MINISTÈRES
ÉDUCATION
JEUNESSE
SPORTS
ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR
RECHERCHE

Liberté
Égalité
Fraternité

Service de l'action administrative et des moyens

Secrétariat général

Sous-direction des ressources humaines pour l'administration centrale

(SAAM A)

Bureau des conditions de vie au travail et des politiques et relations sociales

(SAAM A1)

110 rue de Grenelle

75357 Paris SP 07

et

Sous-direction des achats (SDA)

Bureau de la stratégie et de l'ingénierie des achats (SAAM B1)

61-65 rue Dutot
75 732 Paris Cedex 15

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(C.C.T.P.)

Procédure n° MEN-SG-MPA-26034

Objet : Prestations de restauration collective sur le site de l'ensemble immobilier « PASCAL » situé 17, rue du Président Allende 94250 GENTILLY pour les personnels de l'administration centrale des ministères chargés de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'espace et des sports, de la jeunesse et de la vie associative, de la Délégation régionale académique à la jeunesse, à l'engagement et aux sports de la région Ile-de-France ainsi que les autres structures installées sur ce site ou extérieures intégrées dans un groupement de commandes et celles ayant une convention d'accès.

Table des matières

PREAMBULE 5
ARTICLE 1 : OBJET ET PERIMETRE 5
1.1. Objet du marché 5
1.2. Site et espaces de restauration 5
1.3. Principales missions du titulaire 5
1.4. Autres services et prestations 6
ARTICLE 2 : ELEMENTS DE CONTEXTE 7
ARTICLE 3 : DEFINITIONS ET GLOSSAIRE 8
ARTICLE 4 : ALLOTISSEMENT 8
ARTICLE 5 : DISPOSITIONS GENERALES 9
5.1. Lieu d'exécution 9
5.2. Fonctionnement général du service de restauration 9
5.3. Horaires de service 9
5.4. Condition d'accès 9
5.5. Livraisons fournisseurs 10
5.6. Obligations générales du Titulaire 10
5.7. Fabrication 11
5.8. Ouverture des points de distribution 11
5.9. Gestion des files d'attente 12
5.10. Obligations relatives au personnel 12
5.10.1. Organisation générale 12
5.10.2. Continuité sociale du projet 13
5.10.3. Remplacements 13
5.10.4. Formations 14
5.10.5. Tenues 14
5.10.6. Accès des personnels et des véhicules du titulaire 14
5.11. Obligations techniques 14
5.11.1. Etat des lieux 14
5.11.2. Moyens mis à disposition par le ministère 15
5.11.3. Moyens mis en place par le Titulaire 15

5.11.3.1. Systèmes informatiques et d'encaissement 15
5.11.3.2. Fourniture, entretien et renouvellement de la vaisselle, des couverts et petits matériels de cuisine et de distribution 16
5.12. Tableau de répartition des charges 16
5.13. Communication 20
5.14. Application mobile 21
ARTICLE 6 : DESCRIPTION DES PRESTATIONS 21
6.1. Scénarisation et présentation des mets 21
6.2. Structure et composition des repas du self-service RDJ 21
6.3. Structure et composition des prestations du kiosque RDJ 23
6.4. Structure et composition des prestations du snacking RDJ 23
6.5. Structure et composition des prestations des cafétérias RDC et R+4 24
6.6. Composition de la prestation traiteur – prestations annexes 25
6.7. Serviettes 25
6.8. Maintien du choix et lutte contre le gaspillage alimentaire 25
6.9. Exigences relatives aux menus 26
6.9.1. Spécifications générales 26
6.9.2. Proposition des projets de menus 27
6.10. Animations culinaires et repas de Noël 27
6.11. Validations et modifications des menus 28
6.12. Exigences relatives aux recettes 28
6.13. Table à condiments 29
6.14. Exigences relatives aux produits 29
6.14.1. Viandes, volailles et charcuterie 29
6.14.2. Poissons 30
6.14.3. Fruits et légumes 31
6.14.4. Beurre, œufs et fromages 31
6.14.5. Pain 32
6.14.6. Café et boissons 32
ARTICLE 7 : QUALITE ENVIRONNEMENTALE DES PRESTATIONS 33
7.1. Emballages, contenants et vaisselle 33
7.2. Information des convives 33
7.3. Optimisation des fluides 33

ARTICLE 8 : COLLECTE DES DECHETS ET PROPRETE 33
8.1. Traitement et valorisation des déchets 34
8.2. Produits d'entretien et lessiviels 34
ARTICLE 9 : HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRES 34
9.1. Contrôles bactériologiques et réglementation en vigueur 34
9.2. Traçabilité et étiquetage 34
9.3. Agencement, maintien au froid et réchauffe des denrées alimentaires 37
ARTICLE 10 : RAPPORTS D'ACTIVITE TRIMESTRIEL ET DE FIN DE MARCHE 37
10.1. Rapport d'activité trimestriel 38
10.2. Commission restauration 38
10.3. Suivi et mesure de la satisfaction des convives 38
10.4. Contrôles 39
ARTICLE 11 : PLAN DE PROGRES 39
ANNEXE 1 - LISTE DE LABELS DE QUALITE ET DURABLE 40
ANNEXE 2 – PLANS ET LISTE DU MATERIEL MIS A DISPOSITION 41
ANNEXE 3 – LISTE DU PERSONNEL ACTUELLEMENT AFFECTE SUR LES SITES DE DUTOT et REGNAULT 41
ANNEXE 4 – DONNEES SOCIALES 41
ANNEXE 5 – DONNEES HISTORIQUE PRESTATIONS ANNEXES 2025 41
ANNEXE 6 -RESULTATS PARTIELS DES ENQUÊTES DE SATISFACTION 41

PREAMBULE

Dans le cadre du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) et de ses annexes :

- Les ministères chargés de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'espace et des sports, de la jeunesse et de la vie associative sont désignés sous l'appellation « le ministère » ;
- La Délégation régionale académique à la jeunesse, à l'engagement et aux sports de la région Ile-de-France (DRAJES IDF) ainsi que les autres structures installées sur ce site ou extérieures intégrées dans un groupement de commandes ou ayant une convention d'accès sont désignées sous l'appellation « les structures » ;
- L'entreprise, l'association ou le groupement d'opérateurs retenu pour exécuter les prestations est désigné sous l'appellation « le titulaire ».

ARTICLE 1 : OBJET ET PERIMETRE

1.1. Objet du marché

Le marché a pour objet la réalisation de prestations de restauration collective sur le site de l'ensemble immobilier « PASCAL » situé 17, rue du Président Allende 94250 GENTILLY pour les personnels de l'administration centrale des ministères chargés de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'espace et des sports, de la jeunesse et de la vie associative, de la Délégation régionale académique à la jeunesse, à l'engagement et aux sports de la région Ile-de-France ainsi que les autres structures installées sur ce site ou extérieures intégrées dans un groupement de commandes et celles ayant une convention d'accès.

1.2. Site et espaces de restauration

Le site sis 17, rue du Président Allende 94250 GENTILLY, et dénommé ci-après **« Pascal »** dispose des espaces de restauration suivants :

- Un restaurant administratif self-service situé en RDJ
- Un kiosque, stand autonome adossé au restaurant self, située en RDJ
- Une salle à manger d'une capacité d'accueil d'environ 500 places simultanées située en RDJ
- Un espace snacking situé en RDJ
- Une cafétéria située en RDC
- Une cafétéria située en R+4

1.3. Principales missions du titulaire

Le Titulaire assure la gestion et l'exploitation du service sur place avec les installations de restauration existantes mises à disposition par le ministère : locaux et matériels (réserves, cuisines et salles à manger existantes).

Dans le cadre de ce marché, les principales missions et obligations du Titulaire sont :

- Approvisionnement de l'ensemble des denrées ;
- Élaboration des menus ;
- Fabrication des repas sur place en liaison chaude directe en respectant les règles d'hygiène et en garantissant la sécurité alimentaire ;
- Distribution et service des repas avec comptage et contrôle de l'accès des convives en optimisant la fluidité du service ;
- Nettoyage des locaux selon tableau de répartition des charges (locaux de cuisines, salles à manger, espaces de distributions, cafétérias), stockage et évacuation des déchets (à l'exception de l'enlèvement) ;
- Encaissement auprès des usagers et fourniture des matériels informatiques nécessaires ;
- Bon usage des équipements de restauration confiés par le ministère ;
- Equipement et renouvellement de la verrerie, de la vaisselle et des petits matériels d'exploitation ;
- Respect des installations mises à disposition ;
- Respect des objectifs de développement durable.

Le Titulaire déploie tous les personnels et les moyens techniques nécessaires à l'exécution des tâches obligatoires citées ci-dessus.

Le Titulaire s'engage dans l'exécution de sa mission à respecter l'ensemble des textes législatifs et réglementaires en vigueur et les spécifications techniques du présent CCTP.

Le Titulaire s'engage d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement du service de restauration du Ministère.

Le Ministère tient à réaffirmer ici sa volonté de proposer une égalité de traitement envers l'ensemble des convives quelle que soit la constitution de leur plateau repas. Le titulaire est garant d'un accès égalitaire et d'une offre alimentaire équilibrée et variée. Il s'agit d'un service à caractère social. Les espaces de restauration doivent permettre aux résidents de se restaurer et de se détendre dans les meilleures conditions, quel que soit leur niveau de rémunération. La qualité attendue et spécifiée dans le présent CCTP s'applique à l'ensemble des recettes et des menus.

Les prestations attendues sont décrites ci-après :

- Une solution globale de restauration à compter de fin juin/début juillet 2027 (en plusieurs vagues) ;
- La fourniture de repas en liaison chaude directe avec fabrication sur place, au sein d'une cuisine équipée, et distribués dans une zone de distribution de type restaurant self-service et dans un espace attenant type kiosque ;
- La fourniture d'une prestation de restauration alternative à emporter dans un espace snacking dédié à proximité de la distribution du self-service ;
- La fourniture d'une prestation de caféterie et petite collation associée dans deux espaces cafétéria (du petit déjeuner au goûter et notamment pendant la pause méridienne).

1.4. Autres services et prestations

Les autres services et prestations concernent :

- Pauses et petits-déjeuners
- Plateaux repas

- Collations chaudes ou froides
- Buffets et cocktails
- Commande de produits divers consommables (denrées et fournitures).

Par ailleurs, le Titulaire peut être sollicité pour d'autres services ou prestations annexes dans l'enceinte du bâtiment pour la réalisation de prestations privées (pots de départ en retraite, etc.). Ces prestations, lorsqu'elles n'impactent pas de manière significative le prix du marché, sont réalisées sans surcoût pour le Ministère.

ARTICLE 2 : ELEMENTS DE CONTEXTE

Une opération de regroupement de plusieurs sites de l'administration centrale a été décidée sur un site unique de 39 000 m² situé à Gentilly. Cette nouvelle implantation a pour objectif d'améliorer les conditions de travail et l'offre de services proposée. Ce nouveau site accueillera près de 2 270 résidents dont 20% de structures hors administration centrale. Par ailleurs, le site accueillera également le centre de formation de l'administration centrale, un centre de conférence et un auditorium.

Les résidents emménageront en plusieurs vagues successives avec un cumul de résidents prévus comme suit :

- Vague 1 : fin juin/début juillet 2027, environ 850 personnes
- Vague 2a : octobre 2027, environ 1 060 personnes
- Vague 2b : décembre 2027, environ 1 300 personnes
- Vague 2c : janvier 2028, environ 1 480 personnes
- Vague 3 : mars/avril 2028, environ 2 270 personnes

Le site dispose de plusieurs espaces de restauration et de caféterie permettant de déployer une offre complémentaire tout au long de la journée, variée et de qualité. Des études et enquêtes internes ont également permis d'affiner et de valider le besoin décrit ci-après.

Les points saillants du projet de restauration :

- Faire contribuer les prestations de restauration à la réussite du projet et à sa montée en charge en créant une solution complète de restauration sociale personnalisée et attractive ;
- Garantir aux convives des offres solides, complémentaires et éprouvées, absorber des flux importants, proposer une flexibilité et une adaptabilité dans l'évolution de ses offres et un suivi performant ;
- Garantir un fonctionnement responsable, social et soucieux de l'environnement par le respect strict des exigences règlementaires ;
- Garantir une offre tarifaire pour les convives qui soit sociale et compétitive ;
- Garantir une bonne fluidité du « parcours convive » dans les espaces de restauration aux étapes clés même lors des pics de fréquentation ;
- Proposer une solution de communication digitale ergonomique permettant notamment de consulter l'affluence dans les espaces de restauration ;
- Contribuer à la vie collective du site en incarnant un lieu de convivialité, d'échanges et de bien-être notamment grâce à la mise en œuvre d'animations régulières et innovantes dans les différents espaces.

La restauration collective joue un rôle important dans la qualité de vie au travail des agents du Ministère. La restauration doit incarner, sur le site Pascal, un lieu de convivialité, d'échanges et de bien-être pour les résidents. Le Titulaire veille à mettre en œuvre tout au long du marché des actions afin que le service de restauration s'intègre dans cette ambition.

Le marché s'inscrit dans les objectifs nationaux d'une alimentation saine, durable et de qualité en restauration collective. La prestation doit permettre d'atteindre les obligations de la loi EGAlim et de la loi Climat et résilience, ainsi que de respecter les orientations de la stratégie d'achat de l'État en matière de denrées alimentaires et de restauration collective.

Le Titulaire est responsable de la structuration de ses approvisionnements et de ses menus afin d'assurer la continuité de service, la sécurité sanitaire, la transparence d'origine, la diversité alimentaire, la réduction du gaspillage et l'atteinte des objectifs de qualité et de durabilité.

Le Titulaire n'est pas responsable des distributeurs automatiques situés dans la rue Gourmande (RDJ) et au 4ème étage (accès secondaire de l'ensemble immobilier). Le Titulaire n'est pas non plus responsable des machines à café de type expresso à dosettes disponibles dans les tisaneries.

ARTICLE 3 : DEFINITIONS ET GLOSSAIRE

Terme	Définition
Produits durables et de qualité	Produits répondant aux catégories prévues à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, notamment produits issus de l'agriculture biologique, SIQO, écolabel pêche durable, commerce équitable ou catégories reconnues par les textes applicables.
Produits biologiques	Produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion vers l'agriculture biologique, au sens de la réglementation applicable.
Approvisionnement direct	Approvisionnement auprès du premier metteur en marché ou du premier acheteur, dans les conditions définies par les guides applicables à la restauration collective.
Produits de la mer et de rivières	Poissons, crustacés, mollusques, coquillages et produits issus de la pêche ou de l'aquaculture.
Plat protidique	Composante principale du repas apportant des protéines animales ou végétales, dont les grammages et fréquences doivent être adaptés aux recommandations nutritionnelles applicables.
Petit matériel de restauration	Vaisselles, verrerie, couverts, plateaux, bacs gastro, ustensiles de cuisines, …

ARTICLE 4 : ALLOTISSEMENT

Sans objet.

ARTICLE 5 : DISPOSITIONS GENERALES

5.1. Lieu d'exécution

La prestation de restauration s'exécute à l'adresse suivante :

Immeuble Pascal
17, rue du Président Allende
94250 GENTILLY

5.2. Fonctionnement général du service de restauration

Le Titulaire s'engage à fournir des repas pendant les douze mois de l'année civile, chaque jour pour le repas du midi, du lundi au vendredi.

Le service de restauration fonctionne toute l'année, sauf les jours fériés et les jours de fermeture décidés par le ministère.

5.3. Horaires de service

Les horaires d'ouverture du service de restauration sont les suivants :

Restaurant self-service RDJ	**de 11H30 à 14H00** (dernier convive entré)
Kiosque RDJ	**de 11H30 à 14H00** (dernier convive entré)
Espace snacking RDJ	**de 11H30 à 14H30**
Cafétéria RDC	**de 08H00 à 17H00**
Cafétéria 4ème étage	**de 08H00 à 10H00 et de 12h00 à 15h00**
Prestations annexes	**de 08H00 à 18h00**

La salle à manger sera partiellement accessible aux résidents en libre-service à partir de 15h30.

Les horaires de service (du lundi au vendredi, à l'exception des jours fériés) de la prestation sont impératifs. En cas de difficultés prévisibles dans l'exécution de la prestation, le titulaire en avertit le ministère dans les plus brefs délais par un courrier motivé explicitant de manière détaillée la nature de ces difficultés.

5.4. Condition d'accès

Les convives du restaurant sont munis d'un badge magnétique personnel, à l'exception des convives dits « Extérieurs non conventionnés » ou « Invités ». La fourniture et la gestion des badges est assurée par le ministère.

5.5. Livraisons fournisseurs

Les livraisons sont réalisées par l'accès du 4 rue Benserade 94250 GENTILLY.

Les livreurs préviennent la réception depuis l'interphone sur rue, empruntent l'entrée, puis se dirigent en marche arrière jusqu'aux portes donnant accès aux ascenseurs réservés au restaurant.

Les contraintes suivantes sont impérativement à prendre en compte :

- Le Numéro d'immatriculation du véhicule de livraison est transmis au moins 48 heures à l'avance à l'adresse courriel à cette adresse : surete.adf@education.gouv.fr
- Les chauffeurs n'ont pas le droit de se déplacer dans le bâtiment en dehors de l'accès livraison

5.6. Obligations générales du Titulaire

Le Titulaire exécute les prestations conformément à la réglementation nationale et européenne applicable à la mise sur le marché, à la transformation, au transport, à la conservation, à l'étiquetage, à l'information des consommateurs et à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

Le Titulaire doit pouvoir justifier à tout moment de la conformité des denrées utilisées, de leurs caractéristiques de qualité et de durabilité, de leur origine et de leur traçabilité.

Objectifs d'approvisionnement durable, de qualité et biologique
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 », le ministère impose au présent accord-cadre, à la charge du Titulaire, une condition d'exécution de fourniture de : - 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) 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 que c'est 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 événement extérieur à la volonté du Titulaire, durant un délai de latence déterminé par le ministère, le produit ciblé ne sera pas utilisé mais devra être remplacé par un produit de qualité égale ou supérieure. Le titulaire informe le ministère de cette rupture d'approvisionnement et du délai de latence prévisionnel.

Le reporting des statistiques est trimestriel.

Transmission des données relatives à l'origine des produits

En vertu de l'annexe II de l'arrêté du 22 décembre 2022 relatif aux données essentielles des marchés publics, le Titulaire fournit au ministère 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 cas échéant, le titulaire justifie les raisons qui l'amènent à ne pouvoir respecter totalement cette exigence.

5.7. Fabrication

Les repas sont fabriqués en liaison chaude directe par le personnel du Titulaire, et ce, dans le respect de l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité applicables à la restauration collective.

Les exigences particulières de production des repas élaborés pour les besoins du ministère sont les suivantes :

- Liaison chaude (et/ou froide selon les besoins)
- Production au plus près de la consommation
- Préparations et cuissons sur place
- Approvisionnements de qualité : frais, de saison en priorité
- Respect de la traçabilité
- Respect du GEMRCN et des spécifications particulières du présent CCTP
- Limitation de l'utilisation de produits déjà élaborés au profit de produits cuisinés sur place

Le Titulaire assure le process de fabrication permettant de respecter le niveau de qualité exigé par le présent CCTP.

5.8. Ouverture des points de distribution

L'ouverture des points de distribution peut varier en fonction de la fréquentation totale journalière de ces mêmes points. Le titulaire veille à l'adaptation de l'ouverture des points de distribution par rapport à la fréquentation prévue (congés scolaires, veille de jours fériés, télétravail, …).

5.9. Gestion des files d'attente

Les files d'attente doivent être gérées et optimisées par le Titulaire. Le Titulaire propose un équilibre entre les stands en libre-service et les stands en service assisté et une prestation culinaire garantissant l'homogénéité des taux de prise et débits de service. Le Titulaire veille également à l'optimisation du flux de circulation des convives dans la zone de distribution et aux abords des caisses, l'objectif étant de ne pas dépasser des temps d'attentes supérieurs à 5 minutes sur les comptoirs chauds ou en caisse.

Pour cela, le Titulaire met en place les moyens adéquats, l'utilisation de matériels de maintien en température, l'ouverture des stands, un réapprovisionnement efficace, etc.

Des solutions pour inciter les convives en dehors des pics de fréquentation, peuvent être mises en place par le Titulaire (par exemple, réduction appliquée sur les plats de la veille).

5.10. Obligations relatives au personnel

5.10.1. Organisation générale

Le Titulaire assure avec ses propres personnels l'ensemble des tâches nécessaires au bon fonctionnement du service. Il s'engage à ce que ses personnels soient en nombre suffisant pour assurer le bon fonctionnement des espaces de restauration et assure les remplacements nécessaires en cas d'absences. Le titulaire s'engage à maintenir un effectif constant ainsi qu'un niveau de compétence équivalent.

Au moment du service sur l'ensemble des espaces de restauration, le Titulaire s'engage à déployer un nombre suffisant de personnel pour assurer un service efficace et rapide, c'est-à-dire un temps d'attente acceptable sur les stands ou en caisse, inférieur à 10 minutes d'attente totale. Les zones de libre-service sont réapprovisionnées en continue durant le service. Le Titulaire met en œuvre les mesures nécessaires à l'accompagnement des personnes à mobilité réduite qui fréquentent le service de restauration (ex. chariot porte plateau, accompagnement du convive jusqu'à sa table…).

L'attention du Titulaire est attirée sur le fait que les fréquentations des espaces de restauration sur la semaine ne sont pas linéaires. Actuellement elles présentent des journées « pic » les lundi, mardi (particulièrement) et jeudi, et des journées « basses » comme les vendredis. Pour la période mars 2027 – mars 2030, ces variations sont difficilement prévisibles. A l'occasion des réflexions collectives relatives à l'organisation du travail, le nombre de jours télétravaillés et la détermination des journées de regroupement pourront avoir un impact sur ces variations. Il est donc attendu de la part du Titulaire qu'il adapte son organisation à ces variations et ne puisse se prévaloir d'un défaut de fluidité car il n'aurait pas prévu une organisation suffisante. Fort de ce constat, il revient au Titulaire de prévoir les organisations adéquates.

Le Titulaire s'engage à recruter à minima un(e) pâtissier(e) confirmé(e) au sein de l'équipe.

Le Titulaire communique au ministère, s'il le demande, tous les renseignements administratifs relatifs à l'état civil du personnel : nom, prénoms, date et lieu de naissance, domicile, formation et expérience professionnelle, etc., dans un délai de 10 jours ouvrés.

L'ensemble des frais de personnel (salaires, charges etc.) lié à l'organisation proposée par le Titulaire est à sa charge et inclus dans son modèle financier.

5.10.2. Continuité sociale du projet

Le présent marché s'inscrit dans le cadre du regroupement des activités de restauration actuellement réparties sur plusieurs sites franciliens.

Cette opération est susceptible d'avoir des conséquences sur l'emploi des salariés actuellement affectés aux restaurants des sites Dutot et Regnault dont la fermeture est programmée. Les données sociales de ces salariés sont fournies en Annexe 3.

Dans ce contexte, le titulaire participe à la démarche d'accompagnement social mise en œuvre par le pouvoir adjudicateur.

À ce titre, il doit :

- Désigner un interlocuteur RH dédié ;
- Organiser des entretiens avec les salariés volontaires souhaitant présenter leur candidature à des postes ouverts sur le futur site ;
- Examiner prioritairement ces candidatures lorsque les profils correspondent aux besoins identifiés ;
- Mettre en œuvre les actions décrites dans son offre au titre de l'accompagnement social.

Le titulaire demeure libre de ses décisions de recrutement.

Les dispositions du présent article ne constituent pas une obligation de reprise du personnel ni un transfert des contrats de travail au sens des dispositions légales ou conventionnelles applicables.

5.10.3. Remplacements

Le Titulaire s'engage à pallier, dans un délai de 5 jours ouvrés, l'absence de tout préposé, pour quelque raison que ce soit, par une personne présentant les caractéristiques de compétence et de qualification équivalente ou supérieure.

Dans le cas d'un remplacement temporaire ou définitif d'un des trois postes suivants : le directeur de restaurant, le chef de cuisine ou le pâtissier, le Titulaire doit informer dès que possible le ministère. Faisant suite à cette information, une présentation au ministère du candidat sélectionné pour remplacer l'un de ces trois postes est obligatoire avant sa prise de fonction.

5.10.4. Formations

Le Titulaire s'engage à former l'ensemble de ses personnels, y compris tout nouvel entrant.
Les formations dispensées doivent être les formations légales (y compris formations sécurité incendie) mais également des formations métiers ou qualifiantes permettant aux personnels du Titulaire de progresser chaque année.

5.10.5. Tenues

Le Titulaire s'engage à doter son personnel de tenues de travail adaptées et en nombre suffisant afin de garantir une hygiène parfaite et une propreté visuellement irréprochable.
Ces tenues sont entretenues, fournies et nettoyées aux frais du Titulaire. Elles permettent d'identifier rapidement l'entreprise exploitante et sa fonction.
Le personnel n'est pas admis dans les espaces de restauration s'il n'est pas revêtu de son vêtement de travail ou s'il se présente en tenue négligée. La tenue doit être changée au moins une fois par jour. En cas de taches dans la journée, la tenue est renouvelée immédiatement.

Des "kits visiteurs" sont également mis à disposition par le Titulaire.

5.10.6. Accès des personnels et des véhicules du titulaire

Le Titulaire respecte les règles d'accès, de sécurité, de circulation, de stationnement et d'identification applicables au site du ministère. La liste nominative des personnels et la liste des véhicules mobilisés sont transmises au ministère selon les modalités suivantes : au moins 48 heures à l'avance, transmettre par courriel à l'adresse suivante : surete.adf@education.gouv.fr, Nom Prénom Fonction, date de naissance, immatriculation, marque de voiture et couleur, interdiction de stationner au RDJ

5.11. Obligations techniques

5.11.1. Etat des lieux

Un état des lieux des locaux est fait conjointement entre le ministère et le Titulaire au démarrage et au terme de l'exécution des prestations du marché.
Le Titulaire utilise les locaux dans l'état où ils se trouvent sans pouvoir exprimer aucune réserve sauf s'ils ne sont pas conformes aux normes applicables à leur usage. Il indique au ministère, dans un délai de trois mois à compter de la notification du marché et par écrit, ceux d'entre eux qui, selon lui, nécessitent une mise en conformité aux normes. Un échange contradictoire entre le titulaire et le ministère permet de stabiliser la liste des mises aux normes.
Un inventaire contradictoire faisant mention de l'état des matériels est réalisé entre le ministère et le Titulaire, au démarrage et au terme de l'exécution des prestations du marché.

5.11.2. Moyens mis à disposition par le ministère

Pour la bonne exécution du marché, le Ministère met à disposition du Titulaire les moyens suivants, que le titulaire s'engage à respecter dans l'usage qu'il en fait :

- Les cuisines équipées (locaux et matériels) et les locaux annexes (réserves, etc.)
- Les matériels de distribution (self-service, chariots, et autres)
- Les salles à manger et les mobiliers (tables et chaises)

Le ministère prend en charge l'eau, le chauffage et l'électricité.

Concernant les lignes téléphoniques, le Titulaire prend les dispositions nécessaires pour toute ligne « externe ». Sous réserve de l'accord du ministère, le Titulaire dispose également d'une ligne « interne ».

Le ministère assure l'entretien et la maintenance du bâtiment (gros œuvre et second œuvre) et des installations techniques générales (chauffage, ventilation, plomberie, adoucisseur central, électricité, …).

Le ministère prend en charge la maintenance (préventive et curative), les réparations, et le renouvellement de l'ensemble des matériels présentés en Annexe 2 - Liste des équipements mis à disposition.

Le nettoyage des espaces de restauration (sols, dépoussiérage et mobilier) hors zone de distribution est à la charge du ministère en dehors des heures d'ouverture des espaces de restauration.

5.11.3. Moyens mis en place par le Titulaire

5.11.3.1. Systèmes informatiques et d'encaissement

Le Titulaire s'engage à fournir les caisses, matériels informatiques et logiciels nécessaires à l'exécution de sa mission, notamment pour le comptage, le contrôle de l'accès des convives et les encaissements.

Les badges sont fournis et distribués par le ministère. Le Titulaire réalise le paramétrage des badges. Pour les caisses, les lecteurs de badges fournis par le Titulaire devront être compatibles avec les badges des résidents. La technologie des badges est de type MIFARE.

Le Titulaire utilise un dispositif global (caisse assistée, tablette, etc.) optimisant la fluidité en caisse pouvant intégrer une solution d'auto-encaissement. Il est également attendu du Titulaire la mise en place d'un système permettant aux convives de contrôler le coût de leur repas sans éditer de ticket de caisse (système d'affichage déporté).

Le Titulaire s'engage à accepter les différents modes de paiements (espèces, chèques, CB). Le Titulaire accepte également le règlement par Titres Restaurants des utilisateurs non subventionnés.

Le système d'encaissement permet, a minima :

- Edition des récapitulatifs détaillés des consommations par convives et par catégories tarifaires
- Edition des récapitulatifs des subventions (participation employeur) par catégories tarifaires
- Edition des historiques de fréquentation
- Edition du nombre de ventes de chaque article par famille de produit et par espace de restauration
- Edition du chiffre d'affaires de chaque article par famille de produit et par espace de restauration
- Edition du chiffre d'affaires plateau moyen au global
- Edition des passages aux caisses par ¼ d'heure
- Gestion permettant l'identification des repas servis aux personnels, aux invités ou tout autre utilisateur, par structure à facturer
- Les données doivent pouvoir être transmises pour des périodes allant du jour, mois et année en cumul et en extraction en format type Excel
- Conservation des justificatifs de caisse pendant un an

En cas de dysfonctionnement ponctuel de la solution d'encaissement entrainant des difficultés de rechargement des comptes par les convives, le Titulaire propose une solution de contournement efficace afin de ne pas perturber la fluidité des passages en caisse.

5.11.3.2. Fourniture, entretien et renouvellement de la vaisselle, des couverts et petits matériels de cuisine et de distribution

Le Titulaire prend en charge la dotation initiale, l'entretien et le renouvellement de la vaisselle, des plateaux, des couverts, des petits matériels de cuisine (ustensiles, bacs gastro, ...), des petits matériels de distribution et des matériels de service nécessaires à la mise en place de son offre dans tous les espaces de restauration. La vaisselle doit être réutilisable pour tous les espaces de restauration.
Le Titulaire doit proposer aux convives de la vaisselle, des couverts et des plateaux en nombre suffisant sur l'ensemble des espaces de restauration et prévoir pour cela les renouvellements nécessaires en les anticipant.

Le ministère fournit des fontaines à eau (prévision 4) et des micro-ondes (prévision 4) et en assure la maintenance et l'entretien. Le Titulaire en assure le nettoyage quotidien.

5.12. Tableau de répartition des charges

POSTES ET CHARGES	TITULAIRE	MINISTERE
Denrées, menus, animations		
Achats et approvisionnements des denrées	X	
Élaboration des menus	X	
Contrôle des menus		X
Organisation des repas à thème et animations	X	
Personnel, formation		
Gestion, recrutement et paiement du personnel	X	

POSTES ET CHARGES	TITULAIRE	MINISTERE
Formation initiale et continue des personnels assurant la fabrication et la distribution des repas	X	
Formation hygiène et sécurité (y compris formation sécurité incendie)	X	
Fourniture et blanchissage des tenues de service, uniformes des personnels	X	
Consommables divers		
Serviettes jetables	X	
Fourniture des produits jetables	X	
Produits lessiviels	X	
Produits d'entretien et consommables, matériels de nettoyage (y compris sacs poubelles), …	X	
Fourniture du sel pour adoucisseurs (cuisine et plonge)	X	
Frais administratifs		
Fournitures de bureau	X	
Abonnements et communications téléphoniques internes		X
Abonnements et communications téléphoniques externes	X	
Affranchissements	X	
Fluides		
Eau		X
Électricité (tous équipements internes aux espaces de restauration)		X
Chauffage		X
Entretien, maintenance, contrôles règlementaires		
Entretien des bâtiments (gros œuvre, second œuvre et installations techniques)		X
Climatisation, traitement de l'air des locaux de restauration		X
Équipement frigorifiques et équipement de climatisation de la cuisine et locaux des poubelles		X
Parois verticales (murs, cloisons, …), revêtements de sols, plafonds, peintures, faïences : usure normale		X
Parois verticales (murs, cloisons, …), revêtements de sols, plafonds, peintures, faïences : dégradations	X	
Menuiseries, portes, vitreries, serrureries : usure normale		X
Menuiseries, portes, vitreries, serrureries : dégradations	X	
Moyens de levage (ascenseurs et monte-charge) : usure normale		X
Moyens de levage (ascenseurs et monte-charge) : dégradations	X	
Dératisation, désinsectisation, lutte contre les nuisibles		X
Entretiens périodiques du bac à graisse y compris les interventions d'urgence si nécessaires		X

POSTES ET CHARGES	TITULAIRE	MINISTERE
Entretien des hottes, gaines et conduits jusqu'aux tourelles et nettoyage périodique des filtres à graisse de l'ensemble des locaux de restauration		X
Entretien technique de l'ensemble des matériels de restauration, maintenance préventive et curative (y compris fontaine à eau)		X
Alarmes chambres froides		X
Organes sécurité incendie SSI, extincteurs, extinction automatique		X
Fourniture et remplacement des couvertures anti-feux		X
Installation d'éclairages de sécurité (essais et maintenance)		X
Adoucisseurs en cuisine et plonge (entretien, maintenance et réapprovisionnement du sel (hors fourniture))		X
Contrôle règlementaire des matériels de cuisine et appareils sous pression		X
Remplacement des lampes de tous les locaux dédiés au restaurant		X
Contrôles sécurité annuels		X
Contrôle incendie et extincteurs		X
Fourniture et renouvellement du petit et du gros matériel		
Fourniture du gros matériel de cuisine, de lavage et de distribution (voir liste des équipements fournis en annexe)		X
Renouvellement de l'ensemble du gros matériel		X
Fourniture et renouvellement du petit matériel de restauration	X	
Fourniture et renouvellement des plateaux, des couverts et de la verrerie-vaisselle	X	
Fourniture et renouvellement des éléments de signalétique alimentaire	X	
Fourniture et renouvellement des chariots porte-plateaux pour personnes à mobilité réduite		X
Fourniture des poubelles de tri pour meuble de tri sélectif existant	X	
Containers poubelles extérieures		X
Nettoyage		
Nettoyage des cuisines, des locaux annexes (y compris abords, local poubelles, containers, ...) et de la zone de distribution de l'ensemble des espaces de restauration – sols, murs et plafond toutes hauteurs	X	
Nettoyage des espaces « salles à manger » de restauration pendant les heures de service et notamment : • Assurer la mise en place, le nettoyage et le débarrassage des tables et chaises, meuble à couverts, verres et plateaux, … • Assurer la mise en place et le débarrassage des carafes d'eau, salières, poivrières, … • Assurer le nettoyage des salissures en cours de service (chute d'aliments ou de boisson sur le mobilier et les sols)	X	

POSTES ET CHARGES	TITULAIRE	MINISTERE
Nettoyage des micro-ondes, fontaines à eau, tables à ingrédients et tables/poubelles de tri situés en salles à manger des espaces de restauration	X	
Nettoyage journalier des salles à manger et des mobiliers (y compris tables et chaises, alcôves, portes intérieures, murs et plafonds, abords immédiats, éclairages, rideaux, siphons de sols, ...) après le service du jour et avant le service du lendemain (utilisation espaces en libre accès l'après-midi à partir de 15h30)		X
Sanitaires "convives" du restaurant		X
Nettoyage des espaces « cafétéria » pendant les heures de service (y compris mobilier de restauration)	X	
Nettoyage des espaces cafétéria (hors zone de distribution) en dehors des heures de service (sols, mobiliers, dépoussiérage, ...)		X
Nettoyage des parties supérieures à une hauteur de 1,80 m en salles à manger : murs et plafonds		X
Nettoyage des espaces extérieures à proximité des salles à manger		X
Nettoyage des vitres intérieures et extérieures		X
Gestion, tri et évacuation des déchets dans le local poubelles (y compris fourniture des sacs poubelles adéquats)	X	
Nettoyage de la zone déchets « restauration »	X	
Enlèvement des DIB, cartons, emballages, verres		X
Enlèvement des biodéchets		X
Enlèvement des huiles de fritures	X	
Hygiène		
Règles d'hygiène, PMS, plats témoins, ...	X	
Analyses bactériologiques	X	
Assurances		
Assurances couvrant : risques incendie, explosion, dégâts des eaux, etc.,		X
Assurance RC et risque d'exploitation	X	
Impôts et taxes		
C.E.T. (contribution économique des entreprises)	X	
Encaissement et matériel informatique		
Fourniture, maintenance, entretien et renouvellement du système d'encaissement sur l'ensemble des espaces de restauration	X	
Encaissement des repas auprès des convives	X	
Fourniture des lecteurs de badges	X	
Fourniture, maintenance, entretien et renouvellement du matériel informatique nécessaire pour la gestion des prestations de restauration (PC, écran, imprimante, etc…)	X	

POSTES ET CHARGES	TITULAIRE	MINISTERE
Fourniture des badges d'accès à l'immeuble, utilisables pour la restauration		X
Suivi et Reporting		
Enquêtes de satisfaction annuelles	X	
Rapports d'activité mensuels et annuels	X	

5.13. Communication

Le Titulaire s'engage à fournir la signalétique complète et les supports de communication (affichage, information, communication) à l'intérieur des espaces de restauration. La signalétique doit être claire, lisible, qualitative visuellement, flexible au gré des évènements. La signalétique directionnelle lisible et informative permet notamment d'organiser les accès aux comptoirs chauds.

Le Titulaire est chargé de l'affichage des menus dans les espaces de restauration et les autres lieux convenus avec le ministère. L'affichage doit être le plus intuitif et le plus pratique possible permettant une vision instantanée de l'offre délivrée à tout moment du service (mise à jour en temps réel). Dans la mesure du possible, cet affichage est accessible aux personnes porteuses de handicap. L'appellation de la recette doit être suffisamment explicite tout en évitant les termes trop techniques.

Le Titulaire propose une communication (affichage et canaux de diffusion des informations) efficace :

- Sur la composition des recettes proposées ;
- Sur l'utilisation des produits dans les recettes et notamment les produits de qualité (BIO, labellisés…) ;
- Sur l'origine de l'ensemble des viandes ;
- Sur les menu spécifiques (malin) ;
- Sur les 14 allergènes, conformément au règlement européen INCO, relatif à l'information de la clientèle des restaurants.
- Sur les scores EGAlim, la production de biodéchets et les mesures anti-gaspillage alimentaire (bilan annuel)

Le Titulaire définit avec le ministère les modalités de diffusion des menus et de toute information utile au sujet du service de restauration du ministère.

Conformément à son offre, le Titulaire communique en temps utiles sur les repas à thème et les animations à venir (affichage, mails, etc).

Le Titulaire met en place une solution efficace (pertinente et à jour) de présentation des plats à l'entrée du restaurant.
La publicité ou la promotion de marques, y compris par le biais de participation à des jeux, est proscrite. Après accord au préalable, le ministère pourra faire une exception pour certains produits, notamment ceux conformes au PNNS (Programme National Nutrition Santé).

5.14. Application mobile

Le Titulaire propose un portail dédié et personnalisé au site Pascal et/ou une application smartphone afin d'interagir et de communiquer de manière efficace avec les convives. Il est attendu que cette solution puisse être interfacée dans le « smart workplace » du ministère.

Ce portail et/ou application doit permettre à minima :

- de donner les informations générales sur les espaces de restauration (horaires, menus, etc…) ;
- de donner les informations temporaires sur les espaces de restauration (animations, etc…) ;
- de permettre le rechargement en ligne par CB ;
- d'accéder à son historique de consommation et ses derniers tickets ;
- de donner son avis ou faire une réclamation ;
- d'indiquer l'affluence en temps réel sur le restaurant self et le kiosque ;
- d'accéder au service de Click & Collect.

Le titulaire assure la présentation et/ou l'aide à l'utilisation de l'outil déployé par ses équipes, de façon renforcée pour les 3 vagues d'emménagement puis régulièrement tout au long du marché. La maintenance de l'outil, l'assistance technique et les mises à jour sont à la charge et sous la responsabilité du titulaire.

ARTICLE 6 : DESCRIPTION DES PRESTATIONS

6.1. Scénarisation et présentation des mets

Le Titulaire propose une scénarisation de ses prestations afin d'animer le restaurant. Pour cela, il s'appuie a minima sur les moyens et matériels disponibles dans les espaces de distribution. Le titulaire s'engage à mettre l'accent sur la présentation de la prestation qui est servie à l'ensemble des convives. Le dressage des plats (plats protidiques et périphériques) est toujours très soigné (présentation des éléments dans l'assiette, disposition, contenants utilisés, ….). La vaisselle mise à disposition des convives doit être propre, sèche et non ébréchée. Pour cela, le Titulaire prévoit dans son organisation le contrôle et renouvellement régulier de la vaisselle.

6.2. Structure et composition des repas du self-service RDJ

Les prestations servies quotidiennement a minima sont décrites ci-dessous. La largeur de gamme (le nombre de choix) est adaptée en fonction de la tranche de fréquentation.

Prestation	Précisions et composition quotidienne minimale
Hors d'œuvre	Plusieurs variétés proposées (composition originale à base de crudité, cuidité, légumineuse, protidique, féculent, fromage, charcuterie, y compris entrée type chaude) servies en contenants individuels
	Plusieurs variétés proposées (crudité, cuidité, légumineuse, féculent, œufs durs à la pièce, salade composée) servies en salad'bar (avec 2 tailles de contenants type

Prestation	Précisions et composition quotidienne minimale
	ramequin) avec mise à disposition de garnitures (graines, herbes fraiches, …), huiles, vinaigre et vinaigrettes maisons variées
	En automne/hiver uniquement : potage (exclusivement réalisés sur place ou « 100 % maison ») - la date précise de démarrage et de fin de proposition du potage chaud quotidien est validée par le ministère
	En printemps/été uniquement : une soupe froide type gaspacho (exclusivement réalisés sur place ou « 100 % maison »)
Plat principal	- Plat(s) du jour (recettes cuisinées issus de la cuisine traditionnelle française, street-food, …) - Les sauces doivent être proposées à part sauf pour les recettes de type « plat en sauce »
	1 plat du jour végétarien complet
	1 choix de grillades variées (steak haché, escalope de volaille, steak, entrecôte…) – 1 steak haché frais + 1 autre grillade à minima
	1 poisson (mode de cuisson varié : poché, vapeur, rôti, court-bouillon, snacké, …) accompagné de sauce chaude ou froide
	1 salade sur mesure proposée en service assisté permettant de constituer une assiette complète parmi : salade verte, crudités, cuidités, légumineuse, protidique d'origine animale ou végétale, féculent, fromage, toppings, assaisonnements (échalotes, oignons frits, herbes fraîches, lamelles de gingembre, pickles de légumes, …) Pour les convives souhaitant emporter la salade sur mesure, le Titulaire propose un contenant réutilisable (cf. article 7.1)
	Pour les pizzas (ou équivalents) et pour les plats complets (hachis Parmentier, lasagnes, …), une salade verte est proposée comme accompagnement supplémentaire (et sans supplément de prix)
	Il est précisé que le Titulaire ne peut pas refuser de servir des accompagnements (garniture) sous prétexte que le plat est dit « complet » notamment s'il s'agit d'un plat végétarien. Néanmoins, les accompagnements sont servis dans l'assiette ou le contenant du plat. Dans ce cas, les convives ne peuvent pas prétendre à avoir une deuxième assiette pour les accompagnements.
Accompagnement servis à discrétion	1 légume
	1 légumineuse
	1 féculent
	Frite (en accompagnement de la grillade à minima) - traitée en friteuse
	Le Titulaire propose, a minima, un légume frais parmi les accompagnements.
Fromage	Plusieurs variétés servies à la coupe en assiette individuelle et/ou en plateau
Laitage	Plusieurs variétés de laitages dont 1 nature, 1 aux fruits, 1 à base de lait végétal – le yaourt en vrac est vivement conseillé dans une démarche de réduction des emballages.
Dessert	Plusieurs variétés de desserts à base de lait d'origine animale ou végétale (pâtisserie, dessert lacté, à base de fruits, allégé en sucre, …) servis en contenants individuels et/ou en part individuelle
	Un bar à dessert composé a minima de deux fruits frais découpés sur place et d'un choix parmi laitages type fromage blanc (y compris variante végétale), compote ou salade de fruits (avec deux tailles de contenants), garnitures (graines, copeaux de chocolat, flacon de chocolat ou caramel liquide, …)
	Une sélection de fruits frais variés, mûrs et de saison – à minima 2

Prestation	Précisions et composition quotidienne minimale
	En printemps/été : des jus de fruits et légumes frais ou smoothies réalisés minute peuvent être proposés en libre-service
	Les desserts sont majoritairement fabriqués sur place à base de produits non transformés, les desserts sont limités en sucre ; les assemblages ou entremets sont autorisés sous condition de produit de qualité sans additifs à risque modéré ou élevé
Boisson froide	Eaux plates, gazeuses et aromatisées
	Sodas et jus de fruits
	Les boissons alcoolisées et énergisantes sont proscrites
Pain	Portions de pain (cf. article 6.14.5)
	Sélection de pains spéciaux (au levain, complet, aux graines, aux céréales, …)

6.3. Structure et composition des prestations du kiosque RDJ

Le kiosque constitue une alternative à la prestation proposée au self-service. Il est attendu une thématique identifiée par semaine sur l'ensemble de la prestation proposée. La distribution est entièrement assurée par le Titulaire.

Prestation	Précisions et composition quotidienne minimale
Entrée	2 choix - Selon la thématique définie
Plat	Sélection de plats issus de la cuisine du monde ou des régions françaises en rotation hebdomadaire intégrant une diversification des sources de protéines (inclus recettes végétariennes)
Accompagnement	Association judicieuse en fonction du plat choisi chaque jour
Dessert	2 choix - Selon la thématique définie
Fromage et laitage	Sélection réduite par rapport à l'offre proposée au self et/ou en relation avec la thématique
Boisson froide	Eaux plates, gazeuses et aromatisées
	Sodas et jus de fruits
	Boisson en relation avec la thématique
Pain	Portions de pain (cf. article 6.14.5)
	Sélection de pains spéciaux (au levain, complet, aux graines, aux céréales, …) en relation avec la thématique

6.4. Structure et composition des prestations du snacking RDJ

L'espace snacking constitue une alternative aux prestations proposées au self et au kiosque, permettant aux convives d'accéder à une proposition libre-service, à emporter. Le titulaire propose des contenants réutilisables ou composés de matières recyclables (cf. article 7.1). Les offres sont accessibles en retrait Click and Collect.

Prestation	Précisions et composition quotidienne minimale
Offre froide	Plusieurs variétés de sandwichs (y compris végétarien)

	Plusieurs variétés de salades (y compris végétarienne), poke bowl, etc.
Offre chaude	Plusieurs variétés de snack chauds type tartes salées, paninis, quiches, croque-monsieur, pastillas, focaccias, etc. (y compris végétarien)
Offre sucrée	Plusieurs variétés de desserts (y compris végétariens) parmi laitages, fruits et/ou salade de fruits, pâtisseries, etc.
Boisson froide	Eaux
	Sodas et jus de fruits
	Boissons alternatives originales et/ou maison (smoothies, etc.)
Pain	Portions de pain (cf. article 6.14.5)
	Sélection de pains spéciaux (au levain, complet, aux graines, aux céréales, etc.)

6.5. Structure et composition des prestations des cafétérias RDC et R+4

Le Titulaire propose dans ces espaces une prestation évolutive tout au long de la journée, il peut utiliser les espaces et proposer une répartition des prestations en fonction des moments de la journée. Il est rappelé l'importance de la fluidité de service attendu.

Prestation	Précisions et composition quotidienne minimale
Boisson chaude	Café – 2 gammes dont un café de gamme supérieure (100% Arabica), café décaféiné
	Thés natures parfumés – infusions et tisanes (sans colorants ou aromes artificiels)
	Boissons gourmandes (cappuccino, latte, …)
	Chocolat chaud, lait chaud
	Une attention particulière est apportée à la qualité du café, qui doit être parfaitement dosé. Pour assurer une qualité optimale, le réglage précis de la machine est sous la responsabilité du Titulaire faisant intervenir un professionnel aussi souvent que nécessaire.
	Sucre et édulcorants naturels type stévia
Boisson froide	Eaux
	Sodas et jus de fruits (sans colorant ou arômes artificiels) – jus de fruits pressés du jour et/ou gamme ultra frais
	Boisson alternative (thé glacé maison, infusions, …)
Snacking sucré – offre du petit déjeuner et du goûter	Viennoiseries (croissants, pain au chocolat, brioche, pain aux raisins, chausson aux pommes, …)
	Cake, gâteaux à partager, chia pudding, beurre confiture, miel, …
	Sélection de fruits et/ou salade de fruits, laitages, fromages, …
	Confiseries
	Encas salé

La boisson chaude du midi est accompagnée d'un carré de chocolat de 4 à 5 grammes environ sous emballage individuel en papier (à minima 70% de cacao, pur beurre de cacao et sans huile de palme).

6.6. Composition de la prestation traiteur – prestations annexes

Il est attendu plusieurs types de prestations pour lesquelles il est possible de passer commande (cf. art. 6 du CCAP) auprès du titulaire :

- Pauses, petits-déjeuners, collations
- Réceptions, cocktails, buffets
- Plateaux repas

Le Titulaire assure la gestion des commandes, la livraison (validation systématique avec le représentant de du ministère ou de la structure à l'origine de la commande), le débarrassage des prestations et la remise en état de la salle dans sa configuration initiale conformément aux horaires de service prévus dans le présent CCTP (8h00-18h00).

Au-delà de 18h00, les frais de personnel seront facturés conformément au bordereau de prix (BP) afin d'assurer les opérations de livraison, service, débarrassage et remise en état.

Les délais ouvrés de commande attendus sont définis comme suit :

- 24h pour les pauses et petits-déjeuners
- 48h pour les plateaux-repas
- 72h pour les buffets et cocktails

Les prestations livrées sont servies dans de la vaisselle réutilisable (carafe d'eau, contenant individuel réutilisable pour les boissons chaudes et froides, …).

Ces prestations particulières doivent faire l'objet d'une commande établie sur la base du bordereau de prix qui précise le détail de la prestation et le service bénéficiaire.

Ces prestations sont facturées, indépendamment, aux services demandeurs dans le cadre des crédits dont ils disposent en propre.

6.7. Serviettes

Le Titulaire assure la fourniture de serviettes jetables écoresponsables dans l'ensemble des espaces de restauration.

Le Titulaire privilégie, dans la mesure du possible, et notamment pour les prestations annexes, la fourniture de serviettes en textile réutilisable.

6.8. Maintien du choix et lutte contre le gaspillage alimentaire

Le Titulaire doit déployer un système lui permettant de produire les quantités adéquates pour chaque service en fonction des historiques de fréquentation et de vente. Il n'est pas envisageable de constater régulièrement des ruptures sur des produits plébiscités par les convives ou de manquer systématiquement d'une même composante lors du service. Le Titulaire démontre sa capacité à prévoir et à garantir un choix satisfaisant tout au long du service sur l'ensemble des espaces de restauration.

Un choix suffisant doit être maintenu dans les espaces de restauration (self, kiosque et snacking), tout au long du service, selon la graduation suivante :

- 100 % de la prestation de 11h30 à 13h00 ;
- 60 à 80 % de la prestation de 13h00 à 13h30 ;
- 30 à 50 % de la prestation de 13h30 à 14h00 ;

En cas de rupture d'une prestation au cours du service (dans la limite de la largeur d'offre minimum), le Titulaire est autorisé à substituer la prestation par :

- 1 produit de qualité égale ou supérieure ;
- 1 produit de prix similaire ou inférieur ;
- 1 produit identique en termes de débit de service clients/minute ;
- 1 produit identifiable grâce à l'actualisation de l'affichage.

Le Titulaire assure un compromis acceptable entre la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'attractivité de son offre, tout au long du service.

Par ailleurs, le Titulaire propose à la vente, chaque jour au sein de l'espace snacking de 14h00 à 14h30, les invendus de prestation des espaces de restauration (self, kiosque et snacking) à des tarifs remisés. La remise est comprise entre 30 et 50% du prix initial.

Les productions du jour peuvent être proposées le lendemain, sous réserve du respect stricts des règles d'hygiène applicables, en début de service avec un prix remisé et avec un affichage précisant que ce sont des productions de la veille.

6.9. Exigences relatives aux menus

6.9.1. Spécifications générales

Les menus sont établis dans le respect des obligations nutritionnelles applicables à la restauration collective et des objectifs du présent CCTP. Ils favorisent la variété, la saisonnalité, l'équilibre nutritionnel et l'introduction de protéines végétales.

Les menus proposés pour l'ensemble des clientèles devront être parfaitement équilibrés sur le plan des apports nutritionnels et caloriques. Ils répondront aux normes minimales recommandées par le GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).

Un plan alimentaire de 4 semaines minimum doit être respecté. Il est construit de façon à éviter la monotonie alimentaire et présenter des plats et recettes variés. Les menus à jour fixe sont proscrits à l'intérieur d'un cycle de 4 semaines.

En outre, sont exclus les plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation (poissons avec arêtes fines, viandes avec petits os pointus, etc.) ou ne correspondant pas aux goûts des convives.

6.9.2. Proposition des projets de menus

Pour le restaurant self-service et le kiosque, le Titulaire établit ses propositions de menus par cycle de 4 semaines. Après validation par une diététicienne, les menus sont transmis au ministère sous format numérique au moins 5 semaines avant la réalisation du premier repas du cycle.

La proposition de menu du repas de Noël est transmise au ministère au mois d'octobre.

Pour le snacking et les cafétérias, le titulaire établit une carte évoluant au gré des saisons composée des produits incontournables présents en continu et des produits renouvelés de façon hebdomadaire pour assurer un équilibre et éviter la lassitude des convives.

Les menus ou cartes contiennent les informations suivantes :

- Les propositions par familles (par exemple pour le self : entrées dressées, salad'bar, plats, accompagnements, desserts dressés, dessert'bar, …) ;
- La précision concernant les signes de qualité : BIO, label, … ;
- Le prix TTC par prestation.

6.10. Animations culinaires et repas de Noël

Le Titulaire propose des animations culinaires et des menus thématiques au moins une fois par mois au restaurant self. Un plat de type « bistronomique » ou « gastronomique » permettant de mettre en valeur la technicité et le savoir-faire des équipes » est proposé au restaurant self tous les mois en quantités limitées.

Il attendu du titulaire de porter une attention particulière sur la communication préalable de chacune des animations auprès des convives.

Une attention particulière est demandée pour le repas de Noël qui doit être une prestation améliorée, qualitative et festive avec au minimum un choix de 4 plats (dont 1 plat végétarien), 4 entrées, 4 desserts dont les prix sont prévus au présent marché. Un chocolat (sans huile de palme et pur beurre de cacao) est offert à chaque convive par le Titulaire. Le ministère et les autres structures peuvent mettre en place pour ce repas une subvention exceptionnelle qu'ils communiquent au Titulaire.

Le titulaire est autorisé à organiser sur le site des ventes spécifiques de produits alimentaires à emporter (ex : brioches, produits issus de l'agriculture biologique, etc.), en lien avec la thématique des animations. Ces opérations de vente doivent être présentées et autorisées expressément par le Ministère.

Au mois de novembre de chaque année, le Titulaire présente au Ministère le descriptif des animations qu'il envisage de réaliser pour l'année à venir. Pour cela, il détaille le nombre d'évènements, les dates ou occasions de ces évènements, des idées de menus proposées en lien avec ces animations et les différentes thématiques (produit, développement durable, santé, calendaires, etc.).

L'objectif du calendrier d'animation est de développer l'animation du site et l'attractivité des espaces de restauration en s'appuyant sur :

- Une cuisine créative et innovante ;

- Des animations régulières, colorées, conviviales, et surprenantes ;
- Des offres spéciales pour déjeuner à prix « économique » ;
- Des offres pour promouvoir le savoir-faire du chef et de son équipe.

Le Ministère attache une grande importance à l'accompagnement des agents lors des 3 vagues d'emménagement au sein du site Pascal. Des animations spécifiques sont attendues pour l'accueil des nouveaux agents dans les différents espaces ouverts.

6.11. Validations et modifications des menus

Le ministère a la possibilité de demander au Titulaire des amendements et modifications éventuels dans ses propositions de menus jusqu'à 3 semaines avant le début du cycle de menus.

Le Titulaire fournit les menus validés au plus tard 2 semaines avant le début du cycle de menus.

Le programme annuel des animations est validé en décembre par le ministère pour mise en place à partir de janvier l'année suivante.

Les menus validés par le ministère doivent être impérativement respectés.

En cas de contraintes majeures uniquement (grèves, pannes techniques importantes, etc.), le Titulaire peut modifier les menus après en avoir informé le ministère et obtenu son accord. Ces modifications doivent respecter l'article 6.8 Maintien du choix et lutte contre le gaspillage alimentaire**,** et également l'équilibre nutritionnel et calorique, ainsi que la qualité organoleptique des menus.

6.12. Exigences relatives aux recettes

Le Titulaire doit fournir sur demande du ministère les fiches techniques de chaque denrée et recette, ainsi que les références et le cahier des charges des fournisseurs sélectionnés (Normes, HACCP, Traçabilité, Agréments, etc.).

Le ministère se réserve le droit de demander la substitution d'un produit ou d'une recette en cas de non-conformité constatée avec les exigences du marché.

Concernant les grammages, le titulaire respecte à minima les tableaux de grammages du GEMRCN. En cas de « fourchette basse et haute », le grammage le plus élevé est retenu. Les grammages sont indiqués en poids net dans l'assiette sans jus et sans sauce. Les éléments de décoration et ingrédients divers sont également fournis en quantités suffisantes (salade, persil, cornichons, olives, ...). Ils ne doivent pas être pris en compte dans le calcul du « poids net dans l'assiette ».

Points essentiels de la recommandation pour les plats protidiques
Il est exigé du Titulaire une adaptation de la découpe et du calibrage du poulet en fonction des convives. Dans le cadre du présent marché, le profil des convives est celui d'adultes au travail. Ainsi, les découpes et calibres attendus sont ceux définis par le ministère dans le présent CCTP, en cohérence avec les recommandations nutritionnelles applicables aux acheteurs publics.

Des contrôles seront effectués inopinément par le ministère sur toute la durée du marché, pour s'assurer de la bonne découpe et du bon calibre livré ou utilisé par le Titulaire. Des manquements à ces normes vaudront pénalités, détaillées dans le CCAP.

6.13. Table à condiments

A minima, les sauces et condiments suivants sont mis à disposition des consommateurs en salle à manger aux différents endroits prévus et balisés à cet effet :

- Mayonnaise
- Ketchup
- Moutarde
- Huiles (dont huile d'olive)
- Vinaigres (dont balsamique)
- Vinaigrette maison
- Sauce soja, tabasco, …
- Olives (noires et / ou vertes) : olives noires naturelles (non colorées artificiellement)
- Cornichons

Ils sont, dans la mesure du possible, sans sucre et sans amidon modifié.

La vinaigrette, exclusivement « maison », est préparée sur place.

Le Titulaire présente les condiments de façon à éviter le gaspillage et la pollution inter produits. Il est également tenu de procéder régulièrement au nettoyage de ces zones de passage en cours de service.

6.14. Exigences relatives aux produits

6.14.1. Viandes, volailles et charcuterie

Grande variété de volailles, y compris volailles peu consommées

Dans le cadre de l'exécution du présent marché, le Titulaire est tenu de proposer 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*

Le non-recours à ces différentes volailles sur toute la durée du marché donnera lieu à l'émission de pénalités, détaillées au CCAP.

*Il est entendu que les lapins sont classés dans la catégorie volailles.

Découpe de la volaille

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que les morceaux de volaille comprenant des os (hauts de cuisses, ailes, pilons) soient déjointés. Les volailles dont les os sont sciés sont exclues. Ceci permet de préserver la qualité de la chair et éviter tout risque de présence de sciure d'os. Toute volaille sciée utilisée dans le cadre de ce marché fera l'objet d'une pénalité, détaillée au CCAP.

Muscle entier non mélangé pour les produits transformés

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. Le non-respect de cette exigence entrainera le rejet des produits et l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

Usage limité des nitrates et nitrites ajoutés dans les charcuteries

Dans le cadre de ce marché, il est exigé que les produits de charcuterie respectent les teneurs maximales mises en œuvre en ions nitrites et ions nitrates et définies par la réglementation européenne en vigueur pour tout produit, et par le code des usages de la charcuterie française pour les fabrications françaises. Le ministère précise dans le CCTP le taux d'incorporation et de résidus en fonction du produit de charcuterie faisant l'objet du marché : 90 mg/kg. Le ministère pourra demander à tout moment des justificatifs sur les produits achetés. Le non-respect de cette exigence entrainera le rejet des produits et l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

Valoriser la concentration des chaînes de production

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que toutes les viandes (porc, volaille, bœuf et ovin) soient issues d'animaux nées, élevées et abattues dans un même pays. Cette exigence vaut pour les produits frais. Le Titulaire devra s'assurer de l'apposition de cette mention sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture.

Le recours à une viande dont les pays de naissance, élevage et abattage sont différents vaudra l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

À tout moment de l'exécution du marché, le ministère se réserve le droit de faire des contrôles inopinés et d'appliquer des pénalités, détaillées au CCAP, en cas de non-respect de cette clause.

6.14.2. Poissons

Le ministère émet les exigences minimales suivantes, qui doivent être respectées par le Titulaire :

- Le poisson est proposé frais à minima 3 fois par semaine

Poisson frais livré moins de trois jours ouvrés après débarque ou abattage
Dans le cadre de ce marché, il est visé une livraison des poissons dans un délai de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage (sous glace), ceci afin de garantir une fraicheur de l'aliment et de maximiser la sécurité alimentaire. Le non-respect de ce délai entraine l'application d'une pénalité, détaillé au CCAP. Il est à noter que les livraisons intervenant plus de 6 jours ouvrés après la débarque sont proscrites. Leur utilisation entrainera une pénalité, détaillée au CCAP. Le Titulaire doit s'assurer que soit apposé sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison la date de débarque du poisson. Le ministère se réserve le droit de faire des contrôles inopinés à tout moment de l'exécution du marché.

Poissons nourris sans OGM (<0.1% ou < 0.9%)
Dans le cadre de ce marché, une attention particulière est portée à la nourriture des poissons frais et surgelés, afin de tendre vers une alimentation ne recourant pas aux OGM. Idéalement, un approvisionnement exclusif en poissons sauvages frais et surgelés est visé. Et pour les poissons d'élevage frais et surgelés, l'absence d'OGM (<0,1% ou <0,9% selon le cas) dans la nourriture devra être privilégiée. Le titulaire est tenu, tout au long de l'exécution du marché, de respecter l'engagement figurant dans son offre. Le non-respect de cet engagement, passé 3 manquements, enclenchera une pénalité, détaillée au CCAP. L'étiquetage « poissons sauvages » ou « nourris sans OGM (<0,1% ou <0,9% selon le cas) » devra figurer sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison.

6.14.3. Fruits et légumes

Recours aux fruits et légumes déclassés et produits hors normes
Dans le cadre du présent marché, le Titulaire est encouragé à fournir / recourir à des produits hors normes et hors calibres, ceci afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. Il est entendu que le Titulaire n'a pas à fournir 100% de ces produits qualifiés d'hors normes ou hors calibres. Il devra obligatoirement déclarer la part (en volume et en montant) que représentent ces produits parmi la totalité des fruits et légumes utilisés. A noter : 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 définit à l'article L. 230-5-1 du CRPM, le Titulaire les déclare au titre d'EGAlim. Également, dans le cas où des produits transformés sont attendus par le ministère, le Titulaire est invité à en proposer des hors-normes et hors-calibres.

6.14.4. Beurre, œufs et fromages

Les fromages proposés au restaurant self ou au kiosque à la découpe sont labellisés (AOP, AOC, IGP, Label Rouge, BIO, …).

Œufs de poules élevées au moins en plein air
Dans le cadre de ce marché, 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 biologiques, code 0. Conformément au point 2 de l'annexe de la directive n° 2002/4/CE, les œufs sont marqués d'un code désignant le numéro distinctif du producteur et permettant d'identifier le mode d'élevage. Toute utilisation d'œuf dont le premier chiffre indique 2 ou 3 sera refusée. Cette exigence s'applique également aux ovoproduits lorsque ceux-ci entrent dans le périmètre des prestations.

BOF fabriqué et conditionné dans un même pays
Dans le cadre du présent marché, il est exigé que les BOF (beurre, œufs, fromages) soient fabriqués et conditionnés dans un même pays, à partir de matières premières produites dans ce pays. Le Titulaire devra s'assurer de l'apposition de cette information sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture. Le recours à un produit BOF dont les pays de fabrication et de conditionnement sont différents vaudra l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP. À tout moment de l'exécution du marché, le ministère se réserve le droit de faire des contrôles inopinés et d'appliquer des pénalités, détaillées au CCAP, en cas de non-respect de cette clause.

6.14.5. Pain

Le ministère émet les exigences minimales suivantes, qui doivent être respectées par le Titulaire.

Le pain est de qualité artisanale, présenté en petits pains individuels et/ou en baguette tranchée et/ou pain tranché.

Le Titulaire s'adresse aux artisans boulangers pour l'approvisionnement.

Le ministère est particulièrement attentif à la fourniture de pain frais non industriel réalisé par des artisans boulangers, permettant une livraison quotidienne de pain frais (du lundi au vendredi inclus).

6.14.6. Café et boissons

Le ministère émet les exigences minimales suivantes, qui doivent être respectées par le Titulaire :

Le café est issu du commerce équitable ou bio-équitable. Les boissons chaudes et froides sont sans colorants ou aromes artificiels et dans la mesure du possible, issus du commerce équitable et/ou intégrant une valeur sociale ou responsable.

ARTICLE 7 : QUALITE ENVIRONNEMENTALE DES PRESTATIONS

7.1. Emballages, contenants et vaisselle

Le Titulaire privilégie les emballages réutilisables aux emballages jetables. Il supprime les emballages superflus lorsque cela n'affecte pas la qualité ou la sécurité sanitaire du produit. Il évite les emballages individuels et privilégie les conditionnements adaptés aux volumes servis.

Les matières plastiques à usage unique sont proscrites lorsque la réglementation ou les caractéristiques de la prestation l'imposent.

Concernant les contenants réutilisables pour les offres à emporter, le Titulaire propose un système de collecte et de lavage des contenants.

7.2. Information des convives

Le Titulaire informe les convives, selon les modalités validées par le ministère, sur l'origine des principaux produits, les labels EGAlim, les offres végétariennes, les démarches de réduction du gaspillage alimentaire, le tri des déchets et les actions de qualité environnementale.

7.3. Optimisation des fluides

Le Titulaire forme l'ensemble de ses personnels à l'utilisation raisonnée des fluides et aux écogestes notamment sur les points suivants :

- éviter tout éclairage superflu (il veillera à ce que l'éclairage d'un local soit strictement limité au temps nécessaire à l'exécution des prestations et prendra le soin d'éteindre en quittant les locaux) ;
- prendre toutes les dispositions pour ne pas laisser couler l'eau inutilement et veiller à ce que les robinets soient bien fermés avant de quitter les lieux ;
- à suivre un plan d'allumage des appareils de maintien au chaud afin de ne pas préchauffer trop tôt les appareils.

Par ailleurs, le Titulaire élabore un plan de progrès concernant l'utilisation des fluides et les mesures envisagées permettant d'en réduire la consommation tout en assurant des prestations de qualité. La mesure des actions et un bilan sont réalisés chaque année.

Un relevé de compteur est réalisé au démarrage du marché.

ARTICLE 8 : COLLECTE DES DECHETS ET PROPRETE

8.1. Traitement et valorisation des déchets

Le Titulaire respecte les consignes de tri mises en place sur le site ou s'assure de la mise en place de collectes sélectives des déchets produits à l'occasion des prestations.

Il veille à ce que soient effectuées les opérations de collecte, transport, entreposage, tri éventuel et traitement des déchets créés par les prestations objet du marché vers les sites susceptibles de les recevoir, conformément à la réglementation en vigueur.

Le Titulaire est tenu de produire, à la demande du ministère, les bordereaux de suivi des déchets permettant de garantir la traçabilité du traitement des déchets issus de l'exécution de la prestation et la conformité de ce traitement aux exigences réglementaires, notamment concernant les biodéchets.

8.2. Produits d'entretien et lessiviels

Durant l'exécution de la prestation, le Titulaire utilise des produits d'hygiène écologiques ou biosourcés, ou les moins impactants sur l'environnement, sous réserve de compatibilité avec les exigences sanitaires applicables à la restauration collective.

ARTICLE 9 : HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRES

9.1. Contrôles bactériologiques et réglementation en vigueur

Le Titulaire applique un plan de maîtrise sanitaire conforme à la réglementation en vigueur. Il assure la traçabilité, la conservation des autocontrôles, les contrôles bactériologiques nécessaires, la formation du personnel et la mise à disposition des documents de contrôle à la demande du ministère.

Les contrôles sont pris en charge par le Titulaire et réalisés dans le respect des réglementations en vigueur. Les résultats sont transmis systématiquement au Ministère dès réception de ceux-ci. En cas de résultat non satisfaisant, le Titulaire s'engage à transmettre au Ministère un plan d'action dans un délai maximum de 8 jours ouvrés. Le ministère peut, par ailleurs, faire exécuter à sa convenance et à sa charge tout contrôle bactériologique supplémentaire.

9.2. Traçabilité et étiquetage

Étiquetage de l'origine
En vertu des règlements CE n° 178/2002 et n°931/2011, 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 l'origine, c'est-à-dire le pays de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal (Règlement CE n° 1760/2000 et n°1825/2000).

- Pour la volaille, le porc et l'agneau, le Titulaire doit préciser la provenance, c'est-à-dire le pays de l'élevage et de l'abattage (Règlement d'exécution CE n° 1337/2013).

- Pour la viande hachée bovine, le Titulaire doit préciser le pays d'élevage et d'abattage des animaux, ainsi que le pays d'élaboration (hachage) (Règlement CE n°1825/2000).

Miel :

- Pour le miel, depuis l'entrée en vigueur, le 13 juin 2026, de la directive 2024/1438 dite « petit-déjeuner » l'étiquetage doit détailler l'ensemble des pays de récolte, par ordre décroissant de poids, avec le pourcentage précis que chacun représente dans le pot.

Fruits et légumes :

- En vertu des dispositions du règlement (UE) n°2023/242917, pour les fruits et légumes frais (y compris les champignons), l'origine (pays de culture) doit être précisée ;

- En vertu des dispositions du règlement (UE) n°2023/2429, l'origine (pays de culture) doit être précisée pour les fruits secs (en coque ou décortiqués - y compris lorsqu'ils sont tranchés ou concassés), les fruits séchés, les bananes mûries, les fruits et légumes de la 4ème gamme (prêts à cuisiner ou prêts à consommer) ;

- Conformément aux dispositions de l'arrêté du 03/03/1997, l'origine est également requise pour les pommes de terre conservation et les pommes de terre de primeur.

Poissons et produits de la mer et de rivières :

- La zone de pêche FAO indiquée en des termes intelligibles pour le consommateur ou du pays d'élevage doit être indiquée ;

- Pour les produits pêchés en zone FAO 27 (Atlantique Nord-Est) et en zone FAO 37 (Méditerranée et Mer Noire), la sous-zone de pêche 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 ;

- Ces 3 points s'appliquent en vertu du Règlement (CE) n°1379/2013 du 11 décembre 2013.

Le Code de la consommation (articles L. 412-1 et suivants) prévoit des sanctions en cas de tromperie ou de manquement à l'obligation d'information. Le Titulaire, s'il ne respecte pas ses obligations ou commet des fraudes, s'expose à des pénalités prévues au CCAP ainsi qu'à des amendes et des poursuites judiciaires engagé par le ministère. Les contrôles sont effectués par la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes).

Traçabilité des volailles fraîches en vrac

En vertu du règlement d'exécution CE n° 1337/2013, il est exigé du Titulaire de suivre rigoureusement l'origine des volailles qu'il achète fraiches en vrac. Par ailleurs, en vertu de la réglementation sanitaire en vigueur (R178/2002 et R583/2004), pour ces volailles, il doit exiger de ses fournisseurs la transmission d'informations de traçabilité. Les produits doivent être accompagnés :

- Du numéro de lot (également appelé numéro individuel d'identification) ;

- De la marque d'identification ou de salubrité.

De plus, il doit exiger de ses fournisseurs que les produits soient accompagnés du registre d'élevage ou de la fiche ICA.

Ces informations doivent être jointes ou figurer sur le contenant de la volaille livrée. Tout au long de l'exécution du marché, le ministère se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés. Le non-respect de cette obligation entrainera une pénalité, précisée au CCAP.

Canards vaccinés contre l'influenza aviaire

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 du ministère. Tout au long de l'exécution du marché, le ministère se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés. Le non-respect de cette obligation entrainera une pénalité, précisée au CCAP.

Vigilance renforcée sur les protéines animales transformées

En vertu de la réglementation relative aux sous-produits animaux (règlement (CE) n°1069/2009 et règlement (UE) n°142/2011), il est strictement interdit de recourir aux farines animales (issues de cadavres d'animaux impropres à la consommation) pour nourrir les animaux. Également, l'alimentation des animaux d'élevage devra respecter le principe de non-recyclage des protéines au sein de la même espèce (principe dit de « non-cannibalisme ») ainsi que les interdictions en matière d'alimentation des animaux de la réglementation dite « feed ban » (règlement (CE) n°999/2001). Toute fourniture de denrées alimentaires d'origine animale issues d'animaux ne respectant pas cette réglementation vaudra résiliation du marché, aux frais et torts du Titulaire.

Conditions respectueuses d'élevage des poissons

Dans le cadre de ce marché, et concernant l'approvisionnement de poissons d'élevage (d'eau douce et d'eau de mer), il est exigé que les poissons aient bénéficié de conditions d'élevage respectueuses de leur bien-être. 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 devront être 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). La fourniture de poissons provenant d'élevages intensifs et ne respectant par le bien-être animal vaudra l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

Utilisation raisonnée des antimicrobiens

En vertu des règlements européens (CE) n° 1831/2003 et (UE) n°2019/6, le Titulaire du marché s'engage à ce que les produits d'origine animale fournis proviennent d'élevages respectant strictement la réglementation relative à l'utilisation des antimicrobiens vétérinaires. Toute utilisation d'antibiotique à des visées de croissance de l'animal est proscrite. Le Titulaire est en mesure, à la demande du ministère, de justifier du respect de ces obligations, notamment par la présentation d'engagements de filière, de démarches collectives ou de dispositifs équivalents visant à la maîtrise de l'usage des antimicrobiens. Le Titulaire doit présenter un plan de progrès décrivant les actions mises en œuvre par les filières ou les fournisseurs en matière de prévention sanitaire (biosécurité, vaccination, pratiques d'élevage), ainsi qu'un bilan annuel.

Visite sur le site de production ou d'élevage

Dans le cadre de ce marché, le ministère pourra organiser une fois par an une visite du site de production ou d'élevage, aux frais du Titulaire. Au-delà d'une visite par an, celle-ci devient à la charge du ministère. Cette exigence vaut pour les produits frais (viande, volailles, poissons) mais également pour les céréales, légumineuses, fruits, légumes etc. ainsi que pour les produits transformés. Ces visites auront vocation à s'assurer des bonnes pratiques d'élevage (le cas échéant) et à vérifier les pratiques en matière de sécurité alimentaire. L'organisation de ces visites se fera en coordination entre le ministère et le Titulaire.

9.3. Agencement, maintien au froid et réchauffe des denrées alimentaires

Le Titulaire s'engage à respecter l'ensemble des process d'hygiène tels que l'élaboration des plats témoins et l'absence des produits présentant des DLC ou DDM dépassées. Le Titulaire assure le respect de la chaîne du froid et du chaud sur l'ensemble des étapes : réception, stockage, préparation, transport, remise en température, distribution et conservation éventuelle. Les matériels, enceintes, véhicules et équipements utilisés doivent permettre le maintien des températures réglementaires et la prévention des contaminations croisées.

Pour l'ensemble des espaces de restauration, le Titulaire s'engage à respecter scrupuleusement les températures règlementaires de remise aux consommateurs, tout au long du service. Les opérations de réchauffe, de maintien en température et de distribution sont réalisées selon les procédures du plan de maîtrise sanitaire du Titulaire. Les relevés de température sont conservés et transmis au ministère sur demande.

Le personnel du Titulaire doit adopter un comportement exemplaire en termes d'hygiène au moment du service ; tenue propre, mains propres, sans bijoux, ongles coupés et lavées régulièrement, masque chirurgical en cas de toux, etc…

ARTICLE 10 : RAPPORTS D'ACTIVITE TRIMESTRIEL ET DE FIN DE MARCHE

Des réunions de suivi de l'exécution du marché sont organisées ponctuellement à la demande soit du Ministère, soit du Titulaire.

10.1. Rapport d'activité trimestriel

Le Titulaire remet au ministère un rapport d'activité trimestriel comprenant au minimum les indicateurs suivants :

- nombre de repas servis par mois et % par structure;
- nombre de repas moyen par jour, par espace de restauration (self, kiosque, espace snacking) et par structure ;
- ticket moyen par espace de restauration et par structure ;
- nombre d'articles par plateau (hors boissons) par espace de restauration et par structure ;
- taux de prise au restaurant self, à l'espace snacking par catégorie de plat (entrée ,dessert, plat) ;
- répartition par mode de rechargement des badges ;
- répartition des passages en caisse (assisté ou borne) au restaurant self ;
- répartition des passages en caisse par quart d'heure (restaurant self, kiosque et espace snacking) ;
- montants HT d'achats alimentaires par famille de produits ;
- taux de produits durables et de qualité et taux de produits biologiques ;
- taux de produits durables et de qualité pour les familles viandes et poissons ;
- part des produits français et issus de l'Union européenne ;
- part des approvisionnements directs ;
- part des produits issus du commerce équitable ;
- volumes ou montants de fruits et légumes déclassés ou hors normes utilisés ;
- suivi des produits saisonniers ;
- résultats des contrôles sanitaires et autocontrôles ;
- quantification du gaspillage alimentaire ;
- quantités de déchets collectés, triés et valorisés ;
- actions d'information des convives ;
- incidents, non-conformités, ruptures d'approvisionnement et actions correctives.

10.2. Commission restauration

Le Titulaire participe à la commission restauration qui se réunit à minima tous les quatre mois. Sa composition sera précisée au titulaire par le ministère. Son organisation est à la charge du ministère qui assure la rédaction des comptes-rendus. A l'occasion de ces commissions, le titulaire présente le reporting trimestriel, soumis préalablement au ministère.

10.3. Suivi et mesure de la satisfaction des convives

Le Titulaire met en œuvre un système de suivi permanent de la qualité des repas et du niveau de satisfaction des différents convives. Ce système doit être simple, efficace et systématiquement exploité en retour par le Titulaire avec un degré de réactivité rapide.

Par ailleurs, le titulaire réalise au moins 2 enquêtes de satisfaction annuelles auprès de l'ensemble des convives. Ces enquêtes anonymes sont conçues et analysées par un organisme indépendant du Titulaire et à partir d'un questionnaire accepté et validé par le ministère. Elles portent sur un nombre significatif de consommateurs (25 % minimum). Leur réalisation sur site est effectuée par le Titulaire. Les résultats sont présentés au Ministère dans un délai maximum de 45 jours calendaires après la réalisation de celles-ci. Le nom de l'organisme doit obligatoirement apparaître sur les questionnaires et le compte-rendu des résultats de l'enquête.

Le coût de ces enquêtes de satisfaction est pris en charge par le Titulaire.

10.4. Contrôles

Le ministère peut, à tout moment et sans en référer préalablement au Titulaire, procéder à tout contrôle qu'il jugerait nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- De salubrité (denrées, matériels, locaux, moyens de livraison) ;
- Nutritionnelles (composition des menus et nature des denrées) ;
- Quantitatives (grammages, tarification, gradation, …) ;
- Qualitatives (présentation, goût, origine, communication, etc.).

Les contrôles sont effectués par un agent du ministère mandaté pour le suivi du contrat, qui peut se rendre en cuisine et se faire communiquer toute information relative aux spécifications contractuelles de la fourniture (fiches techniques, produits et recettes, etc.).

Le ministère peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au Titulaire, notamment :

- Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) ;
- Agence Régionale de Santé (ARS) ;
- Cabinet ou auditeur spécialisé.

Toutefois, ces interventions peuvent se dérouler à l'initiative des agents de la DDPP ou de l'ARS, dans le cadre de leurs compétences et missions, sans que le ministère n'en fasse pour cela une demande préalable.

ARTICLE 11 : PLAN DE PROGRES

Le Titulaire établit un plan de progrès dans les trois mois suivant la notification du marché. Ce plan est actualisé au moins une fois par an et présenté lors d'une réunion de suivi avec le ministère.

Le plan de progrès porte notamment sur :

- l'amélioration du taux de produits durables et de qualité ;
- l'augmentation maîtrisée de la part de produits biologiques ;

- la consolidation des approvisionnements directs ;
- la réduction du gaspillage alimentaire ;
- la diversification des protéines végétales ;
- la maîtrise de l'usage des antibiotiques dans les filières animales ;
- le suivi de l'alimentation animale et des protéines animales transformées ;
- la réduction des impacts transport ;
- l'amélioration de l'information des convives ;
- la gestion des déchets et la réduction des emballages.
- Le plan de progrès comporte, pour chaque action, un objectif, un responsable, un calendrier, des indicateurs de suivi, les moyens mobilisés et les modalités de reporting.

ANNEXE 1 - LISTE DE LABELS DE QUALITE ET DURABLE

Liste indicative selon les familles de produits effectivement utilisées dans le cadre du marché.

Label, signe ou mention	Utilisation dans le marché
Agriculture biologique	Produits biologiques ou en conversion vers l'agriculture biologique.
AOP / AOC	Appellation d'origine protégée ou contrôlée.
IGP	Indication géographique protégée.
STG	Spécialité traditionnelle garantie.
Label Rouge	Signe national garantissant une qualité supérieure.
HVE	Produits issus d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale, selon les règles applicables.
Écolabel pêche durable	Produits de la pêche répondant au référentiel applicable.
Commerce équitable	Produits répondant à la définition légale du commerce équitable.
RUP	Produits bénéficiant du logo régions ultrapériphériques, lorsque applicable.

ANNEXE 2A - PLAN ET EQUIPEMENTS DE CUISINE DU REZ DE JARDIN

ANNEXE 2B - PLAN ET EQUIPEMENTS DE CUISINE DU REZ DE CHAUSSEE

ANNEXE 2C - PLAN DU SELF, DU KIOSQUE ET DE L'ESPACE SNACKING

ANNEXE 2D - LISTE DES EQUIPEMENTS

ANNEXE 2E - LISTE COMPLEMENTAIRE DES EQUIPEMENTS

ANNEXE 3 - LISTE DU PERSONNEL ACTUELLEMENT AFFECTE SUR LES SITES DE DUTOT et REGNAULT

ANNEXE 4 - DONNEES SOCIALES

ANNEXE 5 - DONNEES HISTORIQUE PRESTATIONS ANNEXES 2025

ANNEXE 6 - RESULTATS PARTIELS DES ENQUÊTES DE SATISFACTION