RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

METEO FRANCE

CAHIER DES CLAUSES

TECHNIQUES PARTICULIERES

Accord-cadre

n° 2699A0209

Gestion et exploitation de la restauration sur le site de Météo-France à Toulouse

Procédure adaptée conformément aux articles L.2123-1 et R.2123-1 du code de la commande publique concernant les services dits « sociaux et autres services spécifiques »

Vos interlocuteurs Météo-France :
Direction des achats publics
42, avenue Gaspard Coriolis
31057 Toulouse Cedex 01

SOMMAIRE

1. Présentation et objet du marché 5
   1.1. Objet du marché 5
   1.2. Présentation générale de Météo-France 5
   1.3. La Météopole 5
   • Le restaurant administratif 6
   1.4. Principes généraux et ambitions du marché 9
   • Prérequis en termes de développement durable 10
   1.5. Objectifs de ce nouveau marché 10
2. Prescriptions qualitatives et approvisionnements 10
   2.1. Produits de base utilisés pour la mise en œuvre des prestations 10
3. Développement durable 11
   3.1. Les approvisionnements alimentaires 11
   3.2. Respect des exigences EGAlim – produits durables et de qualité 12
   3.3. Méthode de prise en compte des externalités environnementales au sens de l'article L230-5-1 1° du Code rural et de la pêche maritime 12
   3.4. Application des exigences "Climat et Résilience" – structuration végétarienne et protéines 13
   3.5. Stratégie "zéro déforestation importée" – exclusions et exigences 14
   3.6. Information "empreinte carbone" – mesure et communication 14
   3.7. Reporting approvisionnements 14
   Autres produits durables 14
   Conditionnements, consommables et produits d'entretien 15
   • Conditionnements et consommables 15
   • Produits d'entretien 15
   3.8. Concentration des étapes de production dans un même pays 15
   3.9. Le management environnemental 16
   3.10. La gestion des déchets 16
   Tri, collecte et valorisation des déchets 16
   Réduction de la production des déchets 17
   Réemploi et suppression des plastiques à usage unique 17
   Principe général d'interdiction 17
   Produits et équipements concernés 17
   Solutions de substitution obligatoires 17
   Justification et traçabilité 17
   Plan de réduction des plastiques 17
   Suivi et indicateurs 18
   Contrôle et non-conformité 18
   Gestion du gaspillage alimentaire 18
4. Prestations alimentaires 18
   4.1. Étendue des gammes alimentaires à fournir au quotidien 18
   4.2. Details des prestations 19
   • Petit déjeuner (cafétéria) 19
   • Déjeuner (Self) 20
   • Dîner (self) 24
   • Cafétéria 24

• Restauration rapide / Offre snacking ... 24
• Prestations annexes ... 26
• Offre de restauration autonome accessible 24h/24 et 7j/7 ... 31
4.3. Variété des offres dans le temps ... 32
• Permanence de l'offre durant le service / gestion de fins de service ... 32
• Fréquence d'apparition des mets (self) ... 34
4.4. Niveau de valorisation des offres ... 34
4.5. Qualité gustative des offres ... 35
5. Qualité de service ... 35
5.1. Accueil ... 35
• Jours et horaires de fonctionnement ... 35
• Restaurant / Cafétéria / Restauration rapide ... 35
• Prestations annexes ... 36
• Qualité d'accueil au sein du restaurant ... 36
5.2. Qualité et rapidité de service ... 37
5.3. Propreté ... 37
5.4. Signalétique & information des convives ... 38
Information en amont du restaurant ... 38
Information à l'entrée du restaurant ... 38
Information au niveau des zones de distribution ... 38
Information environnementale et pilotage du service ... 38
6. Economie du marché ... 38
6.1. Principes et niveaux de tarification ... 39
• Une tarification self et restauration rapide simple et lisible ... 39
• Une tarification spécifique pour prestations annexes ... 40
• Tarification des repas du centre aéré ... 40
6.2. Périmètre de charges supportées par le titulaire ... 40
6.3. Coût alimentaire ... 41
• Le processus de chiffrage des coûts & tarifs alimentaires ... 41
• Les calibrages ... 41
• Le calcul du « plateau moyen » ... 41
6.4. Frais fixes ... 41
• Repas self ... 41
• Restauration rapide & Cafétéria ... 42
• Petits déjeuners ... 42
• Repas centre aéré ... 42
• Prestations annexes ... 42
6.5. Dispositif de contrôle économique et transparence financière ... 42
Respect des dispositions relatives aux avantages en nature – Participation des agents ... 43
7. Moyens matériels ... 43
7.1. Principes communs de maîtrise des charges ... 44
7.2. Entretien des locaux et équipements ... 44
7.3. Maintenance ... 44
7.4. Gestion des nuisibles ... 44
• Gestion élargie du bâtiment ... 45
7.5. Renouvellement des petits matériels ... 45

7.6. Fluides / Téléphone 45
7.7. Le système d'encaissement / information des convives 45
8. Normes et règlements 46
8.1. Réglementation sanitaire 46
8.2. Sécurité des personnes et des biens 47
8.3. Prise en compte des recommandations liées aux aspects nutritionnels 47
8.4. Tri et valorisation des déchets 47
8.5. Approvisionnements alimentaires 48
8.6. Autres aspects réglementaires à intégrer 48
9. Pilotage du marché 48
9.1. Principes généraux de pilotage 48
9.2. Gouvernance et instances de pilotage 48
Relation entre le titulaire et Météo-France 49
Commission restauration 49
9.1. Le rapport d'activité 49
9.2. Indicateurs – socle minimal et modalités de production 50
• Indicateurs relatifs à la qualité des approvisionnements 50
• Indicateurs relatifs à l'alimentation végétarienne 50
• Indicateurs relatifs à l'empreinte carbone 50
• Indicateurs relatifs au gaspillage alimentaire 50
• Indicateurs relatifs aux invendus 51
• Indicateurs relatifs aux biodéchets 51
• Indicateurs relatifs au réemploi et aux plastiques 51
• Indicateurs de performance opérationnelle 51
• Indicateurs qualité et conformité 51
• Indicateurs économiques 51
• Indicateurs environnementaux et réglementaires 52
9.3. Contrôles, audits et accès aux justificatifs 52
10. Vie du contrat 52
10.1. Écoute convives 52
10.2. Autres éléments concernant la vie du contrat 52
• Rétro-planning d'ouverture 52
• Fin du marché 53
10.3. Continuité de service /plan de continuité d'activité 53
10.4. Spécificité – Travaux de rénovation du bâtiment (été 2027) 53

1. Présentation et objet du marché

1.1. Objet du marché

Le présent marché a pour objet la gestion et l'exploitation du restaurant administratif de la Météopole, principal site de Météo-France situé à Toulouse, sis 42 avenue Gaspard Coriolis (31).

Il relève du cadre de la restauration sociale au sens de la réglementation en vigueur, organisée en libre-service, et s'inscrit dans une logique de prestation complète intégrant l'ensemble des dimensions techniques, organisationnelles, qualitatives et environnementales.

Le titulaire assure l'ensemble des prestations nécessaires au fonctionnement du service de restauration définies dans le présent CCTP, comprenant notamment les prestations alimentaires, les activités annexes, les services numériques associés ainsi que les obligations de maintenance et d'entretien relevant de son périmètre contractuel.

Les locaux et les principaux équipements nécessaires au fonctionnement du restaurant sont mis à disposition du titulaire à titre gratuit, précaire, et sans constituer une occupation privative.

Le titulaire est soumis à une obligation de résultat portant sur l'ensemble des prestations confiées, notamment en matière de qualité de service, de continuité de service, de satisfaction des convives et de respect des engagements contractuels, indépendamment des moyens mis en œuvre.

1.2. Présentation générale de Météo-France

Météo-France est un établissement public à caractère administratif, opérateur national de référence en matière de météorologie et de climat. Il a vocation à être à la pointe de la recherche et des avancées scientifiques dans les domaines de l'observation, de la prévision et du climat.

Ses missions principales consistent notamment à :

- contribuer à la sécurité des personnes et des biens ;
- accompagner les acteurs publics et privés dans l'adaptation de leurs activités ;
- anticiper et analyser les impacts du changement climatique.

Dans ce cadre, Météo-France s'inscrit pleinement dans les politiques publiques de transition écologique et de responsabilité sociétale, notamment à travers la réduction de son empreinte environnementale, la modernisation de ses équipements et l'optimisation de ses pratiques.

La restauration collective constitue, à ce titre, un levier majeur :

- de qualité de vie au travail pour les agents présents sur site ;
- d'attractivité du site et des conditions d'accueil des partenaires et visiteurs ;
- et de mise en œuvre opérationnelle des engagements de l'établissement en matière de développement durable et d'alimentation responsable.

1.3. La Météopole

Si le siège de Météo-France est situé à Saint-Mandé, la Météopole, implantée à Toulouse depuis 1982, constitue le cœur scientifique, technique et opérationnel de l'établissement.

Le site accueille environ 1 500 personnes de manière régulière, auxquelles s'ajoutent des stagiaires, élèves, agents en mission ainsi que des partenaires institutionnels présents sur site (CISMF, SHOM, SERVICE CENTRAL VIGICRUES, CERFACS, Centre aéré AEC). Il comprend également des équipements spécifiques, notamment un centre international de conférences et des espaces d'accueil.

Certaines activités exercées sur le site impliquent une continuité de fonctionnement permanente (24h/24 et 7j/7), notamment en situation de crise ou d'événement météorologique majeur.

Dans ce contexte, la restauration proposée doit être en capacité :

- de s'adapter à des profils de convives variés (agents, partenaires, visiteurs) ;
- de répondre à des rythmes d'activité hétérogènes (horaires décalés, week-ends, périodes creuses) ;
- et d'assurer une continuité de service adaptée aux besoins spécifiques du site.

Le titulaire devra proposer une organisation flexible, robuste et évolutive, permettant de répondre à ces contraintes, tout en garantissant un niveau constant de qualité de service.

la Météopole est engagée dans le développement durable. Elle réduit à ce titre l'empreinte énergétique et son bilan carbone notamment au travers de son bâti, la modernisation de

ses équipements techniques, et ses économies d'énergie. Elle est aussi un acteur économique local et régional essentiel.

La restauration au sein de la Météopole (situation actuelle)

- Le restaurant administratif

La Météopole est dotée d'un restaurant administratif (dont l'exploitation est confiée au titulaire) qui constitue l'offre principale de restauration des personnes présentes sur le site.

Le restaurant, situé dans un bâtiment hébergeant par ailleurs le foyer des élèves de l'ENM, des locaux affectés aux représentants du personnel et aux associations ainsi que "l'espace météo" (salle polyvalente servant notamment de salle à manger pour le centre aéré), est implanté sur deux niveaux :

- au rez-de-chaussée :
  - zones de réception marchandises et de stockage,
  - locaux techniques,
  - locaux sociaux et bureaux du prestataire restauration,
  - zones de traitement des denrées (légumerie, pâtisserie, …)
  - cafétéria,
- au premier étage :
  - cuisine,
  - zone de distribution (self),
  - salles à manger (600 places environ)
  - salle d'hôtes (salle à manger privative de 60 places modulable en 3 salles).

Le restaurant administratif est accessible aux équipes, ayants droit et éventuels invités de Météo-France et de ses partenaires présents sur la Météopole mais également aux agents, salariés ou invités de partenaires (publics ou privés) ayant conclu une convention avec Météo-France, parmi lesquels la Direction de la technique et de l'innovation (DTI) de la DSNA, service de la DGAC dont les locaux jouxtent la Météopole.

De façon synthétique, les prestations proposées au sein du restaurant administratif sont les suivantes (éléments détaillés plus loin) :

Espaces de consommation	**Prestations proposées**	**Ouverture**
Self	Déjeuner	7 jours / 7
	Dîner	7 jours / 7 sauf vacances scolaires
Cafétéria	Petit déjeuner	5 jours / 7 sauf vacances scolaires
	Cafétéria (le midi)	5 jours / 7

	Restauration rapide (le midi)	5 jours / 7 sauf vacances scolaires
Salle d'hôtes	Prestations annexes	Selon besoins
Espace dédié Arc en Ciel	Déjeuner (repas livrés)	Mercredis (période scolaire) 5 jours / 7 (vacances scolaires)

Volumes d'activité

Les éléments de fréquentation et de volumes d'activité mentionnés dans le présent document sont fournis à titre indicatif et ne constituent en aucun cas un engagement contractuel.

Ces niveaux d'activité sont susceptibles d'évoluer en fonction de plusieurs facteurs, notamment :

- le développement des pratiques de télétravail ;
- les évolutions d'organisation interne de Météo-France ;
- le niveau d'attractivité et la qualité de l'offre de restauration proposée ;
- ainsi que les conditions particulières d'activité du site.

Dans ce contexte, il est attendu du titulaire :

- qu'il mette en place des outils de suivi et d'anticipation de la fréquentation (analyse des flux, solutions de réservation ou de précommande, etc.) ;
- qu'il adapte en permanence son organisation aux volumes réels d'activité ;
- et qu'il soit force de proposition pour optimiser le taux de fréquentation et la satisfaction des convives.

L'activité du restaurant administratif fonctionne les week-ends et jours fériés (hors 1er janvier et 25 décembre), soit 363 jours d'activité par an.

Les volumes totaux des trois dernières années ont été les suivants :

Volumes d'activité	**2023**	**2024**	**2025**
Petit déjeuner	7 179	8 567	9 423
Repas self (midi + soir)	228 453	227 533	239 629

Les volumes d'activités ont été impactés depuis la crise sanitaire de 2022, avec notamment la généralisation d'un accord de télétravail et des changements d'habitudes. Cet accord de télétravail conclu en 2020 prévoit (hors contexte sanitaire) à un grand nombre de fonctions jusqu'à trois (3) jours par semaine, permettant une large extension de cette pratique. Ce cadre prévoit également un régime de vingt (20) jours de télétravail fixés librement dans l'année. Dans les faits, le télétravail se traduit par deux (2) jours par semaine pour 45% des agents de Météo-France.

Les mois de janvier 2026 à mai 2026 présentent les volumes d'activités suivantes :

Fréquentation moyenne / jour	**Janvier 2026**	**Février 2026**	**Mars 2026**	**Avril 2026**	**Mai 2026**
Midi en semaine	990	949	1032	923	983

Soir en semaine	40	45	40	40	40
Midi le weekend	30	22	20	17	20
Soir le week-end	30	22	20	17	20

Les estimations théoriques de fréquentations (hors évènement exceptionnel éventuel) de l'année 2026 sont les suivantes :

Volumes d'activité estimatifs théoriques	Estimatifs 2026
Petits déjeuners	±Entre 6 800 et 9 400 PDJ
Repas self (midi + soir)	Entre 205 000 et 240 000 repas

Ces chiffres ne sont qu'estimatifs et ne constituent en aucun cas un engagement contractuel.

La répartition pour le début de l'année 2025 des convives selon leurs employeurs est la suivante :

ENTITE	Part de l'activité
Météo France	54,36 %
DTI	13,20 %
Cerfacs	7,04 %
SCV (SCHAPI)	1,47 %
SHOM	0,93 %
CNRS	3,45 %
Thales	0,11 %
Armée	11,91 %
MFI	0,01 %
Extérieurs	7,52 %

Les prestations annexes

Comme indiqué précédemment, la Météopole contribue au rayonnement national et international de Météo-France. Ceci implique l'accueil régulier de visiteurs, que ce soit au sein des services, au centre international de conférences (CIC) présent sur la Météopole ou, de façon ponctuelle, à l'extérieur du site. Les prestations annexes comprennent notamment les activités de restauration associées au Centre International de Conférences (CIC) du site.

Ces prestations couvrent :

- les pauses ;
- les cocktails ;

- les buffets ;
- les repas de travail ;
- les plateaux-repas ;
- toute prestation traiteur liée aux événements organisés au sein du site.

L'activité liée à des clients extérieurs (locations du CIC) représente une part limitée de l'activité globale, estimée à moins de 10 %.

L'activité est majoritairement constituée de prestations internes à Météo-France.

Le titulaire devra donc proposer une organisation adaptée à cette réalité :

- en dimensionnant ses moyens principalement pour l'activité interne ;
- en conservant la capacité de répondre à des demandes ponctuelles de prestations pour des utilisateurs extérieurs.
- À titre d'information et sans que cela ne constitue un engagement contractuel, les volumes de prestations annexes réalisées sur entre 2024 et début 2026 par le titulaire du marché actuel sont présentés ci-après :

Nombre de prestations (par convive) / an	2024	2025	Janvier à avril 2026
Repas en salle d'hôtes	957	633	307
Pauses	8705	12014	7208
Buffets	2356	2957	1786
Plateaux repas / repas sur devis	2234	1982	369

Autres solutions de restauration

Pour information des candidats, il est précisé que les équipes de Météo-France et de ses partenaires disposent de solutions alternatives de restauration :

- Les locaux de travail sont équipés de tisaneries (espaces permettant la consommation d'encas seulement) ;
- Une offre de distribution automatique (incluant des petits produits de snacking, friandises, boissons fraîches et chaudes) est présente dans les différents bâtiments du site (7 emplacements répartis dans autant de bâtiments). Cette offre demeure cependant limitée.

Il est précisé que les prestations de la distribution automatique ne font pas partie du présent marché.

1.4. Principes généraux et ambitions du marché

L'ensemble des prestations du présent marché s'inscrit dans une approche globale visant à concilier performance opérationnelle, qualité de service, maîtrise économique et exemplarité environnementale.

À ce titre, les ambitions du marché s'articulent autour des axes structurants suivants :

- Qualité de l'offre alimentaire : proposer une offre variée, équilibrée et attractive, reposant sur une production majoritairement réalisée sur site, favorisant les produits frais, de saison et de qualité, et adaptée aux différents moments de consommation (petit-déjeuner, déjeuner, dîner, restauration rapide).
- Performance économique et maîtrise des coûts : garantir un équilibre économique global du service, permettant de maintenir un reste à charge maîtrisé pour les convives, tout en assurant une transparence des coûts et une lisibilité des prix pour l'administration et les usagers.

- Transition écologique et développement durable : intégrer de manière opérationnelle les exigences réglementaires et les engagements de Météo-France en matière d'alimentation durable, de réduction des impacts environnementaux et de gestion des ressources.
- Expérience convive et qualité de service : améliorer significativement l'expérience utilisateur, notamment en termes de fluidité des parcours, de qualité d'accueil, de lisibilité de l'offre et d'information des convives.
- Innovation et digitalisation : développer des solutions innovantes, notamment digitales (commande en ligne, information en temps réel, pilotage des flux), visant à moderniser le service et à améliorer son efficacité.
- Pilotage du marché et amélioration continue : mettre en place une organisation permettant un suivi régulier des performances, une analyse des résultats et la mise en œuvre d'un plan de progrès sur toute la durée du contrat.

Le titulaire devra proposer une offre globale cohérente, structurée et évolutive, traduisant concrètement ces ambitions dans son organisation, ses moyens et ses engagements.

- Prérequis en termes de développement durable

Les exigences détaillées relatives au développement durable, aux approvisionnements responsables, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, à la réduction des déchets, à l'empreinte carbone, à l'économie circulaire et aux plans de progrès sont définies au chapitre 3 du présent CCTP.

1.5. Objectifs de ce nouveau marché

Le présent marché a pour objectif de mettre en place un service de restauration collective performant, durable et adapté aux besoins des agents de Météo-France, dans un contexte d'évolution des usages et des contraintes organisationnelles.

Le présent marché vise à mettre en œuvre les ambitions définies à l'article 1.4 dans le respect des spécificités de la Météopole et des contraintes de fonctionnement du site.

La maîtrise des coûts du service, visant à maintenir un reste à charge pour les agents proche de la situation actuelle, constitue un objectif partagé entre Météo-France, la direction des ressources humaines et les représentants du personnel.

2. Prescriptions qualitatives et approvisionnements

Les prestations de restauration objet du présent marché doivent respecter un niveau d'exigence élevé en matière de qualité des produits, de transparence des approvisionnements et de maîtrise des processus de transformation.

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre une politique d'approvisionnement cohérente, structurée et conforme aux objectifs de qualité alimentaire, de développement durable et de performance économique définis par Météo-France.

À ce titre, les choix d'approvisionnement et les pratiques de production devront répondre aux principes suivants : garantir une qualité sanitaire irréprochable, privilégier des produits bruts ou faiblement transformés, assurer la traçabilité complète des produits, intégrer les exigences environnementales et sociétales dans les choix d'achats, et assurer une cohérence entre la qualité des produits proposés et le niveau de prestation attendu.

Le titulaire devra être en capacité de justifier à tout moment de la conformité de ses approvisionnements aux exigences du présent cahier des charges, notamment par la production de documents justificatifs (fiches techniques produits, certificats, factures fournisseurs). Le respect de ces engagements fait l'objet d'un suivi régulier et peut donner lieu à des contrôles à l'initiative de Météo-France.

2.1. Produits de base utilisés pour la mise en œuvre des prestations

Les denrées entrant dans la composition des repas doivent répondre en tous points à la réglementation et aux normes en vigueur et notamment : réglementation européenne dite « Paquet Hygiène », recommandations GEMRCN, normes AFNOR, ainsi qu'aux obligations relatives à l'information des consommateurs.

Les prescriptions qualitatives générales attendues, par familles de produits, sont détaillées en annexe du présent document et dans les cadres économiques à renseigner par les candidats.

Les exigences détaillées relatives aux approvisionnements responsables sont définies au chapitre 3.

Météo-France met à disposition du titulaire des locaux et équipements lui permettant de transformer et valoriser des produits de base bruts. Dans la mesure du possible, l'utilisation de produits frais, respectant la saisonnalité des productions, doit être privilégiée.

Le recours aux produits prêts à l'emploi ou semi-élaborés doit rester limité et être justifié au regard des exigences du présent cahier des charges, notamment en matière de qualité gustative, d'équilibre nutritionnel, d'objectifs environnementaux et de maîtrise du gaspillage.

Le titulaire garantit la conformité réglementaire, la traçabilité et la qualité des approvisionnements. Il tient à disposition tous les justificatifs permettant leur contrôle et s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue visant à accroître le recours aux produits bruts, frais et peu transformés.

3. Développement durable

Météo-France et ses convives partagent une responsabilité forte en matière de promotion d'une alimentation plus respectueuse de l'environnement et de mise en œuvre d'actions concrètes en faveur de la transition écologique et alimentaire.

Météo-France, en tant qu'établissement public engagé dans les enjeux climatiques et environnementaux, attend de son futur titulaire la mise en œuvre d'une politique de restauration exemplaire en matière de développement durable.

L'ensemble des prestations du présent marché doit ainsi s'inscrire dans une démarche globale visant à :

- réduire l'impact environnemental des activités de restauration ;
- promouvoir une alimentation durable et responsable ;
- maîtriser l'utilisation des ressources (énergie, eau, matières premières) ;
- intégrer les enjeux sociaux et sociétaux associés aux activités de restauration collective.

Le titulaire devra intégrer le développement durable comme un axe structurant, transversal et opposable de l'ensemble de ses prestations.

À ce titre :

- les engagements pris dans l'offre du titulaire deviennent contractuels ;
- leur respect fait l'objet d'un suivi régulier à travers des indicateurs définis au démarrage du marché ;
- Météo-France se réserve la possibilité de procéder à tout contrôle permettant de vérifier leur bonne mise en œuvre.

Le titulaire s'inscrit dans une logique d'amélioration continue, matérialisée par un plan de progrès actualisé régulièrement sur toute la durée du marché

3.1. Les approvisionnements alimentaires

Le Titulaire contribue à la mise en œuvre de la politique de restauration durable de Météo-France et au respect des objectifs fixés pour la période 2026-2030.

A ce titre, il s'engage à privilégier les produits durables, biologiques, de saison et à faible impact environnemental, et à valoriser l'approvisionnement direct en limitant le nombre d'intermédiaires entre le

producteur et le consommateur, en cohérence avec les obligations réglementaires en vigueur et les orientations de Météo-France en matière de transition écologique.

Le titulaire privilégie les produits de saison lorsque ceux-ci sont disponibles dans des conditions économiques et techniques satisfaisantes.

Les menus tiennent compte du calendrier de saisonnalité des principales productions végétales.

Les exigences du présent article s'appliquent à l'ensemble des prestations du marché, y compris les prestations annexes/événementielles (pauses, cocktails, buffets, plateaux-repas, repas de travail), selon les mêmes objectifs minimaux et modalités de justification.

3.2. Respect des exigences EGAlim – produits durables et de qualité

L'offre du Titulaire est conforme aux dispositions de la loi EGAlim et de la loi UPSA. Conformément à l'article L230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, le Titulaire garantit sous peine de pénalités pendant toute la durée du marché la fourniture de :

- 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 30% pour les produits SIQO/HVE/fermiers (au sens de l'article L640-2 du code rural et de la pêche maritime) et 20% de produits biologiques ;
- 100% des viandes (bœuf, ovin, porc, volaille) durables et de qualité ;
- 100% des produits de la mer et de l'aquaculture durables et de qualité.

Les taux sont calculés en valeur d'achat en euros HT de la somme des achats annuels alimentaires.

Sont notamment considérés comme produits durables et de qualité, au sens du présent marché :

- les produits issus de l'agriculture biologique (ou en conversion) ;
- les produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou mentions valorisantes (Label Rouge, AOC/AOP, IGP, STG, HVE, "fermier/produit de la ferme") ;
- les produits de la pêche bénéficiant de l'écolabel "Pêche durable" ;
- les produits bénéficiant du logo "Région ultrapériphérique" ;
- ainsi que, le cas échéant, des produits reconnus équivalents car acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie, tel que prévu à l'article L230-5-1 1° du Code rural et de la pêche maritime et dont la méthode d'évaluation est détaillée ci-après.

En cas de rupture d'approvisionnement exceptionnelle due à un évènement extérieur à la volonté du Titulaire (épidémie aviaire ou porcine, aléa climatique, etc.), celui-ci s'engage à en informer Météo-France et à trouver un substitut de qualité égale ou supérieure dans un délai de 48h.

Le titulaire met en place un dispositif de traçabilité et de contrôle interne permettant de produire tout justificatif nécessaire (fiches produits, certificats, factures fournisseurs, tableaux de consolidation) sous 10 jours. A ce titre, il transmet mensuellement les éléments justificatifs, afin de faciliter le suivi et les déclarations annuelles sur le site *Ma cantine* par Météo-France. Tout retard sur le délai de livraisons du document sera pénalisable.

3.3. Méthode de prise en compte des externalités environnementales au sens de l'article L230-5-1 1° du Code rural et de la pêche maritime

Les externalités environnementales prises en compte dans le cadre du présent marché incluent notamment :

- les émissions de gaz à effet de serre sur l'ensemble du cycle de vie des produits ;
- l'impact sur les ressources naturelles (eau, sols) ;
- les effets sur la biodiversité ;
- les modes de production agricole et d'élevage ;
- la dépendance aux intrants importés (notamment protéines végétales).

Le titulaire s'engage à :

- collecter et transmettre les données environnementales relatives aux produits servis ;
- garantir la traçabilité des produits jusqu'au fournisseur ou filière ;
- mettre en œuvre une méthodologie d'évaluation des externalités environnementales ;
- fournir des données exploitables pour le calcul des indicateurs EGALIM.

Le titulaire peut s'appuyer sur :

- des analyses de cycle de vie (ACV) ;
- des bases de données environnementales reconnues ;
- des démarches filières structurées et documentées ;
- toute méthode équivalente objectivable permettant de quantifier les impacts environnementaux.

Aucune méthode unique n'est imposée, sous réserve de comparabilité, traçabilité et vérifiabilité.

Sans caractère exclusif, peuvent être mobilisées des démarches sectorielles structurées disposant d'indicateurs environnementaux documentés, telles que des démarches de filière agricole ou alimentaire intégrant la mesure des externalités environnementales.

Ces démarches sont admises sous réserve de leur équivalence méthodologique et de leur auditabilité.

Les produits alimentaires intégrés dans la démarche décrite au présent article peuvent être comptabilisés dans ladite catégorie EGALIM sous réserve :

- de la disponibilité des données environnementales ;
- de la mise en œuvre effective de la méthodologie prévue ;
- de la vérifiabilité des informations transmises ;
- de leur intégration dans le reporting annuel EGALIM du site.

Le titulaire fournit :

- un reporting trimestriel ou semestriel des indicateurs environnementaux ;
- la part des produits évalués via une méthodologie d'externalités ;
- les justificatifs nécessaires au contrôle des données ;
- un tableau de synthèse exploitable pour la déclaration EGALIM (type "Ma Cantine").

L'acheteur public se réserve le droit de procéder à tout contrôle, sur pièces ou sur site, des données transmises par le titulaire.

En cas de non-conformité ou d'absence de justification suffisante, les produits concernés pourront être exclus du périmètre de comptabilisation EGALIM.

3.4. Application des exigences "Climat et Résilience" – structuration végétarienne et protéines

Météo-France souhaite faire appliquer l'ensemble des dispositions applicables issues de la loi dite « Climat et Résilience » et de ses textes d'application, en cohérence avec les obligations de la restauration collective de l'État et les orientations environnementales de l'établissement. Les exigences retenues par Météo-France au titre du présent marché sont précisées ci-après.

Dans une logique de réduction de l'impact carbone et de diversification des sources de protéines, le titulaire développe une offre végétarienne attractive, équilibrée, diversifiée, complète et proposée quotidiennement avec comme objectif de 30% de plats végétariens servis sur l'année d'ici 2030 tel que décrit dans le plan pluriannuel écoresponsable 2026-2030 de Météo-France.

Il est également attendu du titulaire la mise en place d'une animation « journée végétarienne » d'une fréquence *a minima* trimestrielle. L'évolution de la fréquence au cours de l'exécution du marché fait l'objet d'un suivi.

L'offre végétarienne doit être visible et identifiable. Le titulaire veille à la qualité nutritionnelle, gustative et à l'attractivité de cette offre.

L'offre de restauration collective doit ainsi proposer, chaque jour, au minimum deux (2) plats principaux végétariens distincts (midi et soir lorsque le service est assuré), en garantissant :

- une diversité des recettes sur le cycle de menus,
- une qualité nutritionnelle (protéines végétales, légumineuses, céréales, etc.),
- et une formation adaptée des équipes (recettes végétariennes, équilibre nutritionnel, maîtrise culinaire).

Le titulaire précise dans son offre ses modalités de mise en œuvre et fournit des exemples de recettes et fiches techniques.

Le titulaire participe aux actions de sensibilisation organisées par Météo-France.

Le titulaire met en œuvre une stratégie de réduction progressive des viandes les plus émettrices de gaz à effet de serre, notamment la viande bovine. Lorsque ces viandes sont proposées, le titulaire privilégie des filières présentant des garanties environnementales et de qualité.

3.5. Stratégie "zéro déforestation importée" – exclusions et exigences

Dans le cadre de la stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée, le titulaire met en œuvre une politique d'achats cohérente, incluant :

- l'exclusion de l'huile de palme, y compris dans les produits transformés ;
- la recherche de filières et labels limitant le recours à des protéines animales issues d'élevages alimentés au soja non durable, lorsque cela est pertinent et justifié ;
- des approvisionnements en cacao et café issus de filières durables/équitables et/ou biologiques (certifications ou équivalents à préciser).

Le titulaire précise ses engagements et les modalités de contrôle associées.

3.6. Information "empreinte carbone" – mesure et communication

Au-delà des approvisionnements, Météo-France souhaite renforcer l'information des convives sur l'impact environnemental des repas. Le titulaire propose un dispositif d'information sur l'empreinte carbone, incluant a minima l'affichage quotidien de l'empreinte carbone d'au moins un plat du jour.

Le titulaire met en place une méthode de mesure de l'empreinte carbone de menus types servis, en s'appuyant sur des bases de données reconnues (type AGRIBALYSE – ADEME), et assure un suivi régulier dans le rapport d'activité (indicateurs, fréquence de mise à jour, modalités de communication).

3.7. Reporting approvisionnements

Les engagements pris au titre du présent chapitre font l'objet d'un reporting régulier. Les indicateurs de suivi, leurs modalités de calcul, leur fréquence de production et leur format de restitution sont définis au chapitre 9 et à l'annexe 7 du présent CCTP.

Autres produits durables

Au-delà des exigences de la Loi EGAlim, Météo-France souhaite bénéficier d'autres produits de qualité et durables en privilégiant aussi l'approvisionnement en produits :

- frais,
- de saison,
- issus de circuits-courts,
- autres produits présentant un faible impact environnemental (acheminement, mode de culture, etc…).

En application de la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (loi « Climat et résilience »), le titulaire est tenu de respecter la saisonnalité des fruits et légumes frais ainsi que des poissons et produits de la mer frais.

Le titulaire produit, dans le mois suivant la notification du marché, un calendrier de saisonnalité des produits qu'il s'engage à respecter sur toute la durée du marché. Ce calendrier, assorti des quantités et origines prévisionnelles par période, est transmis à Météo-France pour validation.

Le calendrier est actualisé annuellement, en même temps que le plan de progrès prévu à l'article 3.1.6. Les produits surgelés, en boîtes et appertisés ne sont pas concernés par cette exigence.

Le non-respect du calendrier de saisonnalité transmis enclenchera l'application des pénalités prévues au CCAP.

Conditionnements, consommables et produits d'entretien

Le titulaire met en œuvre une politique de réduction des impacts environnementaux liée aux conditionnements, consommables et produits d'entretien utilisés dans le cadre du service.

- Conditionnements et consommables

Le titulaire privilégie :

- les contenants réutilisables (vaisselle en dur, contenants consignés, etc.) ;
- les solutions limitant les emballages à usage unique ;
- les matériaux recyclables ou compostables en cas d'impossibilité de réemploi.

Sauf exception dûment justifiée et validée par Météo-France, le recours aux plastiques à usage unique est proscrit.

Les pratiques suivantes sont notamment attendues :

- limitation des emballages individuels ;
- développement du vrac lorsque cela est compatible avec les contraintes sanitaires ;
- mise en place de solutions adaptées pour la restauration à emporter.

- Produits d'entretien

Le titulaire s'engage à :

- utiliser majoritairement des produits d'entretien écolabellisés ;
- limiter les impacts environnementaux des produits utilisés ;
- assurer la traçabilité des produits et leur conformité réglementaire.

Il met à disposition :

- les fiches techniques ;
- les fiches de sécurité ;
- les certifications associées.

3.8. Concentration des étapes de production dans un même pays

Dans une logique de réduction de l'empreinte transport, de renforcement de la maîtrise sanitaire et de soutien à la souveraineté alimentaire, Météo-France attend du titulaire un effort documentable de concentration des différentes étapes de production dans un même pays.

Pour les viandes fraîches (bovin, ovin, porc, volaille) livrées dans le cadre du présent marché, il est exigé que les animaux soient nés, élevés et abattus dans un même pays. Cette exigence vaut pour les produits frais au sens réglementaire, à l'exclusion des produits surgelés.

Pour les produits BOF (beurre, œufs, fromages) livrés dans le cadre du présent marché, il est exigé qu'ils soient fabriqués et conditionnés dans un même pays, à partir de matières premières principales produites dans ce pays.

Le pays d'origine figurera obligatoirement sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture associée. Toute absence de mention vaut rejet de livraison. Tout écart constaté lors de contrôles inopinés enclenchera l'application des pénalités prévues au CCAP.

Le titulaire précise dans son offre, pour chaque famille de produits concernée, la proportion de produits satisfaisant à cette exigence ainsi que les modalités de justification associées.

3.9. Le management environnemental

Le titulaire met en place une démarche structurée de management environnemental, intégrée à l'organisation globale du service.

Cette démarche repose notamment sur :

- la définition d'indicateurs de performance environnementale ;
- le suivi régulier de ces indicateurs ;
- la mise en œuvre de plans d'actions correctifs et d'amélioration.

Les thématiques suivies incluent notamment :

- les approvisionnements durables ;
- la consommation d'énergie et d'eau ;
- la production de déchets ;
- les émissions de gaz à effet de serre.

Il met également en œuvre des actions de sensibilisation :

- auprès de ses équipes ;
- auprès des convives.

3.10. La gestion des déchets

La gestion des déchets constitue un axe prioritaire du présent marché.

Le titulaire met en œuvre une organisation permettant :

- le tri à la source ;
- la valorisation maximale des déchets produits.

Dans ce cadre, le développement de solutions de réemploi des contenants alimentaires, notamment via des dispositifs de consigne, constitue un axe prioritaire d'amélioration.

Tri, collecte et valorisation des déchets

Le titulaire assure :

- le tri des déchets conformément à la réglementation ;
- la gestion des biodéchets ;
- la valorisation des huiles alimentaires usagées.

Il est en mesure de justifier :

- les filières de traitement utilisées ;
- les volumes collectés et valorisés ;
- la traçabilité des opérations.

Réduction de la production des déchets

Le titulaire met en œuvre des actions visant à réduire la production de déchets à la source, notamment :

- limitation des emballages ;
- adaptation des conditionnements ;
- optimisation des processus de production.

Réemploi et suppression des plastiques à usage unique

Le titulaire respecte les dispositions réglementaires relatives aux plastiques à usage unique.

Pour les activités de restauration, de cafétéria et de vente à emporter, il privilégie les solutions réemployables et met en œuvre un système de consigne ou de réemploi lorsque cela est techniquement possible.

Principe général d'interdiction

Dans le cadre du présent marché, sont interdits :

- les plastiques à usage unique pour le service et la consommation des repas ;
- les contenants alimentaires jetables en plastique ;
- les bouteilles, gobelets, couverts, assiettes et pailles en plastique à usage unique ;
- les emballages plastiques non indispensables au conditionnement primaire des denrées.

Cette interdiction s'applique à l'ensemble des phases : préparation, distribution, service, transport et livraison.

Produits et équipements concernés

Le titulaire garantit la suppression progressive et, à terme, l'absence totale de :

- barquettes alimentaires en plastique à usage unique ;
- films plastiques non indispensables ;
- contenants individuels plastiques pour condiments, sauces ou portions individuelles ;
- emballages jetables en salle de restauration.

Solutions de substitution obligatoires

Le titulaire privilégie :

- la vaisselle réutilisable ;
- les contenants en inox, verre ou matériaux réemployables ;
- les emballages en matériaux recyclables ou biosourcés uniquement lorsqu'une alternative réutilisable n'est pas possible ;
- les systèmes de consigne et de réemploi lorsque cela est pertinent.

Justification et traçabilité

Le titulaire fournit :

- un inventaire des équipements et consommables utilisés ;
- la preuve de conformité aux interdictions en vigueur ;
- les fiches techniques des matériaux utilisés ;
- un plan de réduction des plastiques à usage unique en début de marché.

Plan de réduction des plastiques

Dans les 3 mois suivant le démarrage du marché, le titulaire remet un plan détaillé comprenant :

- l'état initial des usages plastiques ;
- les actions de substitution prévues ;

- un calendrier de suppression progressive ;
- les indicateurs de suivi.

Suivi et indicateurs

Le titulaire transmet annuellement :

- le taux de plastiques à usage unique supprimés ;
- la part de contenants réutilisables utilisés ;
- le volume de déchets plastiques générés ;
- les actions correctives mises en œuvre.

Contrôle et non-conformité

L'acheteur se réserve le droit de procéder à des contrôles sur site.

Gestion du gaspillage alimentaire

La réduction du gaspillage alimentaire constitue une exigence forte et chiffrée du présent marché. Météo-France s'inscrit dans les objectifs de la directive européenne 2025/1892 du 10 septembre 2025 (révision de la directive-cadre déchets 2008/98/CE) imposant une réduction de 30 % des déchets dans la restauration collective à horizon 2030 par rapport à la moyenne 2021-2023, et dans les engagements de son plan pluriannuel écoresponsable 2026-2030.

Le titulaire met en place un dispositif de mesure du gaspillage alimentaire reposant sur un pesage systématique des déchets alimentaires comestibles, conformément aux méthodologies reconnues (méthode ADEME, module « ma cantine »). Les résultats sont communiqués mensuellement dans le rapport d'activité, exprimés en grammes par repas servi.

Les objectifs chiffrés suivants, définis par le ministère de l'Agriculture, s'appliquent au présent marché et constituent des indicateurs contractuels :

Période	Seuil maximal de gaspillage	Statut contractuel
2027	≤95 g / repas (cible : ≤75 g)	Objectif de progression
2028	≤74 g / repas (cible : ≤48 g)	Objectif de progression
2029 et au-delà	<47 g / repas	Cible contractuelle opposable

Le titulaire présente, dans son offre technique, son plan de lutte contre le gaspillage alimentaire comportant a minima : un diagnostic initial réalisé dans les trois premiers mois d'exploitation, des actions correctives structurées (adaptation des portions, gestion des fins de service, réservation de repas, valorisation des invendus via un dispositif de type « Too Good To Go » ou équivalent), et un plan de sensibilisation des convives.

Le titulaire s'inscrit dans une logique de labellisation anti-gaspillage alimentaire, conformément au référentiel « unités de préparation » disponible depuis octobre 2025, et précise dans son offre l'échéance à laquelle il s'engage à déposer une demande de labellisation.

Le non-respect des seuils de gaspillage à l'échéance 2029, à défaut de justification documentaire par le titulaire, donne lieu à l'application des pénalités prévues au CCAP.

4. Prestations alimentaires

4.1. Étendue des gammes alimentaires à fournir au quotidien

La structure de la prestation alimentaire à proposer au quotidien est définie ci-après. L'objectif est de parvenir au meilleur équilibre entre le niveau de prix final (coût alimentaire pour les convives et frais fixes de fonctionnement), le respect des recommandations nutritionnelles applicables en restauration collective, et la mise en œuvre effective d'une offre conforme aux engagements environnementaux et alimentaires du marché (approvisionnements durables, réduction du gaspillage, limitation des déchets, information des convives).

Les candidats détaillent l'offre qu'ils proposent de mettre en place pour chacune des prestations. Ils précisent notamment, concernant les prestations self, restauration rapide et cafétéria, les débits prévus selon la configuration proposée, étant rappelé l'objectif de fluidité du service et de réduction des temps d'attente.

Toute modification de la structure de l'offre quotidienne par rapport aux exigences ci-dessous et à celle décrite dans l'offre du titulaire est soumise à accord préalable de Météo-France.
De manière transversale, il est attendu des candidats une **capacité démontrée à garantir la continuité de l'offre** (en quantité et en qualité) sur l'ensemble de la durée de service tel que prévu à l'article 4.3 du présent document, ainsi qu'une organisation permettant de limiter les phénomènes de "rush" et les congestions (distribution, encaissement, dépose plateaux/tri).

Les candidats devront être force de proposition sur les innovations opérationnelles et digitales permettant d'améliorer l'expérience convive (information, précommande, click & collect, réduction d'attente, gestion des flux), tout en démontrant la conformité RGPD des dispositifs lorsqu'ils impliquent un traitement de données (ex. encaissement automatisé, dispositifs de reconnaissance/vision).

4.2. Details des prestations

- Petit déjeuner (cafétéria)

Le petit déjeuner est distribué en libre-service au niveau de la cafétéria. Les convives ont le choix entre, a minima, les éléments suivants (offre quotidienne). Les candidats précisent les modalités de service, l'organisation humaine et la gestion des flux, afin de garantir une offre complète sur toute la plage de service.

Les conditionnements et consommables associés au petit déjeuner s'inscrivent dans la politique de réduction des déchets du site : suppression des plastiques à usage unique sauf exception strictement justifiée et validée, recours prioritaire au réemploi (vaisselle en dur) puis, à défaut, à des alternatives recyclables/compostables.

Produits	**Offre quotidienne**
Boisson (chaude ou froide)	• Café expresso et filtre • Thé + Sucre et édulcorant • Infusion • Chocolat chaud • Lait chaud ou froid
Pain avec beurre et confiture	• Pain portion 50g Beurre et Confiture (3 sortes au minimum)
Viennoiserie	1 sorte différente chaque jour
Céréales	2 sortes différentes
Laitage (yaourt, fromage blanc, …)	3 sortes différentes au minimum dont un yaourt 0% MG

Fruit	3 sortes différentes au minimum
Jus de fruits	2 sortes au minimum

- Déjeuner (Self)

L'offre du déjeuner au self doit, a minima, respecter les prescriptions quantitatives et qualitatives définies dans le tableau de gammes ci-après (activité normale / activité réduite / week-ends & jours fériés).

Au-delà de ces minima, Météo-France attend une organisation de production et de distribution permettant : (i) la constance qualitative jusqu'en fin de service, (ii) la limitation du gaspillage par une production au plus près du flux réel, et (iii) une gestion active des pics de fréquentation (ouverture simultanée, réassort, postes dédiés, régulation des flux).

La structure de l'offre intègre obligatoirement une offre végétarienne structurée et attractive : le titulaire garantit quotidiennement des plats végétariens complets et équilibrés, et décrit les modalités de déploiement, de communication et de formation des équipes associées.

Le candidat intègrera une journée 100% végétarienne chaque trimestre sur l'ensemble de l'offre du restaurant.

Dans une logique de réduction du gaspillage et d'amélioration de la satisfaction, le titulaire met en place une offre "petite faim / grande faim" ou équivalent (ajustement des portions) sur les composantes pertinentes, et explicite les modalités opérationnelles (signalétique, service, tarification si applicable).

Le titulaire garantit le respect des exigences d'information convives (allergènes, origines, signes de qualité, etc.), avec une organisation et une formation permettant des réponses fiables en situation réelle de service.

Gammes de produits	**Activité normale** [1]	**Activité réduite** [2]	**Diners, week-ends et jours fériés** [3]
Hors d'œuvre dressés	5 • dont 1 entrée végétarienne • dont 1 entrée chaude (3 fois par semaine d'octobre à mars)	**4**	**4**

[1] Du lundi au vendredi, hors jours fériés et périodes de faible activité

[2] Vacances scolaires de fin d'année (Noël), 3 à 4 semaines durant les vacances d'été voire autres périodes de vacances scolaires et ponts (les périodes de faible activité sont définies chaque année d'un commun accord avec Météo-France)

[3] Samedis, dimanches et jours fériés

Gammes de produits	**Activité normale [1]**	**Activité réduite [2]**	**Diners, week-ends et jours fériés [3]**
Hors d'œuvre en salad'bar	5 • dont 1 salade composée avec minimum 4 ingrédients • dont 1 légumineuse et/ou autre type de féculent • dont 2 crudités/cuidités hors salade verte • dont 1 salade verte (variant selon la saison)		
Potage / Grande salade	• 1 potage froid ou chaud (adapté à la saison) • 1 grande salade (au minimum d'avril à septembre inclus)	1	1
Plats du jour	4 • dont au moins, ▪ 1 plat à base de viande ▪ 1 plat à base de poisson ▪ 1 plat végétarien Tous les jours, un de ces plats sera distribué en libre-service (cocotte, …) Présence de plat de pâtes ou pizza est souhaité au minimum 3 fois /semaine	3 • dont au moins 1 plat végétarien Présence de plat de pâtes ou pizza est souhaité au minimum 2 fois /semaine	3 • dont au moins ▪ 2 plats du jour ▪ 1 plat végétarien
Plats fixes	• grillades : 2 "fixes" (minimum) dont ○ steak haché ○ viande blanche • jambon blanc ou de pays (à la demande) omelette nature (à la demande)		-

Gammes de produits	**Activité normale** [1]	**Activité réduite** [2]	**Diners, week-ends et jours fériés** [3]
Garnitures du jour	4 Les garnitures comptent au moins un légume vert, un féculent et une légumineuse au moins 3 fois par semaine. Les garnitures sont proposées en libre-service (bar à légumes). Deux de ces garnitures seront proposées "nature" (sans matière grasse ni assaisonnement)	3 dont au moins 1 légume vert et 1 féculent ou 1 légumineuse	2 1 légume vert 1 féculent ou une légumineuse
Garniture(s) fixe(s)	Frites	Frites	Frites

Fromages	3 fromages dont au minimum 1 AOC - présentés sur un plateau		
Laitages (hors laitage(s) en dessert 'bar)	6 • dont au moins un yaourt 0% • dont un à base de lait autre que du lait de vache • dont 1 laitage bio		
Desserts dressés	4 • dont au moins une pâtisserie "maison" • dont au moins un entremet maison • dont un dessert à base de fruits	6	4
Dessert 'bar	**4** • dont au moins une salade de fruits frais ou des fruits frais coupés sans sucre ajouté • dont au moins une compote de fruits sans sucre ajouté. • dont au moins un laitage proposé au dessert 'bar avec toppings en libre-service		
Fruits	1 corbeille avec au moins 4 fruits différents		

<table>
<tr><td>Boissons</td><td colspan="2">Eau de source (plate) : 33 et/ou 50 cl
Eau minérale (plate) : 33 et/ou 50 cl
Eau gazeuse : 33 et/ou 50 cl
Jus de fruits : 25 ou 33 cl (en privilégiant les jus 100% pur jus sans sucre ajouté)
Sodas : 33 et/ou 50 cl (gamme limitée en privilégiant les sodas à faible teneur en sucre)
Vins (blanc / rouge / rosé)
Bière et cidre

Pour rappel, le recours à des contenants plastique est prohibé.</td></tr>
<tr><td>Pain</td><td>Pain 50g
+ 1 pain spécial au minimum</td><td>Pain 50g</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Assaisonnements
Condiments</td><td colspan="2">Mis à disposition des convives dans la salle, à discrétion :
3 choix d'huiles
2 choix de vinaigres
1 vinaigrette "maison"
ketchup, moutarde, mayonnaise, …

Pour rappel, concernant les condiments, les distributeurs « poussoirs » (sauf modèles garantissant une utilisation de produits en vrac) et les formats « vrac » présentés en pots sont à privilégier, tout en garantissant l'hygiène.</td></tr>
<tr><td>Mis à disposition au niveau du salad'bar : au moins trois sauces (vinaigrettes ou autres) "maison"</td><td>-</td></tr>
</table>

L'offre proposée doit par ailleurs :

- les prestations proposées les week-ends et jours fériés sont préparées sur place et "sans délai" par du personnel compétent (pas de recyclage de plats de la semaine et pas de production en liaison froide avec remise en température) ;
- les garnitures sont proposées "à volonté" (dans la limite de la contenance des assiettes naturellement) ;
- les convives le souhaitant peuvent prendre une assiette (petite ou grande) de garnitures seules ;
- les convives ont la possibilité de prendre une salade verte (prise au salad'bar) en remplacement des garnitures proposées ;
- les convives doivent avoir la possibilité de composer un plat garni (plat protidique + garniture) dont la cuisson a été réalisée à la vapeur ou, du moins, sans ajout de graisse ;
- une attention particulière doit être apportée à :
  - la maturité des fruits,
  - la qualité du pain et à la nature et la variété des farines utilisées pour sa fabrication ;
- des fontaines à eau sont en libre-service dans les salles de restaurant ;
- le titulaire doit par ailleurs proposer des serviettes compostables aux convives.

◈ Repas à thème / animations

Il est attendu un programme d'animations / événements renforcé et personnalisé. Ce programme est évalué au regard du caractère innovant des propositions, de leur récurrence et de la qualité des actions de communication proposées en amont et pendant l'événement. Ces repas (hors repas de Noël) n'occasionnent pas de surcoût pour les convives et sont intégrés dans les coûts alimentaires quotidiens.

En complément de ces animations, un menu « Déjeuner 100% végétarien », est proposé au minium une fois par trimestre.

◈ Repas de Noël

Le repas de Noël est proposé aux convives. Le prix est calculé en fonction du plateau. Sont proposés les éléments suivants :

- Cocktail apéritif au choix entre cocktail avec ou sans alcool,
- Entrée au choix parmi trois
- Plat au choix parmi trois
- Garnitures (au moins trois)
- Assiette de fromages
- Dessert au choix parmi trois
- Café et chocolat
- Vin (1 verre)

L'offre doit permettre aux convives ne consommant pas de viande de bénéficier de ce repas festif qui doit se distinguer par les types et qualités des produits utilisés et/ou les recettes proposées.

La date, le nombre de choix, le menu et le prix du repas de Noël sont définis d'un commun accord entre le titulaire et Météo-France sur proposition du titulaire. Une dégustation des produits proposés pour le repas de Noël est organisée en phase de mise au point de celui-ci.

• Dîner (self)

L'offre proposée au dîner doit respecter, a minima, les exigences prévues pour les déjeuners servis les week-ends et jours fériés. Elle doit être produite sur place et servie dans des conditions garantissant une qualité constante (absence de "recyclage" de plats de la journée et absence de dispositifs dégradés type "restes réchauffés"). Toute découverte de produits « recyclés » sera pénalisable.

Compte tenu des constats de fréquentation et de satisfaction des agents postés, les candidats décrivent un dispositif spécifique pour le service du soir et du week-end, visant à rendre l'offre attractive, accessible et économiquement soutenable. Les candidats peuvent proposer une organisation s'appuyant sur la cafétéria comme lieu principal du soir/week-end, dès lors que le niveau de service et de qualité est garanti et que les modalités sont clairement décrites et chiffrées dans l'offre

• Cafétéria

L'offre de la cafétéria comprend, a minima, une gamme de boissons chaudes (et les accompagnements associés) et une offre cohérente avec son rôle alternative de consommation, levier de désengorgement des flux du self, et support potentiel au service du soir/week-end.

- Café expresso ou allongé,
- Café décaféiné expresso ou allongé,
- Café crème,
- Thé(s),
- Infusion(s),
- Chocolat chaud.

• Restauration rapide / Offre snacking

Au regard de la population présente sur le site de la Météopole, des contraintes horaires propres à certains agents, des pratiques d'activités sur le temps du midi, du faible niveau d'offre concurrentielle à proximité immédiate du site et du cadre spécifique d'implantation, les volumes actuels de la restauration rapide apparaissent inférieurs au potentiel identifié. Météo-France souhaite donc faire évoluer et développer l'offre de restauration rapide afin qu'elle constitue une alternative crédible au self, permettant aux convives de se constituer un repas complet, équilibré et de qualité, à consommer sur place ou à emporter, tout en respectant les objectifs nutritionnels, environnementaux et de développement durable du marché. Il est précisé que l'offre de restauration rapide n'a pas vocation à reposer sur la reprise d'un plat du jour du self. Les candidats sont attendus sur des **innovations** et une structuration autonome de l'offre snacking, visant notamment : (i) la fluidification des flux aux heures de forte affluence, (ii) l'optimisation de l'usage de l'espace cafétéria, et (iii) la mobilisation de cette zone comme solution privilégiée du service du soir pour les agents postés.

L'offre de restauration rapide devra, au minimum, respecter les éléments de gammes listés au tableau (sandwiches, salades, tartes/pizza/croque, plat express, laitages, desserts, boissons), en garantissant la permanence de l'offre sur la durée du service.

Les offres à emporter intègrent un service de type click & collect (commande en ligne et retrait), dans le respect des exigences de réduction des déchets (contenants réutilisables privilégiés ; à défaut, solutions recyclables/compostables ; plastiques à usage unique proscrits hors exceptions validées). Dans le cadre d'une prestation complémentaire, les candidats chiffrent et décrivent un dispositif de contenants réutilisables (consigne possible), incluant logistique, nettoyage, gestion des retours et information convives.

Dans leur offre, les candidats précisent l'approche conceptuelle, les offres déployées, la permanence de l'offre, les outils digitaux, et l'organisation humaine associée

L'offre de restauration rapide devra, au minimum, respecter les éléments suivants :

Gammes de produits	Activité normale	Activité réduite	Week-ends et jours fériés
Sandwiches	3 sandwiches « fixes » dont 1 végétarien + 2 sandwiches du jour	3 sandwiches « fixes » dont 1 végétarien	Pas d'offre, sauf proposition spécifique du titulaire
Salades	2 salades du jour dont 1 végétarienne	1 salade du jour	–
Tartes salées / Pizza / Croque	1	1	–
Plat express	1 (selon offre du jour du self ou proposition alternative du titulaire)	1 (idem)	–
Laitages	3	3	–
Desserts	3	3	–
Boissons	Eau plate, eau minérale, eau gazeuse, sodas (2), jus de fruits (2)	Idem	–

Les offres alimentaires proposées dans l'espace de restauration rapide et de cafétéria devront en outre :

- proposer des offres à emporter intégrant un service de **click & collect** (commande en ligne et retrait sur site) ;
- être délivrées dans des contenants **réutilisables**;
- intégrer, autant que possible, les produits répondant aux critères de la loi EGAlim et compatibles avec la stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée, notamment sans recours à l'huile de palme, y compris pour les produits de snacking (encas, biscuits salés ou sucrés, barres de céréales, fruits secs, graines, etc.).

Pour la restauration rapide, la notion de plat végétarien s'apprécie selon les mêmes principes et exigences que pour les repas proposés au self.

Dans leur offre, les candidats devront préciser :

- leur **approche conceptuelle** de la restauration rapide et de la cafétéria ;
- les offres alimentaires proposées et leurs engagements en matière de **permanence de service** ;
- les dispositifs de réservation et de commande (click & collect, solutions digitales associées)
- l'organisation opérationnelle envisagée, notamment les **moyens humains mobilisés**.

◈ Offre de vente à emporter en contenants réutilisables consignés

Dans le cadre de sa politique de réduction des déchets et de limitation des emballages à usage unique, Météo-France souhaite pouvoir disposer d'une offre de restauration à emporter reposant sur des contenants réutilisables.

Les candidats décrivent le dispositif qu'ils proposent et chiffrent celui-ci dans l'annexe financière (onglet 18 « Prestations complémentaires »), sous la forme d'un surcoût HT par repas.

Le dispositif proposé couvre l'ensemble du cycle de vie des contenants :

- mise à disposition auprès des convives ;
- éventuel système de consigne ;
- collecte des contenants usagés ;
- transport interne ;
- nettoyage et désinfection ;
- remise en circulation ;
- gestion des pertes et renouvellement du parc.

Les candidats détaillent notamment :

- le modèle retenu ;
- les typologies de contenants ;
- les flux logistiques ;
- les modalités d'intégration dans le parcours convive ;
- les engagements environnementaux associés ;
- les indicateurs de suivi ;
- les coûts d'investissement et d'exploitation.

Cette prestation est une prestation complémentaire, activable par bon de commande à la demande de Météo-France pendant toute la durée du marché.

En fin d'exécution du présent contrat, il est attendu du titulaire qu'il prévoit l'opération de communication de son choix concernant la restitution des contenants consignés.

• Prestations annexes

Les prestations annexes constituent une activité du marché sans garantie d'exclusivité. Elles couvrent, a minima, la mise à disposition des salles d'hôtes, les repas en salle d'hôtes, les repas self standards/améliorés, ainsi que les prestations traiteur (pauses, petits déjeuners, buffets, cocktails, plateaux repas, etc.).

Les candidats intègrent dans ces prestations les exigences environnementales et d'achats responsables du marché, notamment la cohérence EGAlim sur l'événementiel, la limitation des déchets et l'usage prioritaire de vaisselle en dur (sauf exception justifiée).

Les candidats veillent à proposer une gamme cohérente et comparable (logique d'équivalence entre prestations "travail"), afin de permettre aux services une sélection simple et rationnelle. Les modalités de commande, d'annulation et de service sont précisées de façon opérationnelle dans l'offre du candidat.

Les prestations sont commandées par les services ou partenaires de Météo-France selon les tarifs proposés par le titulaire dans son offre. Il est cependant possible à ces derniers de commander des prestations spécifiques (sortant du cadre défini dans le présent article) "sur devis".

L'attente générale, notamment pour les prestations d'entrée de gamme, est de proposer aux convives une prestation simple, de bonne qualité, mise en œuvre avec soin, bien mise en valeur, sans ostentation, à des tarifs raisonnables.

Il est par ailleurs demandé aux candidats d'intégrer, en matière de contenu des différentes prestations (selon leur niveau qualitatif) et par conséquent sur le plan tarifaire, une logique d'équivalence entre prestations afin que les services de Météo-France aient un réel choix sur les solutions s'offrant à eux en matière de restauration dans le cadre d'une réception, d'une réunion, d'une formation. Ainsi par exemple, il serait apprécié qu'un repas en salle d'hôtes, un buffet ou un plateau repas, chacun dans la catégorie "travail", soient assez proches tant d'un point de vue qualitatif qu'en matière de coût.

◈ Mise à disposition des salles d'hôtes sans fourniture de repas

À la demande de Météo-France ou de l'un de ses partenaires, le titulaire prépare une (ou plusieurs) salle(s) d'hôtes pour un repas "self" que les convives paient : les convives passent normalement au self et en caisse mais déjeunent dans la(les) salle(s) d'hôtes réservée(s).

Le titulaire assure dans ce cas :

- La mise en place de la salle et des tables,
- Le nappage,
- La pose des carafes d'eau sur les tables,
- Le service des cafés (le convive paye son café en caisse),
- Le nettoyage de la salle après le repas (le convive débarrassant son plateau).

◈ Repas en salle(s) d'hôte

Trois types de menus sont attendus sur cette prestation :

- **Un menu « Travail / Standard »** : Il s'agit d'un déjeuner ou d'un diner de travail, qui ne nécessite pas particulièrement des produits nobles mais plutôt une cuisine simple, épurée et pleinement maîtrisée.
- **Un menu « Affaire / Business »** : prestation servie lors de l'invitation de clients ou autres partenaires. Ces prestations nécessitent des produits plus nobles et un niveau culinaire supérieur.
- **Un menu « Réception / Prestige »** : prestation servie lors d'évènements exceptionnels. Ces menus sont proches d'un menu « Business » avec des prestations améliorées.

Les repas doivent être d'un très bon niveau qualitatif. La cuisine "maison" et le recours aux produits frais, de saison, locaux doivent être privilégiés.

Le service des repas est réalisé à l'assiette par du personnel compétent du titulaire qui assure également la mise en place de la salle (y compris le nappage) et sa remise en état (débarrassage et nettoyage).

◈ Repas Self

Il s'agit de repas consommés dans la salle du restaurant à un nombre de convives identifié pour lesquels le titulaire a reçu une commande préalable de Météo-France ou de ses partenaires.

Le nombre de convives minimum est de 20.

Le menu est unique et est établi selon deux gammes tarifaires :

- Menu self standard : menu basé sur l'offre du jour (entrée + plat garni + dessert) + pain 50g
- Menu self amélioré :

- Menu avec entrée / plat garni / dessert + pain 50g
- Vin et eau minérale en option

Prestations traiteur

Les prestations susceptibles d'être fournies par le titulaire sont les suivantes :

Type de prestation	Prestation	Composition
Café Pauses Petits déjeuners	Café seul	Café + sucre + vaisselle en dur (agitateurs bois, serviettes compostables)
	Café d'accueil	(Café/Thé/Lait + Sucre/ Edulcorant, Eau de source (bouteille en verre - 50cl /personne), jus de fruits 100% pur jus, assortiments de gâteaux secs, serviette compostable, vaisselle en dur, nappage des buffets)
	Pause-Café Viennoiserie	café/thé, lait + sucre/édulcorant, eau de source (bouteille en verre – 50cl/personne), jus de fruits 100 % pur jus, 3 mini viennoiseries/personne, serviettes compostables vaisselle en dur nappage des buffets
	Pause Gourmande	Café / Thé / Lait + Sucre / Édulcorant Eau de source (bouteille en verre) 50 cl / convive + Jus de fruit 100% pur jus Corbeille de fruits de saison Serviettes compostables Vaisselle en dur Nappage des buffets
	Pause Réception	Café/Thé/Lait + Sucre/ Edulcorant, Eau de source (bouteille en verre - 50cl /personne), jus de fruits 100% pur jus, 3 mini viennoiseries/personne corbeille de fruits de saison serviette compostable vaisselle en dur nappage des buffets
	Mise à disposition de machine à café dosettes + fourniture de dosettes	Mise à disposition permanente pour certaines salles de réunion d'une machine à dosettes et fourniture des dosettes sur commande (1 à 2 fois par mois).

Type de prestation	Prestation	Composition
		Entretien des machines et remplacement en cas de panne.
	Option vaisselle en dur au-delà de 100 convives	
	Mise à disposition de 5 carafes et 20 verres dans les salles de réunion MF	
	Mise à disposition d'une carafe ou d'un verre supplémentaire dans les salles de réunion MF	
Buffets déjeunatoire ou dînatoire «chaud » ou « froid »	Buffet Travail	Buffets froids Vaisselle en dur / Serviettes jetables Nappage des buffets Boissons en option Option : buffet avec plat chaud
	Buffet Affaires	
	Buffet Réception	
	Buffet mini-sandwiches	Mini sandwiches / mini-quiches / mini-pizzas / Salades Desserts et corbeille de fruits Vaisselle en dur / Serviettes compostables Nappage des buffets
	Forfait vin	Offre de vin(s) (1 bouteille pour 6) et eaux minérales
	Forfait apéritif/ boissons	Jus de fruits 100% pur jus / Sodas / Eaux minérales
	Forfait champagne	Champagne (1 bouteille pour 6)
	Forfait KIR	1 bouteille pour 6
Cocktails	Apéritif / Vin d'honneur	Kir ou équivalent Jus de fruits 100% pur jus / Sodas / Eaux minérales Crackers salés ou sucrés / Cacahuètes / Chips (ou équivalent) Vaisselle en dur Nappage des buffets
	Cocktail Travail	8 pièces par personne Vaisselle "en dur" Nappage des buffets

Type de prestation	Prestation	Composition
	Cocktail Affaires	10 pièces par personne Vaisselle "en dur" Nappage des buffets
	Cocktail Réception	12 pièces par personne Vaisselle "en dur" Nappage des buffets
Salle d'hôtes	Mise à disposition de la salle pour un déjeuner plateau (par salle de 20m²)	
	Déjeuner gamme "Travail"	entrée + plat + dessert
	Déjeuner gamme "Affaire"	entrée + plat + dessert
	Déjeuner gamme "Réception"	entrée + plat + dessert
	Supplément Assiette de fromages	Par personne
Plateaux repas	Plateau Travail	Entrée + Viande ou poisson froid + Garniture Fromage & Beurre + Pâtisserie Pain + Sauces et Condiments + (bouteille en verre) 50 cl / convive Couverts (en dur) et serviettes Plateau repas non jetable
	Plateau Affaire	
	Plateau Réception	
Galettes des Rois	Galette	Galette Frangipane 8 parts
	Couronne	Couronne des rois 8 parts
	Galette « géante »	Galette Frangipane « géante » (à la part)

Type de prestation	Prestation	Composition
Repas Centre Aéré « Arc en ciel »	Repas	Hors-d'œuvre, plat, garniture, fromage ou laitage, dessert, pain (5 composantes, sans choix) ; conforme GEMRCN, enfants de 4 à 14 ans
	Pique-nique	Sandwich ou salade composée, fromage ou laitage, fruit, dessert ou biscuit, eau ; commandé ponctuellement, au prix du repas

Au moment de la commande, le service demandeur doit préciser si la prestation peut ou non contenir du porc voire si elle doit être compatible avec une alimentation végétarienne.

Les prestations traiteur sont majoritairement servies au CIC (cf. article 1.3) mais également dans les autres bâtiments de la Météopole voire au sein des locaux des partenaires Météo-France et, de façon plus ponctuelle, à l'extérieur du site (sous réserve, dans ce cas, que les prestations soient destinées à Météo-France ou à ses partenaires).

Le titulaire assure la mise en place des tables, le nappage et la présentation des prestations, leur service (pour les buffets, cocktails et les petits déjeuners affaires), ainsi que, après la prestation, le débarrassage, la remise en état des locaux et l'évacuation des déchets.

Le transport des prestations traiteur entre le restaurant et les lieux de service est assuré par le titulaire, sous sa responsabilité, dans des conditions garantissant le strict respect de la réglementation sanitaire.

◈ Repas centre aéré

Les repas destinés au centre aéré (association Arc en Ciel) sont mis à la disposition de l'association, en armoires mobiles chaudes et/ou froides ; ses animateurs assurent le service et le débarrassage dans l'« espace météo ». Le titulaire met à disposition la vaisselle nécessaire, récupère à l'issue du repas les containers et la vaisselle et en assure le nettoyage. Le nettoyage de la salle est à la charge de Météo-France.

Composition type du repas : repas de cinq composantes, sans choix, accompagné de pain : un hors-d'œuvre ; un plat (viande, poisson ou œuf, ou plat végétarien) ; une garniture (légumes et/ou féculents) ; un fromage ou un laitage ; un dessert (fruit, dessert lacté ou pâtissier). La composition des menus et les grammages sont conformes aux recommandations du GEMRCN et à l'âge des convives (enfants de 4 à 14 ans). Les menus sont communiqués préalablement à l'association, qui peut demander des modifications en cas de non-respect de ces préconisations.

Composition type du pique-nique : l'association peut le commander ponctuellement, à l'occasion de sorties ou d'activités spécifiques, en remplacement de tout ou partie des repas ; il est fourni au même prix que le repas. Il comprend : un sandwich ou une salade composée complète (pain, élément protidique, crudités ou légumes) ; un fromage ou un laitage ; un fruit ; un dessert ou un biscuit ; une eau en brique. Les contenants et couverts respectent les exigences du CCTP en matière de réduction des déchets.

- Offre de restauration autonome accessible 24h/24 et 7j/7

Afin d'améliorer les solutions de restauration accessibles en dehors des horaires d'ouverture du restaurant administratif, notamment pour les agents assurant des missions permanentes ou postées, Météo-France souhaite pouvoir disposer, pendant toute la durée du marché, d'une offre de restauration autonome accessible 24h/24 et 7j/7.

À ce titre, les candidats décrivent dans leur offre une solution de type frigo connecté ou tout dispositif équivalent permettant aux convives de se constituer un repas complet, équilibré et conforme aux exigences qualitatives du présent marché.

L'offre proposée doit comprendre a minima :

- des entrées ou potages ;
- des plats à réchauffer ;
- des produits laitiers ;
- des desserts ;
- des fruits frais.

Les candidats précisent :

- le modèle économique proposé ;
- les modalités techniques de fonctionnement ;
- l'organisation retenue (gestion directe ou sous-traitée) ;
- les modalités de réassort ;
- les dispositifs de contrôle sanitaire, de traçabilité et de suivi des DLC ;
- les modalités de communication auprès des convives.

Lorsque le dispositif proposé nécessite un traitement de données personnelles, le candidat démontre sa conformité aux exigences du RGPD.

Cette prestation constitue une prestation complémentaire, activable par bon de commande à la demande de Météo-France pendant toute la durée du marché. Il s'agit d'une offre unique de frigo connecté, décrite dans le cadre de réponse technique et chiffrée à l'annexe financière (onglet 18 « Prestations complémentaires ») sous la forme d'un surcoût HT par repas.

Les volumes d'activité sont estimés à environ 40 repas par jour à titre indicatif et ne constituent en aucun cas un engagement contractuel de Météo-France.

4.3. Variété des offres dans le temps

- Permanence de l'offre durant le service / gestion de fins de service

La permanence de l'offre durant le service constitue une exigence structurante du marché y compris sur les sandwichs. Le titulaire met en place une organisation permettant de maintenir un niveau de choix élevé tout au long du service, tout en limitant le gaspillage alimentaire par une gestion au flux (production échelonnée, réassort, ajustement des quantités, exploitation des données caisse).

Les niveaux minimaux tolérés en fin de service sont ceux définis dans les tableaux "permanence" du présent CCTP. Les candidats explicitent les outils et méthodes permettant d'atteindre ces seuils (prévision, pilotage temps réel, réaffectation de postes, adaptation des volumes exposés)

Le titulaire assure une variété effective des offres dans le temps, sur l'ensemble des prestations (déjeuner/dîner/cafétéria/restauration rapide), en s'appuyant sur des cycles de menus et des règles de renouvellement garantissant la diversité des produits, recettes, types de protéines, espèces de poissons, et fruits/légumes.

Les candidats décrivent leur méthode de construction des menus, leur organisation de validation interne des recettes, et leurs modalités de contrôle de la constance qualitative, notamment sur les préparations identifiées comme sensibles en exploitation (ex. plats servis tièdes en fin de service, variabilité de certaines recettes)

La permanence de l'offre durant le service (gestion des fins de service) doit faire l'objet d'une attention particulière.

Le choix proposé doit être aussi proche que possible de l'offre normale tout au long du service, dans une logique de maîtrise du gaspillage alimentaire

Dans tous les cas, l'offre de périphériques et de plats dans la catégorie tarifaire la moins onéreuse doit être maintenue jusqu'à la fin du service au self (déjeuners et dîners).

⇨ *Déjeuners self (hors week-ends et jours fériés)*

Jusqu'à **45 minutes avant la fin du service** (soit jusqu'à 13h), le choix proposé ne doit pas être inférieur au choix minimum prévu au tableau de synthèse ci-dessous.

Durant les 45 dernières minutes du service, le choix minimum proposé ne doit jamais être inférieur à une moyenne de **60 % du nombre de choix prévu** au tableau de synthèse ci-dessous.

⇨ *Déjeuners des week-ends et jours fériés et dîners*

Jusqu'à **30 minutes avant la fin du service**, le choix proposé ne doit pas être inférieur au choix minimum prévu au tableau de synthèse ci-dessous.

Durant les 30 dernières minutes du service, le choix minimum proposé ne doit jamais être inférieur à une moyenne de **60 % du nombre de choix prévu** au tableau de synthèse ci-dessous.

⇨ *Offre de restauration rapide*

Jusqu'à **45 minutes avant la fin du service**, le choix proposé ne doit pas être inférieur au choix minimum prévu au tableau de synthèse ci-dessous.

Durant les 45 dernières minutes du service, le choix minimum proposé ne doit jamais être inférieur à une moyenne de **50 % du nombre de choix prévu** au tableau de synthèse ci-dessous.

⇨ *Synthèse*

<table>
<tr><th>Offre Self</th><th>Déjeuner - Activité normale
Offre minimale durant les 45 dernières minutes du service</th><th>Déj. - Activité réduite
Offre minimale durant les 30 dernières minutes du service</th><th>WE / JF / Dîners
Offre minimale durant les 30 dernières minutes du service</th></tr>
<tr><td>Hors d'œuvre dressés</td><td>3</td><td rowspan="2">3</td><td rowspan="2">2</td></tr>
<tr><td>Hors d'œuvre en salad'bar</td><td>4
dont 1 salade composée
dont 1 crudité hors salade verte
dont 1 salade verte (variant au quotidien)</td></tr>
<tr><td>Entrées chaudes</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Plats du jour</td><td>3
dont 1 plat végétarien</td><td>2
dont 1 plat végétarien</td><td>2
dont 1 plat végétarien</td></tr>
<tr><td>Plats fixes</td><td>Au moins 2 grillades</td><td>Au moins 1 grillade</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Garnitures du jour</td><td>1 légume vert
1 féculent</td><td>1 légume vert
1 féculent</td><td>1 légume vert
1 féculent</td></tr>
<tr><td>Garniture(s) fixe(s)</td><td>Frites</td><td>Frites</td><td>Frites</td></tr>
<tr><td>Fromages</td><td>2 fromages</td><td>2 fromages</td><td>2 fromages</td></tr>
</table>

Offre Self	Déjeuner - Activité normale Offre minimale durant les 45 dernières minutes du service	Déj. - Activité réduite Offre minimale durant les 30 dernières minutes du service	WE / JF / Dîners Offre minimale durant les 30 dernières minutes du service
Laitages	4	3	3
Desserts dressés	3 dont au moins une pâtisserie	2	2
Dessert 'bar	3		
Fruits		1 corbeille avec au moins 2 types de fruits différents	

Restauration rapide	Activité normale Offre minimale durant les 45 dernières minutes du service	Activité réduite Offre minimale durant les 45 dernières minutes du service	Week-ends et jours fériés
Sandwiches	2 sandwiches dont 1 végétarien	2 sandwiches dont 1 végétarien	Pas d'offre (sauf sur proposition du titulaire)
Salades	1 salade du jour	1 salade du jour	
Tartes salées Pizza / Croque	1	1	
Plat express			
Laitages	2	2	
Desserts	2	2	

- Fréquence d'apparition des mets (self)

Les menus sont communiqués à Météo-France dans les délais prévus et intègrent l'ensemble des prestations alimentaires. Le titulaire garantit la diversité des offres sur la durée, conformément aux règles de renouvellement indiquées dans le présent CCTP, et limite strictement les changements de menus hors contraintes d'approvisionnement dûment justifiées

4.4. Niveau de valorisation des offres

Météo-France attend une présentation et une mise en valeur soignées des offres, pour l'ensemble des prestations (self, restauration rapide, cafétéria, prestations annexes). Les candidats décrivent les moyens matériels et organisationnels (dressage, mise en scène, signalétique, animation culinaire lorsque pertinent) permettant d'assurer une valorisation constante, y compris en période de forte affluence

4.5. Qualité gustative des offres

La qualité gustative et la constance culinaire sont des exigences majeures du marché. Les candidats décrivent les procédures et outils garantissant : la validation des recettes, la maîtrise des cuissons, la constance des assaisonnements, le maintien au chaud conforme jusqu'au service, et les actions correctives en cas de non-conformité répétée (contrôles tracés, plans d'actions, formation).
Les candidats présentent les modalités de suivi de la satisfaction convives et les dispositifs internes permettant de détecter et corriger rapidement les écarts de qualité perçue.

5. Qualité de service

La qualité de service constitue un élément central du présent marché et un facteur déterminant de satisfaction des convives.

Le titulaire s'engage à garantir un niveau de service élevé, homogène et constant sur l'ensemble des prestations (self, cafétéria, restauration rapide, prestations annexes), quels que soient les niveaux de fréquentation et les contraintes d'exploitation.

À ce titre, la qualité de service s'apprécie notamment au regard :

- de la qualité de l'accueil et de la relation avec les convives ;
- de la fluidité des parcours et de la gestion des flux ;
- de la rapidité et de l'efficacité du service ;
- de la propreté et de l'entretien des espaces ;
- de la clarté et de la pertinence des informations mises à disposition des convives.

Les engagements du titulaire en matière de qualité de service font l'objet d'un suivi régulier dans le cadre du marché, à partir d'indicateurs définis conjointement avec Météo-France.

Les candidats devront intégrer dans leur cadre de réponse technique :

- les hypothèses retenues,
- les limites de responsabilité.

5.1. Accueil

- Jours et horaires de fonctionnement

Le titulaire assure les prestations de restauration conformément aux jours et horaires définis par Météo-France.

Il est attendu :

- une ouverture effective à l'horaire contractuel ;
- une préparation anticipée permettant un service immédiat dès l'ouverture ;
- une adaptation des moyens humains aux périodes de forte affluence (notamment en début de service).

Météo-France se réserve la possibilité de demander des ajustements ponctuels (services exceptionnels, extension des horaires, modifications d'organisation), auxquels le titulaire doit être en capacité de répondre dans des délais compatibles avec les contraintes opérationnelles.

- Restaurant / Cafétéria / Restauration rapide

Une prestation de restauration est assurée tous les jours de l'année à l'exception d'un à trois jours fériés (1er mai et/ou Noël et/ou Jour de l'An) selon les modalités suivantes :

Prestation	Jours d'ouverture	Horaires [4]
Petit déjeuner	Du lundi au vendredi (hors jours fériés et vacances scolaires)	De 7h30 à 8h30
Déjeuner (self)	Du lundi au dimanche	De 11h30 à 13h45
Restauration rapide	Du lundi au vendredi (hors jours fériés)	De 11h30 à 14h15
Cafétéria	Du lundi au vendredi	De 12h à 14h15
Dîner (self)	Du lundi au dimanche (hors vacances scolaires sauf le dernier jour précédent la reprise des cours)	De 18h30 à 19h30

Le calendrier de fonctionnement du restaurant (jour(s) de fermeture / périodes de vacances scolaires / périodes de faible activité / ...) est fixé par Météo-France. Il est communiqué au titulaire au mois de décembre pour l'année suivante.

Météo-France peut cependant demander la mise en place de services exceptionnels sur des périodes où ceux-ci n'auraient pas dû être assurés (ex : service de dîners en période de vacances scolaires) pour des raisons de service. Le délai de prévenance du titulaire est alors de 48 heures.

A titre exceptionnel, en phase de mise en place du marché, une fermeture de 2 jours est prévue pendant le weekend de passation de marché.

- ### Prestations annexes

L'organisation des prestations annexes est définie d'un commun accord entre le service ou partenaire demandeur et le titulaire.

- ### Qualité d'accueil au sein du restaurant

Le titulaire garantit un accueil professionnel et de qualité à l'ensemble des convives.

À ce titre, les équipes doivent :

- adopter une attitude exemplaire (courtoisie, disponibilité, écoute) ;
- être identifiables et facilement sollicitables ;
- être en capacité d'apporter des réponses fiables (composition des plats, allergènes, modes de préparation, etc.) ;
- contribuer activement à la qualité perçue du service.

Le titulaire met en œuvre une politique de formation adaptée, incluant notamment :

- la relation client ;
- la gestion des situations sensibles ;
- la connaissance des offres alimentaires et des obligations réglementaires.

[4] L'horaire de fin est celui de la fin du service (dernier convive servi)

5.2. Qualité et rapidité de service

La gestion des flux convives constitue un enjeu structurant du marché.

Le titulaire met en place une organisation permettant :

- de limiter les temps d'attente aux différentes étapes du parcours convive (distribution, encaissement, dépose plateaux, tri des déchets) ;
- d'afficher avec une forte lisibilité les allergènes des plats proposés
- d'éviter les phénomènes de congestion ;
- d'assurer une fluidité globale du service.

À ce titre, les candidats détaillent dans leur offre :

- l'organisation des lignes de distribution ;
- le dimensionnement des équipes aux heures de pointe ;
- la gestion du réassort et de la permanence de l'offre ;
- les dispositifs permettant de fluidifier les flux (signalétique, organisation spatiale, solutions digitales, etc.).

Concernant l'encaissement, le titulaire :

- met en œuvre un dispositif adapté au niveau de fréquentation ;
- garantit un nombre de caisses ouvertes suffisant aux périodes de forte affluence ;
- distingue clairement les modalités de paiement (badge, carte bancaire, espèces) lorsque cela est pertinent ;
- met en place toute solution permettant de réduire les temps d'attente (paiement dématérialisé, solutions automatisées, pré-paiement, etc.).

Toute solution d'encaissement ou de traitement de données doit être conforme aux exigences du Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD).

Le titulaire suit et communique régulièrement des indicateurs de performance relatifs :

- aux temps d'attente ;
- aux débits de service ;
- aux niveaux de fréquentation par plage horaire.

5.3. Propreté

Une attention toute particulière est portée sur la propreté des locaux et des équipements. Même si certaines opérations sont à la charge de Météo-France (répartition des charges), il est demandé au titulaire de faire preuve d'une responsabilité opérationnelle sur l'intégralité de l'enceinte du restaurant. Au-delà de son périmètre direct, le titulaire doit alerter et conseiller Météo-France, et, le cas échéant, accompagner la mise en œuvre des actions correctives ou des travaux d'entretien périodique nécessaires.

Le titulaire garantit un niveau de propreté irréprochable des espaces mis à disposition des convives et des zones de production relevant de sa responsabilité.

Sont notamment concernés :

- les zones de distribution ;
- les salles de restauration ;
- les espaces cafétéria et restauration rapide ;
- les mobiliers, équipements et matériels utilisés.
- Les zones de stockage
- La grande salle à manger du restaurant et les salles direction – site ou salles d'hôte
- Escaliers – circulation

Le titulaire met en œuvre :

- des protocoles de nettoyage adaptés et formalisés ;
- un contrôle régulier de la bonne exécution des prestations ;

- des actions correctives immédiates en cas de non-conformité.

Il est attendu une vigilance particulière sur :

- la propreté en continu pendant le service ;
- la gestion des zones à forte fréquentation (tables, sols, points de contact, zones de tri/destruction des plateaux) ;
- l'image globale du restaurant.

Bien que certaines opérations relèvent de la responsabilité de Météo-France, le titulaire adopte une approche proactive, en signalant toute anomalie constatée et en contribuant, le cas échéant, à l'amélioration des conditions générales de propreté.

5.4. Signalétique & information des convives

La qualité de l'information fournie aux convives constitue un élément essentiel du service.

Le titulaire met en place un dispositif d'information structuré, lisible et actualisé, permettant aux convives de disposer de l'ensemble des informations nécessaires à leurs choix.

Information en amont du restaurant

Les convives doivent pouvoir consulter les informations relatives à l'offre de restauration en amont, notamment via des outils digitaux (application web, site, etc.), incluant :

- les menus et leur composition ;
- les informations nutritionnelles ;
- les allergènes ;
- les informations relatives aux produits durables et à l'origine des denrées.

Information à l'entrée du restaurant

Le titulaire met en place un dispositif d'affichage visible et attractif, permettant une présentation globale de l'offre (menus du jour, informations principales), en privilégiant des supports dynamiques lorsque cela est pertinent.

Information au niveau des zones de distribution

Au sein des zones de distribution, le titulaire garantit une information claire, complète et conforme à la réglementation, comprenant notamment :

- la dénomination des plats ;
- les principaux ingrédients et la présence d'allergènes ;
- l'origine des viandes selon la réglementation ;
- les signes de qualité (bio, labels, etc.) ;
- les informations environnementales pertinentes (ex. plats végétariens, plats à faible impact carbone).

La gestion des allergènes constitue une exigence non négociable :

- affichage complet et à jour ;
- capacité des équipes à répondre de manière fiable ;
- mise en place de contrôles internes réguliers.

Information environnementale et pilotage du service

Les modalités d'information environnementale des convives sont définies au chapitre 3 du présent CCTP.

6. Economie du marché

D'une façon générale, Météo-France souhaite que le système économique du marché soit **clair, lisible, contrôlable et opposable**, tant pour les convives (compréhension immédiate prix/produits) que pour les services en charge du pilotage du marché (analyse économique, contrôle d'exécution, rapprochements comptables).

Le titulaire garantit une tarification construite sur des règles simples, des catégories homogènes et une information complète, permettant à Météo-France de comparer dans le temps les résultats du marché et de vérifier la conformité des engagements.

Le titulaire s'engage à :

- afficher les tarifs **en euros** (et non en points ou valeurs internes), de manière visible et non ambiguë ;
- appliquer les règles légales d'arrondi, avec des tarifs TTC exprimés à **deux décimales** ;
- garantir l'absence de "coûts cachés" : toute facturation doit être strictement conforme au cadre financier du marché et aux prestations réellement exécutées ;
- mettre à disposition de Météo-France, sur demande, toute pièce justificative permettant de vérifier la cohérence du modèle économique (paramétrage des caisses, états de vente, taux de prise, prix unitaires, etc.).

La tarification se compose :

- d'une **part alimentaire** tarifée selon des catégories de prix par familles de produits ;
- de **frais fixes de fonctionnement du titulaire** facturés selon un montant unitaire par repas (selon les modalités du cadre financier) ;
- de **frais de fonctionnement Météo-France** (PPC – perçu pour compte), selon les modalités prévues au marché.

Les convives supportent :

- la part alimentaire ;
- une quote-part des frais fixes après déduction de la prise en charge assurée par leur employeur (participation) et, le cas échéant, de la prime interministérielle (PIM) ; les extérieurs supportent l'intégralité des frais

Le titulaire garantit la séparation claire entre :

- ce qui relève de l'encaissement pour son compte (part alimentaire, frais fixes),
- et ce qui relève des encaissements pour le compte de Météo-France (PPC), avec un suivi et un rapprochement mensuels.

6.1. Principes et niveaux de tarification

- Une tarification self et restauration rapide simple et lisible

Météo-France attend une tarification lisible, permettant aux convives de choisir facilement leur repas et de comprendre immédiatement le prix de chaque composante.

Le titulaire assure un affichage clair des tarifs sur les points de vente (self, restauration rapide, cafétéria) et via les supports digitaux mis à disposition des convives.

La tarification de la part alimentaire repose sur :

- cinq catégories (1 à 5, la 1 étant la plus économique, la 5 la plus chère) pour les familles principales de produits ;
- entre une et trois catégories pour les autres familles de produits, selon les règles définies au cadre financier.

La tarification aux convives repose sur le principe d'un accès facilité au restaurant pour toutes les catégories de personnels : dans cette optique, plutôt que de favoriser uniquement un menu économique, il est imposé au titulaire de proposer un **mix produits/prix** reposant sur une présentation effective des

offres, en moyenne mensuelle, sur chacune des principales gammes (hors d'œuvre, plats garnis, fromages, desserts), respectant la répartition minimale suivante :

- Catégorie 1 : 30 %
- Catégorie 2 : 25 %
- Catégorie 3 : 20 %
- Catégorie 4 : 15 %
- Catégorie 5 : 10 %

Le titulaire garantit en outre, chaque jour :

- au minimum 60 % des offres sur les trois catégories les moins coûteuses pour les familles tarifées sur cinq catégories ;
- au minimum 25 % des offres sur la catégorie 1, dont une entrée, un plat et un dessert variant chaque jour.

La mise en œuvre de cette répartition fait l'objet d'un suivi régulier intégré au rapport d'activité. Le titulaire fournit les éléments permettant de vérifier :

- la répartition réelle de l'offre par catégories tarifaires ;
- la cohérence entre les catégories, les produits proposés, les grammages et les coûts alimentaires déclarés ;
- les écarts éventuels et les actions correctives.

- Une tarification spécifique pour prestations annexes

Les prestations annexes décrites à l'article 4.2 sont facturées selon une tarification spécifique sur la base de tarifs unitaires intégrant :

- la part alimentaire (sauf mise à disposition des salles d'hôtes) ;
- les frais fixes de fonctionnement du titulaire ;
- et, pour certaines prestations, les frais de fonctionnement Météo-France (PPC), étant précisé que Météo-France prévoit un PPC équivalent si la prestation est fournie par un autre prestataire.

Le titulaire présente une grille tarifaire claire, cohérente entre prestations (logique d'équivalence entre gammes "travail/standard", "affaires/business", "réception/prestige"), afin de permettre aux services demandeurs de comparer simplement les options (repas en salle d'hôtes, buffet, plateau-repas, etc.).

Les devis hors gamme standard restent possibles "sur devis", mais doivent respecter les principes suivants :

- description précise des prestations et quantités ;
- prix unitaires transparents ;
- cohérence avec les règles d'approvisionnement et de réduction des déchets du marché ;
- validation préalable du service demandeur.

- Tarification des repas du centre aéré

Concernant les repas du centre aéré (association Arc en Ciel), au regard des volumes, les frais fixes de fonctionnement du titulaire ainsi que les frais de fonctionnement de Météo-France sont réputés couverts par l'activité self et restauration rapide. Seul le coût denrées est facturé selon les modalités du cadre financier.

6.2. Périmètre de charges supportées par le titulaire

Le périmètre des charges supportées par le titulaire est défini en annexe (répartition des charges). Le titulaire intègre dans sa proposition l'ensemble des charges relevant de son périmètre (personnel, consommables, entretien, organisation, outils SI/encaissement, logistique interne, etc.), sans possibilité de refacturation non prévue au marché.

En cas d'ambiguïté, la règle applicable est la suivante : toute charge nécessaire à l'exécution des prestations et non explicitement mise à la charge de Météo-France est réputée incluse dans le périmètre du titulaire.

6.3. Coût alimentaire

Le coût alimentaire est défini selon différentes catégories, conformément au cadre financier. Les candidats renseignent leurs coûts alimentaires et tarifs associés par catégories, en intégrant dans ces coûts les exigences qualitatives attendues (bio, SIQO, local, durable, etc.). Les spécificités qualitatives sont réputées lissées dans les coûts alimentaires déclarés : il n'est pas attendu un surcoût affiché au convive du seul fait des obligations EGAlim/Climat/"zéro déforestation"

- Le processus de chiffrage des coûts & tarifs alimentaires

Les offres de coûts alimentaires sont renseignées dans le cadre de réponse financier, en détaillant les coûts/tarifs par famille de produits. Les coûts déclarés doivent permettre une comparabilité objective des offres et une vérification a posteriori des engagements (qualité, grammages, catégories, etc.).

- Les calibrages

Les grammages sur lesquels s'engage le titulaire s'entendent **nets dans l'assiette** du convive. Ils respectent au minimum les recommandations applicables et sont adaptés au public accueilli. Concernant les garnitures, le titulaire précise le grammage minimum servi, étant rappelé que celles-ci sont servies "à volonté" dans les conditions définies au CCTP

- Le calcul du « plateau moyen »

Afin de rendre les offres pleinement comparables, la fixation du "plateau moyen" repose sur un cadre imposé au présent CCTP, basé sur un mix de consommations théorique commun à tous les candidats. Le titulaire s'engage à exploiter les données issues du système d'encaissement (taux de prise par familles, catégories, plages horaires) afin d'ajuster la production, limiter le gaspillage et piloter l'équilibre économique du contrat.

6.4. Frais fixes

Météo-France attend une structuration claire des frais fixes par typologie de restauration, conformément au cadre économique du marché.

Les frais fixes couvrent les moyens nécessaires au fonctionnement (hors denrées) et doivent être dimensionnés de manière réaliste et soutenable. Toute sous-estimation conduisant à une dégradation de service est proscrite : le titulaire est tenu à une obligation de résultat et doit adapter ses moyens sans incidence financière pour Météo-France lorsque cela est nécessaire pour respecter les exigences contractuelles. Les frais fixes du titulaire peuvent varier selon la tranche d'activité ; la qualité des prestations (offre alimentaire, qualité des produits, niveau de service) est identique quelle que soit la tranche.

- Repas self

Météo-France applique un cadre économique par tranches d'activité en nombre de repas annuels, sur lequel les candidats doivent s'appuyer pour formuler leur offre économique. La tranche de référence applicable au démarrage du marché est précisée dans le cadre économique. Les modalités d'ajustement de tranche, de suivi et de déclenchement sont celles prévues au cadre financier.

Le changement de tranche contractuelle peut intervenir lorsque la fréquentation moyenne du restaurant, mesurée sur une période glissante de six (6) mois, franchit le seuil haut ou bas de la tranche contractuelle en vigueur. Météo-France informe le titulaire de la nécessité de changer de tranche. Le tarif de frais fixes

correspondant à la nouvelle tranche constatée s'applique à compter du premier jour du mois suivant la validation du changement de tranche, sans effet rétroactif.

- Restauration rapide & Cafétéria

Les frais fixes de la restauration rapide et de la cafétéria sont déterminés selon les modalités prévues au cadre économique. Le titulaire précise l'organisation humaine et matérielle retenue, notamment en cas de concomitance de service (snacking et café).

- Petits déjeuners

Les frais fixes liés aux petits déjeuners sont établis selon les modalités prévues au cadre économique, sur la base des volumes de référence indiqués dans les documents financiers

- Repas centre aéré

Les frais fixes liés à l'activité centre aéré sont réputés couverts par les frais fixes des repas self et restauration rapide, conformément à l'article 7.1

- Prestations annexes

Les frais fixes des prestations annexes (hors repas centre aéré) sont intégrés aux prix unitaires proposés par les candidats. Le titulaire précise les hypothèses retenues (logistique, personnel, mise en place, débarrassage, transport interne, etc.) et garantit la cohérence économique des tarifs proposés.

6.5. Dispositif de contrôle économique et transparence financière

Le titulaire met en place un dispositif de suivi et de contrôle économique permettant de garantir la transparence, la traçabilité et la conformité des flux financiers liés au présent marché.

À ce titre, le titulaire s'engage à :

- assurer un paramétrage conforme et stable des systèmes d'encaissement, en cohérence avec les règles de tarification du marché (catégories, familles de produits, distinctions alimentaires / frais fixes / PPC) ;
- permettre un accès complet aux données d'encaissement, sous format exploitable, incluant notamment :
- les recettes par point de vente (self, cafétéria, restauration rapide) ;
- les ventes par familles de produits et catégories tarifaires ;
- les volumes (nombre de passages, taux de prise, typologie de plateaux) ;
- garantir la séparation stricte des flux financiers entre :
- les encaissements pour le compte du titulaire ;
- les encaissements pour le compte de Météo-France (PPC).

Le titulaire produit, selon une fréquence minimale mensuelle, un état de rapprochement économique, comprenant notamment :

- le chiffre d'affaires détaillé par activité ;
- la ventilation entre part alimentaire, frais fixes et PPC ;
- les volumes de repas servis et les indicateurs associés (plateau moyen, taux de prise) ;
- les écarts éventuels entre prévisionnel et réalisé, accompagnés d'une analyse et des actions correctives proposées.

Météo-France se réserve la possibilité de réaliser, à tout moment :

- des contrôles de cohérence entre les données issues des systèmes d'encaissement et les éléments déclaratifs du titulaire ;
- des audits ponctuels de paramétrage des caisses et des systèmes d'information ;

- des vérifications des pièces justificatives (journaux de caisse, exports, factures, rapports d'activité).
- En cas d'écart constaté ou de non-conformité, le titulaire s'engage à :
- mettre en œuvre sans délai les actions correctives nécessaires ;
- fournir toute justification utile permettant d'expliquer les écarts ;
- procéder, le cas échéant, aux régularisations financières nécessaires.

Le dispositif de contrôle économique s'inscrit dans une logique de pilotage partagé du marché, visant à garantir l'équilibre économique du contrat, la fiabilité des informations transmises et la transparence vis-à-vis de Météo-France.

Respect des dispositions relatives aux avantages en nature – Participation des agents

Le titulaire devra préciser le montant de la participation minimale de l'agent retenue dans son offre au regard des dispositions sociales applicables aux repas servis en restaurant administratif.

Il devra communiquer à l'administration les éléments nécessaires au contrôle du respect de ces dispositions et transmettre mensuellement dans un état récapitulatif des repas servis, les participations des agents et les participations de l'administration.

7. Moyens matériels

Les locaux, équipements et petits matériels du restaurant administratif tels que décrits en annexes 3 et 4 sont mis à disposition du titulaire pour la seule exécution du présent marché. Cette mise à disposition est faite à titre gratuit, précaire, et sans occupation privative. Elle n'est à ce titre constitutive d'aucun droit à la propriété commerciale de la part du titulaire.

L'utilisation des locaux à des fins privées (organisation de réunions, …) ou pour la production de repas à destination de tiers (autres que ceux avec lesquels une convention tripartite, telle que prévue au CCAP de la présente consultation, a été conclue ainsi que les clients du CIC de la Météopole ou les partenaires de Météo-France tels que définis dans le présent document) est donc proscrite, sauf accord préalable de Météo-France. De même, aucune modification ne peut être apportée aux locaux ou équipements (sauf celles découlant expressément du présent CCTP) sans accord préalable de Météo-France.

Au démarrage du marché, un état des lieux contradictoire est réalisé entre Météo-France et le titulaire. Il en est de même au minimum une fois par an et à l'issue du marché. Si les locaux et équipements s'avèrent anormalement dégradés (au-delà de la vétusté due à leur usage normal sur la durée du marché) par rapport à l'état des lieux initial, Météo-France est en droit de demander au titulaire la remise en état des éléments dégradés ou une compensation financière équivalente. De même, si des matériels sont manquants, Météo-France peut demander au titulaire leur remplacement ou une compensation financière équivalente.

D'une façon générale, le titulaire a la charge de:

- L'entretien [5] quotidien des locaux et équipements,
- Certaines opérations d'entretien périodique,
- Le contrôle visuel, pour les éléments dont il n'assure pas la maintenance, des éventuels dysfonctionnements au sein des locaux du restaurant et leur communication en temps réel à la Direction de la Logistique et du Patrimoine de Météo-France.

Le détail des éléments dont le titulaire a la charge est fourni dans les paragraphes ci-dessous ainsi qu'en annexe 2.

En cas de défaut de mise en œuvre par le titulaire des obligations découlant du présent article, Météo-France se réserve le droit de se substituer au titulaire pour réaliser les opérations dont ce dernier a

[5] Au sein du présent CCTP, le terme "entretien" est à considérer dans son acception signifiant "nettoyage".

normalement la charge. Les coûts supportés par Météo-France à cette occasion sont portés à la charge du titulaire.

7.1. Principes communs de maîtrise des charges

Le titulaire participe activement à la maîtrise des charges supportées par Météo-France mais directement influencées par les conditions d'exploitation du restaurant : maintenance des équipements (article 7.3), renouvellement des petits matériels (article 7.6) et consommation des fluides (article 7.7).

Pour chaque poste, il est attendu une bonne gestion de la part du titulaire. A ce titre, Météo-France assure un suivi des dépenses et consommations imputées à chaque poste. Ce suivi est examiné lors des réunions de suivi opérationnel et du comité de pilotage. En cas de dépassement injustifié et/ou répété de ces indicateurs, les montants qui dépassent le plafond annuel d'un poste sont à la charge du titulaire, sur la base d'un état justificatif établi par Météo-France et communiqué au titulaire.

Ne sont pas imputés au titulaire : les dépenses liées à la vétusté normale des locaux et équipements, celles résultant d'opérations décidées par Météo-France (travaux, modification des équipements ou des horaires d'ouverture), les cas de force majeure et, pour les fluides, les variations de tarif.

En cas de désaccord sur la fixation des objectifs, sur l'état justificatif ou sur l'imputation d'un dépassement, les parties désignent un tiers indépendant chargé de mener une conciliation avant tout recours devant la juridiction compétente.

En cas de dégradations liées à une utilisation anormale des locaux ou équipements par le titulaire, les réparations correspondantes peuvent être portées à la charge du titulaire.

7.2. Entretien des locaux et équipements

Le titulaire assure l'entretien quotidien et périodique des locaux et équipements mis à sa disposition (dans la limite de 1,80 m de hauteur).

Le titulaire a également la charge du nettoyage des hottes et de leurs filtres ainsi que des gaines et de la tourelle d'extraction liées aux hottes. Ce nettoyage revêtant un caractère essentiel dans le cadre de la sécurité incendie du site (classé ERP), le titulaire met à disposition de Météo-France sans délai les documents attestant de la réalisation de ces opérations.

Les opérations suivantes restent cependant à la charge de Météo-France :

- Nettoyages en hauteur,
- Nettoyage des vitres des salles de restaurant, des salles d'hôtes et de la cafétéria (l'entretien des vitres des autres locaux mis à disposition du titulaire relève de la responsabilité de ce dernier).

7.3. Maintenance

Il est demandé au titulaire d'exploiter les locaux et équipements mis à disposition avec le plus grand soin.

Météo-France assure la maintenance des locaux et équipements mis à disposition du titulaire. Il est cependant demandé au titulaire une véritable proactivité consistant à s'intégrer dans le processus de gestion de la maintenance du site.

7.4. Gestion des nuisibles

Le titulaire est tenu d'assurer la gestion des nuisibles (désinsectisation, dératisation, désinfection) sur l'ensemble des zones relevant de son périmètre d'exploitation, conformément à la réglementation en vigueur et aux bonnes pratiques professionnelles.

À ce titre, il met en place un plan de prévention comprenant :

- un diagnostic initial,
- un plan d'actions préventives,

- des interventions curatives,
- un dispositif de suivi et de traçabilité.

- Gestion élargie du bâtiment

Les candidats devront également proposer, une prestation de gestion des nuisibles étendue à l'ensemble du bâtiment de restauration, y compris les zones hors périmètre contractuel du titulaire.

La réponse inclura :

- les modalités d'organisation (pilotage, coordination avec Météo-France),
- le périmètre technique pris en charge,
- la fréquence des interventions,
- les engagements de résultats,
- le coût, exprimé en surcoût HT par repas, à l'annexe financière (onglet 18).

7.5. Renouvellement des petits matériels

Météo-France assure le renouvellement des petits matériels (petit matériel de cuisine et de service, verrerie, vaisselle et couverts).

Le titulaire doit par ailleurs se rapprocher de Météo-France afin de proposer les réassorts à envisager afin de permettre un fonctionnement optimal du service.

7.6. Fluides / Téléphone

La fourniture des fluides (eau et énergies) est à la charge de Météo-France, sachant que les installations techniques du site permettent une individualisation des charges liées à l'activité du restaurant administratif.

Le téléphone fixe est fourni par Météo-France. Si le prestataire, pour exploiter le marché, a besoin de téléphonie mobile, ADSL, fibre, etc., il en assume la charge.

7.7. Le système d'encaissement / information des convives

Le titulaire prend à sa charge la mise à disposition d'un système d'encaissement et plus largement un système d'information convives de dernière génération, nécessaire au bon fonctionnement de chacun des espaces (self, restauration rapide, cafétéria). Le paiement sans contact (avec ou sans badge) et l'e-chargement doivent être les modes prioritaires pour toute action de paiement (crédit du compte, règlement immédiat, …).

Ce système, central dans le parcours quotidien des convives, garantit :

- Le respect des termes du RGPD ;
- La diminution des temps d'attente en caisse ;
- L'information des convives, à la fois :
    - La plus claire et rapide qui soit (origine des produits, fait maison ou non, allergènes, informations nutritionnelles, informations environnementales…) ;
    - La plus fluide et facile qui soit en matière de parcours, quelles que soient l'heure et les conditions de consommation (sur place, à emporter…).

Ce système d'information repose :

- Sur une connexion haut débit-fibre restant à la charge du titulaire ;
- Sur un processus sécurisé.

Les principes de fonctionnement du SI encaissement sont décrits ci-après :

- Les convives sont munis d'un badge personnel. La fourniture et la gestion des badges est assurée par Météo-France. Le titulaire doit s'assurer que son système est compatible avec le système de

lecture de badge. Chaque convive est doté d'un compte individuel dont le solde ne peut pas être négatif après règlement de son repas journalier ;

- La gestion des badges peut :
  - S'opérer directement par Météo-France, à condition que le titulaire donne accès au logiciel d'encaissement à Météo-France sur un terminal déporté, et accessible avec une solution en ligne ;
  - Ou s'opérer par le titulaire, qui garantit un processus pour assurer cette gestion des badges.
- Le titulaire assure quotidiennement la communication des fréquentations du restaurant, soit :
  - En donnant accès au logiciel d'encaissement à Météo-France sur un terminal déporté ;
  - Ou en communiquant quotidiennement des statistiques demandées par Météo-France sur un tableur (version LibreOffice).
- Le titulaire assure un suivi de la validité des comptes individuels. Une vérification annuelle est faite avec Météo-France. Une attention particulière est portée sur les départs des convives pour la clôture de leur compte ;
- Chaque mois, les comptes non utilisés depuis plus de 6 mois glissants sont communiqués à Météo-France pour analyse et actions. Lorsque qu'un convive quitte sa société, le titulaire est impliqué dans le circuit de départ afin de solder et clore le compte dans son système d'information, y compris les applications tierces pouvant exister (applications mobiles…) ;
- Le restaurant accueillant également des personnels extérieurs (visiteurs du client), une solution de paiement immédiat est à prévoir.

En cas de défaillance des systèmes de paiement et des caisses, la résolution doit se faire sous 24 heures maximum.

Le titulaire a à sa charge la maintenance, préventive, curative et évolutive de l'ensemble des équipements liés à l'encaissement et à l'information des convives, y compris des terminaux de rechargement ou de paiement et des supports d'affichage.

8. Normes et règlements

Le titulaire doit se conformer à l'ensemble de la réglementation applicable dans le cadre de l'exécution du marché. Ci-après sont précisées les principales attentes en la matière. Si la réglementation devait évoluer en cours du marché, le titulaire doit se conformer aux nouvelles règles applicables.

8.1. Réglementation sanitaire

Le titulaire doit respecter en tous points la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire. Il doit intégrer à son offre, sans surcoût, la mise en œuvre de la démarche relative à la réglementation communautaire dite "Paquet Hygiène" [6] ainsi que les arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013.

Le titulaire doit à tout moment être en mesure de démontrer qu'à tous les niveaux, les modalités d'exploitation du restaurant respectent en tous points ces réglementations. À ce titre, il assure toutes les démarches (déclaration d'activité, demande d'agrément ou dispense d'agrément par exemple) nécessaires à l'exécution du marché.

Le suivi de la sécurité alimentaire est d'ailleurs partie intégrante, et ceci en toute transparence, des rapports d'activité du titulaire.

Celui-ci transmet notamment, de façon régulière :

- Une synthèse des autocontrôles (analyses bactériologiques et prélèvements de surfaces) qu'il met en œuvre,
- La copie des rapports d'analyses ou prélèvements de surfaces non satisfaisants ou corrompus,

[6] Règlements CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 et 183/2005 ainsi que les règlements d'application 2073/2005, 2074/2005, 2075/2005 et 2076/2005.

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

Le titulaire doit être en mesure de communiquer à Météo-France (ou à toute personne mandatée à cet effet) le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) propre au restaurant administratif de la Météopole.

Météo-France se réserve par ailleurs le droit de faire procéder à des contrôles sanitaires de tous ordres (contrôle de denrées alimentaires, contrôle des plans de nettoyage, …) au sein du restaurant et de la cuisine.

8.2. Sécurité des personnes et des biens

Le titulaire se doit d'exploiter le service de restauration de Météo-France dans le total respect des réglementations en vigueur concernant notamment le code du travail et la sécurité incendie au sein des établissements classés Établissement Recevant du Public (ERP).

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

Le titulaire met par ailleurs en place, dès le premier jour d'exploitation, un document unique d'évaluation des risques adapté au site conformément à la réglementation en vigueur.

Le titulaire doit également mettre en place avec Météo-France le plan de prévention avant le début de la prestation.

8.3. Prise en compte des recommandations liées aux aspects nutritionnels

Il est demandé au titulaire de permettre au restaurant administratif de la Météopole de se positionner en tant qu'établissement public exemplaire en matière de nutrition.

Dans une configuration minimale, Météo-France attend du titulaire :

- Des calibrages alimentaires se rapprochant au mieux des grammages recommandés dans la circulaire GEMRCN d'août 2013 (tout en étant adaptés au public accueilli au sein du restaurant administratif),
- Une information nutritionnelle active sur les meubles de présentation des offres, messages intégrés à la signalétique prix-produits (apports nutritionnels, …),
- La proposition permanente, sur la durée des cycles de menus proposés, d'une offre « équilibre », sorte de « fil conducteur nutritionnel » que les convives doivent pouvoir retrouver sur les divers kiosques, permettant à tout un chacun de s'inscrire dans une démarche d'équilibre alimentaire structuré, avec ce que cela implique en matière de complémentarité avec les consommations alimentaires de l'agent à son domicile …
- Le SI mis en place par le titulaire permettra la bonne prise en compte des aspects liés à la loi INCO concernant l'information sur les allergènes potentiellement présents dans les offres proposées au quotidien au sein des points de consommation.

8.4. Tri et valorisation des déchets

Conformément à la réglementation en vigueur et notamment la loi n° 2010-788 du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement (Loi dite "Grenelle 2" et l'arrêté du 12 juillet 2011), un tri et une valorisation sélective des biodéchets est à la charge du titulaire, étant précisé que les convives contribuent au tri des déchets lors de la dépose plateaux.

Le titulaire assure en outre la valorisation des huiles alimentaires usagées produites dans le cadre de l'exploitation du restaurant.

Conformément au code de l'environnement, le titulaire doit être en mesure de préciser le devenir (et la valorisation) des déchets dont la collecte est à sa charge (biodéchets et HAU).

Le titulaire met en place une signalétique adaptée soumise à la validation de Météo-France :

- Favorisant la participation (efficace) des convives au tri des déchets,
- Précisant le devenir des biodéchets,
- Précisant l'évolution des statistiques liées aux biodéchets recyclés (tonnage traité, poids par repas, ...), ces éléments étant par ailleurs partie intégrante du titulaire.

Météo-France a la charge de la collecte des autres déchets générés par l'activité du restaurant (déchets d'emballages recyclables et déchets assimilés aux déchets ménagers hors biodéchets).

Le titulaire assure le tri de ces différents déchets (emballages recyclables vs déchets assimilés aux déchets ménagers) selon les consignes de Météo-France.

8.5. Approvisionnements alimentaires

Le titulaire met tout en œuvre pour garantir à Météo-France le total respect des règlements et normes concernant les approvisionnements alimentaires mis en œuvre dans le cadre du marché objet de la présente consultation.

En matière d'engagement des approvisionnements dans une démarche environnementale, se référer au chapitre sur les approvisionnements alimentaires.

8.6. Autres aspects réglementaires à intégrer

Conformément à l'article L.1224-1 du code du travail, tous les contrats de travail en cours au jour de la modification de la situation juridique de l'employeur subsistent entre le nouvel employeur et le personnel déjà affecté au service.

Dans ce cadre, le tableau indiquant les personnels à reprendre est présenté en annexe au présent document.

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

9. Pilotage du marché

9.1. Principes généraux de pilotage

Le pilotage du présent marché repose sur une logique de suivi objectif, mesurable et traçable de l'exécution des prestations, afin de garantir :

- la conformité des prestations aux exigences du CCTP ;
- la qualité de service perçue et la performance opérationnelle ;
- la maîtrise économique du contrat ;
- le respect des engagements environnementaux et réglementaires ;
- la mise en œuvre d'une démarche d'amélioration continue sur toute la durée du marché.

Le titulaire est tenu à une obligation de résultat. Les indicateurs définis au présent article permettent d'objectiver les écarts, de piloter les actions correctives et, le cas échéant, de déclencher les pénalités prévues au CCAP.

9.2. Gouvernance et instances de pilotage

Le pilotage du marché s'organise autour des instances suivantes :

- Réunion de démarrage organisée au plus tard dans le premier mois suivant la notification du marché, permettant de valider les modalités de fonctionnement, le paramétrage du système de caisses (seuil de participation employeur), les formats de reporting et les indicateurs de suivi ;
- Réunions de suivi opérationnel, organisées à une fréquence définie conjointement, destinées à traiter les problématiques du quotidien (flux, encaissement, qualité de service, disponibilité de l'offre, propreté, information convives) ;
- Comités de pilotage (ou commissions restauration), organisés a minima semestriellement, permettant de suivre les indicateurs consolidés, d'analyser les résultats, de valider les plans de progrès et d'examiner les retours convives.

Le titulaire désigne un interlocuteur unique, responsable du pilotage du contrat et habilité à engager les actions nécessaires.

Relation entre le titulaire et Météo-France

Météo-France souhaite instaurer avec son futur titulaire une relation partenariale forte, avec une démarche active, constructive et partagée du bon respect des engagements contractuels.

Pour ce faire, le titulaire a un interlocuteur principal sur le site de Toulouse pour tout ce qui relève de la vie du contrat, des aspects qualitatifs et économiques. Il est également en relation avec le Département Logistique du site pour les aspects liés à la maintenance des locaux et équipements.

Le(la) gérant(e) du restaurant mis(e) en place par le titulaire doit quant à lui(elle) :

- être un professionnel aguerri et compétent,
- faire preuve de capacités :
    - d'écoute,
    - d'adaptation,
    - d'organisation,
    - managériales,
    - commerciales.

Il est attendu du titulaire une stabilité dans l'équipe d'encadrement du restaurant.

Au-delà des échanges informels avec le responsable de site du titulaire, il est souhaité d'instaurer un cadre relationnel avec le management du titulaire, que ce soient les services experts ou le management intermédiaire. Il est au minimum prévu la tenue d'une réunion chaque semestre, préalablement à la commission restauration.

Commission restauration

Le représentant sur site du titulaire, ainsi que, selon les besoins, les services experts de ce dernier, sont invités à participer, aux côtés de l'équipe en charge du suivi du marché, aux réunions de la commission restauration et du groupe de suivi restauration (émanation de la commission restauration se réunissant plus fréquemment pour un suivi qualité du marché).

9.1. Le rapport d'activité

Le titulaire produit un rapport d'activité annuel. Celui-ci comprend a minima l'ensemble des indicateurs du socle défini ci-après, auxquels s'ajoutent, le cas échéant, les indicateurs complémentaires ou toute autre information à la demande de Météo-France.

Les données transmises doivent permettre à Météo-France de contrôler l'exécution du marché, le respect des engagements contractuels ainsi que les performances économiques, opérationnelles, environnementales et qualitatives du service.

Météo-France se réserve la possibilité de faire évoluer le contenu attendu du rapport d'activité en cours d'exécution du présent marché.

Le titulaire s'engage à communiquer annuellement les renseignements nécessaires à la complétude de la plateforme gouvernementale « ma cantine » (https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr) avec les données de l'année civile écoulée, au plus tard le 31 janvier de l'année suivante. La dernière année d'exécution du marché, le titulaire fournit les données collectées du 1er janvier au dernier jour d'exécution, afin de permettre à Météo-France de compléter la plateforme « ma cantine ». Pour cette dernière année, les données sont transmises au plus tard quinze (15) jours après le dernier jour d'exécution du marché ; cette obligation subsiste après la fin du marché. La saisie sur la plateforme « ma cantine » est réalisée exclusivement par Météo-France : le titulaire ne reçoit aucune délégation de saisie et ne dispose d'aucun accès au compte de Météo-France sur la plateforme. Il transmet des données directement exploitables, dans le format convenu avec Météo-France, afin que Météo-France puisse les saisir sans retraitement.

Le non-respect de cette obligation sera sanctionné par la pénalité prévue au CCAP.

9.2. Indicateurs – socle minimal et modalités de production

Le titulaire met en place un dispositif de suivi reposant sur un socle minimal d'indicateurs, produits sous un format exploitable.

Météo-France se réserve la possibilité de demander tout indicateur complémentaire nécessaire au bon pilotage du marché.

- ### Indicateurs relatifs à la qualité des approvisionnements

Le titulaire transmet à Météo-France :

- le taux global de produits EGALIM (% de la valeur d'achat HT) ;
- le taux de produits biologiques (% de la valeur d'achat HT) ;
- la répartition des achats par catégorie réglementaire EGALIM ;
- la part de produits de saison ;
- la part de produits bénéficiant d'une démarche environnementale reconnue ou équivalente.

Objectifs contractuels :

- taux EGALIM ≥ 50 % ;
- taux de produits biologiques ≥ 20 %.

- ### Indicateurs relatifs à l'alimentation végétarienne

Le titulaire transmet à Météo-France :

- le nombre de repas servis ;
- le nombre de plats végétariens vendus ;
- le pourcentage de plats végétariens vendus par rapport au total des plats proposés.

Les plats constitués uniquement d'accompagnements ne sont pas comptabilisés comme plats végétariens.

- ### Indicateurs relatifs à l'empreinte carbone

Le titulaire fournit annuellement à Météo-France :

- l'évaluation de l'empreinte carbone de menus types définis avec l'acheteur ;
- les hypothèses et facteurs d'émission utilisés ;
- les actions mises en œuvre pour réduire l'impact carbone des repas.

- ### Indicateurs relatifs au gaspillage alimentaire

Le titulaire mesure :

- les déchets de préparation ;

- les retours plateaux ;
- les invendus ;
- les surplus alimentaires.

Les résultats sont exprimés :

- en kilogrammes ;
- en grammes par repas servi.

Objectifs de référence :

- 95 à 75 g/repas en 2027 ;
- 74 à 48 g/repas en 2028 ;
- moins de 47 g/repas à partir de 2029.

- Indicateurs relatifs aux invendus

Le titulaire transmet à Météo-France :

- le volume d'invendus générés ;
- le volume valorisé ;
- le volume donné ;
- le volume vendu à tarif réduit ;
- le volume détruit.

- Indicateurs relatifs aux biodéchets

Le titulaire communique à Météo-France :

- les quantités collectées ;
- les quantités valorisées ;
- la filière de valorisation utilisée.

- Indicateurs relatifs au réemploi et aux plastiques

Le titulaire transmet :

- le nombre de contenants réemployables utilisés ;
- les éventuelles utilisations résiduelles de plastiques à usage unique et leur justification.

- Indicateurs de performance opérationnelle

- Fréquentation globale et par plage horaire ;
- Répartition des flux par point de vente ;
- Indicateurs de fluidité (temps d'attente, saturation des flux, disponibilité des caisses) ;
- Permanence de l'offre en cours de service (niveaux de rupture, respect des exigences minimales) ;
- Qualité du service en fin de service (constance des prestations, maintien en température, présentation) ;
- Suivi spécifique du service du soir et des week-ends (fréquentation, attractivité de l'offre, retours convives).

- Indicateurs qualité et conformité

- Conformité de l'information allergènes ;
- Qualité et mise à jour de la signalétique ;
- Résultats des contrôles internes de propreté ;
- Suivi des incidents qualité et des actions correctives associées ;
- Analyse des réclamations convives.

- Indicateurs économiques

- Chiffre d'affaires détaillé par activité ;
- Fréquentation et ticket moyen ;
- Nombre d'articles par plateau et taux de prise par catégorie ;
- Répartition des ventes par catégories tarifaires ;
- Suivi des encaissements pour le compte de Météo-France.

- Indicateurs environnementaux et réglementaires
  - Suivi des achats de produits durables et de qualité ;
  - Suivi des déchets produits et valorisés ;
  - Suivi du gaspillage alimentaire et des actions mises en œuvre ;
  - Suivi des consommables et produits d'entretien durables ;
  - Suivi des engagements environnementaux et du plan de progrès associé.
  - Taux de recours aux contenants réutilisables
  - Nombre de rotations par contenant
  - Taux de perte / casse
  - Volume de déchets évités

9.3. Contrôles, audits et accès aux justificatifs

Météo-France peut procéder à tout moment à des contrôles portant notamment sur :

- la conformité des prestations ;
- la qualité de service ;
- la conformité réglementaire (hygiène, allergènes, information) ;
- la conformité des approvisionnements ;
- la cohérence des données économiques et des encaissements.

Le titulaire met à disposition toutes les pièces justificatives nécessaires, notamment :

- fiches techniques produits ;
- justificatifs d'achats ;
- données issues des systèmes d'encaissement ;
- documents de suivi des déchets et du gaspillage ;
- éléments relatifs à la formation et aux actions correctives.

10. Vie du contrat

10.1. Écoute convives

Dans une logique de plan de progrès permanent, le titulaire met en œuvre un dispositif permettant une écoute active des réclamations et suggestions des convives.

Il organise par ailleurs une fois par an au minimum une enquête de satisfaction (la réalisation d'une "enquête web" est privilégiée).

10.2. Autres éléments concernant la vie du contrat

- Rétro-planning d'ouverture

Au vu de l'importance et de la complexité du présent marché, il est demandé aux candidats de détailler dans leurs offres le rétro-planning qu'ils envisagent de mettre en œuvre pour assurer une entrée en vigueur du marché dans les meilleures conditions possibles.

- Fin du marché

Au terme du marché et dans le cas de non-reconduction du titulaire pour le marché suivant, il est demandé au titulaire :

- Un parfait respect de ses engagements et obligations jusqu'au terme du marché ;
- De faciliter le processus de transition entre prestataires dans tous les domaines (ressources humaines, organisationnel, …) et notamment de permettre la réception et le stockage de denrées sur le site préalablement à l'entrée en vigueur du nouveau marché ;
- De permettre la réalisation de l'inventaire contradictoire prévu ci-avant de manière anticipée (entre 2 et 4 semaines avant le terme réel du marché).

10.3. Continuité de service /plan de continuité d'activité

Le titulaire doit garantir une véritable continuité de service pendant toute la durée du contrat. Il met au point, au démarrage du contrat, un plan de continuité d'activité, permettant de faire face à différentes situations exceptionnelles comme :

- mise en place du plan « grand froid »,
- mise en place du plan « canicule »,
- mise en place du plan « épidémique »,
- mise en place du plan « électrique »,
- …

En cas de grève de son personnel, le titulaire doit s'engager, sans pour autant remettre en cause le droit de grève, à faire tout son possible pour assurer un service minimum.

Si le titulaire n'était pas en mesure de remplir ses obligations contractuelles en matière de fourniture de prestation, en dehors des cas de force majeure, Météo-France pourrait engager toute solution permettant d'assurer la prestation due par le titulaire et ce aux frais de ce dernier.

10.4. Spécificité – Travaux de rénovation du bâtiment (été 2027)

Il est porté à la connaissance des candidats qu'une opération de travaux affectant le bâtiment de restauration interviendra au cours de la première année du marché.

Cette opération entraînera l'indisponibilité totale :

- de la cuisine,
- des zones de plonge,
- des espaces de distribution,

pour une durée estimée de 10 semaines durant l'été 2027.

Le titulaire devra intégrer cette contrainte dans son organisation.

Les candidats devront proposer une solution complète permettant d'assurer la continuité du service de restauration pendant cette période.

La réponse devra détailler :

- les trois scénarios A (repas livrés), B (distribution simplifiée en salle) et C (cuisine provisoire), décrits chacun selon les rubriques suivantes,
- les modalités logistiques,
- l'organisation humaine,
- les impacts sur l'offre alimentaire,
- les modalités de distribution,
- les mesures de maintien de la qualité de service,

- les contraintes identifiées,
- le planning prévisionnel de déploiement,
- le coût complet de la solution (investissement + exploitation).

La mise en œuvre d'une solution de continuité d'activité pendant la période des travaux constitue une exigence contractuelle du marché ; le candidat chiffre obligatoirement les trois scénarios dans l'annexe financière (onglet 19).

La solution proposée doit répondre en tout point aux exigences supra du présent cahier des charges.