



**MINISTÈRE
DES ARMÉES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Service du commissariat des armées
Plate-forme commissariat Est
Division Achats Publics

Prestations traiteur au profit du personnel présent
au Centre d'Instruction Commandos (CIC)
situé au Fort des Adelphe.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Numéro de consultation : **DAF 2025_000910**
Procédure de passation : **Procédure adaptée**

Article 1 -	DEFINITION GENERALE DES PRESTATIONS	4
1.1	Objet du marché	4
1.2	Spécifications réglementaires	4
1.3	Sécurité	5
1.4	Volumétrie.....	5
Article 2 -	SPECIFICATIONS GENERALES.....	6
2.1	Moyens mis à la disposition du titulaire	6
2.2	Recommandations générales	6
Article 3 -	PRODUCTION ALIMENTAIRE.....	8
3.1	Les menus	8
3.2	Elaboration et communication des menus	8
3.3	Commandes des repas.....	9
Article 4 -	EMBALLAGE – TRANSPORT - LIVRAISON	9
4.1	Emballage et conditionnement	9
4.2	Transport	9
4.3	Livraisons des repas.....	10
Article 5 -	ANNEXES	10

LEXIQUE

AFNOR	Association Française de NORmalisation
CCAG/FCS	Cahier des Clauses Administratives Générales/Fournitures Courantes ou de Services
GEM-RCN	Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition
GSC	Groupement de Soutien Commissariat
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
PAIA	Politique Alimentaire InterArmées
TIAC	Toxi-Infection Alimentaire Collective

Article 1 - DEFINITION GENERALE DES PRESTATIONS

1.1 *Objet du marché*

Le marché a pour objet des prestations de traiteur au profit du personnel présent (permanents, stagiaires et encadrants notamment) au Centre d'Instruction Commandos (CIC) situé au Fort des Adelphe à Jeuxy (88) rattaché au groupement de soutien commissariat (GSC) d'Epinal-Luxeuil.

Ces prestations portent sur la fourniture, la confection, la livraison et la distribution de repas en liaison chaude et/ou froide. Elles comprennent également la mise en place, par le prestataire, du personnel nécessaire pour la distribution des repas ainsi que la fourniture de la vaisselle et sa récupération. Le nettoyage de la vaisselle se fait dans les locaux du titulaire. Le nettoyage des plateaux, fournis par le bénéficiaire, sera à la charge du titulaire.

Les repas sont destinés à des adultes hyper actifs. Les quantités doivent permettre de satisfaire leurs besoins caloriques, tout en assurant qualité, diversité et équilibre des menus conformément à la politique alimentaire interarmées (PAIA).

Les stipulations du présent cahier des charges ont pour objet de définir toutes les prescriptions techniques nécessaires pour l'exécution du marché.

1.2 *Spécifications réglementaires*

Les denrées servies doivent répondre aux dispositions des réglementations générales ou particulières concernant les denrées alimentaires.

Outre l'ensemble de la réglementation applicable pour l'exécution des prestations du présent marché, le titulaire devra également respecter :

- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28/02/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ;
- Arrêté ministériel du 19/09/2007 modifié relatif à l'application de dispositions législatives et réglementaires du code rural relatives à la santé publique vétérinaire et à la sécurité sanitaire au sein des établissements et organisations relevant du ministère de la défense ;
- Arrêté ministériel du 21/12/2009 modifié relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté ministériel du 08/10/2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;

- Recommandation nutrition – groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition Guide GEM-RCN – Version 2.0 – Juillet 2015 ;
- Guide GECO du 6 juillet 2017 relatif aux Bio déchets ;
- Guide pour la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire en restauration collective militaire - V6 du 04 octobre 2024 ;
- Guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes - document interministériel de janvier 2014 disponible sur le lien internet suivant : https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/guide-2014_140214_V2_cle03f4ef.pdf.

Toute nouvelle réglementation est applicable dès sa parution.

1.3 Sécurité

Le titulaire doit s'assurer de la sécurisation de ses approvisionnements et de sa production tant en terme d'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) qu'en terme de Food défense afin de prévenir les actes de malveillance.

Le titulaire doit prendre les mesures de prévention et de sécurité qui s'imposent dans le cadre de l'emploi exercé et doit être conforme aux protocoles et procédures relatives au code du travail ainsi que la mise en œuvre des démarches HACCP.

Le titulaire est responsable de tous les dommages accidentels aux tiers et aux matériels causés dans l'exercice du présent marché et doit pouvoir fournir sur demande les attestations d'assurances voulues, garantissant une couverture suffisante et appropriée à l'objet du marché. Le titulaire s'engage à fournir sur demande la liste des allergènes présents dans les différents plats.

Il doit également avoir une assurance responsabilité civile et en particulier comportant l'indemnisation du risque de Toxi-infection Alimentaire Collective (TIAC).

Le prestataire s'engage à respecter les mesures sanitaires contre les risques biologiques en cas de crise sanitaire (port des EPI masques, visières, le respect des gestes barrières et la sécurité en générale liée à la gestion de crise).

1.4 Volumétrie

Les repas sont servis les soirs uniquement, dans la limite de cinq (5) jours par semaine (jours fériés compris), **selon un programme établi en fonction des activités du site.**

Le nombre de repas estimatif servis par jour est compris entre dix (10) et cent quarante (140), soit un maximum de sept cents (700) repas hebdomadaires, durant les semaines d'activité du Fort des Adelphe.

Le site fait l'objet de fermeture deux fois dans l'année (période estivale et période fin-début d'année) généralement pour une durée d'environ quatre (4) semaines chacune.

Article 2 - SPECIFICATIONS GENERALES

2.1 Moyens mis à la disposition du titulaire

Dans le cadre de l'exécution du présent marché le titulaire peut, pour la durée d'exécution des prestations, utiliser du matériel (type armoires froides, fours ...) mis à disposition par le ministère des armées. Dans ce cas-là, un état des lieux contradictoire est signé entre le titulaire et le chef du GSC ou son représentant. Le titulaire est responsable des dommages causés par son personnel et/ou son matériel aux matériels mis à disposition. En cas de dommages, le titulaire avertit immédiatement la cellule contrôle de prestation du GSC. Un document faisant office de constat est signé entre les deux parties.

Conformément à l'article 18.3 du CCAG/FCS, le titulaire souscrira une assurance destinée à garantir les biens et les matériels mis à sa disposition.

Le titulaire s'engage également à nettoyer les moyens mis à disposition. Il signalera dès leur surveillance tout dysfonctionnement ou toute panne des moyens mis à leur disposition à la cellule contrôle prestation du GSC.

Une liste du matériel de restauration collective mis à disposition par l'administration est annexée au présent CCTP (cf. annexe n°1).

2.2 Recommandations générales

2.2.1 Besoins nutritionnels et références générales

Les techniques comme les denrées utilisées dans la confection et la distribution des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur et en particulier ceux portant sur la sécurité alimentaire, les apports alimentaires (GEM-RCN (groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition) et PAIA (plan alimentaire inter armées)), et la protection de l'environnement.

Ces documents, sont réputés connus du prestataire qui en accepte intégralement les dispositions. Cette liste n'est pas exhaustive. Toute disposition nouvelle préconisée par la réglementation ou le GEM-RCN sera mise en application dès sa publication.

Les menus seront élaborés en accord avec la réglementation en vigueur, et en particulier les normes homologuées et enregistrées par l'AFNOR ainsi que les techniques du GEM-RCN relatives à la nutrition.

Les préparations culinaires doivent être variées, soignées et conforme aux us de la restauration. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire.

Pour ce faire, les fréquences de présentation des aliments respecteront les fréquences recommandées dans la politique d'alimentation interarmées (PAIA). Un extrait du PAIA est annexé au présent CCTP (cf. annexe n°2).

Les apports nutritionnels du repas seront en accord avec les normes.

Le prestataire retenu devra, tout au long du marché, faire évoluer la composition des repas dans le respect de l'évolution réglementaire en matière d'équilibre alimentaire, de besoins nutritionnels et de recommandations générales liée à la restauration collective.

La loi EGAIm, promulguée le 30 octobre 2018, impose aux organismes de restauration collective de s'approvisionner à hauteur de 50% (en valeur d'achat) en produits durables dont un minimum de 20% de produits biologiques au premier janvier 2022.

Les produits éligibles au calcul des 50% d'alimentation durable sont annexés au présent CCTP (cf. annexe n°3).

2.2.2 Préparation et conditions de conservation des repas

Les repas seront préparés par le titulaire et transportés en liaison chaude et/ou froide. A cet égard, il s'engage à respecter les dispositions réglementaires en vigueur relative aux conditions d'hygiène lors de la préparation, la conservation, le transport des plats cuisinés élaborés à l'avance.

La préparation des repas se fera depuis une cuisine centrale, pour laquelle le titulaire s'engage à fournir tout document susceptible de prouver son engagement dans une démarche qualité, ou une certification, pour son site de production, ainsi que les agréments sanitaires en vigueur.

2.2.3 Exigences particulières en matière de sécurité et de sûreté des denrées alimentaires

Le titulaire devra respecter la réglementation en vigueur en matière de sécurité sanitaire et sûreté des aliments.

Le titulaire devra fournir une dérogation à l'agrément sanitaire si la livraison de repas est supérieure à 400 repas et ne dépasse pas 1000 repas/semaine et que cette quantité représente au maximum 30% de sa production totale.

Cette dérogation devra couvrir les besoins hebdomadaires maximum définis au chapitre 1.4.

Si les quantités sont supérieures à mille (1000) repas par semaine ou qu'elles représentent plus de 30% de sa production totale, le titulaire devra attester de la possession d'un agrément sanitaire.

A ce titre, chaque plat proposé à la clientèle fera l'objet d'un échantillonnage quotidien pour la réalisation de plats témoins. Il sera conservé entre 0 et 3°C pendant cinq (5) jours calendaires et devra pouvoir être présenté lors d'un contrôle officiel vétérinaire ou en cas de recherche épidémiologique.

Le titulaire doit pouvoir fournir sur demande du ministère des armées ou du cercle, la traçabilité complète de toutes les denrées entrant dans la composition de la prestation.

A titre informatif, les critères microbiologiques applicables issus du guide pour la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en restauration collective militaire sont présentés en annexe 4.

Le titulaire devra être en mesure de garantir une sélection rigoureuse de ses fournisseurs et de ses achats de denrées alimentaires et d'en apporter la preuve au ministère des armées ou du cercle plus particulièrement de leurs agréments communautaires.

Il est demandé au titulaire de mettre en œuvre les fiches de sécurité sanitaire et de sûreté des aliments (annexe 5 du présent CCTP : lettre d'engagement en matière de sécurité sanitaire et de sûreté des aliments, description des mesures de sûreté mises en place au sein de l'établissement). Les critères microbiologiques et physico-chimiques applicables sont présentés en annexe 4.

Le titulaire devra fournir à l'administration l'origine des viandes (bovines, porcines, ovines et de volaille) utilisées dans la composition des repas et l'identification des allergènes éventuellement présents.

Le titulaire est susceptible d'être audité par le service de santé des armées.

Le titulaire exclura de ses approvisionnements tout aliment génétiquement modifié.

Article 3 - PRODUCTION ALIMENTAIRE

3.1 *Les menus*

Les repas livrés compteront obligatoirement sept (7) composants (pain compris) ainsi qu'un composant optionnel à la demande (fruits). Les ingrédients et condiments nécessaires à l'accompagnement des repas seront livrés en quantité suffisante.

3.1.1 Composition des menus

Le repas de type adulte hyper actif, devra comporter un grammage suffisant (cf. GEM-RCN).

Le menu comprendra obligatoirement :

- une entrée froide ou chaude
- un plat chaud protidique viande ou poisson
- un accompagnement légumes et féculents
- un produit fromage ou laitage
- un dessert lacté
- un dessert pâtisserie
- un petit pain (à l'état frais)
- un fruit à la demande du convive

Chaque repas devra procurer **au moins mille sept cents (1700) kcal** à chacun des stagiaires.

Sur demande, dans la mesure ou le raccordement à des fontaines à eau sur réseau ne serait pas actif, le titulaire devra fournir une bouteille d'eau plate de cinquante (50) cl par personne.

Les boissons alcoolisées ne sont pas autorisées sur le site.

Les menus seront adaptés aux saisons.

Des potages pourront être proposés, notamment en période froide.

Les menus à jour fixe sont proscrits.

3.1.2 Menus spéciaux (régimes, sans porc...)

Sur demande, le titulaire doit être en mesure de fournir des repas adaptés aux différentes confessions religieuses et allergènes (données déclaratives en prévision), comprenant les mêmes composantes mentionnées à l'article 3.1.1.

3.2 *Elaboration et communication des menus*

Les menus seront établis pour une période correspondant à la durée d'un stage, sur la base d'un plan alimentaire.

Les menus mensuels devront être transmis par courriel, au début de chaque mois afin que l'administration puisse en assurer la diffusion.

Ils seront transmis par le titulaire au directeur du cercle du GSC ainsi qu'au chef du site du Fort des Adelphes. En l'absence d'objection du directeur du cercle sous quarante-huit (48) h, les menus seront considérés validés.

Le titulaire s'engage à respecter ces menus. En cas de force majeure nécessitant une modification des menus, le titulaire devra prévenir au plus tôt les responsables de l'administration.

Un descriptif des produits livrés, comportant entre autre la liste des allergènes et l'origine des produits réglementés (viandes...) seront livrés avec chaque plat.

3.3 Commandes des repas

Les quantités théoriques et types de repas à livrer seront communiqués par le directeur du cercle ou son représentant au titulaire, dès réception du besoin transmis par les stagiaires, au plus tard une semaine avant la date de début de stage.

Des corrections de quantité pourront être effectuées jusqu'à quarante-huit (48) heures avant le jour de livraison.

L'annulation de la commande, en toute ou partie par le bénéficiaire pour des faits ne lui incombant pas (grève, risque majeur ...), interviendra au plus tard avant dix (10) heures du matin pour la livraison du jour. En cas de non-respect de ce délai par le bénéficiaire, le titulaire facturera la prestation telle qu'initialement prévue.

Article 4 - EMBALLAGE – TRANSPORT - LIVRAISON

4.1 Emballage et conditionnement

Les produits seront protégés de toutes contaminations extérieures et conditionnés dans des emballages supportant la remise en température ou devront préciser la température maximale de réchauffe ou, le cas échéant l'interdiction de réchauffe.

Dans tous les cas les conditionnements devront être aptes au contact alimentaire et sans danger pour les utilisateurs.

Les matériels réutilisables, bacs alimentaires ou de transports, seront nettoyés et désinfectés avant le conditionnement en cuisine centrale, selon les normes d'hygiène en vigueur.

Les emballages sont restitués au titulaire en cas d'emballages consignés ou détruits par l'administration dans le cas d'emballage perdus.

Les repas particuliers (sans porc, régime) seront conditionnés individuellement et clairement identifiables de manière à ne pas occasionner d'erreur lors du service.

Les entrées, fromage et desserts seront conditionnés individuellement.

Le titulaire s'engage à ne pas faire sur le conditionnement, l'étiquetage ou l'emballage toute mention permettant d'identifier clairement le ministère des armées ou le cercle comme client.

4.2 Transport

Le transport des aliments devra être effectué dans le respect de la réglementation en vigueur adapté au type de liaison en respectant la chaîne du froid.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations devra observer les règles de sécurité sanitaire et d'hygiène des aliments les plus strictes dans le respect de la réglementation.

4.3 Livraisons des repas

Une mise en place des repas sera effectuée par le titulaire en temps et en heure afin d'assurer par ce dernier une distribution chaude à partir de dix-huit (18) heures (début de service) et ce jusqu'à vingt (20) heures (fin de service), chaque soir de la semaine (jours fériés et week-end compris) selon un programme établi en fonction des activités du site.

Un étiquetage informatique devra indiquer avec précision les modalités de remise en température pour les plats à servir chaud.

Les repas livrés devront correspondre aux spécifications qualitatives et quantitatives déterminées ainsi qu'à la commande passée.

Les livraisons sous peine d'être refusées seront accompagnées d'un bon de livraison à entête du titulaire.

Ce bon mentionnera les quantités par type de repas livrés, ainsi que toutes les indications permettant d'assurer les contrôles (composition, date de fabrication, date limite de conservation, N° d'agrément).

Les repas non conformes aux prescriptions du présent cahier des charges seront refusés par l'administration.

Les frais de vérifications, d'épreuves, d'analyses ou expertises seront à la charge du titulaire si la fourniture des repas ne satisfait pas à l'une des quelconques clauses contractuelles.

En cas de non livraison par le titulaire dans les délais fixés, il sera fait application des pénalités prévues au marché.

Article 5 - ANNEXES

ANNEXE 1	Matériels de restauration collective mis à disposition par l'administration
ANNEXE 2	Extrait de la Politique Alimentaire InterArmées (PAIA)
ANNEXE 3	Produits éligibles au calcul des 50% d'alimentation durable
ANNEXE 4	Critères microbiologiques applicables pour les autocontrôles
ANNEXE 5	Lettre d'engagement d'un fournisseur en matière de sécurité sanitaire et de sûreté des aliments et description des mesures de sûreté mise en place au sein de l'établissement
