



**PRÉFÈTE
DE LA ZONE
DE DÉFENSE
ET DE SÉCURITÉ
SUD-EST**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Secrétariat Général pour l'Administration
du Ministère de l'Intérieur Sud-Est**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
N° MI-SGAMI-SE-BACP-2025-002**

**MARCHE A PROCÉDURE ADAPTÉE
FOURNITURE ET DISTRIBUTION DE REPAS AU PROFIT DU CENTRE
DE RÉTENTION ADMINISTRATIVE DE LYON 2 (CRA2)**

Pouvoir adjudicateur

La Préfète de la zone de défense et de sécurité Sud-est

Personne publique

Secrétariat général pour l'administration du ministère de l'intérieur Sud-Est
Direction de l'administration générale et des finances
Bureau de l'achat et de la commande publique
Courriel : sgami-se-marchespublics@interieur.gouv.fr

Comptable assignataire des paiements

Monsieur Le directeur régional des finances publiques d'Auvergne-Rhône-Alpes
et du département du Rhône
Direction régionale des finances publiques
3 rue de la Charité
69 002 LYON
Mail : drfip69@dgfip.finances.gouv.fr

Code CPV :

55500000 – service de cantine et traiteur

Le présent CCTP comporte 21 pages

Table des matières

PARTIE 1 DEROULEMENT DES PRESTATIONS.....	4
1 Définition des prestations.....	4
1.1 Objet de la prestation.....	4
1.2 <i>Élaboration des repas</i>	4
1.3 <i>Composition des menus</i>	5
1.4 <i>Composition des plateaux repas</i>	5
1.5 <i>Composition des paniers repas</i>	6
1.7 <i>Description du kit « couverts »</i>	7
1.8 <i>Commande des repas</i>	8
1.9 <i>Livraison des repas</i>	8
1.10 <i>Fonctionnement de la restauration</i>	8
1.11 <i>Périodes exceptionnelles</i>	9
1.12 <i>Transport et conditionnement</i>	9
1.13 <i>Adaptation du titulaire liée aux conditions particulières du site</i>	9
2 Moyens mis à disposition du titulaire.....	9
2.1 Installations.....	9
2.2 <i>Inventaire</i>	10
2.3 <i>Stockage</i>	11
3 Nettoyage et entretien des locaux et des matériels – Traitement des déchets.....	11
3.1 Nettoyage et entretien.....	11
3.2 <i>Traitement des déchets</i>	11
4 Respect des règles de sécurité et d'hygiène.....	11
5 Contrôles.....	12
5.1 Contrôles assurés par le titulaire.....	12
5.2 Contrôles assurés par le CRA.....	13
5.3 <i>Échantillons témoins</i>	13
6 Vérification de l'exécution des prestations.....	13
7 Modification des prestations.....	14
8 Cas de crise sanitaire.....	14
PARTIE 2 CLAUSES LIÉES AUX DENRÉES ALIMENTAIRES.....	14
1 Mise en oeuvre de la loi EGALIM.....	15
2 Traçabilité.....	15
2.1 <i>Étiquetage de l'origine</i>	15
2.2 <i>Données relatives à l'origine des produits</i>	16
3 Autres conditions d'exécution.....	17
3.1 <i>Interdiction de la viande séparée mécaniquement</i>	17
3.2 <i>Renforcement de la vigilance sur les protéines animales transformées</i>	17
4 Qualité du produit.....	17
4.1 <i>Recommandation pour les plats protidiques</i>	17
4.2 <i>Découpe de la volaille</i>	17
4.3 <i>Commander du muscle entier non mélangé</i>	17
4.4 <i>Ratio de protéines supérieur aux lipides dans les produits panés</i>	18
5 Sécurité alimentaire et bien être animal.....	18
5.1 <i>Oeufs issus de l'ovosexage</i>	18
5.2 <i>Oeufs issus de poules élevées en plein air</i>	18
5.3 <i>Élevage en plein air des volailles de chair</i>	18
5.4 <i>Utilisation raisonnée des antibiotiques</i>	18
5.5 <i>Conditions d'élevage des poissons et nourriture</i>	18
5.5 <i>Test du lait aux antibiotiques au départ de la ferme</i>	19
5.6 <i>Volailles</i>	19

6 Environnement.....	19
6.1 Lutte contre le gaspillage alimentaire.....	20
6.2 Valorisation des produits transformés contenant de la viande « née, élevée, abattue dans un même pays ».....	20
6.3 Produits BOF (beurre, œuf, fromage).....	20
6.4 Respect de la saisonnalité des fruits et légumes.....	20
6.5 Fruits et légumes « moches ».....	20
6.6 Lait UHT.....	21
6.7 Recours aux protéines végétales.....	21

ANNEXES

Annexe 1 – Fiche technique lave plateaux
Annexe 2 – Plan de la zone de restauration

PARTIE 1 DEROULEMENT DES PRESTATIONS

1 Définition des prestations

1.1 Objet de la prestation

L'objet de la prestation concerne la fourniture de repas en liaison froide destinés à l'alimentation des retenus du CRA.

Le titulaire s'engage à s'adapter à toutes les situations exceptionnelles et à fournir des repas chauds complémentaires en cas de demande expresse du chef du CRA, notamment grâce au stock de repas longue durée.

Le titulaire doit pour cela assurer :

- l'effectivité des commandes et la réalisation de la prestation,
 - la fourniture et la préparation des plateaux des trois repas quotidiens (petit-déjeuner, déjeuner et dîner), ainsi que la dépose des plateaux sur les tables des réfectoires (y compris celui de la zone famille)
 - la mise en température des plats du déjeuner et du dîner,
 - la fourniture de paniers repas,
 - la fourniture de « kit couverts », gobelets, bols jetables,
 - la distribution des plateaux repas aux retenus,
 - la fourniture de repas bébé,
 - le stock de 60 repas de longue durée de conservation de composition équivalente aux plateaux repas « déjeuner et dîner » tel que définie par le paragraphe 3.1.4 du présent CCATP,
 - le stock de biberons et tétines jetables,
 - l'entretien et le nettoyage des locaux et du matériel mis à disposition du titulaire après chaque service,
 - un poste de désinfection spécifique au nettoyage des milieux alimentaires sera mis en place par le titulaire,
 - le nettoyage des plateaux s'effectuera à l'aide de la ou des machine(s) mise(s) à leur disposition. Le prestataire du marché doit fournir le produit adapté (fiche technique en annexe) et faire l'entretien courant et le nettoyage adéquat au quotidien sans lequel sa responsabilité pourrait être engagée si la machine venait à être endommagée.
- L'entretien technique sera effectué par le titulaire du marché multi-techniques. Chaque panne doit être signalée dans les plus brefs délais à l'Administration qui se chargera d'en informer le titulaire du marché multi-technique.
- l'entretien (nettoyage et désinfection) des containers destinés aux déchets alimentaires dès que besoin et à minima deux fois par an. La sortie des containers pour le ramassage des ordures et leur ré-intégration sont à la charge du titulaire.

Le titulaire s'engage à fournir tout le personnel nécessaire à l'exécution et au bon déroulement de la prestation.

1.2 Élaboration des repas

La confection des repas est réalisée par le prestataire, sur son propre site de production.

Le type de liaison retenue est la liaison froide avec remise en température dans les cuisines du CRA 2.

La prestation du petit déjeuner est réalisée sur place par le titulaire.

Pour des raisons pratiques, le prestataire prend toutes dispositions pour proscrire la viande de porc, ainsi que tout aliment qui en présenterait l'aspect ou l'appellation dans l'élaboration des menus.

L'Administration prend toutes dispositions pour faire connaître au prestataire le nombre de personnes présentant des allergies alimentaires, ainsi que le type d'allergie. Le prestataire propose des mets ou des menus de substitution adaptés aux catégories d'allergies les plus courantes.

Le prestataire n'est pas tenu responsable en cas de réaction allergique d'un retenu, sauf non respect des informations communiquées par l'Administration.

Des repas spécifiques sont élaborés, le cas échéant, sur demande du corps médical du centre, notamment des plats sans sel et sans gluten.

Le titulaire doit respecter les règles de l'équilibre alimentaire et tenir compte, dans l'élaboration des menus, des recommandations des normes établies par le GEMRCN - Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition – Version 2.0 du mois de juillet 2015.

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf.

1.3 Composition des menus

La composition des menus doit être communiquée au chef de centre ou son représentant un mois à l'avance pour validation.

Le prestataire peut procéder à un changement de menu si des impératifs techniques ou d'approvisionnement l'y contraignent. Il doit en informer l'Administration.

Les quantités livrées et servies aux retenus doivent correspondre aux règles diététiques pour les hommes et les femmes de type actif.

Au regard des origines géographiques diverses et des habitudes alimentaires des personnes retenues :

- sont à éviter les légumes comme les endives, les salsifis et les cardons,
- sont à favoriser les féculents comme le riz, la semoule, les pâtes et le blé.

Les repas du midi et du soir comprennent :

- un apport en vitamine C sous forme de crudités, légumes ou fruits,
- un apport en protéine sous forme de viande, poisson ou œuf,
- un apport en calcium sous forme de fromage ou de laitage,
- un apport énergétique sous forme de féculent ou de produit sucré,
- et au moins deux fois par semaine, un apport en fibres sous forme de légumes verts cuits ou fruits cuits.

1.4 Composition des plateaux repas

La vaisselle pour les repas (ex : bol ou gobelet, assiette, couverts...) est jetable en plastique recyclé ou compostable. Seul le plateau n'est pas jetable. La présence de métal (ex : canettes) ainsi que de sucres en morceau est prohibée.

Conformément aux préconisations de la loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite "loi EGALIM", la vaisselle en plastique est interdite.

Petit déjeuner

- boissons chaudes (thé, café, chocolat) servies à volonté,
- sachets individuels de sucre en poudre, en distribution libre,
- 1 boule individuelle de pain frais (supérieur ou égal 100 g),
- 1 portion individuelle de confiture et 2 beurres de 10 grammes,

- 1 serviette en papier,
- 1 petite cuillère, 1 couteau et 1 bol jetables,
- 1 bouteille d'eau de 50 cl.

Déjeuner et dîner

- 1 hors d'œuvre,
- 1 plat protéinique en barquette individuelle, avec un poids minimum de 120 grammes de protéines,
- 1 plat de légumes et/ou féculents en barquette individuelle (les plats garnis tels que viande et légumes sont proscrits), avec un poids minimum de 150 grammes pour les légumes et 200 grammes pour les féculents,
- 1 fromage individuel ou un laitage,
- 1 fruit,
- 1 dessert,
- 1 boule individuelle de pain frais (supérieur ou égal 100 g), et pain supplémentaire à disposition,
- café et thé à partir d'un ou plusieurs thermos collectif(s) mis à disposition par le titulaire,
- 1 gobelet jetable,
- 1 kit « couverts » (décrit dans l'article 2.7 du présent document),
- 1 bouteille d'eau de 50 cl.

En tant que de besoin, une collation pourra être distribuée aux retenus. Le chef de centre préviendra le titulaire au moins 48h à l'avance afin que ce dernier puisse mettre en place un stock suffisant.

La composition est la suivante :

- 1 boisson chaude,
- une collation sucrée (biscuits type chocos, madeleines, cake ou biscuits en sachets individuels)
- 1 goûter pour les enfants,
- 1 bouteille d'eau de 50 cl.

◆ **Remarques :**

Les condiments (sel, poivre, moutarde, harissa...) et le sucre, conditionnés en doses individuelles, sont mis à disposition des retenus.

Du pain supplémentaire, en boule supérieur ou égal 100 gr emballé, est distribué à la demande des retenus à tous les repas.

Le prestataire doit prendre en compte la mise à disposition **en plus** de celle prévue aux 3 repas **d'1 bouteille d'eau supplémentaire (50 cl) par jour et par retenu**. Un stock minimum de trois jours est présent en permanence au CRA 2.

Des desserts lactés supplémentaires sont à prévoir lors de la présence d'enfants au CRA 2. Le chef de centre ou son représentant avisera le prestataire.

D'une manière générale, les surplus de repas non distribués, à DLC du jour, le midi seront réchauffés et distribués en libre service lors de la prestation du dîner.

1.5 Composition des paniers repas

Le titulaire doit tenir à disposition des paniers repas (petit déjeuner, déjeuner et dîner) pour pallier aux imprévus liés à l'activité du CRA 2, en sus des repas longues conservation.

Le stock tampon de denrées (repas longue durée) constitué au CRA 2 doit être suffisant pour permettre au titulaire de répondre en temps réel aux demandes supplémentaires.

Il doit être conservé conformément aux normes en vigueur.

La proximité d'une unité de production de repas, proche de moins de 40 kms du centre de rétention de Lyon Saint Exupéry, est la garantie d'obtention de bons délais de réactivité et de la limitation d'un stock tampon trop important toujours très difficile à maîtriser.

Le volume du stock tampon est fixé à 60 repas et peut évoluer à la demande du chef de centre.

Petit déjeuner

- 1 boule individuelle de pain frais (supérieur ou égal 100 g),
- 2 beurres de 10 g,
- 1 portion individuelle de confiture,
- 1 portion individuelle de compote (80 g à 100 g),
- 1 dose de café soluble,
- 1 sachet de thé,
- 1 gobelet et 1 petite cuillère jetables,
- 1 bouteille d'eau de 50 cl.

Déjeuner et dîner

- 1 bouteille d'eau de 50 cl,
- 1 hors d'œuvre froid,
- 1 viande accompagnée d'une boîte de salade composée,
- 1 boule individuelle de pain frais (supérieur ou égal 100 g),
- 1 portion individuelle de fromage (20 à 30 g),
- 1 portion individuelle de compote (80 g à 100 g),
- 1 dose de sel,
- 1 dose de poivre,
- 1 dose de condiment,
- 1 kit « couverts » (décrit dans l'article 2.7 du présent document).

Le panier repas est ensaché par le titulaire.

Le nombre de ces paniers repas est communiqué la veille pour le lendemain. Leur distribution s'effectue au point fixé avec le chef de centre CRA 2.

1.7 Description du kit « couverts »

- 1 fourchette,
- 1 couteau,
- 1 petite cuillère,
- 1 serviette 30 cm x 30 cm minimum.

Les couverts doivent être en matière rigide recyclable, non pliables, non démontables et de préhension aisée.

1.8 Commande des repas

Le titulaire doit s'assurer, la veille **avant 18h**, auprès du chef de centre ou de son représentant, du nombre de repas et de paniers repas à préparer pour le lendemain. Le titulaire a l'obligation d'informer le représentant du chef de centre du nombre de repas aux DLC limitées pour une meilleure prise en compte des commandes et du gaspillage des repas.

Les dates limites de consommation (DLC) des repas livrés doivent être supérieures ou égales à **cinq (5) jours**.

Le chef de CRA 2 ou son représentant peut modifier les quantités de repas **1 heure** avant le service.

Afin de limiter le gaspillage alimentaire, les repas éventuellement commandés en trop devront rester conditionnés et ne pas être réchauffés, ils pourront être re-présentés sur un prochain service jusqu'à la date limite de consommation. Les repas chauffés non consommés par les retenus, devront être proposés au chef de centre ou ses adjoints par le titulaire.

1.9 Livraison des repas

Le prestataire assure la livraison des repas (plateau et panier) et des prestations en temps voulu au point de distribution fixé par le chef de centre (en tenant compte du temps de la remise en température et des horaires des services).

Le prestataire doit s'adapter aux spécificités techniques, tant au niveau du gabarit nécessaire des véhicules pour l'accès aux locaux, qu'à la spécificité des matériels en place.

La livraison des repas par le prestataire comprend l'approvisionnement du site de restauration jusqu'à la mise en place dans les armoires réfrigérées, situées dans les offices concernés.

Le prestataire doit utiliser un matériel de transport conforme aux normes applicables aux véhicules transportant des denrées périssables.

Les repas (petit déjeuner, déjeuner, dîner) sont livrés le jour de la prestation au plus tard à 07h00 du matin.

Tout retard est considéré comme une défaillance du prestataire entraînant l'application de pénalités prévues à l'article 9 du CCTAP.

Pour les week-ends, les denrées peuvent être apportées le vendredi, sous réserve des capacités de stockage suffisantes pour respecter la chaîne du froid.

Les déchets type palettes, cartons, emballages divers... devront être gérés par le titulaire voir récupérés par le livreur si possible le jour même, soit lors de la prochaine livraison. Ils ne doivent en aucun être à la charge de l'Administration.

1.10 Fonctionnement de la restauration

Le titulaire fournit chaque jour le petit déjeuner, le déjeuner, la collation et le dîner, du lundi au dimanche inclus pendant toute l'année (jours fériés et chômés compris).

La livraison du pain doit être faite avant 7h00 du matin et le reste des repas avant 10h00 pour permettre le réchauffage des repas.

Pour chaque repas deux services seront assurés comme suit :

- petit déjeuner de **07h45 à 9h30**
- repas du midi de **11h15 à 13h30**
- repas du soir de **18h15 à 20h10**
- *en cas de collation (BPU) : 15h50 à 16h45*

Les horaires pourront être modifiés par le chef de centre en fonction des contraintes de service.

◆ **Remarque :**

Lors de la présence de familles au centre, le titulaire doit prévoir de leur fournir les plateaux repas à température dans les 15 minutes précédant le début de chaque 1^{er} service, **dans leur zone dédiée.**

Le titulaire doit assurer la mise en place des plateaux sur les tables. À l'issue du repas, les agents du titulaire sont chargés de nettoyer les locaux et effets mis à disposition (les plateaux repas, la cuisine, la salle de restauration, les sanitaires...).

1.11 Périodes exceptionnelles

• **Fortes chaleurs :**

En cas de forte chaleur, le nombre de bouteilles supplémentaires prévu au paragraphe 3.1.4 sera porté à 2.

• **Ramadan :**

Durant cette période (1 mois), à la demande du chef de centre, le titulaire doit livrer les repas de la journée le soir dans les ailes de vie avant le coucher du soleil, mettre en place dans chaque aile de vie (salle détente réservée à la pratique du Ramadan), les micro-ondes, et bouilloires collectives (fournis par l'Administration) remplies pour que les retenus puisse se restaurer le soir après le coucher et le matin, avant le levée du soleil.

Le prestataire inclut dans les plateaux repas de chaque repas un supplément de dattes, de fruits secs et de lait.

• **Crise sanitaire :**

En cas de crise sanitaire, à la demande du chef de centre, le titulaire doit prévoir le matériel pour livrer les plateaux repas à température dans trois ailes de vie (au maximum 3 fois 22 retenus) et doit organiser leur récupération dans l'aile de vie, à l'heure indiquée par le chef de centre.

1.12 Transport et conditionnement

Le conditionnement des repas se fait sous forme de barquettes jetables thermo-scellées de norme « euro 1/4 » pour les plats et sous forme d'emballage individuel pour les autres éléments (y compris le pain).

Les légumes (ou les féculents) et la viande doivent se trouver dans des barquettes séparées.

Ces barquettes doivent comporter au moins les indications suivantes :

- la date de fabrication,
- la date limite de consommation,
- le numéro d'identification de la barquette,
- l'origine des produits et l'identification du fabricant (notamment pour la viande),
- le tableau de remise en température,
- le mode de remise en température (avec ou sans couvercle).

1.13 Adaptation du titulaire liée aux conditions particulières du site

Le titulaire s'engage à s'adapter à toutes les situations exceptionnelles et à fournir des repas chauds complémentaires en cas de demande expresse, notamment grâce au stock de repas longue durée.

2 Moyens mis à disposition du titulaire

2.1 Installations

Le CRA 2 met à la disposition du prestataire à titre précaire des locaux et matériels qui sont décrits ci-après :

Locaux		Surfaces	Equipements
Z o n e 1	salle de restauration nmr 1 E2 capacité d'accueil : 30 personnes	38,13 m ²	4 chaises et 1 table scellées au sol, 8 ensembles d'accueil (tables+ chaises) pour 30 personnes, 1 espace d'affichage en 6 langues, 1 téléviseur
	salle de restauration nmr 2 E3 capacité d'accueil : 22 personnes	30,89 m ²	4 chaises et 1 table scellées au sol, 6 ensembles d'accueil (tables + chaises) pour 30 personnes, 1 espace d'affichage en 6 langues, 1 téléviseur
	zone de remise en température G13	13,93 m ²	1 table de chef inox à dosseret, 1 four de mise en température
	office G14	22,17 m ²	bouilloire 10l, cafetière 28l/h, rayonnages à clayette 4 niveaux, 1 chariot à desservir, 1 chariot de service pour plateaux, lave plateaux
	local dressage des plateaux G12	12,66 m ²	2 tables de travail en inox, 1 armoire ahaute à porte coulissantes inox, 1 armoire de stérilisation, armoires suspendues à portes coulissantes en inox1 table de chef en inox à dosseret avec bac, 1 désinsectiseur
	locaux chambre froide nmr 1 G11	10,20 m ² 10,20 m ²	2 chambres froides, 1 armoire froide négative inox
	local épicerie sèche G10	9,02 m ²	rayonnages de stockage
	locaux vestiaire h/f G15-1 et G15-2	5,93 m ² 6,02 m ²	5 armoires/ local, 2 patères/local, 2 corbeilles /local
	local administratif G9	5,22 m ²	1 table de bureau, 1 caisson mobile, 1 fauteuil, 1 chaise, 1 armoire.
	local déchets G16	16,73 m2	Containers à ordure ménagères 2 roues 360 l
Z o n e 2	Local réfectoire prestataires G19	14,86 m ²	1 évier avec égouttoir, 1 meuble bas 2 portes, 1 réfrigérateur 400 l, 1 four micro-ondes, 1 table 10 personnes, 10 chaises, 1 téléviseur.

Il est demandé au titulaire de mettre en place tout le matériel complémentaire qu'il jugera nécessaire au bon déroulement de la prestation. Ce matériel devra être étiqueté au nom de la société. L'entretien, et le cas échéant, le remplacement de ce matériel est à sa charge.

2.2 Inventaire

Dix jours avant le début d'exécution de la prestation, le titulaire prend contact avec l'Administration afin d'établir un inventaire contradictoire des matériels et un état des lieux des locaux mis à sa disposition. Cet état est signé par les deux parties en présence, le titulaire et l'Administration.

Il précise leur implantation et leur état, appréciés sous ses différents aspects (état général, entretien, sécurité, fonctionnement de certaines installations particulières...).

Il indique ceux d'entre eux qui nécessitent une remise en état ou une mise en conformité ou un

complément d'équipement ainsi que les conditions de mise en œuvre et les modalités de prise en charge de ces opérations.

Le prestataire doit faire bon usage des installations, équipements et matériels et doit éviter toute obstruction ou dégradation des canalisations d'évacuation.

2.3 Stockage

Le prestataire achète en son nom propre et pour son compte.

Il stocke dans les locaux affectés par l'Administration pour le fonctionnement du service :

- les denrées, produits alimentaires et ingrédients nécessaires à la confection et au service des repas,
- les produits nécessaires au nettoyage qui lui incombe,
- les produits lessiviels nécessaires aux équipements de lavage mis à sa disposition,
- le linge de cuisine et de service du personnel du prestataire.

3 Nettoyage et entretien des locaux et des matériels – Traitement des déchets

3.1 Nettoyage et entretien

Le titulaire assure quotidiennement, entre 06h00 et 21h00, la prestation de nettoyage et d'entretien des locaux ainsi que tous les équipements et matériels mis à sa disposition :

- chambres froides, matériels, ustensiles, mobiliers et locaux utilisés pour la phase de préparation des repas et pour la phase de restauration des retenus,
- locaux et mobiliers du personnel du titulaire (lieu de stockage, vestiaires, sanitaires, etc).

Le titulaire est responsable du maintien en bon état des locaux et du matériel mis à sa disposition.

L'exécution des travaux de nettoyage et d'entretien courant ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène ou à l'exécution du service. Elle est faite en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité en vigueur.

L'utilisation de produits inadaptés à l'entretien des locaux et matériels est proscrite.

3.2 Traitement des déchets

Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires et déposés dans les conteneurs prévus à cet effet. À l'exception des palettes liées à la livraison des denrées alimentaires, ces dernières doivent être gérées par le titulaire : elles ne peuvent rester entreposées dans les couloirs en attendant leur enlèvement.

Le nettoyage, la sortie et la ré-intégration des containers pour le ramassage des ordures ménagères sont à la charge du titulaire.

Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation communautaire applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

4 Respect des règles de sécurité et d'hygiène

Le titulaire est soumis au respect de toutes les réglementations en vigueur dans son domaine d'activité.

Il ne pourra à aucun moment se prévaloir d'ignorance ou de tolérance à l'égard des règles ou des bonnes pratiques de son activité de restauration.

Le titulaire s'assure que les locaux et équipements mis à sa disposition sont conformes aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur et en particulier aux normes HACCP.

Le prestataire doit veiller à l'application de toute norme pouvant intervenir dans le domaine de sa spécialité

durant l'exécution de sa prestation.

Il assure l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les installations du CRA, à ses risques et périls sous réserve du bon fonctionnement de la chambre froide.

Le titulaire veille à ce que son personnel applique les règles d'hygiène corporel.

Le titulaire instruit son personnel travaillant dans les locaux affectés au service de restauration des précautions à prendre pour assurer sa propre sécurité et le cas échéant celle des autres personnes se trouvant dans l'établissement. À cet effet, les informations, enseignements et instructions leur sont donnés en ce qui concerne les conditions de circulation dans l'établissement, l'exécution de leur travail et les dispositions qu'ils doivent prendre en cas d'accident ou de sinistre.

L'Administration se réserve le droit, sans que le titulaire ne puisse réclamer d'indemnité, d'exiger à tout moment l'éviction de toute personne participant à l'exécution des prestations pour insubordination, incapacité ou défaut de probité.

5 Contrôles

5.1 Contrôles assurés par le titulaire

Le titulaire s'engage, dès sa prise de fonction, à entreprendre la mise en œuvre de tous les éléments de prévention appropriés visant à la maîtrise du risque sanitaire (démarche HACCP, Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise), et le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) obligatoire.

Le titulaire procède ou fait procéder à ses frais tout contrôle bactériologique et d'hygiène résultant des normes en vigueur.

Le titulaire du marché désigne, en accord avec le chef de centre ou son représentant, un laboratoire chargé de la surveillance bactériologique. La périodicité minimale du contrôle du plat principal est une fois par mois. La portion prélevée doit être équivalente à une portion normale. Le rapport d'analyse bactériologique doit être transmis au chef de CRA .

Le titulaire prend toutes les dispositions nécessaires au contrôle des aliments et s'engage à respecter les normes HACCP :

- conservation d'échantillons des plats proposés aux consommateurs,
- conservation des étiquettes de DLC pour tous les produits non consommés et n'ayant subi aucune transformation de la part du prestataire.

En outre, le titulaire doit :

- prendre toutes les dispositions permettant le suivi du contrôle des températures des locaux de stockage, des matériels dans le cadre des dispositions relatives à l'application de la méthode HACCP (un cahier indiquant les températures des chambres froides et des véhicules des fournisseurs ou du prestataire sera mis à jour quotidiennement),
- faciliter l'accès des locaux au représentant habilité du CRA afin qu'il puisse à tout moment contrôler l'état d'entretien ainsi que la propreté de tous les locaux y compris les lieux de stockage,
- effectuer tous les mois à sa charge, des prélèvements et analyses tests des aliments choisis parmi l'ensemble des prestations proposées aux clients.

Les offres des candidats expliciteront clairement la chaîne de contrôle mise en œuvre dans l'entreprise de façon générale et sur le site en particulier.

Les comptes-rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le titulaire que par les services compétents de l'État, sont systématiquement transmis au CRA dès qu'ils sont connus.

De plus, le titulaire met en place avec ses fournisseurs un système de « traçabilité » afin de connaître pour tous les aliments servis et notamment les produits carnés la provenance, la date, le fournisseur et tous les

autres éléments qu'il estimerait nécessaires afin de permettre, dans le cas d'une intoxication alimentaire, d'en déterminer l'origine.

L'Administration peut pour des raisons de santé publique interdire certains aliments de la composition des repas servis.

5.2 Contrôles assurés par le CRA

Le responsable de centre peut à tout moment, sans en référer préalablement au titulaire, procéder directement aux contrôles qu'il estime nécessaires, en vue de vérifier la conformité des prestations et de leurs modalités d'exécution avec les clauses du marché. Ces vérifications peuvent porter sur le respect de la qualité et de la quantité des denrées ainsi que sur l'état des locaux et du matériel mis à la disposition du titulaire ou faire appel à un organisme qualifié de son choix pour procéder à ces contrôles.

Tous les deux mois, un contrôle de la prestation est réalisé par le représentant du chef de centre. Ce contrôle peut être contradictoire avec la présence de l'agent polyvalent, responsable de la restauration sur le site. Une fiche de contrôle est rédigée par le représentant du chef de centre.

5.3 Échantillons témoins

Le prestataire est tenu, par ailleurs, de conserver au froid, dans les cuisines du CRA, un échantillon de chacun des plats préparés pendant **au moins cinq (5) jours** entre 0 et 3° après la dernière présentation au consommateur.

En cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons sont remis, pour être analysés, aux services officiels de contrôle.

Ces contrôles sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment l'Administration, ainsi que ceux auxquels procèdent les agents de l'État dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Les comptes-rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le prestataire que par les services compétents de l'État, sont systématiquement transmis à l'Administration dès qu'ils sont connus.

6 Vérification de l'exécution des prestations

Conformément aux dispositions des articles 27 à 28 du CCAG/FCS, l'Administration effectue des opérations de vérifications :

- **quantitative** (contrôle de la conformité entre la quantité livrée et la quantité indiquée sur le bon de commande),
- **qualitative** (contrôle de la conformité des fournitures livrées avec les spécifications du marché),
- **contrôle du poids** des barquettes et de la **composition** de ces dernières.

Le chef de centre ou son représentant pratique ponctuellement des tests sur la qualité globale des produits servis et fait part de ses remarques au prestataire.

L'Administration contrôle, également, ponctuellement le bon fonctionnement de la prestation dans son ensemble (quantité des portions servies, salubrité, organisation, attitude du personnel, hygiène des locaux et matériels employés...).

Le titulaire assure le suivi des prestations au moyen d'un registre ou d'un tableur sur lequel figurent :

- le nombre de petits déjeuners,
- le nombre de repas du midi et du soir distribués,
- les éventuelles observations sur le déroulement de la prestation.

Ce document doit être accessible de façon hebdomadaire par le chef de centre ou à son adjoint pour validation des prestations. S'il y a lieu, ce dernier y inscrit le montant des pénalités imputé au titulaire et les raisons. Ce document peut faire l'objet d'une transmission par mail.

Trimestriellement, le chef de centre ou son représentant organise une réunion sur la réalisation des prestations par le titulaire.

Le chef de centre peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans se référer préalablement au titulaire, notamment à la direction départementale de la protection des populations.

7 Modification des prestations

Le pouvoir adjudicateur peut, en cours d'exécution, apporter des modifications au contrat, conformément à l'article R 2194-1 du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique.

Toute modification du marché doit faire l'objet d'une décision modificative conclue entre les parties qui précisera la date de prise d'effet des nouvelles dispositions.

8 Cas de crise sanitaire

En cas de crise sanitaire, le titulaire s'engage conformément à son plan de continuité d'activité à assurer sa prestation de restauration. Le plan de continuité d'activité doit être fourni à l'Administration dans un délai de 1 mois à compter de la date de notification du marché.

Le titulaire devra se référer à la réglementation en vigueur relative à la gestion des crises sanitaires.

Par ailleurs, un protocole sanitaire devra être présenté au CRA et signé des deux parties, dans le mois suivant la notification du marché.

Le CRA se réserve le droit d'apporter des modifications, en fonction des besoins spécifiques du site. Le titulaire devra s'y conformer.

L'aménagement des locaux lié à la crise sanitaire sera pris en charge financièrement par le CRA.

PARTIE 2 CLAUSES LIÉES AUX DENRÉES ALIMENTAIRES

Dans le cadre de la politique publique en matière de restauration collective, l'Etat a engagé une stratégie d'achat responsable visant à promouvoir une alimentation durable, de qualité et accessible à tous.

Cette orientation s'inscrit dans les objectifs fixés par la loi EGALIM, qui impose notamment une part croissante de produits issus de l'agriculture biologique, de produits bénéficiant d'un label officiel de qualité ou encore de produits locaux dans les repas servis.

Ce cahier des charges s'inscrit dans cette démarche en définissant des exigences techniques, sanitaires et environnementales relatives à la fourniture des denrées alimentaires.

Tout manquement constaté dans l'application des clauses présentées pourra faire l'objet de pénalités précisées dans le CCAP.

1 Mise en oeuvre de la loi EGALIM

En application de l'article L. 2112-2 du code de la commande publique, de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, dite « Loi EGAlim », et de l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22 août 2021, dite loi « Climat et résilience », l'acheteur impose au présent accord-cadre, à la charge du Titulaire, une condition d'exécution de fourniture de :

- 100% des viandes (bœuf, ovin) durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 100% des produits de la mer et de rivières (poissons et crustacés) durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 100% des volailles (dinde ou poulet) durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 60% de fruits durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 60% de produits laitiers (Beurre Œuf Fromage) et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 60% de produits transformés durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 100% de lait issu de l'agriculture biologique ;
- 40% de légumes issus de l'agriculture biologique.

Sont entendus comme produits de qualité et durables et produits issus de l'agriculture biologique les catégories de produits listés à l'article L 230-5-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime ainsi que [sur le site du ministère de l'Agriculture](#).

Pour tous ces produits, il est entendu que c'est un pourcentage à atteindre sur la totalité en montant des commandes annuelles.

Le taux de produits durables et de qualité est calculé en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires par année civile, sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises, qui répondent à au moins une des catégories, rapportée à la valeur d'achats hors taxe de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques (20% à minima) est également calculée sur le total des achats hors taxe.

A titre d'exemple, pour 1 000 € HT d'achats de produits alimentaires, au moins 500 € HT doit correspondre à l'achat de produits durables et de qualité au sens de la loi EGAlim, complétée par la loi Climat et Résilience, et au sein de cette part minimale de 500€, les produits biologiques doivent représenter au moins 200 € HT.

Tous les produits des familles « viandes » et « poissons » achetés doivent correspondre à une catégorie de produits durables et de qualité au sens de la loi EGAlim.

En cas de rupture d'approvisionnement exceptionnelle, due à un événement extérieur à la volonté du Titulaire (épidémie aviaire ou porcine, aléa climatique...), il sera toléré un délai de latence de [à déterminer par l'acheteur] durant lequel le produit ciblé ne sera pas livré mais devra être remplacé par un produit de qualité égale ou supérieure.

L'accord-cadre peut être résilié aux torts exclusifs du titulaire, sans indemnités, pour manquement répété à l'obligation d'approvisionnement en produits alimentaires de qualité et durables prévues au présent CCAP, notamment en cas de retard ou d'imprécision dans la transmission des moyens de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits ciblés, en cas d'inexactitude des documents transmis ou de refus de produire les pièces justificatives prévues.

2 Traçabilité

2.1 Etiquetage de l'origine

En vertu du règlement CE n° 178/2002, le Titulaire est tenu de pouvoir identifier tous ses fournisseurs et doit conserver toutes les informations permettant de retracer le parcours des produits alimentaires à toutes les étapes (production, transformation, distribution).

Par ailleurs, le Titulaire doit rigoureusement tracer l'origine des produits suivants :

Viandes et volailles :

- Pour la viande bovine, le Titulaire doit préciser le lieu de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal (Règlement CE n° 1760/2000).
- Pour la volaille et l'agneau, le Titulaire doit préciser le lieu de l'élevage et de l'abattage (Règlement d'exécution CE n° 1337/2013).

-

Miel :

- Pour le miel, l'étiquetage doit indiquer clairement le ou les pays d'origine où il a été récolté. (Directive 2001/110/CE DU CONSEIL du 20 décembre 2001 relative au miel).

-

Fruits et légumes :

- Pour les fruits et légumes, l'origine géographique doit être précisée. (Règlement (CE) n°1580/2007 de la Commission du 21 décembre 2007 portant modalités d'application des règlements (CE) n°2200/96, (CE) n°2201/96 et (CE) n°1182/2007 du Conseil dans le secteur des fruits et légumes).

-

Poissons et produits de la mer et de rivières :

- La zone de pêche ou du pays d'élevage doit être indiquée.
- Pour les poissons d'aquaculture, le pays d'élevage correspond au pays dans lequel « le produit a atteint plus de la moitié de son poids final ou est resté plus de la moitié de la période d'élevage ».
- Pour les produits pêchés en eaux douces, la mention des eaux d'origine dans le pays de provenance doit être indiquée. Les « eaux » peuvent être entendues comme le nom d'un fleuve, d'un lac, d'un étang ou d'une zone de lacs ou d'étangs.
- Ces 3 points s'appliquent en vertu du Règlement (CE) n°1379/2013 du 11 décembre 2013.

-

Le Code de la consommation (articles L. 412-1 et suivants) prévoit des sanctions en cas de tromperie ou de manquement à l'obligation d'information. Le Titulaire, s'il ne respecte pas ses obligations ou commet des fraudes, s'expose à des pénalités prévues au CCAP ainsi qu'à des amendes et des poursuites judiciaires. Les contrôles sont effectués par la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes).

Volailles achetées fraîches en vrac:

En vertu du règlement d'exécution CE n° 1337/2013, il est exigé du Titulaire de suivre rigoureusement la traçabilité des volailles qu'il achète fraîches en vrac.

Pour ces volailles, il doit exiger de ses fournisseurs l'apposition :

- Du numéro de lot (également appelé numéro individuel d'identification) ;
- De l'estampille sanitaire : délivrée par la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation),
- Du registre d'élevage

Ces informations doivent figurer sur le contenant de la volaille livrée.

Tout au long de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés.

2.2 Données relatives à l'origine des produits

En vertu de l'annexe II de l'arrêté du 22 décembre 2022 relatifs aux données essentielles des marchés publics, le Titulaire fournit à l'acheteur un mois après la notification du marché, sous format électronique, dans un standard ouvert librement réutilisable et exploitable par un système de traitement automatisé, et dans le respect du secret des affaires et des droits de propriété intellectuelle détenus par des tiers, les données relatives à la part des produits issus de l'union européenne, dont la part de produits français, avec laquelle le marché sera exécuté. Le titulaire justifie les raisons qui l'amènent à ne pouvoir respecter totalement cette exigence.

3 Autres conditions d'exécution

3.1 Interdiction de la viande séparée mécaniquement

En vertu du règlement européen CE n°999/2001, il est interdit de fournir de la viande séparée mécaniquement.

Le Titulaire devra être en mesure d'établir qu'il a procédé aux contrôles idoines pour s'assurer du respect de cette obligation.

Tout au long de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés.

3.2 Renforcement de la vigilance sur les protéines animales transformées

En vertu de la réglementation dite « feed ban » (règlement (CE n°999/2001), il est strictement interdit de recourir aux farines animales (issues de cadavres d'animaux impropres à la consommation) pour nourrir les animaux.

Également, l'alimentation de ces viandes et volailles devra respecter le principe de non recyclage des protéines au sein de la même espèce (principe dit de « non cannibalisme »).

Toute fourniture de viandes, volailles ou poisson ne respectant pas cette réglementation vaudra résiliation du marché, aux frais et torts du Titulaire.

4 Qualité du produit

4.1 Recommandation pour les plats protidiques

Il est exigé du Titulaire une adaptation de la découpe et du calibrage du poulet en fonction des convives.

Dans le cadre du présent marché, le profil des convives est plutôt de type masculin, entre 20 et 40 ans, il conviendra cependant d'adapter le calibrage en fonction des convives.

Les découpes et calibrages attendus doivent répondre aux recommandations du GEMRCN (groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition) et aux préconisations de l'ANSES (agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail).

Des contrôles seront effectués inopinément par l'acheteur sur toute la durée du marché, pour s'assurer de la bonne découpe et du bon calibre livré ou utilisé par le Titulaire.

4.2 Découpe de la volaille

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que les volailles en morceaux soient déjointées. Les volailles dont les os sont sciés sont exclues. Ceci permet de préserver la qualité de la chair et éviter tout risque de présence de sciure d'os.

4.3 Commander du muscle entier non mélangé

Pour tous les produits transformés livrés contenant de la volaille (exemple : nuggets de poulet), il est exigé du muscle entier non mélangé ou « 100% filet ».

La composition du produit devra être clairement précisée sur l'étiquette apposée sur le contenant. La mention « muscle anatomique » ou « muscle entier non mélangé » ou « 100% filet » devra être clairement visible.

4.4 Ratio de protéines supérieur aux lipides dans les produits panés

Pour tous les produits panés, qu'ils soient constitués d'une protéine animale ou végétale, il est exigé que le taux de lipides soit inférieur au taux de protéines, ceci afin de garantir un produit transformé sans excès de matières grasses et d'une meilleure qualité nutritionnelle.

Les valeurs nutritionnelles du produit devront être inscrites sur l'emballage.

5 Sécurité alimentaire et bien être animal

5.1 Oeufs issus de l'ovosexage

Dans le cadre de ce marché, conformément au Décret n° 2022-137 du 5 février 2022, il est exigé des œufs issus d'élevage pratiquant l'ovosexage, c'est-à-dire la détermination du sexe du poussin dans l'œuf.

La pratique de l'ovosexage est obligatoire sur les poules pondeuses brunes.

Ainsi, toute livraison ou utilisation d'œuf ne respectant pas cette obligation sera refusée et assortie d'une pénalité.

5.2 Oeufs issus de poules élevées en plein air

Dans le cadre de ce marché, il est exigé des œufs de poules au moins élevées en plein air. Il est également accepté des œufs de poules « Label Rouge ou équivalent » ainsi que des œufs bios.

Conformément au point 2 de l'annexe de la directive n° 2002/4/CE, les œufs sont marqués d'un code désignant le numéro distinctif du producteur et permettant d'identifier le mode d'élevage.

- Le code du producteur, inscrit sur la coquille de l'œuf, se compose de chiffres et de lettres.
Exemple : 1 FR XAZ 01.
- le 1er chiffre indique le mode d'élevage : 0 : Bio / 1 : Plein air / 2 : Au sol / 3 : En cage
- les deux lettres qui suivent indiquent le pays de l'Union européenne où se situe l'élevage
- les trois lettres qui suivent le code pays désignent le site d'élevage
- en France, les deux derniers chiffres indiquent le numéro du bâtiment où se trouve la poule.
-

Ainsi, toute livraison ou utilisation d'œuf dont le 1er chiffre indique « 2 » ou « 3 » sera refusée et assortie d'une pénalité.

5.3 Elevage en plein air des volailles de chair

Dans le cadre de ce marché, il est exigé des volailles de chair (poulet ou dinde) des catégories suivantes :

- plein air
- élevées en liberté

Les volailles élevées en cage ou au sol sont proscrites, y compris dans les produits transformés.

La catégorie d'élevage de la volaille devra être clairement identifiée sur l'emballage.

5.4 Utilisation raisonnée des antibiotiques

En vertu des règlements européens n° 1831/2003 et n°2019/6, le Titulaire du marché veillera au recours raisonné des antibiotiques par l'éleveur.

Toute utilisation d'antibiotique à des visées de croissance de l'animal est proscrite.

5.5 Conditions d'élevage des poissons et nourriture

Dans le cadre de ce marché, et concernant l'approvisionnement de poissons d'élevage (d'eau douce et

d'eau de mer), il est exigé que les poissons aient bénéficié de conditions d'élevage respectueuses de leur bien-être.

Les bonnes pratiques d'élevage sont indispensables au bien-être de l'animal : qualité de l'eau, qualité des installations, alimentation, soins quotidiens, absence de surpopulation des bassins, mode de transport conditions de transformation...

Les poissons d'élevage fournis devront être issus d'élevage respectant des standards de qualité sur ces points (élevages devant répondre à une certification de durabilité, à une charte qualité ou à un référentiel, Une attention particulière est demandée sur la nourriture des poissons, afin de tendre vers une absence totale d'OGM.

Idéalement, un approvisionnement exclusif en poissons sauvages est visé. Et pour les poissons d'élevage, l'absence d'OGM dans la nourriture devra être privilégiée.

5.5 Test du lait aux antibiotiques au départ de la ferme

Dans le cadre de ce marché, tout lait fourni devra avoir fait l'objet d'un test aux antibiotiques au départ de la ferme (et non en usine de traitement). Cette condition d'exécution s'inscrit dans une mesure de sécurité alimentaire et permet d'éviter le gaspillage alimentaire.

À tout moment de l'exécution du marché, l'acheteur pourra exiger les moyens de preuve relatifs à la réalisation de ces tests au départ de la ferme.

5.6 Volailles

Dans le cadre de ce marché, il est visé une livraison des volailles dans un délai de 4 jours ouvrés maximum après l'abattage, ceci afin de garantir une fraîcheur de l'aliment et de maximiser la sécurité alimentaire.

Le titulaire est tenu de respecter, tout au long de l'exécution du marché, le délai qu'il s'est engagé à respecter dans son offre, concernant le nombre maximum de jours ouvrés séparant l'abattage de la livraison.

Il est à noter que les livraisons intervenant plus de 6 jours ouvrés après l'abattage sont à proscrire.

Le Titulaire devra s'assurer que soit apposé sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison la date d'abattage de l'animal.

L'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés à tout moment de l'exécution du marché.

Pour les poissons :

Dans le cadre de ce marché, il est visé une livraison des poissons dans un délai de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage, ceci afin de garantir une fraîcheur de l'aliment et de maximiser la sécurité alimentaire.

Le non-respect de ce délai entraîne l'application d'une pénalité, détaillé au CCAP

Il est à noter que les livraisons intervenant plus de 6 jours ouvrés après la débarque sont proscrites.

L'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés à tout moment de l'exécution du marché.

6 Environnement

Afin de concourir à l'atteinte des obligations d'EGalim et de répondre aux enjeux environnementaux, l'acheteur souhaite valoriser les offres respectant le circuit court, c'est-à-dire ayant maximum un intermédiaire entre le metteur en marché et l'acheteur de restauration collective (cuisine sur site ou cuisine centrale). L'engagement pris par le Titulaire dans son offre constitue un engagement contractuel.

Toutefois, un seuil de tolérance est accepté, dès lors qu'un aléa ne relevant pas de la responsabilité du titulaire survient (exemple : catastrophe climatique). Ainsi, pendant un laps de temps court, il est accepté que le Titulaire recourt à un nombre d'intermédiaires supérieurs à ce qui était proposé dans son offre. Des mesures correctives permettant de revenir à l'engagement initial doivent être proposées par le Titulaire dans un délai maximum de 3 mois.

6.1 Lutte contre le gaspillage alimentaire

Conformément à la Loi EGalim, les dispositions suivantes sont obligatoires et le Titulaire devra s'y conformer :

- Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à partir d'un diagnostic établi par le Titulaire au démarrage du marché ;
- Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables.

Par ailleurs, tout au long de l'exécution du marché, il est attendu du Titulaire un plan de progrès pour tendre vers une réduction constante du gaspillage alimentaire.

6.2 Valorisation des produits transformés contenant de la viande « née, élevée, abattue dans un même pays »

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que toutes les viandes (volaille, bœuf et ovin) soient nées, élevées et abattues dans un même pays.

Cette exigence vaut pour les produits frais.

Le Titulaire devra s'assurer de l'apposition de cette mention sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture.

Le recours à une viande dont les pays de naissance, élevage et abattage sont différents vaudra l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

À tout moment de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés.

6.3 Produits BOF (beurre, œuf, fromage)

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que les BOF (beurre, œufs, fromages) soient fabriqués et conditionnés dans un même pays.

Le Titulaire devra s'assurer de l'apposition de cette information sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture.

À tout moment de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés.

6.4 Respect de la saisonnalité des fruits et légumes

En vertu de la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, il est exigé du Titulaire de respecter la saisonnalité des fruits et légumes.

Titulaire est tenu, tout au long de l'exécution du marché, de respecter le calendrier de saisonnalité figurant dans son offre, assorti des quantités et origine des produits en vertu du Règlement (CE) n°1580/2007 de la Commission du 21 décembre 2007 portant modalités d'application des règlements (CE) n°2200/96, (CE) n°2201/96 et (CE) n°1182/2007 du Conseil dans le secteur des fruits et légumes et des données essentielles des marchés publics.

Il est entendu que la livraison des fruits et légumes exotiques est à caler sur les saisons des départements, régions, collectivités ou pays d'origine.

Cette exigence s'applique aux produits frais. Les produits surgelés, en boîtes ou appertisés ne sont pas concernés.

6.5 Fruits et légumes « moches »

Le Titulaire est encouragé à fournir / recourir à des fruits et légumes hors normes et hors calibres, ceci afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Il est entendu que le Titulaire n'a pas à fournir 100% de ces produits qualifiés d'hors normes ou hors calibres. Il devra obligatoirement déclarer la part (en volume et en montant) que représentent ces produits parmi la totalité des fruits, légumes et œufs utilisés.

A noter : si ces fruits et légumes hors normes et hors calibres sont issus de l'agriculture biologique, le Titulaire les déclare au titre d'EGalim.

Également, dans le cas où des produits transformés sont attendus par l'acheteur, le Titulaire est invité à en proposer des hors-normes et hors-calibres.

6.6 Lait UHT

Dans le cadre de ce marché, il est obligatoire de fournir du lait UHT (et non pasteurisé), ceci en raison de sa plus longue conservation et de l'absence de risque de rupture de chaîne du froid.

Toute livraison ou utilisation de lait pasteurisé ou de lait cru ou frais vaudra rejet de la livraison

6.7 Recours aux protéines végétales

Le Titulaire propose au minimum 40% de protéines végétales, en produits bruts ou transformés dans son offre quotidienne.

Les protéines végétales à destination de la consommation humaine se trouvent dans 3 familles de produits :

- Dans les céréales : blé, riz, maïs, orge, mils (y compris le sorgho), avoine et seigle et « pseudo-céréales » : quinoa et sarrasin. On y trouve environ 10 à 15 % de protéines.
- Dans les légumes secs dits « légumineuses » : haricots secs (haricots rouges, haricots de Lima), les fèves, pois chiche, pois cassé, lentilles, lupin. On y trouve en moyenne 20% de protéines.
- Dans les graines oléagineuses : fruits à coques, soja (oléo protéagineux), sésame, colza, tournesol, lin... On y trouve jusqu'à 40% de protéines.

Cette liste est non exhaustive et pourrait être amenée à évoluer selon les nouvelles productions qui seront faites et les futures innovations agroalimentaires.

L'absence de proposition d'alternative vaudra pénalité, détaillée au CCAP.