

## **Exploitation des restaurants administratifs installés à l'Hôtel du Département et sur le site de Passerelle 67**

### **NOTE SUR L'ECONOMIE GENERALE DU CONTRAT**

#### **I. Les principales caractéristiques de la convention de délégation établie en application de l'article L1411-4 du Code des collectivités territoriales**

##### **A) Dispositions communes**

###### Objet de la convention de délégation

La convention de délégation a pour objet :

- l'exploitation du restaurant administratif et de la cafétéria du Département du Bas-Rhin installés dans l'ensemble immobilier dit Passerelle 67, situé rue Livio à Strasbourg-Meinau ;
- l'exploitation du restaurant administratif et de la cafétéria du personnel et des élus de l'Hôtel du Département situés 1 place du Quartier Blanc à Strasbourg. (1)

###### Durée de la convention

Les prestations faisant l'objet de la convention sont exécutées en deux phases :

- une première phase portant sur l'exploitation du restaurant administratif et de la cafétéria du personnel et des élus de l'Hôtel du Département situés 1 place du Quartier Blanc à Strasbourg et sur l'exploitation du restaurant administratif et de la cafétéria du personnel de l'ensemble immobilier dit Passerelle 67 (phase 1A). Cette phase verra un arrêt d'exploitation sur le site de l'Hôtel du Département durant une durée prévisionnelle de 6 mois pour des travaux d'extension et de modernisation des équipements (phase 1B) ;
- une deuxième phase dont la mise en œuvre prévisionnelle se situe en septembre 2014. Cette phase se caractérisera par l'arrêt définitif de l'exploitation du site Passerelle 67, les salariés du Département en poste sur ce site rejoignant à cette date l'Hôtel du Département.

Le délégataire assurera l'exécution des prestations pour chaque phase, ainsi que l'arrêt temporaire et la reprise de l'exploitation sur le site de l'Hôtel du Département au vu d'ordres de service émis par le Département du Bas-Rhin.

La convention est donc passée pour une durée prévisionnelle totale de quatre ans.

Elle expire le 31 mai 2016.

- (1) Il convient de noter que la confection de repas pour les salles de réception et la fourniture de consommables (cafés, thés et divers services à la cafétéria des élus à l'Hôtel du Département) font l'objet d'un marché public.

### Responsabilité

Le délégataire assume la responsabilité de l'exécution des prestations. Il est seul responsable des dommages que l'exécution des prestations peut causer directement ou indirectement à son personnel ou à des tiers, à leurs biens ou aux biens appartenant au Département du Bas-Rhin.

### Prix-mode de règlement

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance et au stockage.

Les factures émises par le titulaire en règlement des prestations prévues au contrat, donnent lieu à virement administratif avec paiement dans les 30 jours suivant la réception de la facture. Le défaut de paiement dans le délai susvisé fait courir de plein droit et sans autres formalités des intérêts moratoires au bénéfice du délégataire. Le taux est celui de l'intérêt légal en vigueur majoré de sept points.

## **B) Les restaurants administratifs**

### Préambule

Les restaurants administratifs sont ouverts aux élus du Conseil Général du Bas-Rhin, aux agents salariés de l'administration départementale ainsi qu'aux services ou institutions qui y sont installés (ex : Paierie Départementale à l'Hôtel du Département).

Par convention, des institutions extérieures à l'administration départementale sont autorisées à accéder au restaurant administratif ; les prestations objet du contrat s'appliquent à l'égard de ces institutions, étant précisé que le délégataire ne peut prétendre à indemnité en cas de dénonciation par l'institution ou par le Département du Bas-Rhin de ces conventions pour quelque cause que ce soit.

### Généralités

Le Département du Bas-Rhin confie au délégataire l'exploitation des restaurants administratifs de l'Hôtel du Département et de Passerelle 67. Il les exploite à ses risques et périls conformément aux dispositions du présent contrat.

Le délégataire assure :

- l'approvisionnement en denrées ;
- l'entreposage des denrées dans les resserres existantes ;
- la préparation des repas en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur ;
- la distribution des repas aux usagers ;
- la perception auprès des usagers du prix du repas ;

- diverses prestations telles que le lavage de la vaisselle et le nettoyage des locaux du restaurant.

Le délégataire est seul responsable de la gestion financière du service de la restauration de la collectivité notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel de restauration.

Pour la première phase, il mettra en place une gestion permettant de proposer chaque jour sur les deux sites les mêmes menus, les mêmes animations, les mêmes prix.

En dehors de la préparation des repas et la fourniture de sandwiches, de viennoiseries et de plateaux repas, il s'engage à ne se livrer à aucune vente dans les locaux de la collectivité sauf autorisation expresse de celle-ci.

### Services

#### *Nombre de services*

Le délégataire aura à assurer les repas de midi tous les jours de la semaine sauf samedi et dimanche, les jours fériés et le cas échéant les jours de congés accordés exceptionnellement par le Président du Conseil Général aux agents du Département du Bas-Rhin. Les repas sont distribués de 11h30 à 13h30. Ces horaires sont susceptibles d'être modifiés par l'administration départementale.

Il fournira également aux usagers qui en font la demande des sandwiches et des viennoiseries.

#### Structure des repas

Les usagers doivent pouvoir constituer leurs menus comme ils l'entendent, le tarif d'admission restant le même quel que soit le montant des consommations exprimé en unités de valeur.

Le choix offert aux usagers comprend :

- 4 hors-d'œuvre frais ou entrées chaudes (dont une salade verte et une autre crudité, un plat de charcuterie et un plat de poisson ou œuf) ;
- 3 plats protidiques principaux (viande, abats, volaille, poisson, œuf ou charcuterie, dont une viande de boucherie de 1<sup>ère</sup> catégorie, rôtie ou grillée ou une volaille rôtie) ;
- 3 plats d'accompagnement dont un plat de légumes dits « verts » frais de saison, appertisés ou surgelés et un plat de féculents (pâtes, riz, légumes secs, pommes de terre) ;
- 4 fromages ou laitage dont un fromage à pâte ferme et un yaourt ;
- 10 boissons individuelles ;
- une corbeille de fruits.

Le délégataire proposera également chaque jour un menu à caractère diététique. Les produits de 5<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> gamme ne seront utilisés qu'exceptionnellement et dans les limites indiquées dans le cadre des réponses techniques.

### Produits biologiques et fermiers/commerce équitable

Suite au Grenelle de l'environnement et conformément à la circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'État en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective, le délégataire devra respecter au minimum les objectifs de 20% de produits « bio » dans les menus des deux restaurants administratifs en 2012.

Un repas complet (entrée-plat principal-dessert) composé uniquement de produits issus de la filière de l'agriculture biologique et/ou de la production fermière sera proposé quotidiennement aux usagers en plus des repas indiqués plus haut.

Tous les fruits et légumes entrant dans la composition de ces repas seront frais et de saison.

Le délégataire devra proposer dans le cadre de son programme annuel des animations portant sur le thème de l'agriculture biologique en vue de promouvoir et de développer les produits issus de l'agriculture biologique.

Le riz utilisé dans la préparation des repas sera issu du commerce équitable sauf exceptions.

### Gestion des déchets

Le prestataire proposera une solution de tri des différents types de déchets :

- en amont dans les cuisines en séparant les bios déchets des autres déchets (papier, plastique, verre),
- lors des retours plateaux, en fin de repas, en incluant une incitation des convives à participer (exemple : tri verre ...),
- en aval dans les cuisines avec la répartition des différents types de déchets dans leur poubelle respective.

Le prestataire proposera une solution de recyclage et valorisation des différents déchets.

### Délivrance des repas

Les repas sont distribués aux usagers sur présentation de badges individuels délivrés par le Département du Bas-Rhin. Ces badges permettent d'effectuer un comptage des repas servis et lors du passage en caisse le règlement par l'utilisateur de la quote-part de la prestation consommée. Chaque badge doit permettre l'accès aux deux restaurants indifféremment.

### Structure des prix

La rémunération du délégataire est assurée :

- par un tarif d'admission couvrant les frais fixes de celui-ci (frais de personnel, d'exploitation du restaurant et de structure) ;
- par le coût du repas exprimé en unités de valeur.

Le tarif d'admission est modulé en fonction de tranches de fréquentation.

Pour la phase 1 (deux sites), ces tranches sont les suivantes :

- tranche 1 301 à 400 repas/jour
- tranche 2 401 à 500 repas/jour
- tranche 3 501 à 600 repas/jour
- tranche 4 601 à 700 repas/jour
- tranche 5 701 à 800 repas/jour
- tranche 6 801 à 900 repas/jour
- tranche 7 901 à 1000 repas/jour
- tranche 8 1001 à 1100 repas/jour

Pour la phase 1 et durant la période d'arrêt d'exploitation du site de l'Hôtel du Département (restaurant Passerelle 67), le tarif d'admission proposé par le délégataire est modulé en fonction des tranches suivantes :

- tranche 1 101 à 200 repas/jour
- tranche 2 201 à 300 repas/jour
- tranche 3 301 à 400 repas/jour
- tranche 4 401 à 500 repas/jour
- tranche 5 501 à 600 repas/jour
- tranche 6 601 à 700 repas/jour

Pour la phase 2 (restaurant Hôtel du Département), ces tranches sont les suivantes :

- tranche 1 301 à 400 repas/jour
- tranche 2 401 à 500 repas/jour
- tranche 3 501 à 600 repas/jour
- tranche 4 601 à 700 repas/jour
- tranche 5 701 à 800 repas/jour
- tranche 6 801 à 900 repas/jour
- tranche 7 901 à 1000 repas/jour
- tranche 8 1001 à 1100 repas/jour
- tranche 9 1101 à 1200 repas/jour

Les unités de valeur rémunèrent le prix du repas et des boissons pris au restaurant administratif ; la partie du prix du repas à la charge des usagers (tarif d'admission et unités de valeur) est encaissée au moyen du badge magnétique susvisé.

Les prix sont fermes pendant une période d'un an à compter de la date d'effet de la convention. Ils sont ajustés à compter de la 2<sup>ème</sup> année au moyen d'une formule prenant en compte l'indice « repas dans un restaurant d'entreprise et d'administration ».

#### Système d'encaissement monétique

Le délégataire met à la disposition du Département du Bas-Rhin un système d'encaissement monétique qui permet la transmission de diverses données telles des statistiques, chiffre d'affaires, etc. Le Département du Bas-Rhin conserve la gestion de l'accès des personnels et élus aux restaurants administratifs.

## Facturation

Le délégataire facture mensuellement au Département du Bas-Rhin les prestations effectuées au cours du mois, déduction faite des sommes débitées des comptes badges des usagers en règlement de la quote-part de ces derniers sur le prix total des repas.

Les repas servis aux institutions extérieures à la collectivité, font l'objet d'une facture adressée à ces dernières par le délégataire sous couvert du Président du Conseil Général.

## **C) La cafétéria (deux sites)**

### Généralités

La cafétéria est ouverte aux usagers du restaurant administratif du lundi au vendredi de 11h30 à 14h15.

### Prestations du délégataire

Il assure :

- l'approvisionnement en denrées ;
- l'entreposage dans les resserres existantes ;
- la préparation des cafés et thés et leur distribution ;
- le lavage de la vaisselle ;
- l'encaissement du prix auprès des usagers.

### Prix

Les prix des cafés, thés et chocolats sont fermes pour une période de un an. Les demandes annuelles de remise à jour des prix sont librement négociées à la date anniversaire du contrat sur présentation de pièces justificatives.

## **D) Conditions d'exécution des prestations**

### Locaux et matériel

Le Département du Bas-Rhin met à la disposition du délégataire les locaux nécessaires à l'exploitation des restaurants administratifs (cuisine et locaux annexes, salle de restaurant, cafétéria et annexes).

De même, le Département du Bas-Rhin met à la disposition du délégataire le gros matériel (installations frigorifiques, meubles, batteries de cuisines, caisse enregistreuses...). Il en assure la maintenance et le renouvellement si nécessaire.

Le délégataire est responsable pour sa part de la propreté des cuisines et des dépendances et notamment des zones de stockage des aliments. Le nettoyage et l'entretien courant du gros et du petit matériel sont assurés par ses soins.

Le Département du Bas-Rhin prend à sa charge les dépenses liées à la fourniture de l'eau, du gaz, électricité, au chauffage et à l'éclairage des locaux et à l'usage du téléphone.

## **E) Vérification de l'exécution des prestations**

### Contrôle par le titulaire

Le délégataire s'engage à faire effectuer par un laboratoire de son choix, des analyses et des contrôles périodiques au moins bimensuels portant notamment sur la qualité bactériologique des plats.

Il procède annuellement à une enquête de satisfaction auprès des usagers dont les résultats seront communiqués au Département du Bas-Rhin.

Il procède annuellement, en application de l'article 1411-3 du CGCT, à l'établissement d'un compte-rendu technique et financier faisant apparaître en particulier des statistiques relatives aux produits alimentaires (gammes de produits), aux effectifs mis en place, au nombre de repas distribués, à l'évolution des catégories tarifaires pratiquées.

### Contrôle par la collectivité

Le système d'encaissement monétique permet un contrôle permanent du nombre de repas servis et des tarifs pratiqués au restaurant administratif et à la cafétéria. Le Département du Bas-Rhin peut, par ailleurs, procéder à tous les contrôles qu'il juge nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités d'exécution des clauses figurant au cahier des charges.

Le Département du Bas-Rhin peut à tout moment, faire appel à un service ou à une société de son choix sans en référer préalablement au titulaire et en particulier :

- à la Direction des Services Vétérinaires ;
- au Service de la Répression des Fraudes ;
- à la D.D.A.S.S.

### Comité des Usagers

Pour assurer le suivi du contrat et recueillir les avis des usagers, l'administration départementale a mis en place un Comité des Usager. Le délégataire assistera à des réunions chaque fois que l'administration en fera la demande.

### Sanctions

En cas de défaillance dans l'exploitation du service, sauf en cas de force majeure ou de retard imputable au Département du Bas-Rhin, des pénalités, calculées comme suit, pourront être appliquées :

- en cas de retard dans l'exécution du service (restaurant administratif) : 1 500 € /jour calendaire de retard ;
- en cas d'interruption générale ou partielle du service : 6 000 €/jour calendaire d'interruption ;
- en cas de non-respect des règles en vigueur en matière de sécurité, d'hygiène ou des prescriptions de nutrition : 6 000 €/par jour calendaire de non-respect ;
- en cas de retard ou de refus de présentation des documents comptables réclamés par la personne publique ou de non présentation des résultats d'analyse et après mise en demeure : 4 500 €/jour de retard à compter d'un délai de huit jours suivant la réception de la mise en demeure par le délégant.

## Déchéance

En cas de faute particulièrement grave et notamment si le délégataire n'assure pas le service dans les conditions prévues par le contrat pendant une durée supérieure à cinq jours, le Département du Bas-Rhin peut prononcer la déchéance du délégataire.

Cette mesure est précédée d'une mise en demeure restée sans effet pendant un délai de deux semaines.

## **II. Les prix du contrat**

### **A) Les frais fixes**

Ci-après les prix proposés en euros HT par tranche en phases 1A, 1B et 2 :

Sociétés	Phases	Tranches de fréquentation et prix								
		Tranche 1 301-400	Tranche 2 401-500	Tranche 3 501-600	Tranche 4 601-700	Tranche 5 701-800	Tranche 6 801-900	Tranche 7 901-1000	Tranche 8 1001-1100	Tranche 9 1101-1200
COMPASS GROUP - EUREST	1A									
		3.16	2.91	2.67	2.51	2.27	2.03	1.80	1.61	
	1B									
		3.26	2.51	2.14	1.73	1.61	1.20	1.12	1.05	
	2									
		3.36	2.82	2.51	2.31	1.95	1.70	1.60	1.48	1.35

### **B) Les prix alimentaires**

#### 1) Hors d'œuvres – buffeterie (11 catégories)

De 0.1896 € HT à 1.1374 € HT

#### 1') Hors d'œuvres – buffeterie (produits biologiques et/ou fermiers) (8 catégories)

De 0.4739 € HT à 1.1374 € HT

#### 2) Fromages – desserts (11 catégories)

De 0.1896 € HT à 1.1374 € HT

2') Fromages – desserts (produits biologiques et/ou fermiers) (7 catégories)

De 0.5687 € HT à 1.1374 € HT

3) Plats Régionaux (19 catégories)

De 1.2321 € HT à 2.9382 € HT

3') Plats Régionaux (produits biologiques et/ou fermiers) (12 catégories)

De 1.8956 € HT à 2.9382 € HT

4) Légumes seuls (2 catégories)

De 0.474 € HT à 0.752 € HT

4') Légumes seuls (produits biologiques et/ou fermiers) (2 catégories)

De 0.474 € HT à 0.752 € HT

5) Plats festifs

a) Hors d'œuvre – buffeterie (8 catégories)

De 0.5687 € HT à 1.2321 € HT

b) Plats principaux (9 catégories)

De 2.3695 € HT à 3.1277 € HT

c) Légumes seuls (plats festifs) (2 catégories)

De 0.752 € HT à 0.948 € HT

d) Fromages – desserts (8 catégories)

De 0.5687 € HT à 1.2321 € HT

6) Boissons

- Café 0.3791 € HT

- Thé infusion 0.3791 € HT

- Chocolat Chaud 0.3791 € HT

- Cappuccino 0.7582 € HT

- Dosette de lait 0.0948 € HT

- Carré de chocolat 0.0948 € HT

- Amandine 0.0948 € HT

- Autres boissons (4 catégories)

De 0.3791 € HT à 0.9478 € HT

6') Boissons (produits biologiques et/ou fermiers)

- Café 0.3791 € HT

- Thé infusion 0.3791 € HT

- Autres boisson (2 catégories)

De 0.6635 € HT à 0.9478 € HT

7) Portion de pain supplémentaire 0.2843 € HT

8) Viennoiseries – sandwichs (3 catégories)

De 0.6635 € HT à 1.4217 € HT

9) Forfait repas (groupes) comprenant une entrée- un plat principal- un fromage ou dessert- un café et une boisson

	Montant en € H.T.		
	Phase 1A (HDD+P67)	Phase 1B (P67)	Phase 2 (HDD)
Frais fixe	2.4900	2.4900	2.2900
Forfait repas	4.3598	4.3598	4.3598
TOTAL H.T.	6.8498	6.8498	6.6498