

**MARCHES PUBLICS DE SERVICES
DE RESTAURATION COLLECTIVE : SCOLAIRE ET ACCUEILS DE LOISIRS**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

ACHETEUR PUBLIC



COMMUNE DE CHERENG

66, Route nationale

59152 CHERENG

Tel : 03.20.41.37.19

Courriel : contact@mairie-chereng.fr

Objet de la consultation :

**Confection et fourniture de repas pour les besoins du service de la
restauration scolaire et des accueils de loisirs
à CHERENG (59152)**

**La procédure de consultation utilisée est la suivante :
Procédure adaptée en application des articles L.2123-1 et R.2123-1
du Code de la Commande Publique**

**Date et heure limites de remise des offres :
Jeudi 18 Avril 2024 à 12 h 00**

Sommaire

1. OBJET DU MARCHÉ.....	3
2. NOMBRE ET HORAIRE DES SERVICES.....	4
3. PRESTATIONS ALIMENTAIRES.....	4
3.1. DEFINITION DES REPAS	4
3.2. STRUCTURE DES REPAS	5
3.3. CYCLE DES REPAS.....	5
3.4. REPAS A THEME	6
3.5. PIQUE-NIQUES	6
3.6. REPAS DE SUBSTITUTION.....	6
4. ÉLABORATION DES MENUS	6
5. CONTROLES ET TRAÇABILITE	7
5.1. CONTROLES EFFECTUES PAR LA COMMUNE & COMMISSION CANTINE.....	7
5.2. CONTROLE PAR L'INTERMEDIAIRE D'AGENTS SPECIALISES	7
5.3. TRAÇABILITE	7
6. CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS	7
6.1. FORMULE DE PREPARATION	7
6.2. FONCTIONS DU CHEF DE CUISINE.....	8
6.3. FORMATION DU PERSONNEL	8
6.4. PROPHYLAXIE	8
6.5. LOCAUX	8
6.6. ÉTAT DES LIEUX ET INVENTAIRES CONTRADICTOIRES	9
6.7. ENTRETIEN DES LOCAUX	9
6.8. RECLAMATION DES CONVIVES ET LITIGES	9
6.9. REPARATIONS.....	10
6.10. LE MATERIEL.....	10
6.10.1. Gros matériel : (nécessaire à la fabrication des repas).....	10
6.10.2. Petit matériel :.....	11
6.10.3. Renouvellement du matériel :.....	11
6.10.4. Entretien du matériel :.....	11
6.10.5. Nettoyage courant du gros et du petit matériel, produits d'entretien :.....	11
6.10.6. Fluides, énergie :.....	12
6.10.7. Sécurité :.....	12
6.11. VETEMENTS DE TRAVAIL DU PERSONNEL ET MATERIEL D'HYGIENE A USAGE UNIQUE :.....	12
6.12. LES CONTROLES BACTERIOLOGIQUES :	12
6.13. DIETETIQUE :	12
6.14. ASSURANCES :.....	12
6.15. TELEPHONE :	13
6.16. ANIMATIONS :.....	13

1. Objet du marché

La présente consultation porte sur la confection et la fourniture de repas pour les besoins du service de la restauration scolaire et des accueils de loisirs à Chérenge.

- **Pendant le temps scolaire (lundi, mardi, jeudi et vendredi)** : les repas sont préparés et fournis aux enfants des écoles maternelles et primaires Jules Ferry et Sainte-Marie pour les mois de janvier, février, mars, avril, mai, juin, juillet, septembre, octobre, novembre, décembre, hors les périodes de vacances scolaires.
- **Hors temps scolaire (mercredi, petites vacances scolaires, vacances de juillet et août)** : les repas sont préparés et fournis aux enfants fréquentant les accueils de loisirs organisés par la commune de Chérenge.
- **Le service pourra être également ouvert les jours de la semaine :**
 - Repas intergénérationnels
 - Clubs de sports, associations

Date de commencement d'exécution du marché :

La prestation devra commencer le jour de la rentrée scolaire 2024-2025.

Durée du marché :

Le marché est passé pour une durée d'un (1) an, reconductible par période de douze (12) mois, sans que ce marché ne puisse excéder une période totale de trois (3) ans.

Lieu de préparation et de fourniture des repas :

- Pendant le temps scolaire :

*Restaurant scolaire
100 Route Nationale
59152 CHERENG*

- Hors temps scolaire :

*Restaurant de l'Espace Roger Planquart
9 Rue du Château
59152 CHERENG*

2. Nombre et Horaire des services

A titre indicatif le nombre de repas servis annuellement s'élève à 46 000 dont 1 200 adultes.

Ce nombre de repas n'a aucune valeur contractuelle et n'est fourni qu'à titre indicatif, le volume peut être sujet à variation de + ou – 10% sur l'année.

Les quantités devront donc être suffisantes et également adaptées à l'âge des utilisateurs.

La prestation se limite au déjeuner, entre 12h00 et 13h45.

La confection des repas commence au plus tard à 10h30.

Les services municipaux s'engagent à communiquer les effectifs le matin du repas avant 10h00.

3. Prestations alimentaires

3.1. Définition des repas

Les repas confectionnés et fournis pendant le temps scolaire sont sous forme de self.

Les repas confectionnés et fournis hors temps scolaire sont sous forme de plat unique.

Ils seront adaptés en termes de qualité et quantité, à l'âge de chaque type de convives et seront élaborés afin de satisfaire aux recommandations du GEMRCN (Groupement D'Etude des Marchés de Restauration Collective et de la Nutrition) ainsi que les objectifs nutritionnels visant à diminuer les apports lipidiques et glucidiques simples et ajoutés et à augmenter ceux en fibres, en vitamines, en fer, en calcium et glucides complexes.

Ils respecteront en outre les diverses mesures édictées par la loi EGALIM dont nous citerons en principal :

- + Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous avec des produits durables ou sous signes d'origine et de qualité dans le respect de la loi EGALIM
- + Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire (bouteilles d'eau, touillettes et pailles)
- + Limiter le gaspillage alimentaire (informations, actions, pesées, ..) afin d'être en phase avec l'évolution de la loi EGALIM
- + Privilégier, à égalité d'offres, les produits issus de circuits courts

Le prestataire fournira des serviettes en papier non siglées en nombre suffisant au regard des effectifs, d'un format de 30x30 minimum dépliées.

3.2. Structure des repas

La nourriture doit être de bonne qualité et en quantité suffisante.

Les repas comprendront :

- choix de 3 hors d'œuvres ou potage
- 1 plat protéique (viande, poisson, abats, charcuterie, volaille, œufs)
- 1 ou 2 légumes d'accompagnement
- choix de 4 desserts ou fromages
- pain et ingrédients.

Chaque repas doit comporter :

- 2 crudités (légumes dits « verts » ou fruits crus). La nature de la crudité change à chaque repas.
- 1 plat protidique principal : viande, volaille, poisson ou œufs, charcuterie. La charcuterie et les viandes en sauce apparaissent respectivement au maximum une fois pour 8 repas servis successivement.
- 1 plat d'accompagnement (plat de légumes « verts », frais, de saison, surgelés, conserve, cuits ou plats féculents 1 fois sur 2). Dans une série de 8 repas servis successivement, les pommes de terre figurent au menu 2 fois maximum et les pâtes 1 fois maximum comme plat d'accompagnement.
- 1 fromage, 1 laitage ou 1 fruit de saison. Les produits sucrés qui peuvent être notamment retenus comme dessert (confiture, gâteaux secs, etc..) sont servis au maximum 1 fois sur 8 repas principaux.

Les viandes et volailles panées seront servies au maximum 1 fois sur 8 repas principaux.

L'établissement des menus tiendra compte de l'équilibre diététique des repas, protides, glucides, laitage, vitamines.

3.3. Cycle des repas

Le candidat s'engage en outre à appliquer strictement les diverses mesures édictées par la loi EGALIM :

- ✚ 4 repas minimum sur 20 repas dont la source de protéine soit du poisson
- ✚ 4 repas sur 20 repas en végétarien répondant aux critères suivants :
 - 3 des 4 repas végétariens dont les sources principales de protéines soient les céréales et/ou les légumes secs (hors soja)
 - Pas de repas végétarien dont la source de protéine soit du soja
 - Pas de repas végétarien dont la source de protéine soit de l'œuf plus d'une fois sur 4 cycle de 20 repas.
 - Ou tout au moins fournir un repas de substitution de qualité afin de respecter les convictions des enfants et de leurs parents dans la mesure où cela va dans le sens de l'intérêt de l'enfant
- ✚ Pour l'alternative au porc : le remplacement de la source de protéine ne pourra pas être de l'œuf plus d'1 fois sur 4.

3.4. Repas à thème

Le prestataire devra mettre en place des repas à thème notamment pour : Noël, Pâques, fin d'année scolaire, semaine du goût, ...

D'autres repas à thèmes pourront être proposés par le prestataire en concertation avec la Commune.

3.5. Pique-niques

Le prestataire devra fournir à la demande de la Commune des menus pique-niques.

Les menus pique-niques devront être sous un conditionnement devant répondre aux normes vétérinaires et sanitaires, notamment pour les sandwiches qui devront être conditionnés en portions individuelles. Les repas pique-niques comprendront des bouteilles d'eau individuelles avec gobelets, des serviettes et des kits couverts en cas de repas froid.

Les piques niques étant soumis aux conditions météorologiques, ils pourront être commandés jusqu'à 8 jours avant la date souhaitée.

3.6. Repas de substitution

Il sera systématiquement proposé un repas froid de remplacement lorsque les repas chauds ne pourront être assurés par le prestataire (défaillance du matériel, panne électricité ...).

Le titulaire du marché devra toujours prévoir des quantités suffisantes pour pallier à ces éventualités et être en mesure de fournir un repas aux enfants à 12h00 dernier délai.

Le prestataire devra également être en capacité de fournir, dans les mêmes délais, un repas de substitution suite à une défaillance du matériel de la collectivité (ex : panne du four de remise en température) ou tout autre problématique.

4. Élaboration des menus

Le candidat s'engage à respecter les recommandations du GEMRCN et toutes recommandations nécessaires à la fourniture de repas de qualité et respectant les objectifs nutritionnels visant à diminuer les apports de lipides et de glucides simples et ajoutés et d'augmenter les apports en calcium, fibres, glucides complexes et fer, notamment :

- Veiller à l'équilibre alimentaire de chaque menu et goûter
- Respecter les fréquences de présentation de chaque catégorie d'aliments
- Proposer des repas variés et adaptés aux saisons, permettant d'éveiller les sens et les qualités gustatives des enfants.
- Être détaillés (le nom du plat doit être écrit en entier)
- Ne pas comporter de menus à jour fixe sauf le poisson qui sera servi tous les vendredis au minimum
- Adapter les repas à chaque tranche d'âge

Le candidat s'engage en outre à appliquer strictement les diverses mesures édictées par la loi EGALIM et en particulier les produits de qualité et durable.

Les menus, élaborés par le titulaire, sont soumis chaque début de mois à la Commune qui prendra ses dispositions pour faire toute remarque qu'elle jugerait opportune, notamment concernant la diététique.

Des repas à thème pourront également être choisis comme précisé ci-dessus.

5. Contrôles et traçabilité

5.1. Contrôles effectués par la Commune & commission cantine

La Commune peut à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaire en vue de vérifier la conformité des repas. Une commission cantine est mise en place par la Commune. Le fournisseur participera positivement aux commissions cantine au moins 3 fois par an.

5.2. Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

La Commune peut à tout moment faire appel à un service ou un agent spécialisé de son choix, et ce aux frais du titulaire, sans en référer préalablement à l'entreprise, notamment :

- La Direction Départementale de la Protection des Populations,
- La Direction Départementale de la Cohésion Sociale,
- Le Laboratoire d'Hygiène de la Métropole Européenne de Lille.

5.3. Traçabilité

Le titulaire doit s'assurer que le fournisseur est en mesure de présenter des garanties sur l'origine, le contrôle lors du conditionnement, la composition et la fabrication des produits. Le titulaire s'engage à fournir dans les 24 heures les certificats ou les factures que pourra lui demander à tout instant la collectivité.

Il s'engage, de manière plus générale, à lui communiquer l'ensemble des informations en sa possession susceptibles d'avoir un impact sur la prestation ou sur les usagers.

Concernant la démarche engagée par la Commune sur les produits issus de l'agriculture biologique et/ou de la filière courte (produits locaux), le prestataire devra préciser les moyens qu'il peut mettre en œuvre pour promouvoir ce type de démarche.

6. Conditions d'exécution des prestations

6.1. Formule de préparation

Le titulaire met à la disposition de la collectivité :

Pendant et hors temps scolaire :

- Un Chef de cuisine (dont le curriculum vitae sera joint) pour l'élaboration, la préparation et la confection des repas.
- Il est aidé dans sa tâche par du personnel communal : 3 personnes (au maximum) pour la confection des repas, service, plonge entre les services et nettoyage après le service.

La collectivité se réserve le droit de demander à tout moment au titulaire le changement du cuisinier si celui-ci ne présente pas toutes les garanties professionnelles suffisantes.

Le cuisinier est responsable du personnel, de l'organisation générale du service et du nettoyage.

Les horaires du personnel communal peuvent être aménagés par le cuisinier pour les besoins du service après accord de l'administration municipale.

Le titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur en matière de Sécurité Sociale, législation du travail et législation fiscale.

6.2. Fonctions du chef de cuisine

- Interlocuteur de la municipalité et de ses différents services
- Organisateur de la production et de la distribution
- Contrôleur qualitatif produit brut et produit fini
- Organisateur des horaires et poste de travail du personnel
- Il veille à la bonne utilisation du matériel mis à sa disposition par la municipalité
- Il gère et anime

6.3. Formation du personnel

Le titulaire s'engage à assurer la formation du personnel communal aux techniques de mise en forme et de distribution de ses produits et ou de ses repas.

6.4. Prophylaxie

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le titulaire doit mettre en application les mesures déterminées à l'article 6 de l'instruction générale interministérielle précitée du 6 mars 1968 ainsi que celle édictée en la matière par le règlement sanitaire départemental.

Si la solution proposée par l'expert est acceptée, elle doit être notifiée à la partie adverse par lettre recommandée avec accusé de réception dans les 15 jours qui suivent l'expédition du résultat de l'expertise.

Les litiges, qu'ils soient d'ordre qualitatif ou quantitatif, ne peuvent éventuellement entraîner un blocage des paiements qu'à concurrence de 10 % des sommes dues.

6.5. Locaux

La collectivité met à la disposition du titulaire les locaux et le matériel de cuisine.

6.6. Etat des lieux et inventaires contradictoires

Conformité des installations à la réglementation en vigueur :

Un état des lieux et un inventaire contradictoire entre les parties sont établis préalablement à la prise en charge de la gestion par le titulaire.

L'état des lieux précise si l'installation est conforme à la législation en vigueur. Si l'installation n'est pas conforme à la législation en vigueur, la collectivité est tenue de porter remède à cette situation aussi rapidement que possible.

Un contrôle inopiné peut être effectué par la collectivité.

6.7. Entretien des locaux

Le titulaire donnera les directives nécessaires pour assurer l'entretien et la propreté de l'ensemble des éléments qui lui sont confiés.

La collectivité est responsable de l'entretien technique du matériel et des locaux.

Le titulaire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition, aux règles concernant l'hygiène des locaux (instructions générales interministérielles du 6 mars 1968 et règlement sanitaire départemental notamment).

La collectivité fournit les appareils et matériels nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont le titulaire a la charge.

Le titulaire fournit le linge nécessaire au nettoyage de la vaisselle (torchons) ainsi que les produits d'entretien nécessaires aux opérations de nettoyage, d'utilisation et d'entretien courant.

Si le titulaire n'effectue pas les travaux normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, la collectivité en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevable des frais correspondants.

Selon les principes d'hygiène, le titulaire ne peut affecter en cuisine un même agent au cours d'une même période continue de travail à la fois à un poste de secteur dit souillé ou s'effectuent, par exemple, des travaux tels que : l'évacuation des déchets, l'enlèvement de la vaisselle sale, la désinfection, les lavages, les nettoyages des locaux et du matériel, la réception, l'entreposage ou la manutention des denrées à l'état brut, l'épluchage des légumes, etc... et un poste de secteur dit sain, comportant la manipulation et la préparation des denrées « parées » et les opérations de préparation culinaire.

6.8. Réclamation des convives et litiges

Le titulaire du marché met à la disposition des convives un registre permettant d'une part, à ces derniers d'inscrire leurs observations éventuelles concernant le fonctionnement du

restaurant et les repas servis et, d'autre part, au gestionnaire, d'apporter, en regard de ces observations, les réponses et explications qu'il juge utiles.

Si des difficultés surviennent à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution du présent contrat, les parties peuvent avoir recours à une expertise dont les frais sont à la charge de la partie demanderesse.

A cet effet, la plus diligente des deux parties saisit l'autre par écrit de l'objet de la difficulté en lui proposant le nom d'un expert. L'autre partie doit, dans un délai de 15 jours, faire connaître si elle accepte ou non cet expert et en cas de refus fait une contre-proposition à laquelle il doit être donné réponse dans les 15 jours de sa notification.

Cet échange de correspondance se fait par lettre recommandée avec avis de réception.

L'expert ainsi choisi a tous pouvoirs pour se faire remettre toutes les indications de quelque nature qu'elle soit et pour solliciter des parties les explications qu'il juge nécessaires.

Sa mission consiste à établir et à notifier aux parties, par lettre recommandée avec avis de réception, dans un délai d'un mois à compter de sa désignation un rapport analysant l'origine et la nature de la difficulté survenue et proposant une solution objective et complète en droit et en équité.

6.9. Réparations

Le titulaire doit signaler, sans délai, au service technique, les défauts justifiant des réparations, des frais d'entretien autres que ceux de l'entretien journalier. Les frais de réparations ou de modifications des installations immobilières sont pris en charge par la collectivité dans les seuls cas où ils sont dus à la vétusté ou à une utilisation normale et non reconnue imputable à la négligence ou à la faute du titulaire.

La collectivité se réserve la faculté d'effectuer tous les travaux qu'elle juge nécessaires. L'exécution de ces travaux ou installations ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène, de la préparation et de la distribution des repas.

Le titulaire doit supporter sans indemnités les troubles qui pourraient en résulter à condition que ces travaux ne l'obligent pas à modifier le service de façon importante ni à augmenter son effectif en personnel.

Les installations immobilières font l'objet de visites effectuées par un représentant du titulaire et de la collectivité dans les conditions définies par cette dernière.

6.10. Le matériel

6.10.1. Gros matériel : (nécessaire à la fabrication des repas)

La collectivité met à la disposition du titulaire le gros matériel (installations frigorifiques de cuisine, meubles, batterie de cuisine etc...) en bon état de fonctionnement.

Comme pour les locaux, un inventaire contradictoire entre les parties est établi préalablement à la prise en charge du gros matériel par le titulaire.

Un inventaire de contrôle est ensuite dressé tous les ans au minimum.

Le titulaire est redevable du nettoyage, du maintien en parfait état de propreté et de l'entretien courant du gros matériel mis à sa disposition.

6.10.2. Petit matériel :

La collectivité met à la disposition du titulaire le petit matériel. Ce petit matériel fait également l'objet d'un inventaire contradictoire initial puis semestriel.

Le titulaire est responsable du nettoyage et de l'entretien dudit matériel.

6.10.3. Renouvellement du matériel :

La collectivité assure le renouvellement du gros matériel et en supporte la charge sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à une négligence ou à la faute du titulaire.

La collectivité assure le renouvellement du petit matériel sous réserve que les pourcentages de casse et de vols ne dépassent pas la norme de 25 % par an en valeur et en euros courants généralement admise. Au-delà de ce pourcentage, le renouvellement doit être assuré par le titulaire à ses frais.

6.10.4. Entretien du matériel :

L'entretien technique du matériel de cuisine et des installations frigorifiques est sous la responsabilité de la collectivité.

6.10.5. Nettoyage courant du gros et du petit matériel, produits d'entretien :

Le nettoyage, l'entretien et la fourniture des produits nécessaires au gros matériel sont assumés par le titulaire.

Le titulaire fournira les produits nécessaires à l'entretien et l'utilisation des matériels.

Les matériel et produits employés doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lesquels ils sont utilisés et doivent être autorisés par le Service de Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité.

Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires.

Ces matériel et produits doivent être entreposés dans un local fermé à clef, uniquement réservé à cet entreposage.

Si le titulaire n'effectue pas les travaux de nettoyage et d'entretien normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, la collectivité en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui, étant redevable des frais correspondants.

6.10.6. Fluides, énergie :

La collectivité assure, sauf cas de force majeure, l'arrivée sur place de l'eau, du gaz, de l'électricité, du chauffage.

Les dépenses de fluides, d'énergie, sont à la charge de la collectivité.

6.10.7. Sécurité :

L'entretien des matériel et réseaux relatifs à la sécurité est à la charge de la collectivité.

6.11. Vêtements de travail du personnel et matériel d'hygiène à usage unique :

Le titulaire fournit les tenues professionnelles du personnel et en assure le nettoyage. Le matériel d'hygiène à usage unique (calots, gants, tabliers plastiques) sera fourni par le titulaire pour l'ensemble du personnel.

Le titulaire fournira également les serviettes en papier à chaque convive.

6.12. Les contrôles bactériologiques :

Le titulaire s'engage à suivre la qualité microbiologique des préparations. Deux analyses mensuelles seront effectuées par un laboratoire agréé et aux frais du titulaire. Les résultats des analyses seront communiqués à la collectivité.

Les emballages de prélèvements à usage unique seront à la charge du titulaire.

6.13. Diététique :

Pour le respect des règles nutritionnelles, les menus seront établis en collaboration avec la diététicienne du titulaire et la municipalité.

Le titulaire appliquera un concept nutritionnel pour le service en self afin de garantir l'équilibre alimentaire de chaque repas.

6.14. Assurances :

Le titulaire déclare être assuré auprès d'une compagnie notoirement solvable pour la responsabilité civile d'exploitation.

Le titulaire fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant provenir de son fait.

La responsabilité de la collectivité ne peut être recherchée à ce titre.

Le titulaire est seul responsable vis à vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient résultant de son service.

Le titulaire est assuré de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir notamment en cas d'intoxication alimentaire et d'empoisonnement pouvant survenir du fait de son exploitation.

Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxications alimentaires et d'empoisonnement ne peut être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le marché français de l'assurance.

Le titulaire devra présenter les polices d'assurance préalablement à la prise d'effet du contrat lors de chaque avenant et, en tout état de cause, chaque année.

Toutefois, ces communications n'engagent en rien la responsabilité de la collectivité pour le cas où l'étendue des garanties ou le montant de ces assurances s'avérerait insuffisant.

La collectivité déclare s'assurer contre tous risques afférents aux locaux, matériel et mobilier.

6.15. Téléphone :

Celui-ci ne sera utilisé que par le cuisinier pour ses approvisionnements.

Les frais d'abonnement et communications téléphoniques seront à la charge de la collectivité.

Toutefois, en cas d'abus constaté dans les communications téléphoniques, la collectivité se réserve le droit d'en avertir le titulaire et de faire procéder au remboursement de partie de celles-ci.

6.16. Animations :

Programme d'animation planifié à l'année scolaire, présenté à la municipalité pour approbation.

Minimum 3 animations par an, avec décoration du restaurant à la charge du titulaire.