



**MINISTÈRE
DES ARMÉES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Service du commissariat des armées
Plate-forme commissariat Sud
Division achats publics**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)

DAF n° 2025_001851

OBJET: Prestations de livraison de repas de qualité « traiteur » et location de matériel de restauration collective au profit du site de restauration Solenzara, de la base aérienne 126, relevant du groupement de soutien commissariat (GSC) de Ventiseri.

Table des matières

Article 1	3
OBJET DE L'ACCORD-CADRE – NORMES ET REFERENCES.....	3
1.1Objet de l'accord-cadre	3
1.2 Normes et références.....	3
Article 2.....	4
DESCRIPTION DES PRESTATIONS	4
2.1 Denrées et approvisionnements	5
2.1.1 Spécifications.....	5
2.2 Menus.....	8
2.3 Conditionnement et livraison des repas.....	8
2.4 Location du matériel de restauration collective.....	9
Article 3.....	10
MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS.....	10
3.1 Agrément sanitaire	10
3.2 Livraison.....	10
3.3 Consignes sanitaires	10
Article 4.....	11
CONTROLE DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS.....	11
4.1 Contrôle permanent exercé directement par le bénéficiaire des prestations.....	11
4.2 Contrôle exercé par les administrations de contrôle spécialisées	11
4.3 Contrôle exercé sur les fournisseurs du titulaire	11
4.4 Contrôle de la satisfaction des clients	11
4.5 Contrôle microbiologiques et chimiques.....	11

GLOSSAIRE :

CCTP	: Cahier des Clauses Techniques Particulières
MRC	: Matériel de restauration collective
CCAP	: Cahier des Clauses Administratives Particulières
GSC	: Groupement soutien commissariat
CCP	: Code de la commande publique
RHL	: Restauration Hébergement Loisir
PFC SUD	: Plateforme Commissariat Sud

Article 1 OBJET DE L'ACCORD-CADRE – NORMES ET REFERENCES

1.1 Objet de l'accord-cadre

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) a pour but de définir les modalités techniques d'exécution des prestations de l'accord-cadre ayant pour objet : Prestations de livraison de repas de qualité « traiteur » et location de matériel de restauration collective au profit du site de restauration Solenzara, de la base aérienne 126, relevant du groupement de soutien commissariat (GSC) de Ventiseri.

Le marché s'exécute dans le cadre de travaux de rénovation du centre de restauration de Solenzara programmés jusqu'au 31/07/2026.

Le titulaire est soumis à une obligation de résultat, conformément à l'article 17.7.4 du CCAP.

1.2 Normes et références

Conformément à l'article R 2111-8 du Code de la Commande Publique (CCP), les spécifications techniques sont formulées :

- soit par référence à des normes ou à d'autres documents équivalents ;
- soit en termes de performances ou d'exigences fonctionnelles ;
- soit par une combinaison des deux.

Conformément aux articles 17.8 et 17.9 du CCAP, le titulaire a un devoir de conseil et des responsabilités à l'égard du cahier des charges, à ce titre, il est tenu d'observer, outre les spécifications du CCTP, les prescriptions légales ou réglementaires en vigueur, telles que la normalisation, le code du travail et le code des marchés publics.

Le titulaire a obligation de prendre en compte toutes nouvelles normes, qui apparaîtraient au cours de l'exécution du contrat, à la place de celles citées au contrat et toutes autres normes que celles citées au contrat, et qui présenteraient un intérêt vis à vis des prestations contractuelles.

Le titulaire doit informer et faire bénéficier l'administration sur toute nouveauté ou évolution des normes ou de la réglementation relative aux fournitures et prestations en précisant les références des textes et leur origine dont le titulaire adressera une copie par courrier à l'administration.

Le titulaire s'engage à ce que son personnel respecte l'ensemble des directives réglementaires fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social : (la liste ci-dessous n'est pas exhaustive).

- Le règlement CE n° 852/2004 et 853/2004 du Parlement européen du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Le règlement CE n° 1516/2007 de la commission européenne du 19/12/2007 relatif aux exigences types applicables au contrôle d'étanchéité pour les équipements de réfrigération contenant certains gaz à effet de serre fluorés ;
- Le règlement CE n° 178/2002 du parlement européen du 28 janvier 2002 relatif aux prescriptions générales de la législation alimentaire pour la sécurité des aliments et des denrées alimentaires ;
- Le règlement CE n° 2023/2026 de la commission européenne du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;

- Le règlement UE n° 10/2011 de la commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;
- L'arrêté du 21/12/2009 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, sans préjudice de l'application des dispositions des règlements (CE) n° 999/2001 du 22 mai 2001 et n° 37/2005 du 12 janvier 2005 ;
- L'arrêté du 8 octobre 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 ;
- Loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) du 10/02/2020 ;
- Loi EGALIM ou loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire (EGALIM 1 01/11/2018, EGALIM 2 18/10/2021, EGALIM 3 03/2023) ;
- Guide GECO du 6 juillet 2017 relatif aux Bio déchets ;
- Recommandation nutrition- groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition Guide GEM-RCN – Version 2.0- juillet 2025 ;
- le règlement N°882/2004 relatif aux contrôles effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires ;
- Le règlement (CE) n°2073/2005 définissant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, imposant aux opérateurs du secteur alimentaire de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS) pour garantir la sécurité alimentaire ;
- PAIA : plan alimentaire inter armées ;
- Recommandations gouvernementales relatives au développement durable (Grenelle de l'environnement) ;
- Directives ministérielles concernant les produits issus de l'agriculture biologique ;
- Spécifications confessionnelles réclamées par les aumôniers en chef du culte ;
- Préconisations du Plan National Nutrition et Santé (PNNS 4 2019-2023) en vigueur.

Pour répondre aux obligations de résultat en matière de sécurité sanitaire des aliments, la réglementation encourage le recours aux guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP élaborés à l'initiative des professionnels et validés par les pouvoirs publics.

- Guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes (DGAL Food défense).

Le titulaire s'engage à participer à la mobilisation des professionnels de l'alimentation contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes, notamment dans le cadre de l'approvisionnement des denrées. Il utilise le guide officiel DGAL Food défense de janvier 2014 (disponible sous : [guide-2014_140214_V2_cle03f4ef.pdf](#)) destiné à sensibiliser son personnel et ses fournisseurs afin de définir les mesures préventives les plus pertinentes contre les actions malveillantes, criminelles ou terroristes.

Mesures particulières : Instruction générale interministérielle n° 1300 sur la protection du secret de la Défense Nationale approuvée par arrêté du 13 novembre 2020.

Le titulaire doit 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).

Article 2 DESCRIPTION DES PRESTATIONS

La livraison des repas débute le 22/06/2026, à ce titre et conformément aux dispositions de l'article 7.1 du CCAP et à l'article 2.3 du présent CCTP, le 1^{er} bon de commande sera notifié au titulaire au plus tard le 15 juin 2026.

Pour mémoire, les livraisons de repas s'exécuteront sur la période du 22/06 au 31/07/2026 (40 jours).

Les matériels sont livrés et installés au plus tard le 20/06/2026, à ce titre et conformément aux dispositions de l'article 7.1 du CCAP, le bon de commande sera notifié au titulaire au plus tard le 13/06/2026. La période de location des matériels est estimée à 1 mois.

Nombre de repas:

- Déjeuners
 - o Du lundi au jeudi : 10 800 déjeuners soit une moyenne de 450 repas par jours.
 - o Du vendredi au dimanche : 1 440 déjeuners soit une moyenne de 90 repas par jours.
- Dîners
 - o Du lundi au dimanche : 3 438 dîners soit une moyenne de 86 repas par jours.

Matériels de restauration collective (durée de location d'1 mois) :

- o 5 fours de remise en température.
- o 2 armoires froides.

Ces quantités estimatives sont reprises à l'annexe financière.

2.1 Denrées et approvisionnements

Conformément aux dispositions de l'article 4 du présent CCTP, le bénéficiaire se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés et d'utiliser tous les moyens de détection qu'il jugera utiles, portant sur la qualité des approvisionnements, la quantité, la variété et les conditions de stockage.

Si les réglementations en vigueur ne sont pas respectées, des actions correctives devront être menées par le titulaire et des pénalités seront appliquées conformément aux dispositions de l'article 8.1 du C.C.A.P.

L'application de pénalités et/ou de réfections ne dispense pas le titulaire de mettre en œuvre, sans délai, toutes les mesures correctives nécessaires afin de rétablir un niveau sanitaire acceptable.

Ces mesures seront obligatoirement formalisées en cas de non-conformité sanitaire, par le titulaire, sur un document listant toutes les mesures correctives mises en place afin que les prestations redeviennent réglementaires. Ce document sera mis dans un classeur prévu à cet effet, et remis au gérant du centre de restauration.

A titre d'exemple, en cas d'une non-conformité, le titulaire remplira ce document en indiquant les actions entreprises (formation du personnel, nouvelle méthode de vérification du stockage, détection, suppression et remplacement des objets défectueux ou dangereux...) afin de pallier la non-conformité et limiter sa récurrence.

2.2.1 Spécifications

➤ Spécifications nutritionnelles, organoleptiques et gastronomiques.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions particulières et générales de la réglementation concernant les denrées alimentaires (cf. art. 1.2 du présent CCTP).

Les objectifs nutritionnels sont de diminuer principalement les apports de sucre, de sel et de lipides et d'augmenter ceux de fibres, de vitamines, de fer et de calcium, dans le cadre d'une politique de lutte contre l'obésité.

Offre de qualité et visuellement attractive : prévoir des menus « réchauffables » sans altération de la qualité organoleptique.

L'apport nutritionnel journalier ainsi que le grammage des denrées devra correspondre aux besoins nutritionnels d'un personnel actif correspondant au disposition du GEM-RCN et du PAIA (annexe H du CCAP) ou toute nouvelle disposition applicable.

➤ Qualité des denrées :

Le titulaire met en place un système d'étiquetage des plats afin de garantir leur traçabilité (ces pratiques peuvent être soumises où déroger à agrément selon les modalités de l'arrêté ministériel modifié du 08/06/2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou contenant des produits d'origine animale).

Le titulaire utilise le panel de denrées qu'offre l'industrie agroalimentaire en respectant au minimum les critères de qualité suivants :

Exigences qualitatives minimales pour les fruits et légumes :

- Intacts ;
- Sains ;
- Propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles ; pratiquement exempts de parasites, d'altérations de la pulpe dues à des parasites ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts de toute odeur ou saveur étrangères ;
- Dans un état leur permettant de supporter le transport et la manutention et d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination ;
- Être suffisamment développés mais pas excessivement ;
- Présenter une maturité suffisance et ne pas être trop murs.

Le titulaire veille :

- Au respect des dates limites de consommation (DLC) et des dates de durabilité minimale (DDM) des denrées utilisées. Il indique systématiquement une durée limite de consommation sur chaque denrée produite,
- Au respect des températures de garde imposées par la réglementation ou prescrites par le fabricant et figurant sur l'étiquetage des denrées utilisées,
- À limiter l'utilisation d'huile de palme afin de lutter contre la déforestation,
- Pour les sources de protéines végétales sont préférées les légumineuses, tofu, tempeh, afin de répondre aux régimes végétarien et vegan,
- Les partenariats avec les producteurs locaux sont recommandés.

Chaque menu doit être composé d'un minimum de denrées :

- Originaires du pays ou de préférence de la région de la mise en consommation et correspondre aux saisons ;
Ou
- Labélisé de préférence des labels rouge, AOP, AOC, IGP, etc
Ou
- Issues de la pêche durable ;
Ou
- Issues de l'agriculture biologique ;
Ou
- Les fruits et légumes frais privilégiés en circuit court.

➤ Préparation des aliments :

Le titulaire est lié par une obligation de résultat (cf. art. 17.7.4 du CCAP).

Les préparations doivent être soignées, variées et appétissantes.

Les menus à jour fixe sont proscrits.

Les mets doivent être agréables au goût, leur qualité et leur présentation doivent être du niveau « traiteur ».

Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes.

Les assaisonnements doivent être simples. Les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés sont donc à éviter.

Les sauces accompagnant les plats seront conservées séparément.

Les jus et sauces accompagnant les viandes et les légumes font l'objet d'un soin particulier de la part du titulaire.

Le bénéficiaire des prestations est attentif à leur taux de matière grasse et aux adjuvants (épaississants, émulsifiants ...) ainsi qu'à la diminution progressive des apports sodés et sucrés.

Les fiches techniques des produits utilisés sont fournies par le titulaire à la demande expresse du bénéficiaire des prestations sous 48h ouvrables sous peine d'application d'une pénalité prévue à l'article 9.1.2 du CCAP.

Les fiches allergènes et origine des viandes obligatoires sont à fournir à la livraison sous peine d'application d'une pénalité prévue à l'article 9.1.2 du CCAP.

- Spécifications de salubrité : cas des OGM et des produits pouvant comporter des allergènes majeurs.

Le titulaire doit respecter les dispositions des textes en vigueur. Il s'engage à toujours suivre et appliquer la législation en vigueur et à adapter en permanence ses méthodes d'approvisionnement.

Le titulaire doit avoir sécurisé la démarche de traçabilité de ses produits. Il fournit, sur demande, la preuve de son action et des solutions adaptées. La traçabilité doit inclure les allergènes à déclaration obligatoire, ainsi que l'origine des viandes.

Le titulaire ne met pas en fabrication des produits dont l'étiquetage précise qu'ils contiennent des organismes génétiquement modifiés (OGM). Si dans certains cas rares, l'utilisation de ceux-ci est inévitable, le titulaire doit en informer le bénéficiaire des prestations au moment de la présentation des menus. Le titulaire s'engage également à informer le bénéficiaire sur la provenance des viandes.

- Présentation des plats :

Les plats doivent être appétissants. L'adjonction dans bon nombre de plats d'une garniture très simple, par exemple d'une persillade, d'un lit de cresson ou de salade pour certains hors d'œuvre ou certaines viandes, de produits naturels colorés (verdure, tomate, jaune d'œuf, safran ...) donne un effet « décoratif » (sans prolonger de façon notable la durée de préparation).

- Température des plats :

Les plats sont livrés en liaison froide.

Le maintien en température des denrées entre 0 et + 3°C jusqu'à la livraison doit être garanti et tracé. Le refroidissement rapide des plats cuisinés et livrés en liaison froide doit être réalisé conformément aux règles d'hygiène en restauration.

Le bénéficiaire se réserve le droit de réclamer les documents de traçabilité au titulaire. En cas de température supérieure à +3°C à la livraison, le bénéficiaire refusera la livraison. Les repas refusés pour ce motif de non-conformité ne pourront être facturés par le titulaire.

Le titulaire s'engage à respecter la température de stockage des denrées dans ses ateliers de production. La mention doit être indiquée sur l'étiquetage du produit fini.

L'absence de transmission, après demande au titulaire, des documents de traçabilité et la non-conformité de température, entraîneront des pénalités prévues à l'article 9.1.2 du CCAP.

2.2 Menus

➤ Validation des menus

Les grilles de menus, établies par le titulaire en tenant compte des spécifications techniques et qualitative, sont remises pour approbation au plus tard une semaine avant le début de son exécution, au directeur de site.

Le directeur de site les approuve ou les modifie en tenant compte des spécificités techniques. Elles sont remises au titulaire dans les sept jours ouvrables qui suivent le dépôt.

En aucun cas, le titulaire ne peut faire évoluer ces menus sans avoir recueilli cette approbation. Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement, respectent les équivalences alimentaires, ne modifient pas la valeur nutritionnelle, ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

Le prix unitaire du repas ne doit pas excéder **10,90 € HT**.

Choix des menus

Pour le déjeuner en liaison froide :

- 1 hors d'œuvre (froid ou réchauffable) ;
- 1 plat protidique et 1 légume/féculent réchauffable ;
- 1 laitage ou fromage ;
- 1 dessert ou 1 fruit ;
- 1 petit pain.

Pour le dîner en liaison froide :

- 1 hors d'œuvre (froid ou réchauffable) ;
- 1 plat protidique et 1 légume/féculent réchauffable ;
- 1 laitage ou fromage ;
- 1 dessert ou 1 fruit ;
- 1 petit pain.

Les produits du midi ne peuvent être prévus pour le menu du soir.

Il est noté que le pain doit être frais et livré dans des sacs papier alimentaire. Le pain congelé n'est pas admis. Si le pain est trop cuit ou brûlé, il peut faire l'objet d'un rejet et d'un remplacement sous 2 heures. Si le produit ne peut pas être remplacé, une pénalité sera appliquée, conformément à l'article 9.1.2 du CCAP.

Les mêmes hors d'œuvre, accompagnement, pâtisserie ou entremet ne peuvent être servis plus de deux fois par semaine.

Le même plat principal ne peut être servi plus d'une fois sur une période de deux semaines. Les recettes garnies exclusivement de féculents ne doivent pas être servies plus de trois fois par semaine.

2.3 Conditionnement et livraison des repas

La livraison doit être effectuée entre 8h00 et 9h00. Tout dépassement de ce délai est susceptible d'entraîner une impossibilité de mise en place et de distribution pour les repas du midi. Les repas du midi non livré dans la tranche horaire demandé seront refusé et à la charge du titulaire.

Le retard de livraison entrainera des pénalités prévues à l'article 9.1 du CCAP.

Les livraisons seront réalisées tous les jours du lundi au vendredi. Une livraison exceptionnelle pourrait avoir lieu le samedi en cas de commande importante le vendredi, ne permettant pas le stockage de

l'intégralité des repas du week-end. En cas de livraison exceptionnelle, le bénéficiaire devra faire la demande au titulaire au minimum 7 jours avant.

Les livraisons seront accompagnées d'un bon de livraison mentionnant les quantités par type de repas livrés.

Les denrées devront être livrées en bacs gastronomiques GN 1/1 (325*530) ou à défaut GN ½ (325*265). Les conditionnements devront être aptes au contact alimentaire et sans danger pour les utilisateurs. Les entrées, fromage et desserts seront conditionnés individuellement.

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

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

2.4 Location du matériel de restauration collective

Le titulaire s'engage à mettre à disposition du matériel de maintien en température de type armoire froide et de remise en température de type four. Les matériels fournis devront répondre aux spécificités techniques ci-dessous :

Caractéristiques techniques - Armoire froide	
Dimensions stockage	GN1/1 - GN 2/1
Niveaux	12 à 20
Raccordement électrique	230 volts avec disjoncteur 16A et différentiels de 30mA
Caractéristiques techniques - Four de remise en température	
Dimensions stockage	GN1/1 - GN 2/1
Niveaux	12 à 20
Raccordement électrique	400 volts triphasé avec disjoncteur 16A différentiels de 30mA
Glissières anti basculement	Oui
Durée programmable	Oui
Fonction maintien en température	Oui
Bac de récupération de condensat	Oui
Raccordement réseau d'eau	Non

Ces matériels de restauration collectives nécessitant une installation électrique devront être installés au plus tard 48h avant la 1^{ère} livraison des repas.

Il s'engage à mettre à disposition 5 fours et 2 armoires froides au minimum, afin d'assurer le stockage et la préparation de l'intégralité des repas livrés.

La disposition et la restitution du matériel sera mentionnée sur le bon de livraison-restitution. Le non-respect des horaires de livraison du MRC entrainera des pénalités prévues à l'article 9.1 du CCAP.

La maintenance de ces matériels en location est à la charge du titulaire. En cas de panne du matériel, le titulaire s'engage à remplacer ou réparer le matériel sous 24 heures. Le bénéficiaire s'engage à utiliser le matériel mis à disposition dans les conditions préconisées par le fabricant. Le non-respect du remplacement ou de la réparation du matériel entraînera des pénalités prévues à l'article 9.1.2 du CCAP.

Article 3 MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS

3.1 Agrément sanitaire

Les denrées objet de l'accord-cadre doivent être issues d'établissements agréés ou bénéficiant d'une dérogation officielle pour la mise sur le marché communautaire. L'agrément cuisine centrale ou une dérogation est également un prérequis.

3.2 Livraison

La livraison devra être effectuée à l'adresse suivante :

*Base Aérienne 126
RT 10 – CS 10001 Ventiseri
20223 Ghisonaccia cedex*

Elle se fera dans l'enceinte de la base aérienne, ce qui nécessitera une demande d'accès et comprends un temps de roulage à l'intérieur du site. Les demandes d'accès seront faites par le bénéficiaire, le prestataire devra transmettre une photocopie de la pièce d'identité de son personnel concerné dès notification du marché.

La constatation de l'exécution des prestations est réalisée conformément aux dispositions de l'article 8 du CCAP.

Le bon de livraison et de restitution (exemplaire fourni en annexe A et B du CCAP) permet de procéder aux opérations de vérification conformément à l'article 8.1 du CCAP.

Aux termes de l'article 8.2 du CCAP, les informations et les observations éventuelles, inscrites sur le bon de restitution, seront reportées sur la fiche de fin d'intervention relative à la décision de la réalisation des prestations (annexe E du CCAP).

3.3 Consignes sanitaires

Les consignes sanitaires s'appliquent pour la partie liaison froide.

Le Plan de maîtrise sanitaire (PMS) est valable pour toute la durée du marché et sera remis au plus tard à la réunion de démarrage du marché :

- Le titulaire devra fournir un PMS pour la partie liaison froide;
- Le PMS propre aux distributeurs sera rédigé et fourni par le prestataire et devra comporter à minima :
 - o Les modalités d'étiquetage des denrées préparées (dénomination, date de production, DLC, température de conservation) et information des usagers (modalités d'utilisation, liste des allergènes à déclaration obligatoire, origine des viandes, modalités de consommation des plateaux repas) ;
 - o Les procédures de réception des matières premières.

Le titulaire aura la charge de :

- Fournir la liste des informations consommateurs obligatoires (origines des viandes bovines/allergènes) pour affichage par le bénéficiaire pendant le service, tous les jours obligatoires.

Article 4 CONTROLE DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

4.1 Contrôle permanent exercé directement par le bénéficiaire des prestations

Des contrôles inopinés sans préavis peuvent être réalisés par le bénéficiaire des prestations sur le(s) site(s) de fabrication et/ou entreposage du titulaire. Ils peuvent donner lieu à des rapports mentionnant les défauts constatés et prescrivant des mesures correctrices.

4.2 Contrôle exercé par les administrations de contrôle spécialisées

Pour exercer ces contrôles, le bénéficiaire des prestations peut également, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent officiel des administrations de contrôle spécialisées de son choix (services de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, direction départementale de l'action sanitaire et sociale, service de santé des armées (SSA), direction générale de l'alimentation, direction départementale de la protection des populations...) sans en référer préalablement au titulaire. Ce dernier ne peut refuser ces contrôles quelle que soit leur fréquence.

Ces interventions ne font évidemment pas obstacle aux interventions que les services officiels décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

4.3 Contrôle exercé sur les fournisseurs du titulaire

Le titulaire choisit librement ses fournisseurs de denrées alimentaires.

Pour des raisons liées à la sécurisation de la chaîne d'alimentation des clients, ces fournisseurs sont susceptibles de faire l'objet d'un audit des services vétérinaires et notamment du service de santé des armées (SVA/SSA).

4.4 Contrôle de la satisfaction des clients

- Registre des observations des clients

Un registre (fourni par le bénéficiaire des prestations) est mis à disposition des convives permettant d'inscrire leurs observations éventuelles concernant les prestations fournies.

4.5 Contrôle microbiologiques et chimiques

Le bénéficiaire des prestations peut faire procéder à des analyses microbiologiques et/ou chimiques sur les denrées livrées.

- Constitution de l'échantillon destiné au laboratoire

L'échantillon destiné au laboratoire de microbiologie est constitué :

- Soit de 5 unités correspondant à 5 portions consommateur ou à 5 prélèvements d'au moins 100g du produit à analyser ;
- Soit de l'unité correspondant à une portion consommateur ou à 1 prélèvement d'au moins 100 g du produit à analyser.

Ces unités doivent être issues d'un même lot de fabrication et prélevées au hasard si possible dans des cartons différents. Le bénéficiaire des prestations les conditionne ou les fait conditionner individuellement et les transporte ou les fait transporter à température réglementaire jusqu'à un laboratoire accrédité, en précisant le numéro de lot, sans en référer préalablement au titulaire. Ce dernier ne peut refuser ces contrôles quelle que soit leur fréquence.

Ces interventions ne font évidemment pas obstacle aux interventions que les services officiels décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

Dans le cas d'analyses microbiologiques d'analyses négatives, le titulaire encourt l'application d'une pénalité prévue à l'article 9.1.2 du CCAP.