau du local déchets.

Le Titulaire de l'ADEME en charge de la collecte de ces déchets procèdera au retrait des déchets au sein de l'espace déchets du restaurant.

Conformément à son offre, le Titulaire veillera à respecter ses engagements, notamment en matière de réduction des déchets dans le cadre :

- ✓ Des livraisons de ses marchandises (vrac…),
- ✓ De la limitation de sa consommation de barquettes alimentaires, de portions et d'emballages individuels, de suremballages…,

- ✓ De l'utilisation de conditionnements adaptés, de contenants réutilisables, de la récupération ou du réemploi des emballages.

⇨ ***La politique en matière de réduction des déchets en amont***

L'ADEME sera sensible au fait que son Titulaire participe à la réduction en amont du volume déchets généré par son activité.

Dans le cadre de sa démarche de réduction des déchets, le Prestataire devra privilégier l'utilisation de contenants en verre ou inox consignés pour la vente à emporter.

Le Prestataire mettra en place une solution opérationnelle de réemploi incluant la collecte, le lavage et la réutilisation des contenants consignés.

Le Prestataire mettra par ailleurs en place des actions visant à limiter le gaspillage alimentaire et à valoriser les invendus. À ce titre, il proposera des solutions de redistribution ou de vente des invendus aux collaborateurs à tarif réduit. Les collaborateurs sont chargés d'utiliser leurs propres contenants mais le Prestataire peut également proposer une solution de contenants en verre ou inox consignés.

Les candidats exposeront leurs engagements en la matière, avec au moins la mise en place pour le site de l'ADEME d'une action concrète et pleinement vérifiable à tout moment (exemple de la mise en place de contenants de type cagettes consignées pour la livraison et le stockage).

2.8.5 Le volet social

Clause sociale

L'ADEME souhaite que les candidats précisent dans leur offre leurs actions spécifiques et leur capacité à intégrer des personnels handicapés au sein de leurs structures, même si compte tenu du faible effectif restauration au sein du site de l'ADEME, il n'est pas expressément demandé l'emploi de personnel handicapé.

Toutefois, l'ADEME souhaite que le Titulaire privilégie l'accueil de personnes en situation de handicap pour les remplacements.

Les candidats formuleront des propositions pour accueillir, dans la mesure du possible, des personnes en situation de handicap lors des remplacements.

⇨ ***Engagements sociétaux***

Le Titulaire est tenu de se conformer aux recommandations de l'Organisation Internationale du Travail et notamment ses 8 conventions fondamentales :

1. Convention n°29 sur le travail forcé (1930-1939)
2. Convention n°87 sur la liberté syndicale et la protection du droit syndical (1948-1951)
3. Convention n°98 sur le droit d'organisation et de négociation collective (1949-1951)
4. Convention n°100 sur l'égalité de rémunération (1951-1953)
5. Convention n°105 sur l'abolition du travail forcé (1957-1969)
6. Convention n°111 sur la discrimination (1958-1981)
7. Convention n°138 sur l'âge minimum d'admission à l'emploi (1973-1990)
8. Convention n°182 sur les pires formes de travail des enfants (1999-2001)

Entre parenthèses : dates de leur adoption par la Conférence générale de l'OIT – de ratification par la France

Enfin, le Titulaire veillera à respecter ses engagements, notamment en matière de :

- ✓ Promotion de la diversité (égalité des chances, recrutement…),
- ✓ Parité (rémunération, responsabilités…).

L'ADEME sera par ailleurs sensible à toute proposition concrète qui pourrait être mise en place avec Le Plan local pour l'insertion et l'emploi (PLIE).

Les candidats présentent leurs engagements en matière de :
- *Promotion de la diversité (égalité des chances, recrutement…),*
- *Parité (rémunération, responsabilités…).*

2.9. Vie du marché

2.9.1 Le suivi du marché

L'ADEME souhaite instaurer avec son futur Titulaire une relation partenariale forte, avec une démarche active, constructive et partagée du bon respect des engagements contractuels.

Pour ce faire, le Titulaire aura 3 interlocuteurs :

- la direction des ressources humaines,
- la D-NET (Direction du Numérique, de l'Environnement de Travail et de la RSE),
- l'équipe « alimentation durable ».

Au-delà des échanges informels au quotidien avec le responsable opérationnel du Titulaire, il est envisagé d'instaurer un cadre relationnel avec le management de l'entreprise, que ce soient les services experts ou le management intermédiaire. Au minimum, seront ainsi organisées :

- ✓ Une réunion trimestrielle avec l'équipe projet ADEME
- ✓ Une réunion annuelle en présence de la D-NET ou de son représentant.

Il est demandé aux candidats de faire des propositions d'organisation des « rendez-vous » de travail / échanges, tenant compte que leur animation devra systématiquement reposer sur le partage et l'analyse de tout ou partie des résultats périodiques du cadre de reporting contractuel décrit ci-après.

2.9.2 Le suivi des engagements contractuels – le reporting d'activité

Le suivi du marché repose successivement :

- sur la production permanente d'indicateurs quantitatifs et qualitatifs à fournir par le Titulaire à l'ADEME et à son AMO. Les indicateurs à fournir et les fréquences correspondantes sont précisés dans les tableaux spécifiques dans le livret Annexes (cf. § 8).
- sur le suivi de ces indicateurs par l'ADEME et son AMO lors de 2 audits contractuels complets par an. Ce suivi d'indicateurs s'inscrit dans une démarche de plan de progrès permanent sur la durée du marché. Il ressortira du suivi de ces indicateurs,
  - au terme d'un traitement via un outil reprenant un à un les engagements,
  - avec en parallèle des visites impromptues ou non au sein du restaurant,

un niveau de conformité de la prestation de service par rapport aux engagements pris par le Titulaire, niveau de conformité global puis détaillé par thématique et sous thématique contractuelle.

Un engagement est considéré comme non satisfaisant dès lors que le niveau de conformité mis en avant est inférieur à 80 %.

Dans un tel cas de figure, il sera demandé au Titulaire la mise en œuvre d'un plan de progrès précisant le ou les acteurs en charge du plan, l'action corrective entreprise, l'échéance de mise en œuvre.

Les candidats présentent dans leur offre des exemples de reporting qu'ils proposent de mettre en œuvre sachant qu'il est à minima attendu les indicateurs suivants :

Thématiques	Indicateurs
Activité	Nombre de repas par jour Statistiques de consommation par gamme de produits (entrées, plats, desserts) et catégories tarifaires / mois Taux de prise du plat végétarien (par catégorie)
Approvisionnements alimentaires	Part de produits bio (au global et par catégorie de produits), Évolution du bio par famille de produits Part de produits durables au sens de la loi EGAlim (au global et par catégorie de produits), Part de produits dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture (au global et par catégorie de produits), avec la distinction de l'origine France et Europe Statistiques de consommation des fruits et légumes de saison Part de fabrication maison Fréquence d'utilisation des produits transformés Gaspillage alimentaire Part des protéines végétales dans les menus
Sanitaire	Suivi des analyses bactériologiques et audits sanitaires
Biodéchets	Statistiques de pesées des biodéchets à la suite des campagnes de pesées

La prestation de suivi contractuel sera effectuée par l'AMO de l'ADEME. Les coûts seront supportés par le Titulaire et intégrés aux coûts fixes facturés à l'ADEME. Une ligne pré-renseignée a été intégrée à cet effet dans le cadre de réponse économique.

2.9.3 Le système de pénalités pouvant être mis en œuvre en cas de non-respect des attentes clefs de l'ADEME

Dans le cas de non-conformités avérées dans la mise en œuvre des engagements contractuels (découlant du présent document ou de l'offre du Titulaire) et dès lors que la responsabilité du Titulaire est démontrée, des pénalités peuvent être appliquées.

Elles pourront être appliquées

- sans préavis pour le non-respect des obligations et engagements contractuels en matière d'approvisionnements durables (l'analyse des % de produits durables et qualité se faisant toutefois sur une année pleine et non sur un mois ou une autre période donnée),
- après le constat d'un manquement à la suite d'un plan d'actions demandé une première fois pour ce même manquement.

Les montants de ces pénalités viendront en déduction des factures émises. Le constat des non-conformités est fait de façon contradictoire.

Ces pénalités s'appliquent par infraction constatée selon les modalités et montants ci-dessous.

L'application de pénalités n'est pas obligatoire (même si une non-conformité est constatée).

L'application (ou non) d'une pénalité ne dispense en rien le Titulaire de rechercher les causes du manquement constaté et d'y remédier.

L'application d'une pénalité ne saurait interdire une résiliation de contrat aux torts du Titulaire si les faits le justifient.

Infraction constatée	Niveau	Pénalité
Non-respect des obligations et engagements contractuels en matière d'approvisionnements alimentaires durables et de qualité (dont biologiques)	Chaque infraction (Le calcul du % se faisant sur une année pleine)	Prorata du surcoût d'une tranche supplémentaire de 10% (renseigné par le Titulaire dans le cadre de réponse économique)
Non-disponibilité du plat végétarien	Chaque infraction	300 euros
Défaut d'affichage de la signalétique environnementale	Chaque infraction	300 euros
Non-respect des moyens humains mis en œuvre correspondant à la tranche de frais fixes et aux volumes de repas du jour de l'audit, et/ou non-respect des engagements en matière de formation annuelle de l'équipe (écogestes et cuisine végétarienne notamment)	Chaque infraction	1 000 euros
Dégradation des locaux ou équipements mis à disposition notamment par une mauvaise utilisation	Chaque infraction	300 euros par manquement constaté + prise en charge des réparations
Non-respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	Chaque infraction	300 euros par manquement et par jour
Non-respect des tarifs alimentaires	Chaque infraction	300 euros par manquement constaté
Non-respect des obligations en matière de reporting	Chaque infraction	50 euros par jour de retard et par statistique attendue

En cas de non-respect des engagements concernant les termes de la loi Egalim, un calcul du « trop perçu» par le Prestataire sera réalisé entre les Parties, avec, pour base de calcul, les surcoûts liés à la mise en place des achats respectant les termes de la loi Egalim (onglet « Sourcing appros 1 » cellule C61). Le montant ressortant de ce calcul, considéré non dépensé par le Prestataire, sera ainsi restitué à l'ADEME, sous la forme d'un avoir sur facture.