

Exploitation du restaurant administratif et de la cafétéria installés sur le site de l'Hôtel du Département

NOTE DE PRESENTATION

Des principales caractéristiques de la convention de délégation établie en application de l'article L1411-4 du Code général 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 personnel et des élus de l'Hôtel du Département situés 1 place du Quartier Blanc à Strasbourg.

Durée de la convention

La convention est passée pour une durée totale de quatre ans, à compter du 1^{er} juin 2016.

Elle expire le 31 mai 2020.

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) Le restaurant administratif

Préambule

Le restaurant administratif est ouvert aux élus du Conseil Départemental du Bas-Rhin, aux agents salariés de l'administration départementale ainsi qu'aux services ou institutions qui y sont installés.

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 du restaurant administratif de l'Hôtel du Département. Il l'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.

En dehors de la préparation des repas, le délégataire pourra proposer d'autres prestations de restauration : vente à emporter, restauration rapide...

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 congé accordés exceptionnellement par le Président du Conseil Départemental aux agents du Département du Bas-Rhin. Les repas sont distribués de 11h30 à 14h00. Ces horaires sont susceptibles d'être modifiés par l'administration départementale.

Il fournira également aux usagers qui en font la demande 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.

Personnel ayant la qualité de travailleur handicapé - promotion de l'emploi et de l'insertion

Le délégataire fera obligatoirement appel à au moins une personne bénéficiant d'une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé et à au moins une personne en démarche d'insertion.

Produits biologiques, saisonniers et locaux/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 du restaurant administratif.

Dans le cadre d'une démarche d'approvisionnement de proximité et de qualité, le délégataire privilégiera les filières courtes et respectueuses de l'environnement ainsi que la saisonnalité des fruits et légumes par un approvisionnement en produits frais, bruts, en pleine période de production.

Il s'engage à utiliser des produits issus du commerce équitable tels que le riz, le café et le thé.

Le délégataire proposera pour son programme annuel des animations en lien avec les thématiques de produits bio, produits d'origine locale et de saison ainsi que les produits équitables.

Gestion des déchets

Le délégataire organisera pour le restaurant administratif un tri sélectif des déchets. Il proposera également une solution de valorisation des déchets triés.

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.

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.

Les tranches sont les suivantes :

- | | | |
|---|-----------|----------------------|
| - | tranche 1 | 100 à 249 repas/jour |
| - | tranche 2 | 250 à 349 repas/jour |
| - | tranche 3 | 350 à 449 repas/jour |
| - | tranche 4 | 450 à 549 repas/jour |
| - | tranche 5 | 550 à 650 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. A compter de la 2^{ème} année, ils sont revalorisés annuellement à la date anniversaire de la prise d'effet du contrat et jusqu'au terme de celui-ci.

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 au restaurant administratif.

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 Départemental.

C) La cafétéria

Généralités

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

Prestations du délégataire

Il assure notamment :

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

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 est envisagé la prise en charge de la maintenance des équipements par le délégataire. Si le matériel est hors d'usage, le remplacement est assuré par le Département du Bas-Rhin.

Une partie du petit matériel nécessaire à l'exploitation du restaurant de l'Hôtel du Département est en place et fourni au délégataire. Pour le reste, le délégataire met en place son propre petit matériel (petite vaisselle, batterie de cuisine, petit matériel électrique).

Le délégataire reste responsable 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, les analyses et les contrôles périodiques obligatoires 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 Département du Bas-Rhin peut procéder à tous les contrôles qu'il juge nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités d'exécution relatives à l'exploitation du service.

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 usagers auquel le délégataire assistera à chaque fois que l'administration en fera la demande.