MINISTÈRE
DES ARMÉES
ET DES ANCIENS
COMBATTANTS
Liberté
Égalité
Fraternité

Service du commissariat des armées

Plate-forme Commissariat Sud

Division achats publics

CAHIER DES CHARGES FONCTIONNEL

Concession de service public pour la gestion et l'exploitation d'un service de restauration rapide de type cafétéria sur le site du 21ème Régiment d'infanterie de Marine (21ème RIMa - FREJUS) relevant du Cercle de la Base de Défense de Draguignan

Adresse administrative:

Cercle de la base de Défense de Draguignan,

Quartier Bonaparte

Avenue de la Grande Armée

83300 DRAGUIGNAN

Adresse géographique du site :

21ème Régiment d'infanterie de Marine (21ème RIMa)

Quartier Colonel Lecocq

83608 FREJUS

TABLE DES MATIERES

1- OBJET ET PERIMETRE DU CONTRAT 3

2- DEFINITION DES BENEFICIAIRES DES PRESTATIONS 3

3- ATTENTES MAJEURES 3

4- – MISE A DISPOSITION DES LOCAUX 4

4.1 Implantation 4
4.2 Moyens matériels mis à disposition 5
4.2.1 Les prestations à la charge du ministère des armées 6
4.3 Matériels et produits fournis par le concessionnaire 6

5- CONDITIONS ET MODALITES D'EXPLOITATION 7

5.1 Approvisionnements 7
5.2 Sécurité sanitaire et Food Défense 7
5.3 Carte 8
5.4 Animations en dehors des jours et horaires prévus. 8
5.5 Horaires 9
5.6 Personnel 9

ANNEXE 10

1- OBJET ET PERIMETRE DU CONTRAT

Le présent cahier des charges fonctionnel (CCF) a pour objet la description des prestations attendues dans le contrat de concession de service public ayant pour objet de confier au concessionnaire la gestion et l'exploitation d'un service de restauration rapide de type cafétéria sis sur le site du 21ème Régiment d'infanterie de Marine (21ème RIMa) Quartier Colonel Lecocq à FREJUS (83608), au profit des soutenus/agents du MINARM.

La formation bénéficiaire est le 21ème RIMa.

Le signataire de la présente concession est le directeur du cercle de la base de défense de Draguignan. Il est représenté sur le site par le directeur délégué.

Le cercle de la base de défense de Draguignan est un EPA à vocation sociale et culturelle chargé de la mise en œuvre des activités de restauration-hôtellerie-loisirs placé sous la tutelle du ministère des Armées. Il dispose de la personnalité morale et de fonds propres.

2- DEFINITION DES BENEFICIAIRES DES PRESTATIONS

La formation bénéficiaire est le 21ème RIMa.
Le représentant du 21ème RIMa est le commandant en second ou l'Officier Supérieur Adjoint (OSA), celui-ci est responsable de la sécurité du site.
Le 21ème RIMa informera le concessionnaire par mail à l'adresse de contact dans un délai raisonnable, de toutes manifestations prévues ainsi que des périodes d'activité du régiment sur site afin que le titulaire puisse ajuster au mieux les horaires d'ouverture.
Seules les modifications permanentes seront validées par avenant par le directeur du cercle de la base de défense de Draguignan, après avis du 21ème RIMa.
Le 21ème RIMa pourra faire appel aux services du concessionnaire pour l'organisation de prestations officielles ou manifestations spécifiques 1 à 2 manifestations par an).
Le concessionnaire s'engage à informer le 21ème RIMa de tout élément ayant une incidence sur la sécurité du quartier.
Le directeur du cercle et son représentant sur place veillent au respect des clauses administratives du présent contrat de concession de service et apportent leur expertise technique dans le domaine de la restauration et de la sécurité alimentaire.

Le suivi d'exécution est assuré par le Groupement de Soutien Commissariat de Draguignan – pôle commissariat de Fréjus -Camp Lecocq – CS 20094 – 83608 Fréjus (cf. Art 1.3 du contrat de concession).

3- ATTENTES MAJEURES

Dans le cadre de ses activités loisirs, le 21ème RIMa souhaite proposer aux militaires du camp Lecocq un lieu de convivialité traditionnellement appelé « foyer » proposant une carte de restauration rapide et de bar.
Le quartier Colonel Lecocq est composé de deux formations principales :
- le 21ème RIMa, un régiment opérationnel composé d'environ 1600 militaires auquel viennent s'ajouter 60 jeunes du SNV (Service National Volontaire) ainsi que les stagiaires du CETD (centre d'entrainement à la tactique des drones).
- le 4ème GITDM chargé de l'instruction des nouveaux engagés représentant environ 300 personnes augmenté de 30 stagiaires du GIEC (centre d'instruction élémentaire de conduite).
L'ensemble étant soutenu par le GSC de Draguignan, antenne de Fréjus, représentant un effectif de

50 personnes, une antenne médicale représentant 26 personnes et enfin une antenne de l'USID représentant 10 personnes.
L'effectif moyen du Quartier Colonel Lecocq est in fine composé d'environ 2000 individus.
Cette concession de service vient en complément des prestations déjà fournies par le cercle de la base de défense de Draguignan au titre de ses missions :
- un restaurant ouvert 7 jours /7 matin, midi et soir,
- un bar situé dans l'enceinte du restaurant ouvert le mardi, mercredi et jeudi le midi uniquement,
- un kiosque à pizzas ouvert 24h/24.

Le concessionnaire devra s'acquitter d'une redevance domaniale (cf. Art. 5.6 du contrat de concession). Il doit également détenir une licence de 3ème catégorie (cf. Art. 2.3 du contrat de concession).

Le concessionnaire doit assurer les prestations suivantes : restauration rapide, exploitation du bar, service d'animations. Il en assume seul le risque d'exploitation sans assurance d'amortir les investissements ou les coûts supportés.

La prestation devra permettre aux clients de bénéficier d'un accueil chaleureux par des personnes ayant un sens relationnel important et devra proposer une carte simple mais de qualité à des prix plus attractifs qu'en ville avec des animations thématiques au minimum mensuelles.
En conséquence, il est demandé au concessionnaire de veiller particulièrement :
- au caractère accueillant et convivial du lieu ;
- au respect de l'esthétique du lieu ;
- à la qualité de l'accueil.
- à la qualité gustative et sanitaire des plats.

Le concessionnaire doit offrir la possibilité de se restaurer rapidement ou de se désaltérer à l'ensemble des ayants droits du ministère des armées (agents du ministère des armées) ;

Les unités présentes sur le camp Lecocq sont susceptibles d'organiser ponctuellement à l'intérieur de l'emprise des événements de tradition (journées portes ouvertes, fête de l'arme, amicales…) avec prestations de type « buvette » ou « équivalent ». Dans le cadre de ces évènements (minimum 1 par an), s'il est sollicité, le titulaire pourra proposer ses prestations.

Réunion de démarrage du contrat

Une revue de contrat (réunion de lancement) est programmée par le GSC Draguignan, dans le mois qui suit la notification du contrat.

Cette réunion permet la mise en place du contrat de concession sur les aspects administratifs, financiers et techniques entre les différents acteurs (acheteur / autorité concédante / concessionnaire) pour la bonne compréhension de son exécution. Elle permet notamment de procéder à une relecture commune des dispositions contractuelles.

En cours d'exécution du contrat, des réunions de suivi d'exécution pourront être organisées avec le concessionnaire par le GSC Draguignan ou le Directeur exécutif du Cercle.

4- – MISE A DISPOSITION DES LOCAUX

4.1 Implantation

Un emplacement dans les locaux du bar du foyer (bat 66) est mis à disposition du concessionnaire, à titre précaire et révocable, pour une durée maximale égale à la durée de la concession de service:

- 1 local chambre froide 9 m^2 ;
- 1 local cuisine – bar – comptoir de 34m^2 ;
- 1 local de stockage de 12m^2 ;
- 1 local de production à l'extérieur de 8m2 avec branchement gaz bouteille ;
- 1 Local vestiaire cloisonné (4 m^2) + salle de 40 m^2

- 1 espace client (salle) de 208 M^2

  Soit 315 m2 **dédiés de manière exclusive** au prestataire.
- Une terrasse extérieure, mutualisée, de 204 M^2 dont 60 m^2 couverts (Toile d'ombrage mise en service en 2022).

Le représentant du cercle doit pouvoir accéder librement aux locaux. Les installations mises à disposition ne pourront recevoir un autre emploi que celui prévu dans la présente concession.

Un état des lieux est dressé contradictoirement par les parties lors de la mise à disposition des biens et de leur restitution.

Le concessionnaire est responsable de la sécurité des bâtiments et des personnes dans le local mis à sa disposition.

Le concessionnaire assure le nettoyage et l'entretien de l'ensemble des locaux listés ci-dessus dans les normes d'hygiène prévues par la règlementation y compris la fourniture des produits d'entretien adaptés et l'évacuation des déchets dans les contenants prévus à cet effet et selon les règles de tri en vigueur sur le site. Il prend à sa charge le débarrassage des tables de tous les contenants jetables qu'il aura distribués, y compris à l'extérieur.

Nota : **la terrasse** étant mutualisée, **le nettoyage de celle-ci incombe au concessionnaire dans la limite de son utilisation propre (consommation sur place)** : débarrassage et nettoyage des tables, élimination des déchets liées aux prestations dans les conteneurs mis à disposition…

Les sanitaires du bâtiment étant également mutualisés, **les prestations de nettoyage de ces derniers seront financées par l'administration.**

Le concessionnaire est tenu d'assurer à ses frais toutes les réparations et tous les travaux nécessaires pour maintenir le local en bon état d'entretien, d'usage et de présentation.

Le cercle de la base de défense de Draguignan et le service infrastructure se réservent le droit de prescrire les réparations et travaux de remise en état rendus nécessaire par la négligence du concessionnaire.

Toute modification du local, tout aménagement ou tous travaux pourront être réalisés uniquement après accord préalable du service infrastructure et du cercle de la base de défense de Draguignan.

La fourniture des fluides et énergies est à la charge de l'administration (eau, électricité).

4.2 Moyens matériels mis à disposition

Les matériels susceptibles d'être mis à disposition du concessionnaire sont définis en annexe 1 au présent document.

La prise de possession est constatée par un état des lieux et un inventaire établis contradictoirement par le 21ème RIMa et le concessionnaire.

Cet état des lieux et cet inventaire qui sont dressés contradictoirement par les deux parties lors de la mise à disposition des biens deviendra une pièce contractuelle au contrat de concession.

Ces deux documents donneront lieu à l'établissement d'une fiche, document qui servira de référence en cas de litige.

Ces matériels restent la propriété du cercle de la Base de Défense de Draguignan qui est responsable de leur maintenance technique préventive et curative, et de leur conformité, ainsi que les systèmes de ventilation et branchements énergétiques.

En cas de non-restitution, de détérioration, de panne due à une utilisation abusive du matériel et/ou à une mauvaise utilisation et/ou à un manque d'entretien, le coût afférant sera facturé au concessionnaire.

Le concessionnaire est responsable de la conservation, de l'entretien et de l'emploi de tout matériel qui lui est confié, dans le respect des règles d'hygiène en restauration selon la méthode HACCP. Il ne peut en disposer qu'aux fins prévues par la concession.

Un inventaire contradictoire relatif à l'état des matériels et des locaux mis à disposition par l'administration sera effectué en présence des deux parties en fin d'exécution de la concession. Cet inventaire donnera lieu à l'établissement d'une fiche, document qui servira de référence en cas de litige.

La responsabilité de l'administration ne pourra être recherchée en cas d'accident survenant à l'occasion de l'utilisation anormale de ces matériels, par le personnel de l'entreprise. L'entretien et la remise en état des matériels mis à la disposition d'exploitant incombent à l'administration.

Le concessionnaire devra immédiatement signaler par écrit toutes défectuosités constatées avant ou en cours d'utilisation et susceptibles de provoquer un accident. Il sera responsable des dégradations autres que l'usure normale et des conséquences qu'elles pourraient avoir dans le cas d'utilisation dans des conditions anormales du matériel prêté.

Les réparations de ce matériel, consécutives à un usage irrationnel ou à l'inobservation des consignes d'emploi ou des règles de sécurité, seront facturées au concessionnaire.

4.2.1 Les prestations à la charge du ministère des armées

- L'entretien et la maintenance des installations de détection incendie et des extincteurs ainsi que les vérifications obligatoires de détection incendie ;
- La maintenance des installations électriques, canalisations d'évacuation et installations de plomberie que les vérifications obligatoires des installations électriques ;
- Les vérifications, la maintenance et le remplacement de tous les équipements appartenant au cercle au moment de la mise à disposition au concessionnaire ;
- Les frais de fonctionnement courant (eau, électricité, enlèvement des ordures déposés dans les conteneurs dédiés) ;
- Le traitement contre les nuisibles,
- Le nettoyage des sanitaires.

4.3 Matériels et produits fournis par le concessionnaire

Le concessionnaire devra fournir tous les équipements nécessaires à une bonne exécution des services. Il devra se munir du matériel nécessaire aux encaissements (Terminal de paiement, caisse enregistreuse). Ce matériel reste la propriété du concessionnaire.

Le concessionnaire est autorisé à installer des matériels de restauration nécessaires à la réalisation de la prestation. La liste du matériel utilisé devra être soumise aux responsables du Cercle dont les coordonnées sont inscrites en page 4 du contrat de concession.

Cette liste définie à l'annexe 1 du présent document (« liste des matériels ») sera accompagnée des notices techniques précisant notamment la provenance et l'origine des matériels ainsi que d'un certificat de conformité.

Le concessionnaire est responsable des vérifications réglementaires annuelles de son matériel. A ce titre, une copie des rapports de contrôle et vérification annuels sera transmise au chargé de prévention. A défaut de présentation du rapport, l'administration fera vérifier la conformité aux frais du concessionnaire.

Après étude du rapport, l'administration se réserve le droit d'interdire les matériels dont l'utilisation provoque des dégradations ou des nuisances. Tout matériel défectueux ou produit rebuté sera déclaré " hors service ", enlevé du site et remplacé par le concessionnaire à ses frais.

En cas de cessation d'activité du cercle, notification par lettre recommandée avec accusé de réception sera faite au concessionnaire qui procédera au retrait des matériels lui appartenant dans le délai qui

lui aura été imparti (cf.art. VI.6.4 du contrat de concession). A l'échéance du délai, le matériel non retiré sera considéré comme abandonné.

Les produits nécessaires à l'exécution des prestations ne devront pas être néfastes pour les personnels, les clients, les biens et l'environnement et seront à la charge du concessionnaire.

Le concessionnaire a la charge de tous les produits de nettoyage adaptés à l'exécution des prestations.

Les produits utilisés doivent présenter un fort niveau de biodégradabilité et répondre aux exigences de l'écolabel européen ou équivalent. Ils devront être accompagnés des fiches de données de sécurité correspondantes transmises au chargé de prévention et au responsable de sécurité des aliments.

5- CONDITIONS ET MODALITES D'EXPLOITATION

5.1 Approvisionnements

L'approvisionnement en denrées alimentaires est effectué par le concessionnaire. Les denrées utilisées doivent respecter la réglementation applicable en matière de restauration. Les denrées utilisées doivent respecter la réglementation applicable en matière de restauration (hygiène, tracabilité, étiquetage) et, le cas échéant, les normes d'application obligatoire.

Le concessionnaire doit être en mesure de prouver, à tout moment et en toutes circonstances, l'origine et la traçabilité des denrées, ainsi que le respect des critères de qualité et des normes d'hygiènes et de sécurités.

Il est tenu de s'en justifier auprès de la personne publique en cas de demande de cette dernière. Dans le cas où les plats sont préparés à l'avance, le concessionnaire doit mettre en place un système d'étiquetage afin de garantir leur traçabilité selon l'arrêté du 21/12/2009.

Le concessionnaire veille au respect des dates limites de consommation (DLC) et des dates de durabilité minimale (DDM). Les viandes de porc, veau, agneau et volaille sont des produits certifiés. Les steaks hachés comportent au maximum 15% de matière grasse.

Le concessionnaire informe la clientèle sur la provenance des viandes bovines d'après le Décret n° 2024-171 du 4 mars 2024 relatif à l'indication de l'origine des viandes utilisées en tant qu'ingrédients dans des préparations de viandes et des produits à base de viande applicable aux établissements de restauration.

Les fiches produites des denrées utilisées seront fournies par le concessionnaire à la demande expresse de la personne publique. La liste non exhaustive des ingrédients devra être communiquée au personnel de service de santé des armées qui en fera la demande expresse.

Les circuits d'approvisionnement courts seront privilégiés.

5.2 Sécurité sanitaire et Food Défense

Le concessionnaire assurera l'entretien et le maintien dans un parfait état d'hygiène et de fonctionnement du local et des matériels, selon la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et se soumettra aux contrôles de conformité aux normes sanitaires et de sécurité du service de santé des armées.

Le Titulaire s'engage également à veiller à la sureté des aliments en respectant et appliquant la notion de Food Défense.

Le concessionnaire s'engage à respecter la règlementation et les normes en vigueur. Sa responsabilité sera engagée en cas de non-respect des dispositions règlementaires (cf. art. IX du contrat).

5.3 Carte

Le concessionnaire s'engage à assurer un service de restauration rapide offrant des repas chauds et froids variés permettant la composition d'un repas (entrée, plat du jour et dessert) pour une consommation sur place ou à emporter.

L'annexe I au contrat liste les produits exigés à minima dans le cadre du contrat. Cette liste pourra bien entendu être élargie par le concessionnaire.

Les prix pratiqués devront être affichés selon la réglementation en vigueur.

La carte devra être régulièrement mise à jour en fonction de la saisonnalité et de l'attente de la clientèle, en concertation avec le représentant local du cercle.

La vente des produits mentionnés ci-après est formellement interdite :

- Tabac ;
- Livres, revues, objets ou enregistrements à caractère pornographique ou susceptibles de porter atteinte à l'ordre public ou aux bonnes mœurs ;
- Jeux d'argent ;
- Armes blanches ;
- Substances explosives ou inflammables ;
- etc.

Tout nouveau produit souhaitant être commercialisé et n'ayant pas été proposé lors de la procédure de passation du contrat devra recevoir au préalable l'accord écrit du directeur exécutif du cercle.

Le 21ème RIMa et/ou Le cercle de la base de défense de Draguignan, se réserve le droit d'interdire la vente de certains produits sans justificatifs.

Les produits interdits proposés à la vente seront retirés sur simple demande de l'établissement sans qu'il soit nécessaire d'en justifier les raisons.

Le matériel de distribution sur place et à la vente à emporter sera exclusivement constitué de contenants jetables aux normes HACCP et environnementales (biodégradables).

Les prix et la composition des produits mis à la vente doivent être clairement affichés.

Le concessionnaire devra assurer des animations de son choix pour dynamiser son activité. Une animation thématique par mois devra être organisée (sauf fermeture ou cas exceptionnel). La planification de ces activités devra être transmise pour information au directeur délégué et au 21ème RIMa au moins deux mois à l'avance.

Pour dynamiser son activité, le prestataire est également autorisé à installer, à sa charge, des jeux de type babyfoots, billards, fléchettes, etc., gratuits ou payants, sous réserve de respecter la législation en vigueur concernant leur exploitation.

5.4 Animations en dehors des jours et horaires prévus.

Le concessionnaire devra demander l'autorisation du 21ème RIMa et / ou du cercle de la Base de Défense pour organiser des animations en dehors des jours et horaires prévus.

Le local n'étant pas classé Etablissement Recevant du Public, le concessionnaire ne pourra faire valoir ses droits afin d'organiser un évènement accueillant une clientèle autre que les agents du ministère des armées.

Si le concessionnaire souhaite organiser un évènement ponctuel ouvert à un public élargi, l'autorisation devra alors être demandée au ***21ème RIMa et / ou le représentant du cercle de la Base de Défense*** qui se chargera de la demande de manifestation occasionnelle auprès des autorités compétentes.

5.5 Horaires

Les périodes et horaires d'ouverture à la clientèle sont à minima les suivants :

- du lundi au jeudi de 11h30 à 14h00 et de 17h30 à 22h (variable selon animations thématiques) ;

- le samedi et dimanche de 18h à 22h ;

- fermetures annuelles possibles : 15 jours à Noël et les 3 premières semaines du mois d'Août.

La modification des horaires initiaux supra peut toutefois impacter le montant de la redevance due à FRANCE DOMAINE (cf. Art. 5.6 du contrat de concession de services).

Le concessionnaire pourra ouvrir ponctuellement le vendredi lors des animations thématiques ou manifestations spécifiques du régiment. Il devra dans ce cas en demander l'autorisation au 21ème RIMa et prévenir le représentant du cercle.

Les horaires pourront être réaménagés pendant les périodes de projection du régiment ou pendant les périodes de faible fréquentation.

Toute modification des jours et horaires d'ouverture initialement convenus et figurant ci-dessus, fait l'objet d'un accord préalable entre le concessionnaire et le 21ème RIMa et le représentant du cercle, quinze (15) jours au moins avant la date prévue de son application.

Le 21ème RIMa et le représentant du cercle sont informés dans les même délais, par le prestataire, de toute fermeture exceptionnelle.

Pour des raisons de sécurité, l'activité ne pourra avoir lieu en dehors des horaires d'ouverture prévus hormis autorisation préalable du 21ème RIMa et du représentant du cercle ou manifestation spécifique (cf. article 2 supra).

5.6 Personnel

Le cercle sera particulièrement attentif à la capacité du personnel à s'adapter à un public militaire, à sa bonne tenue et à la qualité d'accueil fournie.

Le concessionnaire mettra en place le personnel suffisant afin d'assurer l'exploitation quotidienne de l'activité. En sa qualité d'employeur, le prestataire aura la responsabilité de l'organisation et de la qualification du personnel. Le nombre de serveurs devra être suffisant pour éviter trop d'attente. Une attention particulière devra être apportée à la courtoisie et à la présentation du personnel. L'ensemble du personnel devra porter une tenue propre et adaptée à sa fonction.

Le personnel de l'entreprise devra faire preuve de la plus grande correction et discrétion. Le concessionnaire est responsable de son personnel en toutes circonstances et pour quelque cause que ce soit. Il est responsable des accidents survenant par le fait de son personnel, des dégâts produits à l'occasion de l'exécution des prestations, ainsi que des vols qui pourraient être commis par ses préposés.

Le concessionnaire devra obligatoirement soumettre à une visite médicale d'embauche tout nouvel agent avant sa prise de fonction et ce quelle que soit la durée de présence sur les sites. Il soumettra son personnel aux examens médicaux périodiques prévus par la législation en vigueur.

Les dates de ces examens, l'identité des agents et la conclusion du médecin du travail sur leur aptitude physique seront tenues à disposition du responsable de sécurité des aliments (consultation du registre ou fourniture d'une copie de l'attestation d'aptitude).

ANNEXE

- Annexe 1 au CCF: Liste des matériels