

**Prestations de traiteur au profit du personnel militaire de
l'Elément Air Rattaché (EAR) de Doullens rattaché au
groupement de soutien commissariat (GSC) de Creil.**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Numéro de consultation : **DAF_2025_000873**

Procédure de passation : **Appel d'offres ouvert**

Article 1 -	DEFINITION GENERALE DES PRESTATIONS	3
1.1	Objet du marché	3
1.2	Spécifications réglementaires	3
1.3	Sécurité	4
1.4	Volumétrie.....	4
Article 2 -	SPECIFICATIONS GENERALES.....	4
2.1	Moyens mis à la disposition du titulaire	4
2.2	Recommandations générales	4
Article 3 -	PRODUCTION ALIMENTAIRE.....	6
3.1	Les menus	6
3.2	Elaboration et communication des menus	6
3.3	Commandes des repas.....	7
Article 4 -	EMBALLAGE – TRANSPORT - LIVRAISON	7
4.1	Emballage et conditionnement	7
4.2	Transport	7
4.3	Livraisons des repas.....	7

Le présent CCTP comporte les annexes suivantes :

- ANNEXE N°1 : Matériels de restauration collective mis à disposition par l'administration
- ANNEXE N°2 : Extrait de la Politique Alimentaire InterArmées (PAIA)
- ANNEXE N°3 : Produits éligibles au calcul des 50% d'alimentation de qualité et durables
- ANNEXE N°4 : Critères microbiologiques applicables pour les autocontrôles
- ANNEXE N°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.
- ANNEXE N°6 : GEM-RCN, PAIA et GUIDE.

Article 1 - DEFINITION GENERALE DES PRESTATIONS

1.1 **Objet du marché**

Le marché a pour objet des prestations de traiteur au profit du personnel militaire de l'Elément Air Rattaché (EAR) de Doullens rattaché au groupement de soutien commissariat (GSC) de Creil.

Ces prestations portent sur la fourniture, la confection, la livraison et la distribution de repas en liaison chaude et/ou froide.

Les quantités doivent permettre de satisfaire les besoins caloriques, tout en assurant qualité, diversité et équilibre des menus conformément à l'annexe n°2 du présent CCTP « Extrait de la politique alimentaire inter armées » relative à la politique alimentaire interarmées (PAIA), typologie « adulte ».

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 ;
- Article R.112-10 et suivants du code de la consommation ;
- 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 des Armées ;
- 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, téléchargeable à l'adresse suivante : https://economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf.
- Guide GECCO 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.

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

1.4 Volumétrie

Les repas sont servis les midis uniquement, du lundi au vendredi.

Le nombre de repas estimatif servis par jour est compris entre 10 et 14.

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 et des anciens combattants. 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 le 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 survenance tout dysfonctionnement ou toute panne des moyens mis à leur disposition au chef du GSC.

Une liste du matériel de restauration collective mis à disposition par le MINARM est annexée au présent CCTP (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 (programme 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 ou équivalent 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 (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 EGAlim, 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 (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.

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 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 et des anciens combattants, 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 présenté en annexe 4 au présent CCTP.

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 et des anciens

combattants 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).

Le titulaire devra fournir au bénéficiaire 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 6 composants (pain compris). Les ingrédients et condiments nécessaires à l'accompagnement des repas seront livrés en quantité suffisante.

3.1.1 Composition des menus

Le menu sera composé au minimum :

- d'une entrée (type charcuterie, crudités...) ;
- d'un plat principal et accompagnement chaud ;
- d'un fromage (portion ou à la coupe individuelle) ;
- d'un pain ;
- d'un dessert (appertisé ou frais en portion individuelle) ;
- d'une boisson.

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 du bénéficiaire, 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 mensuels devront être transmis par tout moyen permettant d'en accuser date certaine, au début de chaque mois afin que le bénéficiaire puisse en assurer la diffusion.

Ils seront transmis par le titulaire au chef BR2HL ainsi qu'au chef du site de l'EAR de Doullens. En l'absence d'objection du chef BR2HL ou son représentant sous quarante-huit (48) heures à compter de la date de réception des menus, 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 le chef BR2HL ainsi que le chef du site de l'EAR de Doullens.

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 mensuelles et types de repas à livrer seront communiqués au titulaire, par le chef du BR2HL ou son représentant, par l'émission de bons de commandes prévisionnels le quinze (15) du mois précédent par mail.

Des corrections de quantité pourront être effectuées dans une fourchette de plus ou moins 10% 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) h 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 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 et des anciens combattants 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

Les repas seront livrés obligatoirement à la Villa DOUMER, 4 chemin de la fosse aux lapins à DOULLENS (80600) sur une amplitude horaire permettant la fluidité de service fixée entre 11h00 et 11h30 pour le déjeuner du lundi au vendredi midi.

Les températures de livraison des denrées devront respecter les règles de sécurité des aliments en vigueur (température supérieure ou égale à +63°C pour les denrées en liaison chaude et comprise entre 0 et +3°C pour les denrées en liaison froide).

Les plats devront être fermés hermétiquement pendant toute la durée du transport de manière à éviter les contaminations.

Les plats individuels chauds seront livrés dans un caisson isotherme et seront entreposés sur place dans une armoire chaude mobile pour assurer la température des plats.

Les plats individuels froids (hors plat principal) seront entreposés dans un distributeur de plateau fourni par le bénéficiaire.

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

Sous peine d'être refusées les livraisons 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 CCTP pourront être refusés par le chef BR2HL ou le chef du site de l'EAR de Doullens.

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 pourra être fait application des pénalités prévues à l'article 9.10 du CCAP.
