

Ministère de l'Intérieur

Direction de l'évaluation de la performance, de l'achat, des finances et de l'immobilier
Service de l'achat, de l'innovation et de la logistique du ministère de l'Intérieur
Sous-direction de l'achat et du suivi de l'exécution des marches
Bureau des achats immobiliers et prestations

Place Beauvau – immeuble Lumière
75800 – Paris cedex 08

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICU- LIÈRES (CCTP)

**ACCORD-CADRE RELATIF A DES PRESTATIONS DE FOURNITURE ET LIVRAISON EN LIAI-
SON CHAUDE DE REPAS PRÉPARÉS AU PROFIT DES STAGIAIRES ET FORMATEURS DU
CENTRE DE FORMATION ET DE SOUTIEN DU DÉMINAGE (CFS) DE ESSEY ET MAIZERAIS**

Annexe I : Plan du restaurant self et inventaire détaillé des matériels à disposition

Sommaire

ARTICLE I. OBJET DE L'ACCORD-CADRE.....	4
I.1 OBJET DE L'ACCORD-CADRE.....	4
I.2 PRINCIPALES MISSIONS DU TITULAIRE.....	4
I.3 PRINCIPAUX ATTENDUS ET OBJECTIFS DE LA CONSULTATION.....	4
I.3.1 <i>Qualité de service</i>	5
ARTICLE II. DÉFINITION DE LA PRESTATION ET DU SERVICE.....	6
II.1 LIEU DE LIVRAISON.....	6
II.2 PERIODES ET HORAIRES DE L'ESPACE DE RESTAURATION.....	6
II.3 DESCRIPTIF GÉNÉRAL DE LA PRESTATION DE REPAS ATTENDUE.....	6
II.4 QUANTITÉS ESTIMATIVES.....	6
II.4.1 <i>Déjeuners stagiaires et formateurs</i>	6
II.4.1 <i>Prestations pour les candidats en pré-sélection</i>	7
II.5 STRUCTURE ET COMPOSITION DES REPAS.....	7
II.5.1 <i>Déjeuners stagiaires et formateurs</i>	7
II.5.2 <i>Prestations pour les candidats en pré-sélection</i>	9
II.6 SPECIFICATIONS QUALITATIVES DES PRODUITS UTILISÉS.....	10
II.6.1 <i>Exigences minimales</i>	10
II.6.2 <i>Exigences sur l'origine des produits</i>	14
II.6.3 <i>Autres réglementations obligatoires relatives à l'alimentation</i>	16
II.7 ELABORATION DES MENUS.....	17
II.8 SECURISATION DES APPROVISIONNEMENTS.....	18
II.9 PLAN DE CONTINUITÉ (PCA).....	18
ARTICLE III. QUALITE ENVIRONNEMENTALE DES PRESTATIONS.....	19
III.1 PRODUITS DE QUALITÉ, DURABLES ET ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.....	19
III.2 CIRCUITS COURTS.....	20
III.3 LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.....	20
III.4 CONDITIONNEMENT DES REPAS.....	20
III.5 LES DÉPLACEMENTS : LIVRAISONS.....	20
III.6 PRODUITS D'ENTRETIEN.....	21
III.7 VALORISATION DES BIODECHETS.....	21
ARTICLE IV. REPARTITION DES CHARGES.....	22
ARTICLE V. HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRES.....	23
ARTICLE VI. TRANSPORT ET LIVRAISON DES COMMANDES – CONDITIONS D'INTERVENTION.....	24
VI.1 MODALITES ET HORAIRES DE LIVRAISON DES REPAS.....	24
VI.2 MODALITES ET HORAIRES DE DEBARRASSAGE DES REPAS.....	25

Préambule et éléments chiffrés

Le Centre de Formation et de Soutien du Déminage de la Sécurité Civile, dénommé ci-après « **CFS** » ou « **bénéficiaire** », est installé à Essey et Maizerais depuis 2005. Ce site unique en France forme les démineurs qui serviront dans les Groupements d'Intervention du déminage (GID). Le centre est implanté à Essey-et-Maizerais (54), lieu-dit de Mort-Mare.

Son rôle est de former des stagiaires aux fonctions de démineurs et de les perfectionner tout au long de leur carrière. Actuellement, une vingtaine de centres de déminage sont répartis sur le territoire et regroupe environ 340 démineurs en activité.

La formation des stagiaires est constituée de période de formation au sein du CFS et de mise en application sur leur centre d'affectation. Aussi, pour l'ensemble de la durée de formation les stagiaires ne sont présents que par intermittence sur le centre.

La Direction générale de la Sécurité Civile et de la Gestion des Crises dénommée ci-après « **DGSCGC** » ou « **Administration** », a identifié un besoin relatif à la fourniture et la livraison de repas préparés destinés aux stagiaires et aux formateurs lors de leur présence au sein du centre. À ce titre , il est procédé à la passation d'un accord-cadre ayant pour objet la fourniture et la livraison de repas en liaison chaude.

ARTICLE I. OBJET DE L'ACCORD-CADRE

I.1 OBJET DE L'ACCORD-CADRE

Le présent accord-cadre a pour objet de réaliser, principalement, des prestations de **fourniture et livraison en liaison chaude de repas préparés** pour les stagiaires et formateurs accueillis au CFS, et ponctuellement de repas-plateaux et pique-nique.

Le site CFS dispose d'un restaurant administratif situé en Rez-de-jardin (capacité d'accueil de 70 places simultanées).

I.2 PRINCIPALES MISSIONS DU TITULAIRE

Les repas sont élaborés, conditionnés et livrés en liaison chaude par le titulaire, prêts à être consommés, sans manipulation ni remise en température par le CFS.

Il n'est pas attendu de la part du Titulaire le service et la distribution des prestations aux convives.

Ils doivent répondre aux exigences :

- D'équilibre nutritionnel, de variété et de qualité gustative ;
- de sécurité sanitaire conformes aux règlements (CE) n°852/2004, 853/2004 et 178/2002 ;
- d'hygiène du transport et du stockage conformément à l'arrêté du 21 décembre 2009.

Les principales missions du Titulaire sont :

- La préparation des repas complets (entrée, plat principal, dessert, pain) sur son site de production,
- Leur conditionnement individuel ou collectif adapté à la livraison en liaison chaude,
- La livraison quotidienne des repas et de la vaisselle nécessaire au centre à l'heure fixée dans le présent document,
- La reprise des contenants et vaisselles des convives et leur nettoyage dans les locaux du Titulaire

I.3 PRINCIPAUX ATTENDUS ET OBJECTIFS DE LA CONSULTATION

Le Titulaire s'engage dans l'exécution de sa mission à respecter l'ensemble des textes législatifs et réglementaires en vigueur et les spécifications techniques du présent CCTP.

Le Titulaire, déclare connaître les lieux et les types de bénéficiaires, et s'engage à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement du service de la restauration.

Les principaux objectifs de l'accord-cadre sont détaillés ci-dessous et plus amplement tout au long du présent CCTP.

I.3.1 Qualité de service

A la lumière du fonctionnement du CFS, le Titulaire devra faire preuve d'adaptabilité et de flexibilité dans la construction de sa réponse prenant en compte les fluctuations périodiques de fréquentation.

ARTICLE II. DÉFINITION DE LA PRESTATION ET DU SERVICE

II.1 LIEU DE LIVRAISON

Les prestations sont à livrer à l'adresse suivante :

Caserne de Mort-Mare, 54470 Essey-et-Maizerais (Meurthe-et-Moselle)

II.2 PERIODES ET HORAIRES DE L'ESPACE DE RESTAURATION

Le CFS accueillant des stagiaires de façon périodique, il n'est pas attendu un service continu de fourniture de repas tout au long de l'année. Certaines semaines seront sans activité, d'autres semaines auront une activité modérée et enfin certaines semaines auront une activité soutenue, comme exposé à titre indicatif à l'article II.4.1 du présent document.

Le bénéficiaire (le CFS) pourra fournir chaque trimestre le plan de charge des semaines accueillant des stagiaires et formateurs.

Les horaires d'ouverture du service de restauration pour le déjeuner sont de **12h00 à 13h30**.

II.3 DESCRIPTIF GÉNÉRAL DE LA PRESTATION DE REPAS ATTENDUE

Les typologies de convives accueillis au CFS sont détaillées ci-dessous :

- Des élèves en **stage de formation initiale ou continue** groupe moyen de 12 stagiaires auxquels s'ajoutent environ 8 formateurs et membres de jury le cas échéant en cas d'examen. Les repas attendus sont : le déjeuner (du lundi au vendredi)
- Des **candidats en « pré-sélection »** : 1 semaine par an (du samedi au vendredi suivant, intègre le week-end), environ 100 rationnaires, comprenant formateurs et jurys. Les repas attendus sont : le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner sur 7 jours glissants du samedi au vendredi suivant.

II.4 QUANTITÉS ESTIMATIVES

II.4.1 Déjeuners stagiaires et formateurs

Les nombres de repas servis sont donnés à titre indicatif, sur la base des repas fournis en 2024 et 2025.

Année	Nombre de sessions de stages	Nombre de repas annuel	Nombre de repas en moyenne par session et par jour	Remarques
2024	32 sessions	3200	20	
2025	52 sessions	5091*	20	
2026	33 sessions programmées	~3300	~20	

NB : l'activité n'étant pas homogène, il est rappelé que certaines semaines seront sans activité, d'autres semaines auront une activité modérée et enfin certaines semaines auront une activité soutenue pouvant aller jusqu'à 70 déjeuners (sans compter la semaine de pré-sélection).

À titre indicatif et sur la base des formations prévues en 2026, le plan de charge des sessions pourrait être le suivant :

Mois	Nombre de semaines d'accueil de stagiaires (hors candidat pré-sélection voir II.3.1)	Nombre de sessions de formation programmées
Janvier	4	7
Février	1	2
Mars	3	4
Avril	0	0
Mai	1	1
Juin	1	2
Juillet	1	1
Août	0	0
Septembre	4	5
Octobre	2	4
Novembre	2	3
Décembre	3	4
TOTAL	22 semaines	33 sessions

II.4.1 Prestations pour les candidats en pré-sélection

Il est rappelé que cette prestation n'a lieu qu'une semaine par an.

Les prestations attendues comprennent le petit-déjeuner, déjeuner et dîner pour environ 100 rationnaires sur 7 jours, soit environ 700 déjeuners, 700 dîners et 700 petits-déjeuners.

II.5 STRUCTURE ET COMPOSITION DES REPAS

II.5.1 Déjeuners stagiaires et formateurs

Trois types de déjeuner sont proposés aux convives :

- **Repas livré type self** en bac gastronorme (multiportions) en liaison chaude, servi dans le self du centre de formation – prévoir un cycle de repas sur plusieurs semaines (variété assurée) viande et/ou poisson
- **Repas Plateau froid** (ou éventuellement chaud). Ils sont livrés en plateau repas. Cette prestation est marginale et sollicitée de façon très ponctuelle.
- **Repas Pique-nique froid** livré ponctuellement, uniquement le vendredi. Ils sont livrés dans des sachets individuels.

La répartition de ces différents repas sera fournie par le CFS.

Les stagiaires sont en très large majorité des hommes, réalisant des activités extérieures exigeantes.

Les grammages servis respecteront les recommandations du GEMRCN pour les adultes, avec une adaptation spécifique pour le public accueilli. Compte tenu des besoins énergétiques accrus liés à l'activité physique des stagiaires, les portions seront majorées de +25 % par rapport aux grammages de référence du GEMRCN.

Tableau de référence (non exhaustif) – Grammages GEMRCN adulte avec adaptation + 25%

Famille de produits	Grammage de référence GEMRCN – population adulte	Grammage adapté (+25%)
Entrées (crudités, hors-d'œuvre)	80 à 120 g	100 à 150 g
Viandes / Poissons / Œufs (poids net cuit)	100 à 150 g	125 à 190 g
Plats à base d'œufs	100 à 130 g	125 à 165 g
Féculents cuits (pâtes, riz, pommes de terre, légumes secs)	200 à 250 g	250 à 315 g
Plat complet (choucroute, paella, hachis parmentier, etc...)	250 à 300 g	315 à 375g
Légumes cuits	150 g	190 g
Fromages	40 g	50 g
Produits laitiers (yaourt, fromage blanc, dessert lacté)	100 à 125 g	125 à 155 g
Fruits frais	100 à 150 g	125 à 190 g
Desserts pâtisseries / entremets	100 g	125 g
Pain	50 à 100 g	65 à 125 g

Composition du repas livré type self et du plateau repas froid :

- Entrée
- Plat chaud accompagné d'un féculent et légume – en période de forte chaleur possibilité de proposition de formule froide
- Dessert
- Pain (individuel ou en multiportions : baguette à découper)
- Bouteille d'eau plate ou pétillante (livrées en bouteille consignée ou réutilisable format 1 L ou 1,5 L)

- Café (thermos)
- Assaisonnements
- Serviettes
- Vaisselles lavables (assiettes, couverts, verres)

Dans le cas du repas plateau froid, le Titulaire fournit le contenant pour chaque plateau.

Le contenant est compris dans le prix du repas.

Composition du pique-nique :

- 2 sandwiches baguette* (2 compositions différentes et complémentaires)
- Paquet de Chips
- Compote ou fruit entier
- Gâteau sec emballé
- Bouteille d'eau plate ou pétillante format 50 CL
- Serviettes

* Les grammages cumulés des deux sandwiches devront respecter les portions recommandées pour un cœur de repas

II.5.2 Prestations pour les candidats en pré-sélection

Les candidats en pré-sélection sont accueillis sur une semaine entière (du vendredi au samedi suivant) en immersion totale sur le site.

Il est donc attendu des prestations petit-déjeuners, déjeuners et diners.

Composition du petit-déjeuner :

- Pain (en multiportions – baguette à découper)
- Brioches
- Beurre et confiture (en portions individuelles, plusieurs choix de confitures)
- Jus d'orange
- Fruits
- Café et thé
- Lait
- Sucre en bâchettes
- Serviettes
- Vaisselles (tasses, assiettes, couverts, verres)

Composition du déjeuner et du dîner :

- Entrée
- Plat chaud accompagné d'un féculent et légume – en période de forte chaleur possibilité de proposition de formule froide

- Dessert
- Pain (individuel ou en multiportions : baguette à découper)
- Bouteille d'eau plate ou pétillante (livrées en bouteille consignée ou réutilisable format 1 L ou 1,5 L)
- Café (thermos)
- Assaisonnements
- Serviettes

Vaisselle lavables (assiettes, couverts, verres)

II.6 SPECIFICATIONS QUALITATIVES DES PRODUITS UTILISES

II.6.1 Exigences minimales

L'Administration souhaite mettre très fortement l'accent sur la qualité et la sécurité des produits utilisés pour la fabrication des repas, ainsi que sur l'utilisation la plus large possible de produits de terroir, locaux et de saison.

Ces denrées doivent respecter au minimum les exigences définies par le GEMRCN, les normes décrites dans les guides interprofessionnels (CIV, CTILF, ...).

Par ailleurs, le Titulaire doit pouvoir à tout moment sur demande du CFS justifier des auto-contrôles effectués sur les produits en amont de la fabrication : choix des denrées, vérification des transports et livraisons, contrôle de conformité des produits, etc.

L'Administration émet les **exigences minimales** suivantes, qui doivent être respectées par le Titulaire :

Viandes

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que toutes les viandes (porc, volaille, bœuf et ovine) soient issues d'animaux nés, élevés et abattus 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 et d'appliquer des pénalités, détaillées au CCAP, en cas de non-respect de cette clause.

Pour tous les produits transformés livrés contenant de la viande ou de la volaille ou du poisson (exemple : nuggets de poulet, poissons panés), 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.

Le non-respect de cette exigence entraînera le rejet des produits et l'application d'une pénali-

té, détaillée au CCAP.

Bœufs

- Les viandes de boucherie (bœuf, veau, mouton ou agneau) seront de qualité supérieure, à 70% fraîches et identifiées Viande Bovine Française (VBF).
- Les steaks hachés seront 100 % muscle, la teneur en matière grasse sera de 15% maximum et de préférence qualité Viande Bovine Française.
- Les produits reconstitués (type boulettes ou paupiettes) et hachés (sauf le steak haché) pourront être proposés 1 fois maximum par semaine.
- Les produits panés seront servis au maximum 1 fois par semaine.

En vertu de l'article 3 et 9 du règlement européen CE n°999/2001, il est interdit de fournir de la viande séparée mécaniquement à partir d'os de ruminants.

Le Titulaire devra être en mesure d'établir qu'il a procédé aux contrôles idoines pour s'assurer du respect de cette obligation. Le non-respect de cette obligation entraîne une pénalité, précisée au CCAP. Tout au long de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés.

Volailles

- Les volailles, à 70% fraîches et de préférence origine France, seront *a minima* issues d'une filière certifiée conforme à un cahier des charges contrôlé par un organisme certificateur indépendant
- Les produits panés seront servis au maximum 1 fois par semaine.

Dans le cadre de l'exécution du présent marché, le Titulaire est tenu de proposer une grande variété de volailles, y compris des volailles peu consommées. Il est attendu la fourniture de plats cuisinés à base de : poulets, canards, cailles, dindes, pintades, coquelets, pigeons, lapins.

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que les morceaux de volaille comprenant des os (hauts de cuisses, ailes, pilons) soient déjointés. 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. Toute volaille sciée utilisée dans le cadre de ce marché fera l'objet d'une pénalité, détaillée au CCAP.

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 la marque d'identification

- 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. Le non-respect de cette obligation entraînera une pénalité, précisée au CCAP.

Dans le cadre de ce marché, il est visé une livraison des volailles dans un délai de 6 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. Le non-respect de ce délai entraîne l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

Il est à noter que les livraisons intervenant plus de 11 jours ouvrés après l'abattage sont à proscrire.

Leur utilisation entraînera une pénalité, détaillée au CCAP, pouvant se cumuler à la pénalité visée à l'alinéa précédent.

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.

Porc

- La viande de porc, à 70% fraîche et de préférence origine France, sera a minima certifiée et/ou labellisée à 70%.
- Les produits panés seront servis au maximum 1 fois par semaine.

Dans le cadre de ce marché, conformément au plan d'action du gouvernement concernant la réduction de l'utilisation des additifs nitrites/nitrates dans les aliments, il est exigé des produits de charcuterie respectant les teneurs maximales mises en œuvre en nitrites de sodium définies dans le plan d'action. L'acheteur pourra demander à tout moment des justificatifs sur les produits achetés. Le non-respect de cette exigence entraînera le rejet des produits et l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

Beurre, œufs, fromages

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. Le recours à un produit BOF dont les pays de fabrication et de conditionnement 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 et d'appliquer des pénalités, détaillées au CCAP, en cas de non-respect de cette clause.

Poissons

Le poisson sera proposé frais 1 fois par semaine a minima, issu de la pêche durable et responsable autant que possible et **respectueux de la saisonnalité**. Un calendrier transmis par le Titulaire servira de base à ses engagements.

Dans le cadre de ce marché, une attention particulière est portée à la nourriture des poissons frais et surgelés, afin de tendre vers une absence totale d'OGM. Idéalement, un approvisionnement exclusif en poissons sauvages frais et surgelés est visé. Et pour les poissons d'élevage frais et surgelés, l'absence d'OGM dans la nourriture devra être privilégiée. Le titulaire est tenu, tout au long de l'exécution du marché, de respecter l'engagement figurant dans son offre. Le non-respect de cet engagement, passé 3 manquements, enclenchera une pénalité, détaillée au CCAP. L'étiquetage « poissons sauvages » ou « nourris sans OGM » devra figurer sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison.

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, détaillée au CCAP. Il est à noter que les livraisons intervenant plus de 6 jours ouvrés après la débarque sont proscrites. Leur utilisation entraînera une pénalité, détaillée au CCAP. Le Titulaire doit s'assurer que soit apposé sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison la date de débarque du poisson.

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, intégrant des critères de durabilité, et qu'ils soient audités par un organisme tiers indépendant accrédité).

La fourniture de poissons provenant d'élevages intensifs et ne respectant pas le bien-être animal vaudra l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

Fruits et Légumes

- Les fruits et légumes frais seront de catégorie 1 ou catégorie extra ; ils seront variés et **respectueux de la saisonnalité**. Un calendrier transmis par le Titulaire servira de base à ses engagements.
- Les crudités proposées en entrée seront issues de produits bruts et/ou frais.
- Les fruits devront être « mûrs à point » au moment de leur mise à disposition aux consommateurs.

Dans le cadre du présent marché, le Titulaire est encouragé à recourir à des produits 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.

Le pain

- Le pain sera frais, non congelé et livré le jour de la consommation. Il sera issu de préférence d'une boulangerie artisanale.

II.6.2 Exigences sur l'origine des produits

Les manquements à ces exigences sont sanctionnés par les pénalités prévues à l'article 11.2 (« Pénalité pour non-respect de gammes de produits, de niveau de prestations ou défaut de qualité ») du CCAP.

Étiquetage de l'origine des produits

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, le porc et l'agneau, le Titulaire doit préciser le lieu de l'élevage et de l'abattage (Règlement d'exécution CE n° 1337/2013).
- Pour les produits transformés, le titulaire a l'obligation de préciser l'origine ou le lieu de provenance si l'information est mise à disposition par le fournisseur. Cette obligation concerne les viandes achetées déjà préparées ou cuisinées par les restaurateurs et non celles achetées crues, dont les modalités d'indication de l'origine sont précisées

par le décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles dans les établissements de restauration et le décret n° 2023-492 du 21 juin 2023 relatif à l'indication de l'origine des viandes applicable aux établissements de restauration proposant seulement des repas à emporter ou à livrer. L'information des consommateurs est rendue obligatoire lorsque l'opérateur a connaissance de l'origine des produits concernés, en application d'une réglementation nationale ou européenne.

Miel :

Pour le miel, l'étiquetage doit indiquer clairement le ou les pays d'origine où il a été récolté. (Décret n° 2022-482 du 4 avril 2022 relatif au miel modifie le décret n°2003-587 relatif au miel rendant obligatoire l'indication du nom des pays lorsque les miels en mélange sont conditionnés sur le territoire national. En revanche, en vertu du principe de reconnaissance mutuelle, il maintient la possibilité pour les miels en mélanges conditionnés hors de France, de remplacer la mention des pays d'origine par les mentions « Mélange de miels originaires de l'UE », « Mélange de miels non originaires de l'UE » ou « Mélange de miels originaires et non originaires de l'UE ».

Fruits et légumes :

Pour les fruits et légumes, l'origine géographique doit être précisée. (Règlement délégué (UE) 2023/2429 de la Commission du 17 août 2023 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour le secteur des fruits et légumes, certains produits transformés à base de fruits et légumes et le secteur de la banane, et abrogeant le règlement (CE) n° 1666/1999 de la Commission et les règlements d'exécution (UE) n° 543/2011 et (UE) n° 1333/2011 de la Commission.

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 engagé par l'acheteur ou l'entité adjudicatrice. Les contrôles sont effectués par la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes).

Transmission des 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 cas échéant, le titulaire justifie les raisons qui l'amènent à ne pouvoir respecter totalement cette exigence.

II.6.3 Autres réglementations obligatoires relatives à l'alimentation

Canards vaccinés contre l'influenza aviaire

En vertu de l'arrêté du 25 septembre 2023 relatif aux mesures de surveillance, de prévention, de lutte et de vaccination contre l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP), pour toute fourniture de canard (produit frais et/ou transformé), le Titulaire est obligatoirement tenu de proposer un animal vacciné contre l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) ou un animal bénéficiant d'une dérogation (élevage de moins de 250 canards ainsi que les élevages Corses).

Tout au long de l'exécution du marché, le Titulaire veillera à suivre cet arrêté, pour adapter ses approvisionnements en fonction. Les certificats de vaccination de l'élevage ou la preuve que l'élevage bénéficie de la dérogation susvisée pourront être fournis par le Titulaire à la demande de l'acheteur.

Tout au long de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés. Le non-respect de cette obligation entraînera une pénalité, précisée au CCAP.

Vigilance renforcée 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.

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. Par ailleurs, le Titulaire devra dans le cadre d'un plan de progrès proposer une fois par an un bilan de l'utilisation faite des antibiotiques par le producteur ainsi que des mesures préventives (biosécurité, vaccination...) pour limiter l'usage des antibiotiques. Ce plan sera susceptible de faire l'objet de réunions de travail avec l'acheteur.

II.7 ELABORATION DES MENUS

Le Titulaire propose un menu varié sur un cycle de quatre (4) semaines (plusieurs formations se déroulant sur cette durée). Il n'est pas attendu la transmission d'un planning de menu, afin de favoriser la production de saison et locale. Le Titulaire adaptera son menu à la saison et aux produits disponibles.

Néanmoins, les stagiaires étant présents sur une durée de plusieurs semaines les menus ne devront pas être redondants d'une semaine sur l'autre.

Les menus doivent être équilibrés en proposant tous types d'aliments nécessaires à un apport nutritionnel de qualité ; féculent ; fruits et légumes cuits et/ou crus ; produits laitiers ; protéines végétales ou animales ; etc..

Entrées

Les entrées peuvent être proposées chaudes ou froides, composées de crudités, cuitités et/ou protéines. Elles peuvent être proposées en format individuel ou en saladiers collectifs. Il est possible de proposer un choix d'entrées si le Titulaire le souhaite, mais cela n'est pas une obligation.

Plats garnis

Les plats garnis sont des plats dits « complets » ou des éléments protidiqes (viande ou poisson) accompagnées de garnitures (légumes ou féculents ou légumineuses).

Le Titulaire peut livrer un élément protidique unique ou proposer un choix entre végétarien, viande et poisson par exemple.

Il sera proposé obligatoirement chaque jour un panachage de garniture entre féculents et légumes permettant aux convives de se constituer une assiette équilibrée sauf en cas de plat dit « complet ».

Le titulaire proposera un plat végétarien équilibré au moins une fois par semaine, ou sur demande du client, conformément aux objectifs de la loi EGalim.

Desserts

Les desserts seront variés en alternant desserts à base de fruits entiers ou découpés, desserts type entremet et les desserts pâtisseries. Les desserts seront réalisés maison sauf cas exceptionnel (problèmes de livraison ou de production).

II.8 SECURISATION DES APPROVISIONNEMENTS

Le titulaire mettra en œuvre les actions et organisations prévues afin de garantir la sécurité et la continuité des approvisionnements en denrées.

II.9 PLAN DE CONTINUITÉ (PCA)

Au titre de la continuité de l'activité, le Titulaire du marché devra prévoir au minimum un service de repas de secours de type « appertisé » stocké sur site afin de pallier tout imprévu et notamment l'impossibilité de fabrication ou de livraison du repas initial (par exemple : coupure d'approvisionnement des fluides, impossibilité de livraison, grève du personnel...). Ce stock sera géré par le Titulaire.

ARTICLE III. QUALITE ENVIRONNEMENTALE DES PRESTATIONS

Le Titulaire s'engage à réaliser les prestations avec le souci d'une agriculture raisonnée, prenant en compte la protection de l'environnement, la santé et le bien-être animal. Il s'engage à composer et proposer, dans la mesure du possible, des produits agricoles liés agronomiquement et climatiquement au patrimoine gastronomique du terroir.

Le Titulaire doit pouvoir justifier de la traçabilité de l'ensemble des produits livrés. Les produits proposés sont pleinement conformes à la législation en vigueur en matière de présence d'OGM et de produits allergènes.

Soucieux de jouer un rôle exemplaire, en tant qu'éco-acteur, l'Administration entend notamment inscrire ses achats dans une consommation responsable.

La fourniture de repas au CFS doit s'inscrire dans cette démarche.

III.1 PRODUITS DE QUALITÉ, DURABLES ET ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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 bovines, porcines et ovines 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% de volaille élevées en plein air (toutes volailles confondues) 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 UHT 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 qu'il s'agit d'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 (au minimum 20%) 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 600 € 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 600€, 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 d'un mois durant lequel le produit ciblé ne sera pas livré mais devra être remplacé par un produit de qualité égale ou supérieure.

Le reporting des statistiques est annuel, dans les termes prévus à l'article 7.7.1 du CCAP.

III.2 CIRCUITS COURTS

Le Titulaire s'engage à privilégier les circuits courts, c'est-à-dire ayant maximum un intermédiaire entre le premier metteur en marché et lui-même.

III.3 LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Tout au long de l'exécution du marché, il est attendu du Titulaire qu'il mette en œuvre les actions concrètes figurant dans son offre concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire au stade de la production des aliments.

III.4 CONDITIONNEMENT DES REPAS

Le Titulaire livrera les repas type self en conditionnement réutilisable et lavable.

La vaisselle de service sera également réutilisable et lavable.

Conformément au Décret n° 2024-134 du 21 février 2024 relatif à l'obligation d'acquisition par la commande publique de biens issus du réemploi ou de la réutilisation ou intégrant des matières recyclées et à l'interdiction d'acquisition par l'Etat de produits en plastique à usage unique, le Titulaire n'utilisera pas de vaisselle jetable pour présenter les mets.

La recherche d'une solution durable sera un prérequis.

III.5 LES DÉPLACEMENTS : LIVRAISONS

Le Titulaire prend en compte la réglementation en vigueur relative aux plans de protection de l'atmosphère.

Le Titulaire s'engage à optimiser la fréquence de ses livraisons et doit encourager le recours à des véhicules à faibles émissions de gaz à effet de serre.

III.6 PRODUITS D'ENTRETIEN

Les produits d'entretien et lessiviels utilisés par le Titulaire sont des produits ecolabellisés.

III.7 VALORISATION DES BIODECHETS

Le Titulaire met en place sur sa cuisine de production un système vertueux de revalorisation des biodéchets, incluant notamment le respect du tri des déchets dans la cuisine de production (article 6.4.3 du CCAP)

ARTICLE IV. REPARTITION DES CHARGES

Une grille de répartition des charges entre le CFS et le Titulaire, est jointe. Cette grille, qui reprend et précise l'ensemble des charges, doit être impérativement respectée.

Celle-ci indique l'ensemble des obligations du Titulaire en la matière.

POSTES ET CHARGES	TITULAIRE	CFS
Denrées et menus		
Achats et approvisionnements des denrées	X	
Élaboration des menus	X	
Personnel		
Gestion, recrutement et paiement du personnel	X	
Fourniture et blanchissage des tenues de livraison	X	
Consommables divers		
Fourniture des serviettes jetables	X	
Fourniture des produits lessiviels pour la plonge (batterie et vaisselle) et le nettoyage et la désinfection des meubles de maintien chaud et froid et zone de débarrassage après retrait de la vaisselle sale	X	
Entretien, maintenance, contrôles obligatoires		
Entretien des matériels de service et fontaine à eau		X
Dotation initiale, renouvellement		
Fourniture et renouvellement des contenants de transport	X	
Fourniture et renouvellement des ustensiles de service (bac gastronomes, cuillères de services, plats divers, etc...)	X	
Fourniture et renouvellement de la vaisselle (assiettes, ramequins, couverts, verres, etc...)	X	
Containers poubelles		X
Nettoyage		
Nettoyage des tables de maintien chaud et froid, table de débarrassage et contenants de transport	X	
Nettoyage de l'espace salle à manger (tables, chaises, fontaine à eau, sol, murs)		X
Nettoyage du frigo servant pour le stockage en zone de distribution	X	
Nettoyage du frigo servant pour le stockage en zone arrière cuisine		X
Nettoyage des micro-ondes, fontaine, table à ingrédients et tables/poubelles de tri situés en salle à manger		X
Gestion, tri et évacuation des déchets dans le local poubelles (y compris fourniture des sacs poubelles adéquats)		X
Contrat et cout de l'enlèvement des déchets		X

ARTICLE V. HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRES

Le Titulaire s'engage à respecter l'ensemble de la réglementation sanitaire et respecter des process d'hygiène rigoureux :

- Dans la sélection et le stockage de ses matières premières,
- Dans l'élaboration de ses plats, tels que la réalisation des plats témoins et l'absence des produits présentant des DLC ou DDM dépassées.
- Dans le stockage et conditionnement de ses plats avant livraison
- Dans la livraison des repas en respectant scrupuleusement la chaîne du froid et la chaîne du chaud

Un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) sera mis en place par le Titulaire. (Règlement (CE) n°852/2004 – annexe II, chap. I à XII) et réaliser tous les contrôles adéquats.

Le Titulaire devra réaliser les formalités administratives nécessaires à la réalisation de l'activité :

- Déclaration d'activité (Règlement (CE) n°852/2004 – art. 6 / Code rural L.233-2)
- Dispense d'agrément sanitaire (Arrêté du 8 juin 2006 – art. 12 / Règlement (CE) n°853/2004)

Le Titulaire mettra à disposition du CFS la procédure d'alerte sanitaire et la liste des contacts en cas d'incident sanitaire.

L'Administration pourra demander tout élément de preuve au Titulaire afin de vérifier que celui-ci respecte bien la réglementation sanitaire.

Le Titulaire devra mettre à disposition du CFS la traçabilité de l'origine de l'ensemble de ses viandes et fournir les informations réglementaires sur les allergènes.

Le personnel livrant les repas aura une tenue propre et adaptée.

ARTICLE VI. TRANSPORT ET LIVRAISON DES COMMANDES – CONDITIONS D'INTERVENTION

VI.1 MODALITES ET HORAIRES DE LIVRAISON DES REPAS

Pour l'ensemble des prestations, il est attendu de la part du Titulaire une mise à disposition des denrées dans des contenants adaptés à la livraison et au maintien des températures permettant le respect de la réglementation sanitaire.

- Un contenant contiendra les éléments en liaison chaude (entrée le cas échéant, plats, garnitures)
- Un contenant contiendra les éléments en liaison froide (entrée, dessert)

Le Titulaire indiquera les informations obligatoires sur son bon de livraison et/ ou sur chaque bac livré :

Information obligatoire	Détail / Utilité
Nom ou raison sociale du traiteur	Identification du fournisseur
Adresse de l'établissement de production	Lieu de fabrication pour la traçabilité
Date de fabrication ou de livraison	Vérification de la fraîcheur et des délais de consommation
Dénomination des plats livrés	Identification claire (ex. "Lasagnes bolognaïses", "Salade composée")
Quantités livrées	Vérification du bon de commande et du stock
Température des produits à la livraison	Doit figurer sur le bon ou être relevée à réception
Date limite de consommation (DLC)	Présente sur chaque barquette, étiquette ou fiche technique
Numéro d'agrément sanitaire ou dispense DDPP	Prouve la conformité réglementaire du traiteur
Nom du transporteur (si différent)	Traçabilité logistique

Il est attendu du Titulaire une livraison des contenants et denrées dans l'espace de restauration du CFS.

Le Titulaire est chargé de mettre en fonctionnement les meubles de maintien chaud et froid lors de son arrivée.

Le Titulaire met à disposition la vaisselle pour le repas des convives (assiettes, ramequins, couverts, verres) ainsi que les condiments et serviettes jetables.

En cas d'erreur de livraison, le Titulaire devra livrer le complément avant la fin du repas de l'ensemble des agents. Il est précisé une heure maximum dans l'article 4.1 du CCAP.

Déjeuners stagiaires et formateurs :

Les repas self pour le déjeuner doivent être livrés **au plus tard à 11h30** dans le restaurant, le jour

de la consommation.

Les pique-nique et plateaux froids doivent être livrés **au plus tard à 9h00** au restaurant, le jour de la consommation.

Prestations pour les candidats en pré-sélection :

Les petits-déjeuners doivent être livrés **entre 6h30 et 6h45** dans le restaurant.

Les repas self pour le déjeuner doivent être livrés **entre 11h30 et 11h45** dans le restaurant.

Les repas self pour le dîner doivent être livrés **entre 18h30 et 18h45** dans le restaurant.

VI.2 MODALITES ET HORAIRES DE DEBARRASSAGE DES REPAS

Le Titulaire est chargé du débarrassage des prestations et du nettoyage de la vaisselle à l'issue de chaque prestation réalisée.

Déjeuners stagiaires et formateurs :

Il est attendu, à l'issue de la prise du déjeuner par les stagiaires et formateurs :

- Récupération de la vaisselle sale qui pourra être stockée dans des cagettes/boîtes plastiques
- Récupération des bacs gastronormes et vaisselles de service
- Récupération des contenants de transport
- Nettoyage des meubles de maintien chaud et froid
- Nettoyage de la zone de débarrassage après enlèvement de la vaisselle sale

Prestations pour les candidats en pré-sélection :

Le Titulaire interviendra à l'issue de chacune de ses prestations : petit-déjeuner, déjeuner, dîner.

Il effectuera les mêmes opérations de débarrassage que celles réalisées pour les déjeuners des stagiaires et des formateurs.

Le Titulaire devra exécuter ces opérations à l'issue de chaque repas.