

ResTaurants interadministratifs De Saint-Brieuc et Ploufragan



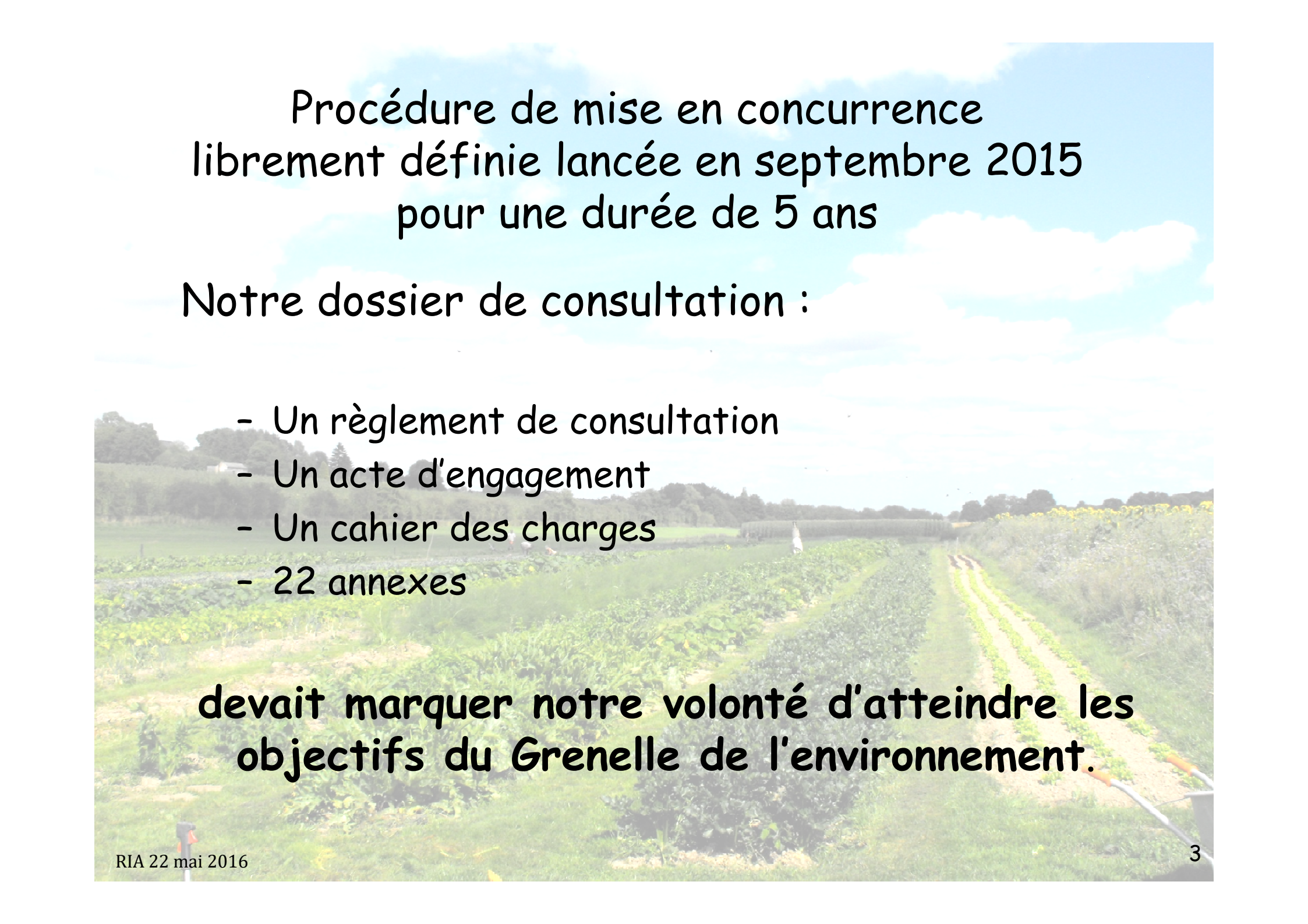
Deux restaurants appartenant au département des Côtes d'Armor dont la gestion est confiée à une association d'usagers (2400 adhérents)



Saint-Brieuc : 420 repas/jour en moyenne (amplitude : 300/600)

Ploufragan (Zoopole) : 300 repas/jour (amplitude : 250/400)





Procédure de mise en concurrence
librement définie lancée en septembre 2015
pour une durée de 5 ans

Notre dossier de consultation :

- Un règlement de consultation
- Un acte d'engagement
- Un cahier des charges
- 22 annexes

**devait marquer notre volonté d'atteindre les
objectifs du Grenelle de l'environnement.**

Règlement de consultation

Article 1 : Objet de la Consultation défini dans le règlement de consultation

- L'ASSOCIATION DE GESTION DES RESTAURANTS INTER-ADMINISTRATIFS DES COTES D'ARMOR lance cette présente consultation librement définie pour confier la réalisation des repas dans les deux Restaurants inter Administratifs des Côtes d'Armor situés rue Notre Dame à St Briec et rue du Sabot à Ploufragan.
- **Ce contrat s'inscrit dans une démarche de protection de l'environnement et de développement durable, notamment par la promotion des produits issus de l'agriculture biologique et favorisant les circuits courts.**

Les critères de choix du RC

- Article 6 : Jugement des offres
- 6.1: LE PRIX DU REPAS (pondération 40), analysé sur la base :
 - du montant des frais fixes et du prix du ticket alimentaire et de la moyenne du coût alimentaire par repas pour l'OPTION A et B (article 3).
 - du cahier des charges de grammages
- 6.2 : LA QUALITE DES REPAS (pondération 30), analysée sur la base
 - des fiches techniques des simulations de menus et du cahier de grammage
 - de l'origine et de la qualité des denrées
- 6.3 : LE DEVELOPPEMENT DURABLE (pondération 20), analysé sur la base
 - de la proportion des achats des produits issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable
 - de l'engagement précis et détaillé favorisant les circuits courts d'approvisionnement
 - de la description d'une stratégie d'achat permettant de ne pas défavoriser l'accès direct des producteurs locaux
 - des engagements en matière de respect de la saisonnalité des fruits et légumes frais

Les critères de choix du RC

- 6.4 : LE FONCTIONNEMENT ET L'ORGANISATION (pondération 10), analysés sur la base
 - de l'engagement sur des plans de formations du personnel précis et détaillés et en matière de politique sociale
 - de l'efficacité de l'organisation du personnel affecté au service
 - des idées innovantes en matière de nouvelles formes de restauration permettant d'augmenter l'activité des RIA.
 - De la qualité des animations

Le cahier des charges

ARTICLE 1 OBJET DU CONTRAT

L'Association de Gestion des Restaurants Inter Administratifs des Côtes d'Armor, Sigle : RIA 22, sise 11 bis rue Notre Dame à Saint-Brieuc (22000) représentée par son Président et liée par convention à l'Administration Coordinatrice confie la réalisation et la fourniture des repas des restaurants inter administratifs situés : 11 bis rue Notre Dame à Saint-Brieuc pour l'un et 12 rue du Sabot à Ploufragan pour l'autre au titulaire retenu à l'issue de la procédure de mise en concurrence, dans les conditions prévues au présent contrat.

Ce contrat s'inscrit dans une démarche de protection de l'environnement et de développement durable, notamment par la promotion des produits issus de l'agriculture biologique et favorisant les circuits courts.

Information : Pour les Restaurants Inter Administratifs de Saint-Brieuc et de Ploufragan, l'administration coordinatrice est le Conseil Départemental des Côtes d'Armor.

Le cahier des charges

- **3-e : Développement durable**

Le service de restauration s'inscrit dans une démarche de développement durable.

Le titulaire présente à l'Association les actions qu'il met en place en place en matière de développement durable à court et moyen terme.

Elles prennent en compte :

- Les produits de nettoyage respectueux de l'environnement et de la santé des employés,
- Le tri sélectif,
- Les différentes préconisations développées lors du Grenelle de l'environnement. (Texte officiel complet : ...)
- **Le titulaire s'engage à promouvoir les circuits courts : est considéré comme un circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.**
- Le titulaire n'utilise que des poissons issus de la pêche durable et en détaille sa mise en place (liste des poissons bannis et autorisés).

Le cahier des charges

ARTICLE 13 : FOURNITURE D'ENERGIE, FLUIDES

L'administration coordinatrice prend en charge tous les frais relatifs à la fourniture d'énergie et des fluides, notamment : eau, gaz, électricité, chauffage, ainsi que les frais relatifs à l'assainissement et à l'élimination des déchets pour l'ensemble des ouvrages, installations, matériels et appareils nécessaires au fonctionnement du service, tels que définis à l'article 8 et à l'annexe 17. Néanmoins, afin de susciter des économies d'électricité et d'eau, il sera fait application, à l'issue de chaque exercice annuel, de la **clause contractuelle d'intéressement** décrite ci-dessous que le titulaire s'engage à appliquer :

Le cahier des charges

• **ARTICLE 14 : PRINCIPES GENERAUX D'EXPLOITATION**

- Dans le cadre du contrat, le titulaire s'engage à assurer la sécurité, le bon fonctionnement et la continuité du service, la qualité de l'accueil et des repas ainsi que de la bonne organisation de la confection et de la distribution de ceux-ci.
- **Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) réaffirme la priorité d'améliorer l'offre alimentaire avec des filières courtes, des produits de bonne qualité, issus de modes de production durables, et en particulier pour la restauration collective. La logique de développement durable préside donc à l'ensemble des prestations décrites au présent cahier des charges. Le titulaire est engagé dans cette démarche ... /...**
- Le titulaire présente un programme annuel d'animations et repas à thèmes à destination des convives. Les différentes animations s'inscrivent dans une démarche d'éducation au goût et à l'alimentation de qualité.
- **Le programme d'animation intégrera également la sensibilisation des convives à l'intérêt de consommer des produits BIO et saisonniers.**

Le cahier des charges

ARTICLE 15 : STRUCTURE DES REPAS SERVIS EN LIBRE-SERVICE

La composition des repas devra comprendre au minimum celle définie ci-après, au choix des usagers et ce dans chacun des deux restaurants :

- 8 hors d'œuvre minimum en assiettes, dont 4 hors d'œuvres élaborés, **avec plusieurs BIO**
- 8 hors d'œuvre minimum en buffet, **avec plusieurs BIO**
- 1 entrée chaude,
- 3 plats protidiques principaux à SAINT-BRIEUC, comprenant 2 plats traditionnels, 1 pizza ou similaire et 1 plat de cuisine spectacle en alternance sur les stands dédiés,
- 3 plats protidiques principaux à PLOUFRAGAN comprenant 2 plats traditionnels et un plat de cuisine spectacle comprenant en alternance sur le stand dédié,
- 4 grillades minimum,
- 1 jambon blanc,
- 2 accompagnements du plat principal, (1 légume + 1 féculent), **dont 1 obligatoirement BIO au minimum.**
- **Riz BIO et pommes vapeur BIO tous les jours (constante)**
- 1 salade verte.
- Des suppléments de légumes sont servis aux convives qui le désirent à condition qu'ils viennent les chercher après avoir consommé la garniture accompagnant le plat principal.
- 6 fromages et 10 yaourts, **dont plusieurs BIO**
- 3 fruits, **dont 1 BIO minimum**
- 2 pâtisseries "maison",
- 6 autres desserts, **dont 2 BIO minimum**

Le cahier des charges

17-e : Produits issus de l'agriculture biologique du commerce équitable et des circuits courts

17-e1 : Le BIO

Les restaurants inter-administratifs sont engagés dans une démarche de promotion des produits biologiques. Conformément aux objectifs préconisés par la circulaire issue du Grenelle de l'Environnement N° 5297/SG du 2 mai 2008, le titulaire met en œuvre les moyens lui permettant d'atteindre ses engagements pris dans son offre.

Le titulaire fournit à l'Association une liste de ses fournisseurs BIO.

Les éléments statistiques suivants sont fournis mensuellement à l'Association :

- Un état détaillé des produits issus du mode de production biologique servis dans le mois précisant le pourcentage de produits BIO introduits en valeur.
- Un état détaillé des produits bio achetés en circuit court.
- Le pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique par rapports à ses achats de produits conventionnels.

Le cahier des charges

.../... Suite de l'article 17-e1 (Les clauses coercitives)

Le non respect par le titulaire de la communication des éléments décrits au paragraphe ci-dessus entrainera le paiement à l'Association **d'une pénalité par semaine de retard** conformément à l'article 38.

Le titulaire doit par ailleurs pouvoir fournir à la demande de l'Association toute information lui permettant d'assurer le suivi de la prestation notamment concernant la fréquence d'introduction des produits BIO.

Une signalétique spécifique (Label AB ou signe européen équivalent), claire et précise est mise en place pour chaque produit ou préparation.

Le cahier des charges

17-e2 : Les produits en circuit court

Le titulaire présente une liste détaillée de ses fournisseurs en circuit court ainsi que les produits concernés.

Le titulaire est engagé sur le taux d'approvisionnement en circuit court par catégorie de produits ainsi que leurs provenance : fruits et légumes, poissons, viandes, produits laitiers, boissons, etc..

Un état détaillé de ces produits est fourni semestriellement à l' Association.

Le non respect par le titulaire de la communication des éléments décrits au paragraphe ci-dessus entrainera le paiement à l' Association d'une **pénalité par semaine de retard** conformément à l'article 38.

Le cahier des charges

ARTICLE 33 PRODUCTION D'UN RAPPORT ANNUEL COMPORTANT

- Un compte rendu technique
- Un compte rendu financier
- Une analyse qualitative fournissant les indications suivantes :

Le titulaire fournit par restaurant au moins les indications suivantes :

- Une synthèse par sous famille de produits en précisant le pourcentage de produits Bio introduits et l'origine des produits utilisés (filière d'approvisionnement),
- Le suivi de l'évolution des produits Bio introduits,
- La liste exhaustive des fournisseurs Bio,
- La liste des fournisseurs en circuit court,
- Le pourcentage en valeur des produits issus des circuits courts,
- La liste des fournisseurs de produits issus du commerce équitable.

Le cahier des charges

ARTICLE 38

SANCTIONS PECUNIAIRES : LES PENALITES

.../...

Dans les autres cas, la pénalité est appliquée après mise en demeure simple (note, messagerie électronique,...) pour les infractions constatées dans les articles rappelés ci-dessous :

Articles : 3-c, 11-a, 17-e1, 17-e2, 17-e3, 21, 22, 23, 26, 29, 33, 34.

Le montant de la pénalité applicable à chaque infraction constatée dans les articles précisés ci-dessus est de 100 euros H.T.

Les annexes du cahier des charges (22)

Annexe 5 : L'origine et la qualité des denrées avec un engagement et des garanties sur

- La traçabilité des produits
- La saisonnalité des produits
- L'engagement sur des produits « Label », « Fermier », etc.

Annexe 6 : Le développement durable :

- L'engagement sur un calendrier de développement de l'offre en produits issus de l'agriculture biologique
- L'engagement sur la mise en place de circuits courts ne défavorisant pas l'accès direct des producteurs locaux, avec indication des producteurs et des produits concernés
- L'engagement sur l'introduction des produits du commerce équitable
- L'engagement précis concernant la mise en place de la circulaire du Grenelle de l'environnement. Texte officiel complet : <http://agriculture.gouv.fr/Programme-Ambition-bio-2017,22587>

Merci pour votre attention

