MINISTÈRE DE LA JUSTICE
Liberté
Égalité
Fraternité

ÉNAP
ÉCOLE NATIONALE D'ADMINISTRATION PÉNITENTIAIRE



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

MARCHE N°2026-11

Service de restauration collective et de prestations annexes sur le site de l'ÉNAP

Table des matières

Article 1. Présentation succincte de l'École 5
Article 2. Objectif du marché 5
Article 3. Variation des flux de formation 6
3.1 Variations annuelles 6
3.2 Variations mensuelles 7
3.3 Fréquentation du restaurant self 8
3.4 Fréquentation des étudiants 9
Article 4. Définition des convives 9
4.1 Les élèves 9
4.2 Les stagiaires 9
4.3 Les stagiaires sportifs 10
4.4 Les intervenants ou FIO 10
4.5 Les auditeurs de la classe Prépa-Talents 10
4.6 Le personnel de l'École 10
4.7 Les étudiants 10
4.8 Les extérieurs 10
Article 5. Mise en œuvre de la restauration participative 11
5.1 Restauration participative des différents publics 11
5.1.1 Les élèves en formation statutaire préalable à la titularisation 11
(a) Lors du 1er cycle de formation initiale 11
(b) Lors des cycles de formation initiale suivants 11
(c) Lors des congés annuels des élèves sur site 12
5.1.2 Les stagiaires titulaires en formation statutaire, en formation continue ou en formation professionnelle tout au long de la vie 12
5.1.3 Les auditeurs de la classe Prépa-Talents 12
5.2 Périmètre de la participation financière 12
5.3 Modalités de révision de la subvention Énap et DRHAS 12
Article 6. Politique de sécurisation du site 12
Article 7. Chantier d'extension de l'École 13
Article 8. Les locaux et structures mis à disposition 14
Article 9. Redevance pour occupation du domaine public 14
Article 10. Le système d'informations au bénéfice des convives 15
Article 11. Le système d'encaissement 15
11.1 Les différents modes de paiement 15
11.2 Le système de caisse 16
11.2.1 Flux et échanges de données 16
11.2.2 Infrastructure et règles de sécurité 16
11.2.3 Mise en œuvre des interconnexions 17
11.2.4 Compatibilité avec la carte Aquipass 17
Article 12. Le gros matériel d'équipement 18
Article 13. Le petit matériel d'équipement 18
Article 14. Investissements durant l'exécution du marché 19
14.1 Investissements réalisés par l'ÉNAP 19

14.2 Investissements réalisés par le titulaire 19
Article 15. Description générale des prestations 20
15.1 Le restaurant *self* 20
15.2 La vente à emporter *collect* 20
15.3 La cafétéria 20
15.4 La Rapière 20
15.5 La Ferme de Trenque 21
15.6 Les collations 22
15.7 Les livraisons 22
15.7.1 Les livraison *élèves* 22
15.7.2 Les livraisons *traiteur* 23
Article 16. Période d'activité - Congés pédagogiques 23
Article 17. Horaires d'ouverture du restaurant self 23
17.1 Accès sans pré-inscription en semaine 23
17.2 Accès sur pré-inscription le week-end et jours fériés 24
17.3 Modalités adaptées en fonction de nombre de convives 24
Article 18. Horaires d'ouverture de la cafétéria 25
Article 19. Horaires d'ouverture de la ferme de Trenque 25
Article 20. Type de distribution 26
Article 21. Composition des repas du self 26
21.1 Déjeuner en semaine 26
21.2 Dîner en semaine 26
21.3 Déjeuner et diner le week-end et jours fériés 27
21.4 La journée végétarienne 27
Article 22. Structuration des repas 27
22.1 Le petit-déjeuner 27
22.2 Le déjeuner 27
22.3 Le dîner 28
22.4 Les repas proposés aux stagiaires sportifs 28
22.5 Les déjeuners proposés au personnel de l'École 28
22.6 Repas proposés aux extérieurs non conventionnés 28
22.7 Dispositions communes aux repas principaux pris au restaurant self 29
22.8 Formules snacking 30
22.9 Repas proposés aux étudiants 30
22.10 Régimes particuliers 30
Article 23. Elaboration des menus 30
Article 24. Sécurité alimentaire et sanitaire 32
Article 25. Produits qualifiés 33
Article 26. Diversification des sources de protéines végétales 33
Article 27. Produits OGM 34
Article 28. Saisonnalité des fruits, légumes et des produits de la pêche 34
Article 29. Bien-être animal 34
29.1 Bien-être des poissons d'élevage 34

29.2 Bien-être des porcins 34
Article 30. Alimentation des animaux d'élevage 35
Article 31. Viande née, élevée et abattue dans un même pays 35
Article 32. Viandes séparées mécaniquement 35
Article 33. Produits transformés 100 % muscle 35
Article 34. Additifs nitrites/nitrates dans les aliments 36
Article 35. Recours raisonné aux antibiotiques 36
Article 36. Volailles et lapins 36
Article 37. Lutte contre l'influenza aviaire hautement pathogène 36
Article 38. Délai de livraison des volailles 36
Article 39. Délai de livraison des poissons 37
Article 40. Fabrication et conditionnement des produits BOF 37
Article 41. Œufs 37
Article 42. Classement Nutri-Score des boissons 37
Article 43. Etiquetage de l'origine 37
Article 44. Politique et traçabilité des approvisionnements 38
Article 45. Continuité des approvisionnements 38
Article 46. Lutte contre le gaspillage alimentaire 39
Article 47. Reprise du personnel 40
Article 48. Gérance du restaurant 40
Article 49. Recrutement, qualifications, obligation de discrétion 40
Article 50. Formation des personnels 41
Article 51. Hygiène des personnels, prophylaxie 41
Article 52. Action d'insertion professionnelle 41
Article 53. Frais pris en charge par le titulaire 43
Article 54. Rencontres partenariales 45
Article 55. Informations périodiques 45
55.1 Informations mensuelles 45
55.2 Informations semestrielles 45
55.3 Informations annuelles 45
55.4 Informations à la demande 46
Article 56. Contrôle des prestations 46
Article 57. Registre de satisfaction convives 47
Article 58. Enquête de satisfaction convives 47

TITRE 1 : Présentation contextuelle de l'École

Article 1. Présentation succincte de l'École

L'École nationale d'administration pénitentiaire est un établissement public administratif rattaché au ministère de la Justice et placé sous la tutelle de la direction de l'administration pénitentiaire. Elle est située à Agen depuis l'an 2000. Elle forme en moyenne 6.000 élèves et stagiaires par an et emploie près de 280 agents fonctionnaires et contractuels.

Elle a pour mission de donner aux fonctionnaires pénitentiaires une formation professionnelle théorique et pratique avant qu'ils n'accèdent à l'un des 13 métiers de l'administration pénitentiaire. Elle offre également des possibilités de perfectionnement et de formation continue, tant pour leur permettre de se former à de nouveaux métiers (formation dite *d'adaptation à la fonction*) que pour maintenir un niveau de compétences en adéquation avec les évolutions de l'institution et des métiers.

L'ÉNAP dispense une formation opérationnelle basée sur le principe de l'alternance et fondée sur le socle métier, conduisant à une prise en charge globale de l'élève en y intégrant des aspects citoyens, d'éducation et de prévention à la santé ainsi qu'une sensibilisation à la culture et à la pratique sportive.

Adaptée et professionnelle, la formation alterne périodes de stages et périodes de formation sur site ou à distance. Elle comprend des enseignements théoriques (droit, management, sciences humaines et criminelles …) et pratiques basées sur la mise en situation (bâtiment de simulation, gymnase, stand de tir, unité de conduite opérationnelle). L'acquisition des compétences fait l'objet d'une évaluation continue.

Il vous est possible d'obtenir de plus amples informations sur le site Internet de l'École : https://www.enap.justice.fr/

Article 2. Objectif du marché

Le présent marché a pour objet l'exploitation du restaurant administratif de l'École nationale la d'administration pénitentiaires et comprend principalement :

- L'approvisionnement en denrées alimentaires et produits annexes nécessaires à la fabrication des repas ;
- L'élaboration et la confection des repas sur place ;
- Leur distribution en libre-service ;
- Le nettoyage des locaux et de la vaisselle ;
- La conservation en état des biens mobiliers et immobiliers qui lui sont confiés au titre de l'exploitation.

Les objectifs généraux en matière de résultat consistent à assurer :

- La qualité globale du service pour garantir la satisfaction des convives ;
- Le respect des obligations en matière d'hygiène et de sécurité ;
- Le service de prestations alimentaires attractives, variées et de qualité régulière ;
- Le respect des locaux et des équipements confiés au prestataire ;
- Le respect de toutes les exigences indiquées au présent document ainsi que le respect de tous les engagements du prestataire indiqués dans son offre.

Les objectifs opérationnels consistent notamment en :

- La gestion du restaurant collectif de l'ÉNAP, situé sur le campus de l'École, incluant notamment une prestation *self,* une prestation *collect* et une prestation *Rapière* définies dans le présent document ;
- La gestion de la cafétéria située au sein du bâtiment d'enseignement de l'École ;
- La dynamisation de la ferme de Trenque, située sur le campus de l'École ;
- Une prestation *collation* définie à l'article 15.6 du présent CCTP.
- Une prestation *livraisons* définie à l'article 15.7 du présent CCTP ;

L'ensemble de ces prestations a vocation à bénéficier aux élèves, stagiaires, intervenants ainsi qu'au personnel de l'École.

NB : la prestation *collation* n'est pas établie à titre exclusif au bénéfice du titulaire. L'ÉNAP se réserve le droit et la possibilité de recourir aux services de tiers pour lui fournir une prestation similaire ou équivalente à celle définie à l'article 15.6 du présent CCTP.

Le restaurant self a également vocation à accueillir les étudiants agenais ainsi que des convives extérieures dans les conditions établies notamment aux articles 4.7 et 22.9 du présent CCTP.

L'ensemble des bâtiments lieux d'exécution du présent marché est propriété du Ministère de la Justice. Le titulaire verse une redevance d'occupation du domaine public (RODP) à l'École en contrepartie du droit d'occuper le domaine public de l'État, selon les modalités fixées à l'article 9 du présent CCTP.

Les prestations attendues comprennent une partie à bons de commande portant sur les repas institutionnels pris au sein restaurant *la Rapière* attenant au restaurant self, sur la livraison de repas auprès des élèves et de la direction et sur une prestation de collations.

Le marché n'est pas alloti, il ne comporte pas d'option.

Article 3. Variation des flux de formation

3.1 Variations annuelles

L'ÉNAP dispense des *formations statutaires préalables à la titularisation* (formation initiale) basées sur le principe de l'alternance. Les élèves alternent donc entre des cycles de présence sur le site et des stages en établissements et services pénitentiaires. Les plans de charge de l'École sont irréguliers d'une année sur l'autre. Les durées de formation varient, de plus, en fonction des différentes filières de formation (personnels de surveillance, personnels d'insertion, personnels de direction).

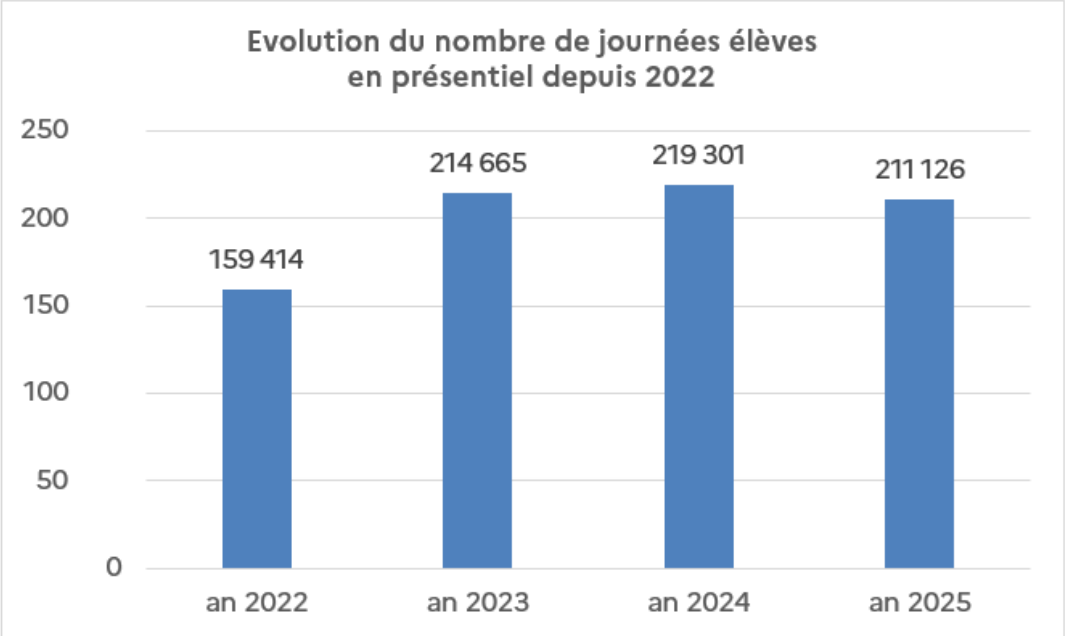
Les formations d'accès à une fonction et les formations tout au long de la vie (formation continue) sont dispensées tout au long de l'année. Le nombre de stagiaires formés est également variable d'une année sur l'autre.

La présence des élèves sur le site de l'ÉNAP est comptabilisée en termes de nombre jours élèves (NJE). Un NJE correspond à la présence durant une journée d'un élève ou stagiaire sur le site de l'École.

Le nombre de NJE est, pour les raisons évoquées, fluctuant d'une année sur l'autre.

Depuis 2020, l'École a développé des sessions de formation à distance (FàD) dans le cadre des *formation statutaire préalable à la titularisation* et pour certaines formations tout au long de la vie. Ces formations à distance peuvent avoir pour effet premier de réduire momentanément le nombre d'élèves physiquement présents sur site.
Néanmoins, durant les sessions de formation à distance, il est proposé aux élèves en *formation statutaire préalable à la titularisation* qui ne possèdent pas de logement ou de pied-à-terre en France hexagonale d'effectuer leur session de FàD depuis leur hébergement de l'École. Dans ce cas, ces élèves conservent l'accès au restaurant dans les mêmes conditions que lors des sessions de formation *in situ*.

A titre d'information, est mentionné ci-dessous le nombre de journées élèves sur le site de l'École depuis 2022.

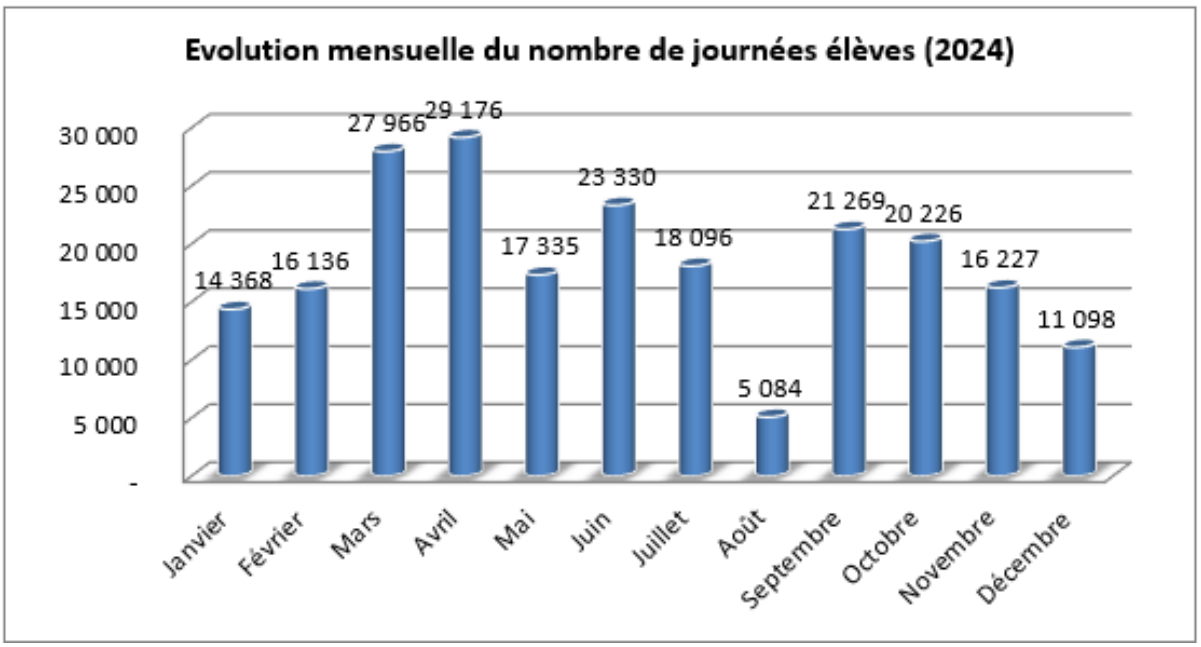


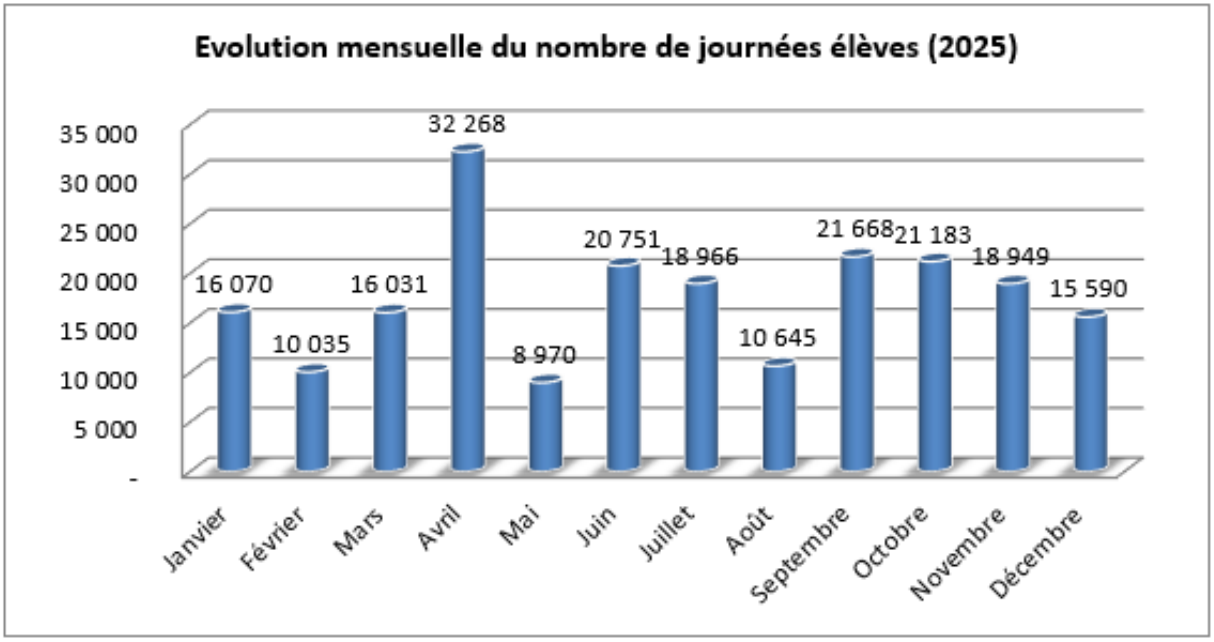
ATTENTION : Les chiffres présentés au présent article doivent uniquement permettre aux candidats d'estimer au mieux leur futur chiffre d'affaires. Ils ne fixent et ne garantissent aucun seuil minimum de prestation au bénéfice du titulaire. La responsabilité de l'École ne saurait être engagée en cas de non-atteinte par le titulaire de son chiffre d'affaires prévisionnel au seul motif que le nombre de convives accueillis se serait révélé être inférieur aux chiffres présentés au présent article.

3.2 Variations mensuelles

Au cours de l'année civile, la présence des élèves et stagiaires varie également d'un mois sur l'autre en fonction de la présence ou non sur le site des différentes promotions en cours de formation.

A titre d'illustration, est mentionné ci-dessous le détail mensuel du nombre de journées élèves présents sur le site de l'École en 2024 et 2025.





La capacité hôtelière actuelle de l'École est de 1.750 élèves et stagiaires présents simultanément. Elle ne préjuge pas des effectifs réellement accueillis sur site.

ATTENTION : Les chiffres présentés au présent article doivent uniquement permettre aux candidats d'estimer au mieux leur futur chiffre d'affaires. Ils ne fixent et ne garantissent aucun seuil minimum de prestation au bénéfice du titulaire. La responsabilité de l'École ne saurait être engagée en cas de non-atteinte par le titulaire de son chiffre d'affaires prévisionnel au seul motif que le nombre de convives accueillis se serait révélé être inférieur aux chiffres présentés au présent article.

3.3 Fréquentation du restaurant self

La fréquentation du restaurant self fluctue hebdomadairement, en fonction du nombre d'élèves et stagiaires présents sur le site, mais également quotidiennement en fonction d'éléments plus anecdotiques, tels que les départs massifs en fin de cycle de formation, la durée de la pause méridienne ou la météorologie.

Ci-contre est indiqué le nombre de repas pris au sein du restaurant pour les années 2024 et 2025.

	2024	2025
Petit déjeuner	13 895	10 591
Déjeuner	160 704	154 536
Diner	61 152	69 718
Total	**235 751**	**234 845**

A titre d'information complémentaire est mentionné en annexe n°3 le détail mensuel des repas pris par les élèves et stagiaires au sein du restaurant self et de la ferme de Trenque, sur l'année 2024, 2025 et le 1er semestre 2026.

ATTENTION : Les chiffres présentés en annexe n°3 doivent uniquement permettre aux candidats d'estimer au mieux leur futur chiffre d'affaires. Ils ne fixent et ne garantissent aucun seuil minimum de prestation au bénéfice du titulaire.

Le mode de prise en charge est différent dans l'actuel marché. A savoir :

- Subvention de l'École de 1 € pour le petit-déjeuner des élèves ;
- Prise en charge totale par l'École du déjeuner des élèves en formation initiale préalable à la titularisation et des stagiaires ;
- Prise en charge totale par l'École du dîner des stagiaires.

La modification des modalités de prise en charge par l'École dans le cadre du présent marché va entrainer une évolution de la fréquentation du restaurant par les élèves dans des proportions – à la hausse et à la baisse – qu'il n'est pas possible de projeter.

La responsabilité de l'École ne saurait être engagée en cas de non-atteinte par le titulaire de son chiffre d'affaires prévisionnel au seul motif que le nombre de convives accueillis se serait révélé être inférieur aux chiffres en annexe n°3.

3.4 Fréquentation des étudiants

Le flux des étudiants obéit, quant à lui, aux différents cycles de formation qui leur sont proposés au sein de leur structure respective et dont l'ÉNAP n'a pas communication.

A titre d'information, est mentionné ci-dessous le détail mensuel du nombre d'étudiants ayant accédé au restaurant self pour l'année universitaire 2024-2025 et 2025-2026.

Année 2024/ 2025 :

Couverts	sept.-24	oct.-24	nov.-24	déc.-24	janv.-25	févr.-25	mars-25	avr.-25	mai-25	juin-25	juil.-25	total
Etudiants Midi	2 035	2 488	2 030	1 534	1718	1590	1 258	754	665	443	20	14 535
Etudiants soir	73	121	67	75	0	0	64	34	10	4	1	449
total	2 108	2 609	2 097	1 609	1 718	1 590	1 322	788	675	447	21	**14 984**
nbre de jours ouvrés	21	23	19	21	22	20	21	21	19	20	22	229
fréq.quotidienne moyenne	100	113	110	77	78	80	63	38	36	22	1	**65**

Année 2025/ 2026 :

Couverts	sept.-25	oct.-25	nov.-25	déc.-25	janv.-26	févr.-26	mars-26	avr.-26	mai-26	juin-26	juil.-26	total
Etudiants Midi (dont boursie	1 694	1 513	1 733	1 346	1380	1093	1 572	748	736	689		12 504
Etudiants soir	25	46	85	53	69	60	62	46	83	101		630
total	1 719	1 559	1 818	1 399	1 449	1 153	1 634	794	819	790	0	**13 134**
nbre de jours ouvrés	21	23	20	22	22	20	22	21	19	21	22	233
fréquentation quotidienne	82	68	91	64	66	58	74	38	43	38	0	**56**

A noter que depuis le 1er mai 2026, le repas des étudiants a été fixé à 1 € pour tous. Cette décision gouvernementale a impacté positivement le nombre d'étudiants convives en mai et juin 2026 par rapport au mêmes mois de l'année 2025.

ATTENTION : Les chiffres présentés au présent article doivent uniquement permettre aux candidats d'estimer au mieux leur futur chiffre d'affaires. Ils ne fixent et ne garantissent aucun seuil minimum de prestation au bénéfice du titulaire. La responsabilité de l'École ne saurait être engagée en cas de non-atteinte par le titulaire de son chiffre d'affaires prévisionnel au seul motif que le nombre de convives accueillis se serait révélé être inférieur aux chiffres présentés au présent article.

Article 4. Définition des convives

Les catégories de personnes autorisées à accéder aux différents lieux de consommation gérés par le titulaire sont les suivantes :

4.1 Les élèves

Les *élèves* sont des personnels fonctionnaires ou contractuels suivant une formation statutaire préalable à la titularisation, suite à la réussite d'un concours, d'une liste d'aptitude, d'un examen professionnel ou d'un recrutement spécifique.

4.2 Les stagiaires

Les *stagiaires* sont des personnels fonctionnaires titulaires ou contractuels suivant une formation d'accès à une fonction ou une formation tout au long de la vie, suite à ou dans le cadre d'une future réorientation professionnelle.

4.3 Les stagiaires sportifs

Les *stagiaires sportifs* sont des personnels fonctionnaires ou contractuels suivant des formations spécifiques liées à la pratique du sport ou aux interventions opérationnelles.

4.4 Les intervenants ou FIO

Les *formateurs internes occasionnels* (FIO) ou *intervenants* sont des professionnels fonctionnaires ou des prestataires privés participant ponctuellement à la formation des élèves et stagiaires.

4.5 Les auditeurs de la classe Prépa-Talents

Pour encourager et diversifier l'accès à la fonction publique, une classe préparatoire intégrée dénommée *classe Prépa-Talents* est organisée au sein de l'École. Cette classe a pour mission de préparer les bénéficiaires aux concours externes de catégorie A⁺, A et B de l'administration pénitentiaire.

La sélection des candidats tient notamment compte de leurs ressources ou de celles de leurs parents, de leur motivation, du niveau d'excellence de leur cursus antérieur et de leur origine géographique. La classe comporte environ une quinzaine d'auditeurs chaque année.

4.6 Le personnel de l'École

Le personnel de l'École regroupe les fonctionnaires et contractuels en charge du fonctionnement quotidien de l'École. A ce jour, l'École compte près de 280 personnels.

4.7 Les étudiants

A proximité immédiate de l'École se situent plusieurs structures universitaires rattachées à l'université de Bordeaux. L'établissement Sud Management, situé en périphérie sud d'Agen, forme également des étudiants, notamment dans le domaine sanitaire et médico-social.

Ces étudiants ont accès au restaurant self, principalement à l'occasion du déjeuner mais également le soir.
Les étudiants n'ont, par contre, pas vocation à bénéficier de la cafétéria située au sein du bâtiment d'enseignement.

4.8 Les extérieurs

Le titulaire accueille prioritairement sur le site les convives énoncées aux articles précédents.

Néanmoins, à titre exceptionnel, il est autorisé à accueillir le personnel des forces de l'ordre et d'intervention suivantes :

- Les membres de la Police nationale d'Agen ;
- Les membres des polices municipales d'Agen et de Boé ;
- Les membres du groupement de Gendarmerie départementale de Lot-et-Garonne ;
- Les membres du service départemental d'intervention et de secours de Lot-et-Garonne ;
- Les membres du 48ème Régiment de Transmissions d'Agen.

L'Énap a autorisé également le conventionnement au bénéfice des apprentis du centre de formation des apprentis de l'université de Bordeaux et de leur formateurs.

Une convention tripartite (titulaire, bénéficiaire, Énap) établit les modalités d'accès de ces convives extérieures au sein du restaurant self. Le titulaire établit librement le prix de cette prestation Celle-ci ne figure donc pas au BPU du présent marché.

Ces extérieurs n'ont pas vocation à bénéficier de la cafétéria située au sein du bâtiment d'enseignement.

A ce jour, le titulaire actuel a signé des conventions avec les institutionnels suivants :

- Le groupement de Gendarmerie départementale de Lot-et-Garonne ;
- Le centre de formation des apprentis de l'université de Bordeaux ;
- Les personnels du pôle agenais de l'université de Bordeaux.

ATTENTION : Le titulaire s'engage, dans le cadre du présent marché, à poursuivre un conventionnement avec les institutionnels listés à l'alinéa ci-dessus aux conditions tarifaires qu'il établira. Il prendra attache avec ces partenaires dès notification du marché afin d'éviter toute rupture de prestation pour ces derniers.

Enfin, et sans conventionnement particulier, le titulaire accueille les personnes extérieures non-conventionnées invitées par les personnels de l'École dans le cadre de réunions thématiques au tarif qu'il établira librement en veillant à ce que ce prix soit raisonnable.

Article 5. Mise en œuvre de la restauration participative

La restauration est dite *participative*. Les élèves et stagiaires participent totalement ou partiellement au prix des repas ou voient leurs repas pris en charge par l'École en fonction de différentes modalités adoptées par le conseil d'administration de l'École.

Les élèves et stagiaires de l'École sont donc usagers et clients du restaurant :

- *L'usager* bénéficie d'un repas pris en charge intégralement par l'École.
- *Le client* participe totalement ou partiellement au prix du repas. Sa participation partielle est alors complétée d'une subvention de l'École et, sous certaines conditions, d'une subvention complémentaire du DRHAS (action sociale du ministère de la Justice) lors du dîner.

5.1 Restauration participative des différents publics

5.1.1 Les élèves en formation statutaire préalable à la titularisation

Les élèves en formation statutaire préalable à la titularisation participent à la prise en charge de leur repas de manière différente en fonction de leur cycle de formation.

(a) Lors du 1er cycle de formation initiale

Le 1er cycle de formation initiale est celui qui débute par l'intégration de la promotion sur le site de l'ÉNAP jusqu'au départ de celle-ci pour son premier stage en établissement ou service pénitentiaire. La durée de ce 1er cycle peut varier d'une promotion à l'autre, il dure généralement entre 4 et 6 semaines.

Lors de ce 1er cycle de formation, les trois repas journaliers consommés par les élèves sur le site de l'ÉNAP sont intégralement pris en charge par l'École.

(b) Lors des cycles de formation initiale suivants

Lors des autres cycles de formation sur le site de l'ÉNAP, les élèves participent partiellement ou totalement au prix des repas, comme suit :

(i) Lors du petit-déjeuner

A l'occasion du petit-déjeuner, les élèves bénéficient d'une subvention ÉNAP. Le montant de cette subvention est établi par délibération du conseil d'administration.
A titre d'information, le montant de la subvention ÉNAP était, au 1er janvier 2026, de 1 € TTC.

(ii) Lors du déjeuner

A l'occasion du déjeuner, les élèves bénéficient d'une subvention ÉNAP. Le montant de cette subvention est établi par délibération du conseil d'administration. Le montant de cette subvention n'est pas connu à ce stade de la procédure de mise en concurrence.

(iii) Lors du dîner

A l'occasion du dîner, les élèves bénéficient d'une subvention DRHAS (ministère Justice).
Une convention tripartite DRHAS de Toulouse / ÉNAP / titulaire en charge de la gestion du restaurant du campus établit les modalités de subvention à l'occasion de ce repas.
A titre d'information, le montant de la subvention DRHAS était, au 1er janvier 2026, de 1,62 € TTC.

(c) Lors des congés annuels des élèves sur site

Les élèves ont vocation à être hébergés et restaurés sur site lors de leurs périodes de congé annuel, s'il le souhaitent. A cette occasion, l'élève prend en charge l'intégralité de ses repas, sans qu'il puisse bénéficier d'aucune subvention de la part de l'ÉNAP ou du DRHAS.

5.1.2 Les stagiaires titulaires en formation statutaire, en formation continue ou en formation professionnelle tout au long de la vie

Ces stagiaires participent à la prise en charge complète du petit-déjeuner.
Le déjeuner et le dîner consommés par les stagiaires sur le site de l'ÉNAP sont intégralement pris en charge par l'École.

5.1.3 Les auditeurs de la classe Prépa-Talents

Les trois repas journaliers consommés par les auditeurs de la classe Prépa-Talents sur le site de l'ÉNAP sont intégralement pris en charge par l'École.

5.2 Périmètre de la participation financière

La participation des élèves et stagiaire s'applique durant l'intégralité de chaque cycle de formation, week-end compris.

Lorsque l'élève ou le stagiaire se trouve en situation de congés, il ne bénéficie plus d'aucune prise en charge de restauration par l'École. Sa participation financière s'étend donc, dans ce cas de figure, à l'ensemble des repas, sans qu'il puisse bénéficier d'aucune subvention de la part de l'ÉNAP ou du DRHAS.

5.3 Modalités de révision de la subvention Énap et DRHAS

Les modalités de fixation de la subvention Énap sont établies par délibération du conseil d'administration de l'ÉNAP.
Le montant de la subvention DRHAS est communiqué chaque année à l'ÉNAP.

ATTENTION : Ces modalités sont susceptibles de varier pendant l'exécution du présent marché. Il est expressément convenu que le titulaire devra prendre en compte ces nouvelles modalités et les mettre en œuvre dans les délais qui lui seront notifiés, sans qu'aucune indemnité de quelque nature que ce soit ne puisse être réclamée par lui.

Article 6. Politique de sécurisation du site

l'École met en œuvre une politique de sécurisation de son campus. Un portail véhicule ainsi qu'un tourniquet personnels ont été créés à l'arrière du restaurant self et permettent l'accès au site depuis le parking du restaurant.

Le titulaire a en charge la gestion des accès du portail véhicules du parking du restaurant. Il s'assure que tous les véhicules sollicitant leur accès au sein de ce parking ont vocation à pénétrer dans l'enceinte.

Les personnels du titulaire sont soumis au port d'un badge d'identification. Les modalités de port de ce badge sont définies par note de service de l'École. Le titulaire s'assure de la stricte application de ces modalités auprès de son personnel.

A ce jour, les modalités relatives aux personnels du prestataire en charge de la restauration sont les suivantes :

- Les agents en CDI détiennent un badge actif (blanc et anonyme) leur permettant l'accès piéton par les tourniquets et l'accès PMR s'ils en font la demande (avec justificatif). De plus ce badge leur permet d'accéder aux différents parkings présents à l'intérieur et à l'extérieur du site de l'École. Ils possèdent également un badge d'identification ROSE avec photo qui doit être porté en permanence de manière visible, hors du restaurant.
- Les agents en CDD ou en intérim reçoivent un badge actif anonyme sans photo, permettant l'accès au site de manière autonome pour la durée de la mission. Ils se voient également remettre un badge passif ROSE avec mention *PRESTATAIRE,* qui doit être porté en permanence de manière visible, hors du restaurant.

ATTENTION : Ces modalités sont susceptibles de varier pendant l'exécution du présent marché. Il est expressément convenu que le titulaire devra prendre en compte ces nouvelles modalités et les mettre en œuvre dans les délais qui lui seront notifiés, sans qu'aucune indemnité de quelque nature que ce soit ne puisse être réclamée par lui.

Article 7. Chantier d'extension de l'École

L'augmentation notable du nombre d'élèves et stagiaires formés par l'École ces dernières années a entrainé la saturation du site. Le Gouvernement a annoncé, fin 2017, l'extension de l'École sur son propre site et va consacrer 60 M€ sur la période 2018-2027 pour la réalisation de cette extension.

L'agence publique pour l'immobilier de la Justice (APIJ) a été désignée maître d'ouvrage de ce chantier.

A ce stade, les phase 1 et 2 de ce projet ont été réalisées. Les travaux de la phase 3 ont débuté le 1er mars 2026 et doivent se poursuivre jusqu'à la fin de l'année 2027.

ATTENTION : Ce chantier peut perturber le fonctionnement normal de l'École qui poursuivra son offre de formations durant ces travaux. Il est expressément convenu que le titulaire devra prendre en compte l'existence de ce chantier et s'adapter en tant que de besoin afin d'assurer intégralement les prestations prévues au présent CCTP. Aucune compensation financière ne pourra être exigée de la part du titulaire compte-tenu des dysfonctionnements, nuisances, désagréments ou éventuelle baisse de la fréquentation du restaurant et autres lieux de consommation impactés par l'exécution de ces travaux.

TITRE 2 : Locaux, matériels et systèmes informatiques

Article 8. Les locaux et structures mis à disposition

Le restaurant *self* est composé d'une salle de restauration de 630 places, d'une cuisine équipée, de réserves, ainsi que de trois bureaux.
La salle de restaurant *la Rapière* possède une capacité maximale de 40 places assises. Elle est modulable.
La cafétéria se situe au rez-de-chaussée du bâtiment d'enseignement.
Le rez-de-chaussée de la ferme de Trenque comprend un bar, une salle de convivialité, une réserve, un bureau, un sanitaire.
Le plan du restaurant self est versé en annexe n° 2.

Le titulaire fera établir lors de son installation un état des lieux d'entrée pour chacun des locaux mis à sa disposition, par constat d'huissier. Cet état des lieux est à la charge du titulaire.

Le titulaire devra, au terme du marché, remettre sans délai à l'ÉNAP les locaux et les installations dans une situation a minima équivalente à celle existante lors de son installation et établie par le constat d'huissier d'état des lieux d'entrée.

L'ÉNAP garantit au titulaire, pendant toute la durée du marché et pour les besoins de l'exécution des prestations, l'utilisation paisible et continue des locaux, installations, agencements, équipements, matériels, mobiliers, vaisselle et ustensiles dont le titulaire usera avec le même soin que s'ils étaient sa propriété et conformément aux normes et règlements ainsi qu'aux prescriptions des fabricants.

L'ÉNAP conserve un droit d'accès et d'intervention complet sur l'ensemble des locaux mis à disposition sans que le titulaire ne puisse s'y opposer. Ce droit d'accès et d'intervention concerne notamment les opérations de maintenance préventive et curative à la charge de l'ÉNAP ou d'installations des systèmes d'information de l'École.

Le titulaire informe, dès la notification du marché, la commission de sécurité de la commune de Boé de son installation sur le site de l'ÉNAP.

Le titulaire dispose des locaux à titre précaire sans occupation privative. Il ne peut y faire des travaux d'aménagement, sauf autorisation préalable écrite de l'ÉNAP. Le titulaire est réputé avoir une connaissance parfaite des lieux.

L'ÉNAP se réserve le droit d'effectuer tous les travaux et aménagements éventuels qu'elle juge nécessaire.
En cas de travaux impactant les locaux mis à disposition du titulaire, ce dernier et l'ÉNAP conviennent d'un mode d'organisation permettant de maintenir la bonne exécution du marché notamment en matière d'hygiène et de sécurité.
ATTENTION : Aucune compensation financière ne pourra être exigée de la part du titulaire en cas de travaux impactant les locaux mis à sa disposition.

La cafétéria et la Ferme de Trenque bénéficient du Wifi gratuit à destination des convives. Le restaurant self ne bénéficie pas du Wifi. Le titulaire n'a pas vocation à fournir cette prestation de service.

ATTENTION : Aucune compensation financière ne pourra être exigée de la part du titulaire en cas de valorisation des locaux par le titulaire pendant la durée du marché.

Article 9. Redevance pour occupation du domaine public

Le titulaire verse une redevance d'occupation du domaine public (RODP) à l'École en contrepartie du droit d'occuper le domaine public de l'État.

La RODP est déterminée en fonction d'une part fixe et d'une part variable :

- La part fixe est fixée à 12.000 € TTC par an ;
    - La part fixe est fixée à 6.800 € pour l'année 2027 (à compter du 05 juin 2027) ;
    - La part fixe est fixée à 5.200 € pour l'année 2032 (jusqu'au 04 juin 2032) ;
- La part variable est établie à 2 % du chiffre d'affaires annuel réalisé sur le site par le titulaire.

Le candidat établit dans son offre les montants prévisionnels de la RODP due à l'École, pour la durée du marché, par année civile.

Conformément aux dispositions de l'article L2125-4 du code général de la propriété des personnes publiques (CG3P), la redevance fixe due pour l'occupation ou l'utilisation du domaine public par le bénéficiaire d'une autorisation est payable d'avance et annuellement avec la possibilité de se libérer par le versement d'acomptes.

Le titulaire fournit à l'École, pour le 1er février de chaque année, la méthode de calcul ainsi que le montant de la RODP *part variable* de l'année précédente. Des modalités différentes sont prévues pour la redevance 2032.

Une convention d'occupation spécifique est signée entre le titulaire et l'ÉNAP avant la mise en œuvre du présent marché.

Article 10. Le système d'informations au bénéfice des convives

Le candidat propose un système d'information auprès du public, sous forme d'un applicatif informatique téléchargeable gratuitement et ou sous format web, proposant un certain nombre d'informations à destination des convives.
Ces informations regroupent, idéalement, les items suivants :

- Les menus de la semaine au sein du restaurant *self* et du snacking ;
- La présence d'allergènes dans les menus proposés ;
- Un moyen d'expression sur l'offre alimentaire et sa qualité ressentie.

Cette application peut intégrer d'autres fonctions qui seront décrites dans l'offre du candidat.

L'application devra être opérationnelle dans les trois mois suivants la date de début d'exécution du présent marché.

Article 11. Le système d'encaissement

11.1 Les différents modes de paiement

Les prestations proposées aux différents convives peuvent faire l'objet de différents modes de paiement :

- Paiement sur facture mensuelle pour les prestations de restauration du restaurant self prises en charge par l'École ;
- Paiement sur facture mensuelle des subventions accordées à certains repas et prises en charge par l'École ou le DRHAS ;
- Paiement direct par le convive de la prestation qui lui échoit ;
- Paiement direct par le convive qui souhaite améliorer l'offre de prestations prise en charge par l'École, par l'ajout d'un ou plusieurs éléments ;
- Paiement direct par le personnel de l'École pour la part financière de la prestation qui lui échoit ;
- Paiement direct par l'étudiant pour la part financière de la prestation qui lui échoit ;
- Paiement direct par le convive extérieur pour la part financière de la prestation qui lui échoit ;

11.2 Le système de caisse

Compte-tenu de ces différents cas, le titulaire doit se doter d'un système informatique, dit « *de caisse* », permettant de mettre en œuvre les différentes méthodes de prise en charge financière actuelles présentées en annexe n° 4 pour l'ensemble des publics accueillis et prendra à sa charge les éventuels équipements et logiciels nécessaires à la mise en place de ce système d'encaissement.

Ce système de caisse de l'ÉNAP a été élaboré par la société *Cash Systèmes Industrie* (CSI) – Technoparc Epsilon 1 – 316 rue Isaac Newton 83700 SAINT RAPHAEL- Le recours à cette société spécialisée qui a spécifiquement élaboré le système de caisse actuel de l'École est fortement recommandé pour des raisons évidentes d'opérationnalité, mais ce recours n'est pas une condition *sine qua non*. Tout système opérationnel équivalent est autorisé, à charge pour le candidat d'en attester l'opérationnalité dans le cadre de son offre.

11.2.1 Flux et échanges de données

Bien que non connectés directement, le système d'informations de l'ÉNAP et celui du titulaire devront échanger des données par Webservice (de préférence), sFtp ou autre. Techniquement, le seul vecteur de transfert de données est l'Internet public car l'ÉNAP ne peut ouvrir de flux depuis son propre réseau Internet.

Le système d'informations du titulaire doit permettre notamment :

- D'intégrer et de mettre à jour des comptes pseudonymisés (l'identifiant utilisé sera le CSN) et leurs droits à repas ;
- Enregistrer le passage des convives par lecture du CSN de badges *desfire* EV1, EV2 ou EV3 ;
- Facturer aux convives leur reste à payer éventuel ;
- Facturer à l'ÉNAP le nombre de repas pris par les élèves, stagiaires, intervenants, et auditeurs de la classe Prépa-Talents.

Le titulaire fournit mensuellement un listing comprenant les matricules des convives (sur la base des CSN) ayant pris un repas facturé à l'ÉNAP. Ce listing mentionnera, à minima, les informations suivantes :

- Le numéro CSN du badge lu ;
- La date du repas ;
- Le type de repas (petit-déjeuner, déjeuner, dîner) ;
- La qualité du convive (élève ou stagiaire, sportif, intervenant, personnel Énap [avec ou sans subvention], étudiant) ;

L'annexe n° 4 intitulée *Diagramme du SI Énap et du SI restauration* détaille le diagramme des flux entre les deux systèmes d'informations.

ATTENTION : La compatibilité du système de caisse et la garantie que le titulaire soit en mesure d'en assurer un parfait fonctionnement conforme aux souhaits de l'ÉNAP est une condition sine qua non de l'attribution du marché.

11.2.2 Infrastructure et règles de sécurité

Le titulaire fournit, pour l'envoi et la réception de données des Webservices REST.
L'accès au Webservice doit être assujetti à une authentification.

Tous les flux d'administration doivent être chiffrés par des procédés fiables (SSH, SSL, IP sec, etc.), garantissant la confidentialité et l'intégrité des données.

Les mots de passe doivent satisfaire aux contraintes de complexité tel que défini dans la délibération n° 2022-100 du 21 juillet 2022 de la commission nationale de l'informatique et des libertés (CNIL) portant adoption d'une recommandation relative aux mots de passe et autres secrets partagés.

L'ÉNAP privilégie la mise en place de solution de type MFA (authentification multi facteurs ou l'utilisation de certificats clients (la clef privé devra être protégée sur un matériel adéquat).

Le candidat fournira dans sa réponse la nomenclature des Webservices ainsi que les règles de sécurité informatique qu'il compte mettre en place.

ATTENTION : La compatibilité du système de caisse et la garantie que le titulaire soit en mesure d'en assurer un parfait fonctionnement conforme aux souhaits de l'ÉNAP est une condition sine qua non de l'attribution du marché.

11.2.3 Mise en œuvre des interconnexions

L'ÉNAP met à disposition du titulaire trois paires de fibres optiques ainsi qu'une liaison en cuivre (Catégorie 6). Voir l'annexe 5 *: Interconnexions fournies par l'ÉNAP*.

Le titulaire fait son affaire de la fourniture des équipements actifs tels que les convertisseurs fibre optique vers le RJ45 ou les commutateurs et en assurer la maintenance. La connexion Internet éventuelle est à sa charge.

Le titulaire proposera, au plus tard 14 jours calendaires après la notification du présent marché, la tenue d'un premier atelier dédié aux systèmes d'informations avec les interlocuteurs techniques compétents et notamment son sous-traitant.
Des réunions hebdomadaires seront rapidement planifiées avec le département des systèmes d'informations (DSI) de l'ÉNAP, notamment afin :

- D'étudier l'interconnexion ;
- D'envisager les développements sur le SI du restaurant, si nécessaire ;
- D'envisager les modifications sur le SI de l'ÉNAP, si besoin ;
- De mettre en œuvre des tests ;
- D'envisager la méthode de mise en production.

L'ensemble de ces tests devront être effectués avant le vendredi 21 mai 2027 afin de s'assurer d'une parfaite opérationnalité des systèmes d'information et de leur interconnexion avant la date d'entrée en vigueur du présent marché.

ATTENTION : Au cours du présent marché, le système informatique d'accès aux hébergements pourra être modifié, si besoin. Cette modification pourrait impacter la carte dont bénéficie les élèves et stagiaires et qui regroupe sur un même support l'accès à l'hébergement et à la restauration. Il est expressément convenu que le titulaire devra prendre en compte ces nouvelles modalités et modifier le cas échéant, à sa charge, son système de caisse dans les délais qui lui seront notifiés afin de répondre aux nouveaux besoins de l'École.

11.2.4 Compatibilité avec la carte Aquipass

Dans le cadre de l'amélioration de l'accueil des étudiants sud-agenais, le candidat étudie, en lien avec son prestataire du système de caisse, une compatibilité de ce dernier avec la carte Aquipass des étudiants. Cette compatibilité doit permettre de reconnaitre – par lecture de la carte Auipass – le statut d'étudiant ainsi que le statut de boursier de l'intéressé et le paiement du repas.

Le candidat précise dans son mémoire technique sa capacité à mettre en œuvre cette compatibilité et les délais de mise en œuvre.
A défaut, il précise les modalités d'identification et de paiement des étudiants convives du restaurant.

Article 12. Le gros matériel d'équipement

L'ÉNAP met à disposition du titulaire du gros matériel (installations frigorifiques de cuisine, meubles, matériel de cuisson) en bon état général de fonctionnement.

Le *gros matériel d'équipement* s'entend des équipements de cuisine fixes, fixés au bâtiment en service normal, et des accessoires inclus nécessaires à leur fonctionnement, même si ceux-ci ne sont pas fixés. Cette mise à disposition est faite à titre précaire pour la durée du marché.

Dans les 15 jours suivant la date de début du marché, un inventaire contradictoire du gros matériel est établi par le titulaire. Il devient alors pièce contractuelle pour l'entretien et la maintenance des matériels, ainsi que pour la remise des installations en fin de marché. Les modalités et frais d'établissement de cet inventaire sont à la charge du titulaire.

Le titulaire prend les locaux en l'état. Il en assure le nettoyage, la maintenance préventive et curative et le cas échéant l'équipement ou le rééquipement. A cet égard, il est convenu que le titulaire fait son affaire de la fourniture, de l'entretien et de l'éventuel renouvellement des équipements et installations nécessaires à l'exécution des prestations objet du présent marché, dans les conditions fixées à l'article 14.2 du présent CCTP.

ATTENTION : Il est expressément convenu que le gros matériel d'équipement mis en place par le titulaire en cours de marché deviendra à l'échéance de ce dernier la propriété de l'ÉNAP sans qu'aucune indemnité de quelque nature que ce soit ne puisse être réclamée par le titulaire auprès de l'École.

Les éventuels achats de gros matériel d'équipement — en renouvellement de l'existant ou en supplément — doivent faire l'objet d'une validation préalable et formalisée de la part de l'ÉNAP. Dans les 15 jours suivant la livraison du nouveau matériel ou équipement, le titulaire en informe l'ÉNAP afin de voir mis à jour l'inventaire.

Le titulaire doit, à la fin du marché, laisser dans les locaux utilisés un équipement et un matériel identique à celui correspondant aux derniers inventaires contradictoires établis au cours du marché. Les équipements et matériels manquants seront évalués à leur prix neuf de remplacement et resteront à la charge du titulaire.

Article 13. Le petit matériel d'équipement

L'ÉNAP met à disposition du titulaire du petit matériel et de petites fournitures.

Dans les 15 jours suivant la date de début du marché, un inventaire contradictoire du petit matériel est établi par le titulaire. modalités et frais d'établissement de cet inventaire sont à la charge du titulaire.

Le titulaire assure à ses frais le remplacement ou le renouvellement du petit matériel dans la même gamme ou dans une gamme similaire. La liste du matériel renouvelé est remise une fois par an à l'ÉNAP afin de mettre à jour l'inventaire. L'ensemble du petit matériel reste la propriété de l'ÉNAP sans qu'aucune indemnité de quelque nature que ce soit ne puisse être réclamée par le titulaire.

Le titulaire doit, à la fin du marché, laisser dans les locaux utilisés le petit matériel et petites fournitures correspondant au dernier inventaire établi. Les petits matériels et fournitures manquants seront évalués à leur prix neuf de remplacement et resteront à la charge du titulaire.

La fourniture intégrale et le réassort autant que de besoin de la vaisselle, couverts et plateaux nécessaires au fonctionnement des différentes structures est à la charge du titulaire.

Article 14. Investissements durant l'exécution du marché

14.1 Investissements réalisés par l'ÉNAP

En parallèle des travaux d'extension de l'ÉNAP, exposés à l'article 7 du présent CCTP, l'École a entamé depuis 2019 une politique de valorisation du restaurant.

Un vaste projet de modernisation a été programmé sur plusieurs années et a visé essentiellement les trois objectifs suivants :

- Le changement de la laverie ;
- La restructuration spatiale de la distribution ;
- La réfection des chambres froides.

La réalisation de ces travaux a été le suivant :

- La laverie a été intégralement changée en 2019 ;
- La réfection des chambres froides a été réalisée en 2022 ;.
- La restructuration spatiale a été réalisée en 2023.

En cinq ans, l'École aura investi 2 M € dans son restaurant afin d'améliorer son fonctionnement ainsi que le confort de travail du personnel de restauration.

L'École souhaite bénéficier de l'expérience de son titulaire en termes de conseils, notamment si ce dernier estime utile d'envisager, au cours du présent marché, d'autres opérations d'investissement structurel du restaurant.

14.2 Investissements réalisés par le titulaire

Outre les investissements définis par l'article précédent, et conformément à l'article 12 du présent CCTP, le titulaire fait son affaire du renouvellement des équipements et installations nécessaires à l'exécution des prestations objet du présent marché.

A cette fin, il établit pour chaque investissement supérieur à 5.000 € un plan d'amortissement pluriannuel. L'ensemble de ces plans d'amortissement devront être remis à l'ÉNAP, au plus tard le 1er mars 2032, afin d'établir le montant total de la valeur nette comptable de ces investissements au 04 juin 2032. Ce montant sera à acquitter par le futur titulaire du prochain marché (2032-2037) au bénéfice du titulaire du présent marché (2027-2032).

Dans le cadre du présent marché, le montant de la valeur nette totale des investissements réalisés est de 2.669,91 € (deux mille six cent soixante-neuf €uros et quatre-vingt-onze centimes). Ce montant a été transmis à l'ÉNAP, le 04 août 2026, par le prestataire actuel. Il sera à acquitter par le titulaire du présent marché auprès de la société SODEXO Ministères et Institutions.

Date analyse : 30.06.2026 Portefeuille des immobilisations - 01 Compta-Group
Date de création: 23.06.2026 2

Société	Dom.activité	Postedubilan	ComptedebilanCAP	Catégorieimmo.
015		8000000	21501100	OFINEW15

Immobilis.	N°S.	Mise serv.	Désignation de l'immobilisation	ValAcquis	Amo.cumul	Val.cpt.	Dev.
4560	0	13.12.2023	DOTATION VAISSELLE PETIT MATERIELS - ENAP	17.748,92	15.079,01-	2.669,91	EUR
* Catégorie d'immobil. OFINEW15			Petit eqmt cuisine	17.748,92	15.079,01-	2.669,91	EUR

TITRE 3 : Périmètres d'exécution des prestations

Article 15. Description générale des prestations

15.1 Le restaurant *self*

Le titulaire assure la restauration des convives au sein du restaurant *self*. Le service est organisé suivant un principe de préparation en liaison chaude et de consommation en self-service. La prestation comprend trois repas par jour : le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner, conformément aux modalités précisées dans le CCAP et le présent CCTP.

Le titulaire y propose une formule snacking à emporter ou à consommer sur place complémentaire des formules traditionnelles proposées au sein du restaurant self.

15.2 La vente à emporter *collect*

Le titulaire propose également un service de vente à emporter baptisée *collect* sur la base d'un repas servi au sein du self. Cette prestation a pour but de proposer une alternative de consommation aux convives hors du restaurant self tout en garantissant la parfaite maitrise des contraintes d'hygiène induites ainsi que les enjeux environnementaux par l'utilisation de contenants et de couverts biodégradables.
Le candidat présente dans son offre son programme *collect* ainsi que le périmètre et les modalités de déploiement de cette prestation. Celle-ci pourront être modifiées à la demande de la direction de l'École et feront l'objet d'une validation formelle préalable avant mise en œuvre effective.

La prestation *collect* devra être opérationnelle, au plus tard, le 1er janvier 2028.

15.3 La cafétéria

Le titulaire assure la gestion de la *cafétéria* qui se trouve au rez-de-chaussée du bâtiment d'enseignement. La cafétéria doit offrir, a minima, un service de boissons chaudes et froides, des viennoiseries ou produits similaires.

Le titulaire peut y proposer une offre de petit-déjeuner *express*, en complément du petit-déjeuner proposé au sein du restaurant self, à la condition que cette offre soit proposée à un tarif a minima 1,5 fois plus cher que le coût client du petit-déjeuner.

Le titulaire pourra proposer, après accord de la direction de l'École, toute autre prestation complémentaire au sein de la cafétéria.

Ces prestations sont payées directement au titulaire par les consommateurs.

ATTENTION : Il est expressément convenu que la direction de l'École pourra procéder à la fermeture, temporaire ou définitive, de la cafétéria si elle l'estime justifiée, sans qu'aucune indemnité de quelque nature que ce soit ne puisse être réclamée par le titulaire.

15.4 La Rapière

L'École accueille très régulièrement des délégations françaises ou étrangères qu'elle convie à déjeuner. Ce moment de convivialité doit permettre au titulaire de faire connaitre son savoir-faire culinaire. Celui-ci participant pleinement au succès de ces visites institutionnelles.

Le titulaire assure une prestation de restauration spécifique à l'occasion de déjeuners institutionnels qui relèvent plus de la restauration gastronomique classique que de la restauration collective. Le titulaire accorde donc une attention toute particulière à cette prestation.

Quatre types de menus saisonniers sont proposés par le titulaire :

- Une formule buffet froid (formule saisonnière) ;
- Une formule buffet chaud (formule saisonnière) ;
- Une formule *dégustation* (entrée, plat, fromage, dessert, eau minérale et gazeuse) ;
    - Format *fast* : plat + dessert ;
    - Format *smart* : entrée + plat + dessert ;
    - Format *lounge* : entrée + plat + fromage + dessert.

Le pain et l'eau sont inclus dans le prix de la formule.

La formule *dégustation* inclut un service à table.

La qualité et la saisonnalité des produits doivent être particulièrement mises en valeur.

Le titulaire propose quatre cartes saisonnières des menus *Dégustation*, déclinant pour chaque formule 5 menus différents, composée uniquement de poissons, de volaille, de coupes de viandes nobles et d'une garniture recherchée. Ces menus font l'objet d'une validation préalable et expresse de la part de la direction de l'École.

Le vin peut être exceptionnellement autorisé à l'occasion de ces repas. Le titulaire propose une carte des vins exclusivement issus des terroirs français.

Ces prestations sont proposées uniquement à l'occasion du déjeuner, à partir de dix convives pour les formules *buffet* et de quatre convives pour les deux autres formules. Aucune prestation *Rapière* n'est effectuée le week-end et les jours fériés.

Cette prestation s'établit sur bon de commande spécifique.

La Rapière peut également être utilisée pour accueillir des cérémonies pour des publics peu nombreux. Le titulaire veille à mettre, à ces occasions, la salle dans sa configuration spécifique *cérémonie*.

15.5 La Ferme de Trenque

La ferme de Trenque est le seul bâtiment préexistant à l'École lors de son implantation. Elle reste donc l'un des bâtiments emblématiques de l'École.

Ce bâtiment est accessible 24H/24 par les élèves. Elle propose des salles informatiques en livre service à l'étage. Le rez-de chaussée est configuré en espace de restauration. Les élèves peuvent librement venir s'y restaurer sans avoir l'obligation de consommer les produits proposés par le titulaire.

La direction souhaite, dans sa politique de dynamisation de la vie de campus, utiliser la ferme de Trenque pour en faire un lieu de convivialité notamment le soir et le week-end.

Les personnels de l'École en charge de la culture ou de l'événementiel ont vocation à organiser, en collaboration directe avec le titulaire, des animations festives ou culturelles au sein de la ferme de Trenque au profit du personnel et des élèves en formation.

Le candidat propose dans son offre un programme de dynamisation de la ferme de Trenque par une programmation culinaire occasionnelle et par l'organisation de tout évènement susceptible de fédérer les élèves autour d'une activité de cohésion. Des offres autour des évènements sportifs télédiffusés ou de jeux de sociétés pourraient être un axe fort à mettre en œuvre.
Ces prestations sont payées directement au titulaire par les consommateurs.

L'École a sollicité le collectif bordelais CANCAN afin de diagnostiquer le potentiel d'utilisation de la ferme de Trenque. Le titulaire aura vocation à travailler, voire à soutenir financièrement le projet codéveloppé avec le collectif CANCAN : Accueil - Collectif Cancan

ATTENTION : Il est expressément convenu que la direction de l'École pourra procéder à la fermeture, temporaire ou définitive, de la ferme de Trenque si elle l'estime justifiée, sans qu'aucune indemnité de quelque nature que ce soit ne puisse être réclamée par le titulaire.

15.6 Les collations

Le titulaire propose une prestation *collations* incluant boissons chaudes et fraiches, viennoiseries, assortiment de fruit, entremets et autres produits similaires à l'occasion des différentes manifestations pédagogiques ou institutionnelles se déroulant au sein de l'École. Ces manifestations peuvent rassembler jusqu'à un millier de personnes.

Cette prestation s'établit sur bon de commande spécifique.

Plusieurs gammes de collations peuvent être proposées par le titulaire afin de répondre à différents niveaux qualitatifs de prestations attendues, notamment :

- Une offre *cérémonie* permettant de répondre à un nombre important de convives ;
- Une offre *sélect* répondant à une prestation plus haut de gamme, dédiée aux accueils institutionnels.

Le candidat distingue ces différentes gammes de collations dans son offre.

NB : la prestation *collation* n'est pas établie à titre exclusif au bénéfice du titulaire. L'ÉNAP se réserve le droit et la possibilité de recourir aux services de tiers pour lui fournir une prestation similaire ou équivalente à celle définie par le présent article.

15.7 Les livraisons

15.7.1 Les livraison *élèves*

Le titulaire propose une prestation *livraison élèves* au bénéfice des élèves de l'École. Cette prestation a notamment pour but de permettre *une livraison du petit déjeuner, du déjeuner et du diner* auprès d'élèves et stagiaires qui se trouveraient temporairement dans l'incapacité de se rendre au sein du restaurant self ou de la ferme de Trenque. Le cas concret de mise en œuvre de cette prestation *livraison élèves* est celui d'un isolement temporaire d'élèves au sein de leur hébergement, notamment pour raisons sanitaires.
Cette prestation se différencie donc d'une simple offre à emporter dans laquelle le convive récupère lui-même son repas.

Il est rappelé que les élèves n'ont pas vocation à prendre leur repas au sein des hébergements. La livraison de repas auprès des élèves relève donc d'une exception au principe général et, à ce titre, ne peut être décidée que par la direction de l'École. Les élèves et stagiaires ne pouvant directement solliciter cette prestation auprès du titulaire.

ATTENTION : Si elle est mise en œuvre, cette prestation doit être assurée par le titulaire même lors des congés pédagogiques, tels que définis à l'article 16 du présent CCTP, ainsi que lors des fermetures exceptionnelles week-end autorisées par la direction, définies à l'article 17.3 du présent CCTP.

A ce titre le titulaire propose :

- Une formule petit-déjeuner ;
- Une formule déjeuner ;
- Une formule diner.

Ces formules peuvent être froides en fonction en de la composition du repas et/ou de la saison ou être facilement réchauffable par micro-ondes.

Cette prestation s'établit sur bon de commande spécifique.

15.7.2 Les livraisons *traiteur*

Le titulaire propose une prestation *livraison traiteur* au bénéfice de la direction de l'École. Cette prestation a notamment pour but de proposer un déjeuner froid ou à réchauffer conçu et élaboré afin d'être livré et consommé hors du restaurant.

Le cas concret de mise en œuvre de cette prestation *livraison traiteur* est celui d'un repas pris en commun au sein du bâtiment d'enseignement par les membres d'un jury de sélection ou de validation pédagogique.

Le vin n'est pas autorisé à l'occasion de ces repas.

Le titulaire propose quatre cartes saisonnières des menus *traiteurs*.

Cette prestation s'établit sur bon de commande spécifique.

NB : Conformément au règlement intérieur de l'École, l'interdiction de consommer de l'alcool est absolue sur le campus sauf exceptions autorisées par le présent CCTP ou par la direction à l'occasion de moments institutionnels ou solennels.

Aucune boisson alcoolisée ne peut être servie ou consommée au restaurant self, à la cafétéria, à la ferme de Trenque et de manière générale sur l'ensemble du campus de l'École. La notion de *boisson sans alcool* retenue est celle définie par l'article L3321-1 du code de la santé publique.

Le vin n'est autorisé à l'occasion des repas pris au sein de la Rapière qu'à la demande spécifique de la direction.

Le titulaire veille tout spécialement à l'application stricte de cette interdiction et l'intègre dans son propre règlement intérieur.

Article 16. Période d'activité - Congés pédagogiques

L'École est ouverte toute l'année. Toutefois, des congés pédagogiques peuvent être décidés par la direction de l'École en fonction du plan de charge et du calendrier d'arrivée des promotions.

L'ÉNAP informe en fin d'année civile le titulaire des dates de congés pédagogiques établies pour l'année N+1.

Durant ces congés pédagogiques, il n'est sollicité aucune prestation de la part du titulaire, exception faite de l'éventuelle prestations *livraisons élèves* définies à l'article 15.7.1 du présent CCTP.

ATTENTION : L'ÉNAP peut, à tout moment, modifier la période des congés pédagogiques préalablement établie. Elle en informe le titulaire. Il est expressément convenu que le titulaire devra prendre en compte ces nouvelles modalités et les mettre en œuvre dans les délais qui lui seront notifiés, sans qu'aucune indemnité de quelque nature que ce soit ne puisse être réclamée par le titulaire.

Article 17. Horaires d'ouverture du restaurant self

17.1 Accès sans pré-inscription en semaine

La prestation est assurée du lundi au vendredi midi inclus sans pré-inscription préalable de la part des convives.

Les horaires d'ouverture minimale du restaurant self sont les suivants :

- **Du lundi au vendredi midi inclus**
  - Petit déjeuner 7h00 à 8h30
  - Déjeuner 11h30 à 13h30
  - Diner 18h30 à 20h30

  La fin de service (d'admission) est établie à 5 minutes avant l'heure de fermeture.

- **Du vendredi soir au dimanche inclus et jours fériés.**
  - Déjeuner 12h00 à 13h00
  - Diner 19h00 à 20h00

  La fin de service (d'admission) est établie à 5 minutes avant l'heure de fermeture.

  Il n'est pas proposé de prestation petit-déjeuner le week-end et les jours fériés.

ATTENTION : Ces horaires sont susceptibles de varier pendant l'exécution du présent marché. Il est expressément convenu que le titulaire devra prendre en compte les nouveaux horaires établis par la direction et les mettre en œuvre dans les délais qui lui seront notifiés, sans qu'aucune indemnité de quelque nature que ce soit ne puisse être réclamée par le titulaire.

17.2 Accès sur pré-inscription le week-end et jours fériés

Les élèves et stagiaires ont la possibilité de prendre leurs repas le vendredi soir, week-end et jours fériés.

Afin d'apprécier le nombre prévisionnel de convives à chaque repas et d'adapter son offre en conséquence, le candidat propose un process informatique simple et fiable de préinscription à destination des élèves.

ATTENTION : Cette préinscription ne vaut pas réservation et ne conditionne pas l'accès au restaurant self des convives le week-end. Le titulaire est, dans tous les cas, tenu d'accueillir l'ensemble des convives qui se présentent au sein du restaurant self le week-end, qu'ils se soient préinscrits ou non.

Le titulaire promeut et met en œuvre son process de préinscription dans les deux mois au plus tard suivant la date de début du présent marché.

17.3 Modalités adaptées en fonction de nombre de convives

Si le nombre de préinscrits par repas est inférieur, en moyenne, à 100 convives, pour chacun des repas du week-end, le titulaire peut solliciter auprès de la direction de l'École un aménagement des horaires d'ouverture et de l'offre alimentaire, en garantissant a minima deux plats différents dont un plat non-carné (viande ou volaille).

Si le nombre de préinscrits par repas est inférieur, en moyenne, à 50 convives, pour chacun des repas du week-end, le titulaire peut solliciter auprès de la direction de l'École la fermeture partielle du restaurant durant le week-end, le soir, en gardant le restaurant self ouvert pour des déjeuners. Dans ce cas, il doit proposer, pour le soir, une offre à emporter équivalente au sein du restaurant ou éventuellement au sein de la ferme de Trenque. Cette offre à emporter peut être proposée par le biais de distributeurs automatisés.

Si le nombre de préinscrits par repas est inférieur, en moyenne, à 25 convives, pour chacun des repas du week-end, le titulaire peut solliciter auprès de la direction de l'École la fermeture complète du restaurant durant le week-end. Dans ce cas, il doit proposer une offre à emporter équivalente au sein du restaurant ou éventuellement au sein de la ferme de Trenque. Cette offre à emporter peut être proposée par le biais de distributeurs automatisés.

Le candidat détaille dans son offre les modalités qu'il entend mettre en œuvre afin de fournir une prestation de qualité lors de week-end de plus faible affluence.

Article 18. Horaires d'ouverture de la cafétéria

Les horaires d'ouverture minimale de la cafétéria sont les suivants :

- Du lundi au jeudi ouvrés de *7h45 à 10h45* et de *14h00 à 16h30*.
- Le vendredi et veille de jours fériés de *7h45 à 10h45*.

Ces horaires d'ouvertures peuvent faire l'objet d'une modification en cours d'exécution du marché après validation de la direction de l'ÉNAP.

La cafétéria est fermée le week-end et les jours fériés. Le titulaire peut également en demander la fermeture temporaire en cas de faibles effectifs sur le site.

Article 19. Horaires d'ouverture de la ferme de Trenque

Le candidat propose dans son offre un programme de dynamisation de la ferme de Trenque par une programmation culinaire occasionnelle et par l'organisation de tout évènement susceptible de fédérer les élèves autour d'une activité de cohésion. Des offres autour des évènements sportifs télédiffusés ou de jeux de sociétés pourraient être un axe fort à mettre en œuvre.

Dans le cadre de ce programme il précise les horaires d'ouverture souhaités de la ferme de Trenque.

En dehors de ce programme, le titulaire garde la latitude d'ouvrir la ferme en tant que de besoin, après accord préalable de la direction de l'École.

TITRE 4 : Eléments constitutifs des prestations de restauration

Article 20. Type de distribution

Au sein du restaurant self les repas sont distribués sur le mode « *auto-service* » avec libre choix.

Le titulaire bénéficie de deux zones de distribution :

- Une distribution classique basée sur plusieurs stands ;
- Une chaine de distribution snacking.

La présentation des éléments, autres que le plat principal, peut s'effectuer selon différentes méthodes de service :

- En portion préparée individuelle, présentée dans son contenant ;
- En *salad'bar* notamment pour les hors d'œuvre ;
- En dessert'bar pour les desserts lactés ;
- Enfin, un *miam'bar*, directement accessible depuis la salle de restauration propose gratuitement un choix des légumes et/ou des féculents en libre-service et à volonté.

Les repas servis sont fabriqués dans l'enceinte du restaurant.

A la fin du repas, les convives déposent leur plateau sur le tapis roulant prévu à cet effet. Le titulaire met en œuvre un tri participatif des déchets.

Il appartient au titulaire de mettre en œuvre son savoir-faire et son expérience pour rendre le restaurant attractif et accueillant par une signalétique, une présentation, et une mise en valeur de l'offre.

Article 21. Composition des repas du self

La composition des repas est construite de telle façon qu'elle garantisse notamment aux convives une grande variété de choix quelle que soit l'heure de passage du convive, ainsi qu'un parfait équilibre nutritionnel.

Le titulaire propose un certain nombre de plats en fonction des différents services du déjeuner et du dîner.

21.1 Déjeuner en semaine

Lors des déjeuners, en semaine, le titulaire propose a minima 4 choix de plats principaux, ainsi composés :

- Un plat du jour issu du patrimoine gastronomique français ;
- Un poisson et son accompagnement ;
- Un plat exotique ;
- Un plat végétarien ;

21.2 Dîner en semaine

Lors des diners, en semaine, le titulaire propose a minima 3 choix de plats principaux, dont systématiquement :

- Un poisson et son accompagnement ;
- Un plat végétarien ;

21.3 Déjeuner et diner le week-end et jours fériés

Lors des déjeuners et diners, les vendredis soirs, week-end et jours fériés, le titulaire propose a minima 3 choix de plats principaux, dont systématiquement :

- Un poisson et son accompagnement ;
- Un plat végétarien ;

21.4 La journée végétarienne

Chaque mercredi – sauf si celui-ci est férié – le titulaire propose des repas intégralement végétariens, c'est-à-dire sans utilisation de produit carné, de poisson, de crustacé ou de coquillage.

Cette obligation s'applique à l'ensemble des trois repas et ne réduit pas le nombre de plats principaux proposés (4 pour le déjeuner et 3 pour le dîner). Le titulaire participe à la valorisation de cette journée par une communication interne auprès des convives et par la diversification des plats végétariens proposés.

ATTENTION : La fréquence de cette journée pourra être modifiée en tant que de besoin, par la direction de l'École, soit à la baisse, soit à la hausse dans la limite haute de deux journées végétariennes par semaine. Il est expressément convenu que le titulaire devra prendre en compte ces nouvelles modalités et les mettre en œuvre dans les délais qui lui seront notifiés, sans qu'aucune indemnité de quelque nature que ce soit ne puisse être réclamée par lui.

Article 22. Structuration des repas

La structuration minimale des repas est définie comme suit.

22.1 Le petit-déjeuner

Le candidat propose a minima trois formules de petit-déjeuner – un petit-déjeuner *classique*, un *diététique* et un *sportif* – répondant aux apports nutritionnels élémentaires et permettant à chacun de varier ses envies de petit-déjeuner au quotidien.

L'ensemble de ces formules doit permettre aux convives d'opter notamment, en fonction de la formule choisie, parmi les composants suivants :

- Boisson chaude (lait, café, thé, chocolat, etc.) ;
- Boisson fraiche (jus de fruit, etc.) ;
- Féculents (pain, baguette, pain de mie, pancake, viennoiserie, etc.) ;
- Apports protéiniques (œufs, viande maigre, fromage) ;
- Apports glucidiques (céréales, fruits, produits laitiers) ;
- Apports lipidiques (œufs, graines).

Au-delà de la formule proposée, les suppléments sont à la charge des convives. Le titulaire met en place un affichage des plats et produits proposés en indiquant leur valeur *prix public*, pour les convives souhaitant compléter leur formule.

Le titulaire cherche à diversifier son offre alimentaire en proposant régulièrement – dans le cadre des formules ou en complément – des recettes ou des aliments plaisirs (viennoiseries, omelettes, madeleines, bowl cake, etc.).

Le titulaire modifie régulièrement la composition du pain, du jus de fruit et des céréales proposés, a minima chaque mois.

Le titulaire établit une planification saisonnière de la structuration du petit-déjeuner selon les modalités prévues à l'article 23 du présent CCTP.

22.2 Le déjeuner

Les convives composent leur déjeuner en choisissant parmi les différentes familles de plats proposés.
La formule déjeuner est ainsi structurée :

- Un hors d'œuvre ;
- Un plat principal garni ;
- Un fromage ;
- Un dessert ;
- Un pain.

Au-delà de la formule, les suppléments sont à la charge des convives. Le titulaire met en place un affichage des plats et produits proposés en indiquant leur valeur *prix public*, pour les convives souhaitant compléter leur formule.
Le déjeuner proposé dans le cadre de la prestation *collect* répond à la même structuration.

22.3 Le dîner

Les convives composent leur diner en choisissant parmi les différentes familles de plats proposés.

La formule déjeuner est ainsi structurée :

- Un plat principal garni ;
- Un fromage ;
- Un hors-d'œuvre ou un dessert ;
- Un pain.

Au-delà de la formule, les suppléments sont à la charge des convives. Le titulaire met en place un affichage des plats et produits proposés en indiquant leur valeur *prix public*, pour les convives souhaitant compléter leur formule.
Le dîner proposé dans le cadre de la prestation *collect* répond à la même structuration.

22.4 Les repas proposés aux stagiaires sportifs

Les stagiaires sportifs bénéficient d'un satellite supplémentaire (entrée ou dessert) au déjeuner et au dîner.

Au-delà de la formule, les suppléments sont à la charge des convives. Le titulaire met en place un affichage des plats et produits proposés en indiquant leur valeur *prix public*, pour les convives souhaitant compléter leur formule.

22.5 Les déjeuners proposés au personnel de l'École

Le titulaire propose 4 formules de déjeuner pour le personnel :

- Un plat principal unique ;
- Un plat principal et un satellite ;
- Un plat principal et deux satellites ;
- Un plat principal et trois satellites ;

Le fromage est considéré comme un satellite. Le pain est offert.

22.6 Repas proposés aux extérieurs non conventionnés

Pour les personnels extérieurs non intégrés dans une convention spécifique avec le titulaire, ce dernier propose 4 formules de déjeuner pour le personnel :

- Un plat principal unique ;
- Un plat principal et un satellite ;
- Un plat principal et deux satellites ;
- Un plat principal et trois satellites ;

Le fromage est considéré comme un satellite. Le pain est offert.

La structuration des repas des personnels extérieurs régis par une convention spécifique avec le titulaire – article 4.8 du présent CCTP – est établie par ladite convention.

22.7 Dispositions communes aux repas principaux pris au restaurant self

Pour chaque famille d'aliments, le titulaire propose un minimum de choix défini comme suit :

- **Hors d'œuvre :**
  Le titulaire propose trois choix a minima dont notamment :
  - potage en hiver, de préférence fait maison ;
  - crudités variées en portion et/ou en salad'bar ;
  - charcuterie ;
  - salade verte ;
  - entrée chaude (ex : quiche, mini-pizzas, gratins...) ;

- **Plat principal :**
  Le titulaire propose les plats définis à l'article 21 du présent CCTP.

- **Desserts :**
  Le titulaire propose a minima :
  - Quatre yaourts ou laitages dont deux aux fruits ;
  - Deux fruits frais de saison ;
  - Deux entremets ou pâtisseries de préférence fait maison.

- **Fromages :**
  - Quatre choix emballés, ou coupés et présentés dans un contenant adapté.

- **Un pain** au minimum de 30 grammes.

La liste des aliments proposés n'est pas limitative. Le candidat peut proposer dans le cadre de son offre d'autres aliments.

Le titulaire met à disposition des convives, en libre-service, des assaisonnements (vinaigrette maison, moutarde, mayonnaise, Ketchup, sel, poivre, etc.) et des condiments (cornichons, oignons blancs, etc.).

Le titulaire distribue une serviette papier jetable par convive au format minimal de 100 mm x100 mm.

De l'eau d'adduction publique, réfrigérée en été, est proposée aux convives au moyen de fontaines à eau réfrigérée mise à disposition par l'ÉNAP. Elle est réputée incluse dans le prix du repas.

Le titulaire peut proposer d'autres boissons non alcoolisées aux convives. La notion de *boisson sans alcool* retenue est celle définie par l'article L3321-1 du code de la santé publique. Ces produits à la charge des convives ne sont pas réputés inclus dans le prix du repas. Les tarifs *prix public* doivent être affichés.

Le titulaire assure au minimum six animations culinaires par an, basées notamment sur la découverte et la mise en valeur d'un aliment méconnu ou d'un plat de la gastronomie européenne ainsi qu'un repas amélioré sur le mois de décembre sans surcoût pour l'ÉNAP ni le convive. Ces animations et repas améliorés ont lieu exclusivement à l'occasion des déjeuners.

22.8 Formules snacking

Le candidat propose a minima quatre formules snacking à emporter répondant aux apports nutritionnels élémentaires et permettant à chacun de varier ses envies de sandwiches et de restauration rapide. Une, au moins, de ces formules est intégralement végétarienne.

La formule snacking est ainsi structurée, a minima :

- Un produit principal (sandwich, pizza, quiche, burger, wrap, salade composée, croque, etc.…) ;
- Un dessert ;
- Une boisson de 33 cl minimum.

Au-delà de la formule, les suppléments sont à la charge des convives. Le titulaire met en place un affichage des plats et produits proposés en indiquant leur valeur *prix public*, pour les convives souhaitant compléter leur formule.

La liste des aliments proposés n'est pas limitative. Le candidat peut proposer dans le cadre de son offre d'autres aliments.

22.9 Repas proposés aux étudiants

La structuration et de la composition des repas étudiants doivent répondre aux normes fixées par le CNOUS. Le titulaire veille, en relation avec le CROUS de Bordeaux-Aquitaine, au respect de cette structuration. A minima, la formule repas est ainsi structurée (midi comme soir) :

- Une entrée ;
- Un plat principal ;
- Un dessert ;
- Un pain.

Les étudiants peuvent également bénéficier de la formule snacking, telle qu'établie à l'article 22.8 du présent CCTP, uniquement lors du déjeuner.

Au-delà de ces formules, les suppléments sont à la charge du convive.

22.10 Régimes particuliers

Le titulaire informe clairement les convives de la présence dans les plats présentés des 14 allergènes établis par le règlement européen n°1169/2011, dit règlement INCO, notamment via son système d'information destiné aux convives.

Le titulaire élabore des repas de *régime* sans sel, sans sucre et sans gluten sur demande particulière. Il établit un protocole permettant l'information du public relative aux repas de *régime*, l'enregistrement de la demande des convives et sa mise en œuvre.

Sont expressément exclus de la liste des régimes particuliers les régimes dits *confessionnels* (halal ou casher par exemple). Le titulaire doit néanmoins veiller à ce que son offre soit suffisante pour intégrer des alternatives culinaires respectant les choix religieux de chacun.

Article 23. Elaboration des menus

Les menus sont établis par le titulaire pour une période minimale de six semaines.

Le projet de menus doit porter sur toute l'offre alimentaire.

Les menus de la semaine sont affichés à l'intention des convives à l'entrée du restaurant self.

Le titulaire peut exceptionnellement proposer des modifications des menus à condition que les trois conditions cumulatives suivantes soient réunies :

- Des difficultés d'approvisionnement justifiées ;
- Les modifications envisagées respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle du repas initialement validé ;
- Les modifications ne nuisent pas à la qualité du repas et à la variété des plats proposés.

Dans l'élaboration de ces menus, le titulaire doit respecter les objectifs nutritionnels, les fréquences, les grammages, et les équilibres alimentaires établis par les recommandations nutritionnelles du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) en vigueur et ses annexes. La dernière version de ces recommandations (version 2.0 de juillet 2015) est consultable et téléchargeable sur le lien Internet suivant :
https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf

NB : Si ces recommandations venaient à être modifiées en cours de marché, il est expressément convenu que le titulaire devra prendre en compte ces nouvelles modalités et les mettre en œuvre dans les délais qui lui seront notifiés, sans qu'aucune indemnité de quelque nature que ce soit ne puisse être réclamée par lui.

S'agissant plus spécifiquement des grammages, il est expressément convenu que le grammage à respecter — hors grammage du pain — est celui correspondant à la valeur maximale établie par le GEM-RCN pour un public adulte métropolitain (annexe 2.2 du guide, page 64 à 68). Un écart de 5 % est toutefois toléré. Ces grammages s'entendent poids dans l'assiette du convive, hors sauce, assaisonnement.

Dans le cas de plats végétariens, le grammage du plat reste équivalent à un plat traditionnel et ne peut être inférieur à 300 grammes.

TITRE 5 : Spécifications qualitatives des prestations

Article 24. Sécurité alimentaire et sanitaire

Le titulaire respecte les dispositions des textes en vigueur en matière d'hygiène alimentaire, des conditions relatives au transport des aliments, d'hygiène du personnel amené à manipuler des denrées alimentaires. Il met en œuvre toute norme nouvelle régissant son domaine de spécialité durant l'exécution de sa prestation.

Le titulaire assure l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les installations du restaurant, cafétéria et éventuellement de la ferme de Trenque, à ses risques et veille au bon fonctionnement des chambres froides mises à disposition par l'ÉNAP.

Il s'engage à prévenir immédiatement l'ÉNAP en cas de dysfonctionnement de ces appareils et à prendre toutes les mesures qui s'imposent pour préserver la qualité de la prestation et notamment la sécurité alimentaire des convives.

Le titulaire doit prendre toutes les dispositions nécessaires au contrôle des aliments tels que :

- La conservation d'échantillons des plats proposés aux consommateurs conformément aux dispositions règlementaires en vigueur ;
- La conservation des étiquettes de DLC et DLUO pour tous les produits non consommés et n'ayant subi aucune transformation de la part du titulaire ;

Le titulaire doit prendre toutes les dispositions permettant le suivi du contrôle des températures des locaux de stockage, des matériels et véhicules de transport dans le cadre des dispositions relatives à l'application de la méthode HACCP (un cahier indiquant les températures des chambres froides et des véhicules des fournisseurs ou du titulaire est mis à jour régulièrement).

Il veille également à respecter les règles relatives aux températures (chaînes du froid et du chaud), et aux conditions de préparation et de distribution des plats cuisinés élaborés à l'avance (PCEA). Le titulaire observe, en permanence pendant la durée du marché, l'application des prescriptions sanitaires des aliments en cours et à venir définies par l'autorité administrative ou l'agence française sécurité sanitaire de l'environnement et du travail (AFSSET) ainsi que les évolutions des textes cités ci-dessus.

Le titulaire fait effectuer à sa charge, par un laboratoire indépendant, les contrôles bactériologiques ou chimiques (produits et surfaces) conformément à la réglementation en vigueur et prévues au plan de maitrise sanitaire. Les résultats des analyses doivent être adressés directement à l'ÉNAP, avec copie au titulaire. Cette prescription est incluse dans les conventions que le titulaire signe avec les organismes chargés du contrôle. Sur demande, une copie de ces contrats est transmise à l'ÉNAP.

Les analyses respectent à minima la fréquence annuelle ci-après :

- 36 analyses produits finis dont 4 listérias ;
- 12 analyses de surface ;
- 4 analyses d'eau.

Le titulaire facilite l'accès des locaux aux représentants habilités de l'ÉNAP afin qu'ils puissent à tout moment contrôler la propreté et l'état d'entretien de tous les locaux mis à sa disposition, y compris les lieux de stockage.

Article 25. Produits qualifiés

En application de l'article L. 2112-2 du code de la commande publique, de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, dite *Loi EGalim*, et de l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22 août 2021, dite loi *Climat et résilience*, la condition d'exécution de fourniture est établie comme suit :

- 100% des viandes bovines, porcines et ovines durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 100% des produits de la mer et de rivières (poissons et crustacés) durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 100% de volaille élevées en plein air (toutes volailles confondues) durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 60% de fruits durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 60% de produits laitiers (Beurre Œuf Fromage) durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 60% de produits transformés durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 100% de lait UHT issu de l'agriculture biologique ;
- 40% de légumes issus de l'agriculture biologique.

Sont entendus comme produits de qualité et durables et produits issus de l'agriculture biologique les catégories de produits listés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ainsi que sur le site du ministère de l'Agriculture.

Pour tous ces produits, il est entendu qu'il s'agit d'un pourcentage à atteindre sur la totalité en montant des commandes annuelles.

Le taux de produits durables et de qualité est calculé en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires par année civile, sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises, qui répondent à au moins une des catégories, rapportée à la valeur d'achats hors taxe de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques (au minimum 20%) est également calculée sur le total des achats hors taxe.

A titre d'exemple, pour 1.000 € HT d'achats de produits alimentaires, au moins 600 € HT doit correspondre à l'achat de produits durables et de qualité au sens de la loi EGalim, complétée par la loi Climat et Résilience, et au sein de cette part minimale de 600 €, les produits biologiques doivent représenter au moins 200 € HT.

Tous les produits des familles «*viandes*» et «*poissons*» achetés doivent correspondre à une catégorie de produits durables et de qualité au sens de la loi EGalim.

En cas de rupture d'approvisionnement exceptionnelle, due à un évènement extérieur à la volonté du titulaire (épidémie aviaire ou porcine, aléa climatique...), il sera toléré un délai de latence de 60 jours durant lequel le produit ciblé ne sera pas livré mais devra être remplacé par un produit de qualité égale ou supérieure.

Le titulaire porte à l'attention des convives, par une signalétique adaptée, les différentes qualifications des produits proposés.

Le titulaire produit chaque année, et au besoin à la demande de l'ÉNAP, les éléments chiffrés attestant de l'atteinte ou de la non-atteinte des spécifications qualitatives des denrées établies au présent article.

Le titulaire remplit et complète en tant que de besoin, via le site Ma Cantine, les données chiffrées relatives au respect de la loi EGalim. Copie de ces données sont transmises à l'ÉNAP.

Article 26. Diversification des sources de protéines végétales

Le titulaire propose au minimum 40% d'aliments sources de protéines végétales, en produits bruts ou transformés dans son offre quotidienne.

Les aliments source de protéines végétales à destination de la consommation humaine se trouvent dans 3 familles de produits :

- Dans les céréales : blé, riz, maïs, orge, mils (y compris le sorgho), avoine et seigle et« *pseudo-céréales* » : quinoa et sarrasin.
- Dans les légumes secs dits « *légumineuses*» : haricots secs (haricots rouges, haricots de Lima), les fèves, pois chiche, pois cassé, lentilles, lupin.
- Dans les graines oléagineuses : fruits à coques, soja (oléo protéagineux), sésame, colza, tournesol, lin...

Cette liste est non exhaustive et pourrait être amenée à évoluer selon les nouvelles productions qui seront faites et les futures innovations agroalimentaires.
Le titulaire propose a minima une source de protéine végétale par service (midi et soir) week-end compris.
Le titulaire prend toutes les mesures idoines permettant de justifier de la mise en œuvre de cette modalité.

Article 27. Produits OGM

L'utilisation de denrées comprenant des produits génétiquement modifiés (OGM) est totalement proscrite.
Le titulaire prend les mesures idoines permettant de justifier de l'absence de produits OGM dans la nourriture des animaux qu'il propose dans son offre.

Article 28. Saisonnalité des fruits, légumes et des produits de la pêche

En vertu 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* »,
Le titulaire respecte la saisonnalité des fruits et légumes.
La livraison des fruits et légumes exotiques est à caler sur les saisons des départements, régions, collectivités ou pays d'origine desdits produits.
Il respecte également la saisonnalité des poissons et produits de la mer.
Cette exigence s'applique aux produits frais. Les produits surgelés, secs ou appertisés ne sont pas concernés.

Dans son offre, le candidat devra remettre le calendrier de saisonnalité des fruits, légumes, poissons et produits de la mer sur lequel il s'engage.

Article 29. Bien-être animal

Le candidat établit et présente sa politique relative à la prise en compte du bien-être animal auprès de ses fournisseurs.
Le titulaire promeut cette politique au sein de l'ÉNAP, notamment en termes de communication auprès de ses consommateurs.

29.1 Bien-être des poissons d'élevage

Les bonnes pratiques d'élevage sont indispensables au bien-être de l'animal : qualité de l'eau, qualité des installations, alimentation, soins quotidiens, absence de surpopulation des bassins, mode de transport conditions de transformation...

Les poissons d'élevage fournis sont issus d'élevage respectant des standards de qualité sur ces points (élevages devant répondre à une certification de durabilité, à une charte qualité ou à un référentiel, intégrant des critères de durabilité, et qu'ils soient audités par un organisme tiers indépendant accrédité).

29.2 Bien-être des porcins

La viande de porc et les charcuteries proposés par le titulaire sont issus d'élevages ayant nommé et formé un référent bien-être animal.

La viande de porc et des charcuteries proposés par le titulaire sont issus d'élevages ayant mis fin à la castration à vif des porcelets.

L'ensemble des viandes de porc ou des charcuteries fournies proviennent d'élevages dont le détenteur des animaux respecte une procédure de gestion du risque «aiguille cassée».

Le titulaire prend les mesures idoines permettant de justifier à tout moment de la mise en œuvre de ces modalités sur les produits achetés.

Article 30. Alimentation des animaux d'élevage

Il est attendu du titulaire un respect strict de la réglementation dite «feed ban» (règlement (CE n°999/2001) dédiée à la restriction de l'utilisation des protéines animales dans l'alimentation des animaux d'élevage.

Il est strictement interdit de recourir aux farines animales (issues de cadavres d'animaux impropres à la consommation) pour nourrir les animaux. L'alimentation de ces viandes et volailles devra également respecter le principe de non recyclage des protéines au sein de la même espèce (principe dit de «*non cannibalisme*»).

Par ailleurs, il est attendu du titulaire, au cours de l'exécution du marché, une proposition de plan de progrès sur le suivi de l'alimentation des animaux par ses fournisseurs et sur des propositions d'améliorations des pratiques de nourrissage.

Article 31. Viande née, élevée et abattue dans un même pays

Toutes les viandes (porc, volaille, bœuf et ovin) sont issues d'animaux nées, élevées et abattues dans un même pays.
Cette exigence vaut pour les produits frais.

Le titulaire s'assure de l'apposition de cette mention sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture et prend toutes les mesures idoines permettant de justifier de la mise en œuvre de cette modalité.

Article 32. Viandes séparées mécaniquement

En vertu de l'article 3 et 9 du règlement européen CE n°999/2001, il est interdit de fournir de la viande séparée mécaniquement à partir d'os de ruminants.

Le titulaire devra être en mesure d'établir qu'il a procédé aux contrôles idoines pour s'assurer du respect de cette obligation.

Article 33. Produits transformés 100 % muscle

Pour tous les produits transformés livrés contenant de la viande ou de la volaille ou du poisson (exemple : nuggets de poulet, poissons panés), il est exigé du muscle entier non mélangé ou « *100 % filet*».

La composition du produit devra être clairement précisée sur l'étiquette apposée sur le contenant. La mention «*muscle anatomique*» ou «*muscle entier non mélangé*» ou «*100% filet*» devra être clairement visible.

Article 34. Additifs nitrites/nitrates dans les aliments

Conformément au plan d'action du gouvernement concernant la réduction de l'utilisation des additifs nitrites/nitrates dans les aliments, il est exigé des produits de charcuterie respectant les teneurs maximales mises en œuvre en nitrites de sodium définies dans le plan d'action.

Article 35. Recours raisonné aux antibiotiques

En vertu des règlements européens n° 1831/2003 et n°2019/6, le titulaire veillera au recours raisonné des antibiotiques par les éleveurs auprès desquels il se fournit.

Toute utilisation d'antibiotique à des visées de croissance de l'animal est proscrite. Par ailleurs, le titulaire devra dans le cadre d'un plan de progrès proposer une fois par an un bilan de l'utilisation faite des antibiotiques par les différents producteurs ainsi que des mesures préventives (biosécurité, vaccination...) pour limiter l'usage des antibiotiques.

Article 36. Volailles et lapins

Dans le cadre de l'exécution du présent marché, le titulaire propose une grande variété de volailles, y compris des volailles peu consommées. Il est attendu la production de plats cuisinés à base de :

- Poulets ;
- Canards ;
- Cailles ;
- Dindes ;
- Pintades ;
- Coquelets ;
- Pigeons ;
- Lapins.

Article 37. Lutte contre l'influenza aviaire hautement pathogène

En vertu de l'arrêté du 25 septembre 2023 relatif aux mesures de surveillance, de prévention, de lutte et de vaccination contre l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP), pour toute fourniture de canard (produit frais et/ou transformé), le titulaire est obligatoirement tenu de proposer un animal vacciné contre l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) ou un animal bénéficiant d'une dérogation (élevage de moins de 250 canards ainsi que les élevages Corses).

Tout au long de l'exécution du marché, le titulaire veillera à suivre cet arrêté, pour adapter ses approvisionnements en fonction.
Les certificats de vaccination de l'élevage ou la preuve que l'élevage bénéficie de la dérogation susvisée pourront être fournis par le titulaire à la demande de l'acheteur.

Article 38. Délai de livraison des volailles

Le titulaire s'engage dans son offre sur une livraison des volailles dans un délai de jours ouvrés maximum après l'abattage, ceci afin de garantir une fraicheur de l'aliment et de maximiser la sécurité alimentaire.
Les livraisons intervenant plus de 11 jours ouvrés après l'abattage sont à proscrire.
Le titulaire devra s'assurer que soit apposé sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison la date d'abattage de l'animal.

Article 39. Délai de livraison des poissons

Le titulaire s'engage dans son offre sur une livraison des poissons dans un délai de jours ouvrés maximum après la débarque ou l'abattage, ceci afin de garantir une fraicheur de l'aliment et de maximiser la sécurité alimentaire.
Les livraisons intervenant plus de 6 jours ouvrés après l'abattage sont à proscrire.
Le titulaire devra s'assurer que soit apposé sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison la date de débarque du poisson.

Article 40. Fabrication et conditionnement des produits BOF

Les produits BOF (beurre, œufs, fromages) sont fabriqués et conditionnés dans un même pays.

Le titulaire s'assure de l'apposition de cette mention sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture et prend toutes les mesures idoines permettant de justifier de la mise en œuvre de cette modalité.

Article 41. Œufs

Il est exigé des œufs de poules au moins élevées en plein air. (code 1). Il est également accepté des œufs de poules «*Label Rouge ou équivalent*» ainsi que des œufs bios. (code 0).

L'utilisation d'œufs dont le 1er chiffre indique « 2 » ou « 3 » est interdite.
Cette clause s'applique à tous les ovoproduits (blanc d'œuf en bidon, jaune d'œuf en bidon, etc.).

Les poules pondeuse sont toutes issues de couvoirs équipés en techniques d'ovosexage.

Article 42. Classement Nutri-Score des boissons

L'ensemble des boissons proposés en libre-service ou à la vente doit bénéficier d'un Nutri-Score A, B ou C. Les boissons notées D et E sont prohibées.
Le titulaire prend toutes les mesures idoines permettant de justifier de la mise en œuvre de cette modalité.

Article 43. Etiquetage de l'origine

le Titulaire est tenu de pouvoir identifier tous ses fournisseurs et doit conserver toutes les informations permettant de retracer le parcours des produits alimentaires à toutes les étapes (production, transformation, distribution).
Par ailleurs, le titulaire doit rigoureusement tracer l'origine des produits suivants:

- **Viandes et volailles** :

Pour la viande bovine, le titulaire doit préciser le lieu de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal (Règlement CE n°1760/2000).

Pour la volaille, le porc et l'agneau, le titulaire doit préciser le lieu de l'élevage et de l'abattage (Règlement d'exécution CE n°1337/2013).
En outre, pour la volaille, le titulaire doit exiger de ses fournisseurs l'apposition :

- Du numéro de lot (numéro individuel d'identification) ;
- De la marque d'indentification ;
- Du registre d'élevage.

Pour les produits transformés, le titulaire a l'obligation de préciser l'origine ou le lieu de provenance si l'information est mise à disposition par le fournisseur.

- **Miel :**

Pour le miel, l'étiquetage doit indiquer clairement le ou les pays d'origine où **il** a été récolté. (Décret n° 2022-482 du 4 avril 2022).

- **Fruits et légumes :**

Pour les fruits et légumes, l'origine géographique doit être précisée.

- **Poissons et produits de la mer et de rivières :**

La zone de pêche ou du pays d'élevage doit être indiquée.
Pour les poissons d'aquaculture, le pays d'élevage correspond au pays dans lequel le produit a atteint plus de la moitié de son poids final ou est resté plus de la moitié de la période d'élevage.

Pour les produits pêchés en eaux douces, la mention des eaux d'origine dans le pays de provenance doit être indiquée. Les «*eaux*» peuvent être entendues comme le nom d'un fleuve, d'un lac, d'un étang ou d'une zone de lacs ou d'étangs.

Article 44. Politique et traçabilité des approvisionnements

La politique d'achat mise en œuvre par le titulaire dans le cadre du présent marché est décrite dans son offre. Elle respecte la diversité et la qualité des produits proposés.

Le titulaire veille à privilégier des approvisionnements d'origine européenne permettant de garantir la fraîcheur des produits, le respect de la saisonnalité, la limitation des distances de transport lorsque celle-ci contribue à réduire l'impact environnemental des prestations, la continuité et la sécurisation des approvisionnements alimentaires, le développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture et de la pêche ainsi que la traçabilité des filières et la transparence des chaînes d'approvisionnement.

le titulaire fournit à l'ÉNAP, un mois après la notification du marché, sous format électronique, dans un standard ouvert librement réutilisable et exploitable par un système de traitement automatisé, et dans le respect du secret des affaires et des droits de propriété intellectuelle détenus par des tiers, les données relatives à la part des produits issus de l'Union européenne, dont la part de produits français, avec laquelle le marché sera exécuté.

Le titulaire veille en outre au respect par ses fournisseurs de la législation concernant l'étiquetage et la traçabilité, ainsi que le transport des denrées alimentaires (notamment température, non mixité de produits bruts et élaborés, non mixité de produits de nature non compatible).

Article 45. Continuité des approvisionnements

Le titulaire veille enfin au respect de la continuité des approvisionnements nécessaires à la parfaite réalisation des prestations objet du présent marché.

Au sein de son mémoire technique, le candidat décrit les mesures de gestion des risques mises en œuvre pour l'exécution du marché. Il détaille en particulier le risque de rupture d'approvisionnement ou de pénurie totale ou partielle de matières premières (denrées alimentaires). Il démontre l'organisation mise en place afin de garantir la sécurité et la continuité des approvisionnements en denrées, à tout moment de l'exécution du contrat, et tout particulièrement dans certaines circonstances (crise sanitaire, fermeture des frontières d'un État dans lequel sont produites les denrées...) et établit, à

cette fin, un process permettant de pallier à la défaillance temporaire ou définitive d'un fournisseur.

Article 46. Lutte contre le gaspillage alimentaire

Le titulaire met en œuvre une politique active visant à lutter contre le gaspillage alimentaire, et à promouvoir le recyclage et le biotraitement des déchets.

Le titulaire est encouragé à fournir et à recourir à des produits hors normes et hors calibres, ceci afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Il s'engage à déclarer et à justifier de la part (en volume et en montant) que représentent ces produits parmi la totalité des fruits et légumes utilisés.

NB : Si les produits hors normes et hors calibres sont issus de l'agriculture biologique ou sont porteurs de label, certification ou mention définissant une catégorie de produits durables et de qualité, tels que défini à l'article L. 230-5-1 du CRPM, le titulaire les déclare au titre d'EGalim.

Le titulaire veille également à proposer la quantité alimentaire correspond au souhait du convive.

TITRE 6 : Le personnel

Article 47. Reprise du personnel

Le titulaire s'engage à reprendre les personnels en place à la date d'effet du présent marché, conformément aux articles L 1224-1 et suivants du code du travail.

Le titulaire se rapprochera, dès la notification du marché, du prestataire en place pour la gestion des ressources humaines en appliquant le principe de la continuité des contrats de travail et du maintien de l'emploi.

Au 1er juillet 2026, 19 agents sont employés par le prestataire actuel en contrat à durée indéterminée.

Vous trouverez en annexe n°6 un document relatif à la reprise du personnel établi d'après les éléments fournis par le titulaire actuel du marché.

Vous trouverez en annexe n°7 l'organigramme fonctionnel, hors intérim, du prestataire actuel.

Au 1er août 2031 au plus tard, le titulaire devra fournir à l'ÉNAP ces deux mêmes documents actualisés aux fins de diffusion dans le cadre de la prochaine mise en concurrence de la prestation de restauration.

Article 48. Gérance du restaurant

Le titulaire désigne, dès la notification du marché, un responsable ayant en charge la gestion du restaurant. Il est l'interlocuteur direct de l'ÉNAP et a qualité de gérant. Il est suppléé dans ses fonctions par un gérant adjoint.

Le gérant est présent sur le site de manière constante ou est représenté par son gérant adjoint plénipotentiaire durant ses absences. Il dispose d'un pouvoir de décision suffisant pour engager la responsabilité du titulaire. Il assiste aux rencontres partenariales prévues dans le présent CCTP.

Il est notamment responsable :

- de la mise en application des méthodes préconisées par le titulaire ;
- du contrôle de la qualité des prestations ;
- de la sécurité du personnel et des biens ;
- de l'organisation du travail ;
- de la préparation et du suivi des prestations ;
- de la discipline et du personnel ;

L'ensemble des personnels du titulaire affectés aux missions relatives aux prestations du présent marché est placé sous l'autorité hiérarchique du gérant.

Article 49. Recrutement, qualifications, obligation de discrétion

Le titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire au fonctionnement du restaurant, de la cafétéria et accessoirement de la ferme de Trenque dont il a la charge et l'emploie sous sa seule responsabilité. Ce personnel est déclaré, compétent et qualifié.

Le titulaire veille à la qualification permanente du personnel employé, tout particulièrement pour le personnel encadrant.

Le titulaire veille tout particulièrement au respect de l'égalité femme-homme dans sa politique de recrutement et de management. Il veille pareillement aux enjeux de promotion sociale.

Le personnel du titulaire doit faire preuve d'un comportement exempt de tout reproche vis-à-vis des convives. En particulier, dans le cadre des repas de réception, il doit faire preuve d'une discrétion absolue et ne pas divulguer des informations, tant en ce qui concerne le nom ou la qualité des convives, que le contenu des discussions.

Le personnel porte sur sa tenue un badge lors des périodes d'ouverture du service au public, indiquant a minima son prénom. Cette modalité permet au public d'identifier facilement les personnels du prestataire.

Article 50. Formation des personnels

Le titulaire s'engage à former régulièrement son personnel pour l'adapter aux conditions particulières de fonctionnement et d'organisation des restaurants, notamment aux nouvelles techniques d'utilisation de produits alimentaires, et à la mise à niveau des connaissances relatives à l'hygiène alimentaire.

Le titulaire forme également son personnel au respect des principes d'égalité, de laïcité et de neutralité, tels qu'établis à l'article 22 du CCAP.

Article 51. Hygiène des personnels, prophylaxie

Le titulaire a l'obligation d'appliquer les mesures d'hygiène du personnel déterminées par la réglementation et les normes en vigueur.

Un plan de nettoyage par zone est affiché en permanence et visé par les personnels concernés. Il indique par zone et par surface la fréquence des opérations de nettoyage, le produit utilisé et sa concentration. L'enregistrement du nettoyage est signé par l'opérateur responsable.

Le titulaire doit, sous sa propre responsabilité, assurer la surveillance médicale du personnel de restauration quel que soit le poste de travail. En cas de défaillance du titulaire, l'ÉNAP peut se substituer au dit titulaire et aux frais de celui-ci.

Un plan de prévention est obligatoirement rédigé avec le titulaire dans le mois suivant la prise d'effet du marché.

Le titulaire fournit à son personnel le linge de service et en assure le blanchissage et l'entretien.

Le personnel doit avoir une tenue vestimentaire irréprochable. Blouses, vestes, tabliers, et charlottes doivent être changées autant de fois que nécessaire afin de convenir aux règles d'hygiène en vigueur.

Article 52. Action d'insertion professionnelle

Le titulaire élabore et met en œuvre une politique relative à l'insertion professionnelle des publics en difficulté.

Les personnes visées par l'action d'insertion professionnelle relèvent notamment de l'une des catégories suivantes :

- Les demandeurs d'emploi de longue durée (plus de 12 mois d'inscription au chômage) ;
- Les allocataires du revenu de solidarité active (RSA) en recherche d'emploi ou leurs ayants droits ;
- Les publics reconnus travailleurs handicapés au sens de l'article L.5212-13 du Code du travail, orientés en milieu ordinaire ;
- Les bénéficiaires d'allocations : allocation spécifique de solidarité (ASS), allocation adulte handicapé (AAH), allocation de veuvage (AV), allocation transitoire de solidarité (ATS) ;
- Les personnes percevant une pension d'invalidité ;

- Les jeunes de 16 à 25 ans de niveau infra 5 soit d'un niveau inférieur au CAP/BEP ;
- Les jeunes de moins de 26 ans, diplômés ou non, sortis du système scolaire ou de l'enseignement supérieur depuis au moins 6 mois et s'engageant dans une démarche d'insertion et de recherche d'emploi ;
- Les jeunes en suivi renforcé de type PACEA, SMA, SMV, en sortie de dispositif Garantie Jeunes ;
- Les personnes ayant le statut de réfugié ou bénéficiaires de la protection subsidiaire ;
- Les personnes prises en charge par les structures d'insertion par l'activité économique (SIAE) définies à l'article L-5132-4 du code du travail : entreprises d'insertion (EI), entreprise de travail temporaire d'insertion (ETTI), association intermédiaire (AI), atelier et chantier d'insertion (ACI) ;
- Les demandeurs d'emploi senior (plus de 50 ans) ;
- Les personnes employées par une régie de quartier ou de territoire agréée ;
- Les personnes prises en charge dans des dispositifs particuliers, notamment les Etablissements publics d'insertion de la Défense (EPIDE), les Ecoles de la deuxième chance (E2C) ainsi que les personnes en parcours d'insertion au sein des groupements d'employeurs pour l'insertion et la qualification (GEIQ) ;
- D'autres personnes rencontrant des difficultés particulières, sur avis motivé de Pôle Emploi, des maisons de l'emploi, des plans locaux pour l'insertion et l'emploi (PLIE), des Missions locales, des Maisons départementales des personnes handicapées (MDPH) ou de Cap emploi.

L'action d'insertion professionnelle peut être mise en œuvre par le titulaire selon une ou plusieurs des modalités suivantes :

- Par la mise à disposition de salariés en insertion via le recours à une association intermédiaire (AI), ou à une entreprise de travail temporaire d'insertion (ETTI), ou à un groupement d'employeurs pour l'insertion et la qualification (GEIQ) ;
- Par une embauche directe en contrat à durée indéterminée (CDI), en contrat à durée déterminée (CDD) par l'entreprise titulaire du marché, ou en contrats en alternance ;
- Par le recours à la sous-traitance ou à la co-traitance avec une entreprise d'insertion (EI) ou une entreprise adaptée (EA) ou par le recours à des établissements et services d'aides par le travail (ESAT).

Si la formation fait partie du contrat de travail (contrat de professionnalisation, contrat d'apprentissage, contrat d'insertion professionnelle...), les heures de formation sont comptabilisées au titre des heures d'insertion.

Le titulaire rédige un bilan final dans le mois précédant la fin de l'exécution du présent marché.
Ce bilan porte sur les aspects quantitatif et qualitatif de l'action d'insertion. Le titulaire s'engage à étudier toutes les possibilités d'embauches ultérieures des personnes en insertion.
Le titulaire conserve l'entière responsabilité de la (ou des) personnes) recrutée(s).

TITRE 7 : Les frais à la charge du titulaire

Article 53. Frais pris en charge par le titulaire

Le titulaire prend notamment à sa charge :

- Les frais de charge des personnels, y compris les tenues de travail, la taxe sur les salaires, la taxe professionnelle, les frais de contrôle médicaux et de transports, les frais de formation et de perfectionnement, ainsi que les autres frais incombant à l'employeur vis-à-vis des salariés ;
- Le maintien en parfait état de propreté, conformément aux règles d'hygiène applicables à l'établissement, des locaux, sanitaires, équipements, matériels et mobilier mis à sa disposition lors de son entrée dans les lieux ;
- Le nettoyage quotidien des revêtements, des sols de la cuisine, de la salle de restauration, de leurs annexes, des sanitaires et des couloirs d'accès de l'ensemble des structures utilisées – *Le nettoyage de la salle de convivialité de la Ferme de Trenque est assurée quotidiennement les jours ouvrés par un prestataire privé. Ce nettoyage reste à la charge de l'École.*
- Le lessivage des murs intérieurs sur toute leur hauteur.
  Le nettoyage régulier, intérieur et extérieur, des baies vitrées de la salle de restaurant et de l'ensemble des locaux mis à sa disposition.
- Les contrats de maintenance préventive et corrective de tout le matériel et équipement mis à sa disposition par l'ÉNAP et de celui éventuellement acquis par le titulaire en cours de marché.
- Le contrat de maintenance des systèmes de lutte incendie de l'ensemble des locaux mis à disposition : SSI, extincteurs, BAES*.
- L'entretien régulier des systèmes frigorifiques, de la chaufferie, de la production d'eau chaude, du nettoyage des hottes et des systèmes d'aération.
- Les opérations de désinfection, désinsectisation, dératisation.
- L'entretien du bac à graisse.
- L'entretien des écoulements des eaux vannes et usées.
- L'ensemble des vérifications périodiques obligatoires.
- Les frais de contrôle sanitaire.
- Les factures de fluides : eau, réseau de chaleur urbain** (RCU), électricité***.
- Les frais de gestion du restaurant, frais de courrier, police d'assurance.
- Les communications téléphoniques facturées par l'ÉNAP au titulaire.
- Tout autre frais divers nécessaire à la parfaite réalisation de ses prestations.

A titre d'information, sont reportés ci-dessous les frais de fluides pris en charge par le prestataire actuel. Ces informations ont été fournies par ce dernier.

Nature	Année civile 2024	Année civile 2025
Eau	13.512 €	17.765 €
Gaz	70.885 €	55.366 €
Electricité	74.954 €	67.189 €
TOTAL	159.351 €	140.320 €

***NB** : A compter du 1er octobre 2030, l'ensemble des bâtiments de l'École basculera vers une maintenance multitechnique dévolu à un mainteneur unique. A cette occasion, les maintenances ci-dessous auront vocation à être reprises directement par l'École. Le titulaire veillera à anticiper la fin des contrats de maintenance des équipements cités.
Les maintenances qui basculeront, à date, à la charge de l'ÉNAP seront :

- La maintenance des systèmes de lutte incendie de l'ensemble des locaux mis à disposition : SSI, extincteurs, BAES.
- La maintenance de la chaufferie et de la production d'eau chaude.

****NB** : Le restaurant de l'École sera raccordé, à l'automne 2026 au réseau de chaleur urbain (RCU) de l'Agglomération d'Agen, géré par la société IDEX. A ce stade, la consommation et le coût de cette nouvelle modalité – qui a pour objectif premier de supprimer la consommation de gaz naturel – n'est pas connue. IDEX indique une économie probable de 30% par rapport au coût de la consommation de gaz. Cette indication n'engage en aucune manière l'École.

L'ÉNAP émet un titre de recette trimestriel au prestataire correspondant à la consommation du restaurant au regard de ce sous-compteur et des tarifs appliqués par la société IDEX.

*****NB** : Il n'existe pas de compteur électrique propre au restaurant, mais un sous-compteur spécifique au sein du transformateur de l'École. L'ÉNAP émet un titre de recette trimestriel au prestataire correspondant à la consommation du restaurant au regard de ce sous-compteur et des tarifs appliqués par le fournisseur d'électricité de à l'École.

TITRE 8 : Le suivi des prestations

Article 54. Rencontres partenariales

Au-delà des échanges quotidiens informels, l'ÉNAP organise en tant que de besoin des réunions de travail afin d'évoquer tout sujet relatif au fonctionnement des prestations attendues dans le cadre du présent CCTP.

L'ÉNAP peut initier à tout moment une réunion visant à évoquer une situation particulière et élaborer un process commun de résolution.

Enfin, l'ÉNAP organise au moins deux fois par an un « *conseil des usagers* », composé des délégués des différentes promotions d'élèves, de représentants du personnel de l'ÉNAP, de représentants de la direction l'ÉNAP et d'un représentant du titulaire. Ce conseil a pour objet d'établir une relation participative et constructive entre le prestataire, l'École et les convives.

Le titulaire participe à l'ensemble de ces réunions. Il y est représenté par le gérant du site ou toute personne ayant qualité pour le représenter.

Article 55. Informations périodiques

55.1 Informations mensuelles

Outre les éléments de facturation, le titulaire remet notamment à l'ÉNAP la première semaine de chaque mois :

- Les données statistiques de restauration dont le projet de matrice est fourni en annexe 9. Ce projet sera à finaliser en lieu avec le titulaire.
- Les résultats des analyses bactériologiques et des audits sanitaires effectués le mois précédent ;
- Les résultats de la satisfaction qualitative de la prestation recueillie auprès des convives par la mise en place du registre de satisfaction convives, conformément à l'article 57 du présent CCTP, ainsi que les remarques établies par les convives via l'applicatif informatique décrit à l'article 10 du présent CCTP.

L'ÉNAP se réserve le droit de faire évoluer sa demande d'informations mensuelles au fur et à mesure de l'exécution du marché. Elle en informe le titulaire par tout moyen.

55.2 Informations semestrielles

Le titulaire remet notamment à l'ÉNAP la première quinzaine des mois d'octobre et de février :

- L'attestation de déclarations sociales émanant de l'organisme de protection sociale chargé du recouvrement des cotisations et des contributions sociales incombant au contractant et datant de moins de six mois ;
- L'enquête de satisfaction convives établie à l'article 57 du présent CCTP.

L'ÉNAP se réserve le droit de faire évoluer sa demande d'informations semestrielles au fur et à mesure de l'exécution du marché. Elle en informe le titulaire par tout moyen.

55.3 Informations annuelles

Le titulaire remet notamment à l'ÉNAP avant la fin du mois de janvier, pour l'année N-1 :

- Copie des rapports des contrôles périodiques obligatoires ;
- Copie de la thermographie des armoires électriques ;
- Rapport d'analyse de l'eau (légionnelle…) ;
- Copie de l'ensemble des contrats de maintenance préventive et corrective de tout le matériel et équipement mis à sa disposition par l'ÉNAP et de celui éventuellement acquis par le titulaire en cours de marché, ainsi que les justificatifs d'intervention établis par les sociétés intervenantes ;

- Copie du contrat de maintenance des systèmes de lutte incendie de l'ensemble des locaux mis à disposition (SSI et extincteurs), ainsi que les justificatifs d'intervention établis par les sociétés intervenantes ;
- Les justificatifs d'intervention établis par les sociétés intervenantes pour l'entretien régulier des systèmes frigorifiques, de la chaufferie, de la production d'eau chaude, du nettoyage des hottes et des systèmes d'aération ;
- Les justificatifs d'intervention établis par les sociétés intervenantes sur les opérations de désinfection, désinsectisation, dératisation ;
- Les justificatifs d'intervention établis par les sociétés intervenantes sur les vérifications périodiques réglementaires ;
- Les documents justifiant de l'atteinte des pourcentages d'utilisation des produits qualifiés et locaux dans la confection des plats, établis aux articles 50.1 et 50.2 du présent CCATP ;
- Une attestation sur l'honneur relative à la bonne application de la réglementation positive relative à la surveillance médicale du personnel employé ;
- Le listing des équipements remplacés ou ajoutés.

L'ÉNAP se réserve le droit de faire évoluer sa demande d'informations annuelles au fur et à mesure de l'exécution du marché. Elle en informe le titulaire par tout moyen.

55.4 Informations à la demande

Le titulaire s'engage à remettre à l'ÉNAP, sur simple demande, toute information relative à la gestion du marché dont il a la charge.

Article 56. Contrôle des prestations

L'École peut procéder aux contrôles qu'elle juge nécessaires en vue de vérifier la conformité de l'exécution des prestations aux stipulations du présent marché. Elle établira, en début de marché, la liste des personnes habilitées par elle à effectuer ces contrôles et en informera le titulaire. L'ÉNAP peut également diligenter tout prestataire extérieur pour assurer ces contrôles. Dans ce cas, il informe le titulaire du nom du prestataire en charge du contrôle.

Ces contrôles peuvent avoir lieu à tout moment, durant les heures d'ouverture des structures. Ils sont effectués sur les lieux concernés.

Le titulaire n'est pas avisé par l'ÉNAP des jours et heures exacts fixés pour opérer ces contrôles.

Quel que soit le type de contrôle, le titulaire met à disposition du ou des contrôleurs les outils de contrôle nécessaires (thermomètres à lecture rapide, balances, etc…).

De manière générale, le titulaire fournit toutes les informations utiles et favorise les investigations à l'occasion de ces contrôles.

Ce contrôle donne lieu à l'établissement d'un compte-rendu par l'ÉNAP ou le prestataire, communiqué auprès du titulaire dans les deux mois suivant le contrôle.

En cas de non-conformité des prestations constaté par l'ÉNAP ou son prestataire, le titulaire élabore un plan de progrès précisant le ou les acteurs en charge du plan, l'action corrective entreprise et son échéance de mise en œuvre, dans les 10 jours calendaires suivants la réception du compte-rendu.

Dans le cadre de ces contrôles, les constats établis sont susceptibles d'entrainer les pénalités prévues à l'article 12 du CCAP.

TITRE 9 : La relation avec les convives

Article 57. Registre de satisfaction convives

Le titulaire met à disposition des usagers un registre, à pages numérotées, accessible au restaurant self en permanence, permettant à ces derniers d'inscrire leurs observations éventuelles relatives au fonctionnement et à la qualité des prestations du restaurant self et de la cafétéria .

Il propose également un registre de satisfaction sous format dématérialisé, via l'application informatique évoquée à l'article 10 du présent CCTP.

Copies de ces registres sont transmises à l'ÉNAP mensuellement. Elles sont également communiquées, à leur demande, aux membres du conseil des usagers et de la formation spécialisée du comité social d'administration de l'ÉNAP.

Article 58. Enquête de satisfaction convives

Le titulaire fait effectuer, a minima deux fois par an, une enquête de satisfaction convives, par un cabinet indépendant.

Devra notamment être mesurée et détaillée la satisfaction du convive portant notamment sur les points suivants :

- L'offre de restauration ;
- Le service et son organisation ;
- L'accueil ;
- Le rapport qualité / prix.

La progression des items d'une enquête sur l'autre devra figurer sur la dernière enquête.

Cette enquête doit également interroger les convives sur leurs attentes et préconiser des pistes d'amélioration. Ces pistes doivent être instruites par le titulaire qui remet, à l'issue, à l'ÉNAP copie de l'enquête et de son plan d'action.

_____

Lu et approuvé

Le candidat (cachet et signature)

Fin du cahier des clauses techniques particulières