



**Marché de fourniture de prestations de restauration  
collective au sein de quatre restaurants  
administratifs et d'un restaurant inter-administratif de  
la DRFIP Nouvelle-Aquitaine et du département de la  
Gironde**

**Cahier des Clauses Techniques Particulières**

*La procédure de consultation est celle de la procédure adaptée ouverte en application du code de la commande publique.*

*Version 16/03/2026*

## SOMMAIRE

|                                                                                                                                  |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. LE PÉRIMÈTRE DE LA PRÉSENTE CONSULTATION.....</b>                                                                          | <b>4</b>  |
| 1.1. La DRFIP Nouvelle-Aquitaine Département de la Gironde.....                                                                  | 4         |
| 1.2. Les sites concernés par la présente consultation.....                                                                       | 5         |
| 1.2.1 Localisation.....                                                                                                          | 5         |
| 1.2.2 Effectifs agents, places assises et fréquentation de la restauration par site.....                                         | 5         |
| <b>2. LES ATTENDUS COMMUNS À L'ENSEMBLE DES SITES.....</b>                                                                       | <b>5</b>  |
| 2.1. Les offres alimentaires.....                                                                                                | 5         |
| 2.1.1 Les minimas en matière de prescriptions qualitatives des produits entrant dans la fabrication des mets.....                | 5         |
| 2.1.2 Le niveau de transformation / valorisation des offres alimentaires.....                                                    | 6         |
| 2.1.3 La valorisation des offres.....                                                                                            | 6         |
| 2.1.4 Des fins de service maîtrisées.....                                                                                        | 6         |
| 2.1.5 Qualité gustative des offres.....                                                                                          | 7         |
| 2.2. La qualité de service.....                                                                                                  | 7         |
| 2.2.1 Qualité d'accueil au sein des restaurants.....                                                                             | 7         |
| 2.2.2 Animation au sein des restaurants.....                                                                                     | 7         |
| 2.2.3 Qualité et rapidité de service.....                                                                                        | 7         |
| 2.2.4 Obligations concernant la propreté.....                                                                                    | 7         |
| 2.2.5 Signalétique & information des convives.....                                                                               | 8         |
| 2.2.6 Moyens mis en œuvre par le Titulaire.....                                                                                  | 8         |
| 2.3. Le cadre normatif.....                                                                                                      | 8         |
| 2.3.1 Obligations concernant la réglementation sanitaire.....                                                                    | 8         |
| 2.3.2 Obligations concernant la sécurité des personnes et des biens.....                                                         | 9         |
| 2.3.3 Prise en compte des recommandations liées aux aspects nutritionnels et plus généralement à l'information des convives..... | 9         |
| 2.3.4 Informations concernant les allergènes.....                                                                                | 9         |
| 2.3.5 Obligations concernant la valorisation des biodéchets.....                                                                 | 9         |
| 2.3.6 La prise en compte des termes de la loi EGAlim.....                                                                        | 10        |
| 2.3.7 Les autres aspects réglementaires à intégrer.....                                                                          | 10        |
| 2.4. La Responsabilité Sociale et Environnementale.....                                                                          | 11        |
| 2.5. Le suivi de l'exécution du marché.....                                                                                      | 12        |
| 2.5.1 Gouvernance du marché.....                                                                                                 | 12        |
| 2.5.2 Les modalités de suivi des engagements du Titulaire - le reporting.....                                                    | 12        |
| 2.6. Les conditions de mise en œuvre de la prestation, les moyens matériels.....                                                 | 12        |
| 2.6.1 Obligations concernant la mise à disposition des locaux.....                                                               | 12        |
| 2.6.2 Obligations concernant la mise à disposition et des équipements professionnels.....                                        | 13        |
| 2.6.3 Système d'encaissement.....                                                                                                | 13        |
| 2.7. L'économie du marché.....                                                                                                   | 14        |
| 2.7.1 Principes généraux.....                                                                                                    | 14        |
| 2.7.2 Répartition des offres par catégorie.....                                                                                  | 14        |
| 2.7.3 Répartition des charges.....                                                                                               | 14        |
| <b>3. LES BESOINS ET PARTICULARITÉS DE CHACUN DES SITES.....</b>                                                                 | <b>14</b> |
| 3.1. L'étendue des gammes alimentaires à fournir au quotidien.....                                                               | 15        |
| 3.2. Les horaires de livraison et d'ouverture des restaurants.....                                                               | 15        |
| 3.3. Cas particulier du RIA de Libourne.....                                                                                     | 15        |
| 3.4. Cas particulier du CFP Cenon.....                                                                                           | 16        |
| 3.4.1 Offre de base.....                                                                                                         | 16        |
| 3.4.2 Variante obligatoire.....                                                                                                  | 16        |

|                                                                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>4. ANNEXES.....</b>                                                                                           | <b>18</b> |
| 4.1. Fiches signalétiques des sites.....                                                                         | 18        |
| 4.2. Plan des locaux mis à disposition.....                                                                      | 18        |
| 4.3. Liste des équipements professionnels mis à disposition.....                                                 | 18        |
| 4.4. Détail des spécifications qualitatives minimales concernant l'alimentaire, toutes activités confondues..... | 18        |
| 4.4.1 Fruits.....                                                                                                | 18        |
| 4.4.2 Légumes et pommes de terre.....                                                                            | 18        |
| 4.4.3 Œufs et ovo produits.....                                                                                  | 19        |
| 4.4.4 Viandes hors volaille.....                                                                                 | 19        |
| 4.4.5 Volaille dont lapin.....                                                                                   | 19        |
| 4.4.6 Lait et produits laitiers.....                                                                             | 20        |
| 4.4.7 Produits de la mer et d'eau douce.....                                                                     | 20        |
| 4.4.8 Produits céréaliers et épicerie.....                                                                       | 21        |
| 4.4.9 OGM.....                                                                                                   | 21        |
| 4.5. Liste des personnels à transférer.....                                                                      | 21        |

# 1. LE PÉRIMÈTRE DE LA PRÉSENTE CONSULTATION

## 1.1. La DRFiP Nouvelle-Aquitaine Département de la Gironde

La Direction Régionale des Finances Publiques (DRFiP) de Nouvelle-Aquitaine et du département de la Gironde a été créée le 1<sup>er</sup> mars 2010, et résulte, dans son format actuel, de la fusion des deux administrations : Impôts et Comptabilité publique, organisée sur le plan national.

La DRFiP de Nouvelle-Aquitaine (33) exerce ses missions au sein de la Direction Générale des Finances Publiques (DGFIP).

Ses missions sont de plusieurs nature et peuvent se décomposer ainsi :

- Fiscalité : la DGFIP veille à l'établissement de l'assiette, au recouvrement et au contrôle des impôts, droits, cotisations et taxes et traite les réclamations des contribuables.
- Gestion des comptes publics : la DGFIP est chargée de la tenue des comptes de l'État. Elle assure la gestion financière et comptable des collectivités territoriales et des établissements publics locaux ainsi que des établissements publics de santé.
- Acteur économique : la DGFIP est un acteur essentiel de la politique de soutien des entreprises et acteurs économiques locaux, par l'octroi de plans de règlement des dettes fiscales et sociales et la mise en œuvre des dispositifs de prévention et de soutien aux entreprises en difficulté.
- Gestion domaniale : la DGFIP met en œuvre la politique immobilière de l'État. Elle conçoit et pilote les procédures relatives aux acquisitions, à la gestion, à la cession et à l'évaluation des biens domaniaux et la stratégie patrimoniale du parc immobilier de l'État et de ses opérateurs.
- Gestion des salaires et retraites : la DGFIP assure également la gestion des retraites de l'État (civiles et militaires) et la paye des personnels civils et militaires.

S'agissant de ses implantations, la DRFiP de Nouvelle-Aquitaine (33) dispose de services à compétence régionale, départementale, supra départementale, et infra départementale.

Au niveau infra départemental, on dénombre :

- 5 services des impôts des entreprises (+ 1 antenne extra-départementale à Dax) ;
- 7 services des impôts des particuliers (+ 3 antennes) ;
- 8 services de gestion comptable (+6 antennes) ;
- 2 trésoreries hospitalières (+1 antenne) ;
- 2 services de publicité foncière (+1 antenne) ;
- 4 pôles de contrôle et d'expertise (+2 antennes) ;
- 6 brigades de vérification.

L'effectif de la DRFiP de Nouvelle-Aquitaine (33) avoisine actuellement les 1700 agents.

## 1.2. Les sites concernés par la présente consultation

### 1.2.1 Localisation

Les restaurants objets du présent sont les suivants :

| Site                 | Adresse                     | Ville    |
|----------------------|-----------------------------|----------|
| <b>CFP Arcachon</b>  | 17 cours Tartas             | Arcachon |
| <b>CFP Cenon</b>     | Avenue du Président Auriol  | Cenon    |
| <b>CFP Mériadeck</b> | 4 rue Marguerite Crauste    | Bordeaux |
| <b>CFP Mérignac</b>  | 106 avenue du château d'eau | Mérignac |
| <b>RIA Libourne</b>  | 44 rue Michel Montaigne     | Libourne |

Les informations détaillées sur chacun des restaurants sont communiquées dans les fiches signalétiques présentes en annexes 4.1. du CCTP.

Les plans des restaurants et la liste des équipements sont transmis en annexes 4.2. et 4.3..

### 1.2.2 Effectifs agents, places assises et fréquentation de la restauration par site

| Site                 | Effectif agents du site | Places assises | Fréquentation journalière<br><i>lundi au jeudi</i> | Fréquentation journalière<br><i>vendredi</i> | Nombre de repas / an |
|----------------------|-------------------------|----------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------|
| <b>CFP Arcachon</b>  | 70                      | 48             | 30                                                 | 15                                           | <b>6 100</b>         |
| <b>CFP Cenon</b>     | 100                     | 48             | 20                                                 | 15                                           | <b>4 100</b>         |
| <b>CFP Mériadeck</b> | /                       | 200            | 150                                                | 135                                          | <b>29 000</b>        |
| <b>CFP Mérignac</b>  | 215                     | 100            | 95                                                 | 75                                           | <b>20 200</b>        |
| <b>RIA Libourne</b>  | /                       | 110            | 80                                                 | 60                                           | <b>19 600</b>        |

## 2. LES ATTENDUS COMMUNS À L'ENSEMBLE DES SITES

### 2.1. Les offres alimentaires

#### 2.1.1 Les minimas en matière de prescriptions qualitatives des produits entrant dans la fabrication des mets

Le Titulaire s'engage à transformer et valoriser au maximum les produits bruts, afin de proposer des produits « maison ».

Par « fabriqué maison », il est entendu toute recette réalisée sur place (ou dans une cuisine extérieure en ce qui concerne le restaurant de Cenon) qui nécessite l'intervention du cuisinier sur au moins un élément de la recette (plus qu'un simple assemblage).

**Le cas des entrées :**

- Entrées chaudes : exemple de la quiche lorraine : base pâte à cuire, appareil fait maison et cuisson sur place ;
- Entrées froides : exemple de la salade piémontaise : produits bruts et transformation, assaisonnement sur place.

**Le cas des desserts :**

- Pâtisseries : exemple de la tarte aux pommes : base pâte à cuire, appareil fait maison et cuisson sur place ;
- Entremets : assemblage d'au moins 2 produits finis incluant au moins la transformation d'un des produits et excluant toute base agroalimentaire prête à l'emploi. Exemples : Un entremets maison peut être : appareil de panna cotta maison avec coulis de mangue prêt à l'emploi ; Un entremet maison ne peut pas être une mousse au chocolat ou aux fruits réalisé à partir d'un sachet de préparation en poudre réhydratée.

En aucun cas le logo officiel de juillet 2014 utilisé en restauration commerciale ne peut être utilisé en restauration collective.

Les spécifications qualitatives minimales des produits entrant dans la fabrication des mets servis au sein des restaurants objet de la présente consultation sont décrites en annexe 4.4..

**2.1.2 Le niveau de transformation / valorisation des offres alimentaires**

La DRFIP Nouvelle-Aquitaine met à disposition du Titulaire des locaux et équipements lui permettant de transformer et valoriser des produits de base bruts. Le recours aux produits prêts à l'emploi ou semi élaborés devra dans ce cadre rester le plus limité possible et/ou constituer des produits d'appoint de façon à éviter des ruptures de stocks.

**2.1.3 La valorisation des offres**

La DRFIP Nouvelle-Aquitaine souhaite parvenir à une présentation des offres alimentaires sur les différents comptoirs :

- Valorisant véritablement les offres culinaires proposées au quotidien ;
- Privilégiant la rapidité de choix et de service.

Pour ce faire, le Titulaire s'engage à proposer au quotidien des offres alimentaires :

- Simples (identification rapide) ;
- Réparties sur les divers comptoirs de façon à fluidifier la distribution.

Par ailleurs, DRFIP Nouvelle-Aquitaine rappelle que les contenants jetables sont proscrits au sein des restaurants.

Enfin, il est demandé une valorisation toute particulière des produits cuisinés « maison » sur les différents comptoirs de distribution et sur les menus.

**2.1.4 Des fins de service maîtrisées**

La largeur de gammes (cf. engagements / site au § 3.1.) doit être garantie jusqu'à 30 minutes avant la fin du service. Au-delà, le choix proposé devra se conformer à l'entendue de gamme attendues en fin de service de service.

Le TITULAIRE mettra en œuvre ces engagements en intégrant le recours à des cuissons minute.

### 2.1.5 Qualité gustative des offres

La qualité des offres de restauration à destination des personnels revêt une attention toute particulière pour l'administration de tutelle, que ce soit en termes de qualité intrinsèque des produits bien sûr, mais également en termes de qualité gustative.

Les restaurants de la DRFIP Nouvelle-Aquitaine se doivent de respecter cet objectif et de constituer un véritable :

- Lieu de contact et de sociabilité au sein des établissements ;
- Temps de plaisir et de surprise sur le plan gustatif : des prestations simples, saines, bien maîtrisées sur le plan culinaire par les équipes en place.

## 2.2. La qualité de service

### 2.2.1 Qualité d'accueil au sein des restaurants

La DRFIP Nouvelle-Aquitaine souhaite faire de ses restaurants de véritables lieux d'accueil et d'échange. La qualité d'accueil sera, au même titre que la qualité gustative, un critère important du suivi de la qualité de service amenée par son Titulaire.

La DRFIP Nouvelle-Aquitaine attend de son Titulaire une qualité d'accueil irréprochable, mais sans ostentation.

Idéalement, au-delà des équipes mises en place au sein de chaque restaurant, la DRFIP entend bénéficier d'un management opérationnel commun, qui insuffle un véritable état d'esprit et une qualité de service homogène d'un site à l'autre.

### 2.2.2 Animation au sein des restaurants

Le Titulaire s'engage à proposer chaque année un plan d'animation, sur la base minimale d'un évènement mensuel.

Le planning annuel des animations sera validé avec le représentant de la DRFIP Nouvelle-Aquitaine en début du marché et chaque fin d'année pour l'année suivante.

Au moins deux fois par an, les animations auront pour thème la Responsabilité Sociale et Environnementale en restauration et à la même fréquence, elles auront pour thème l'équilibre nutritionnel.

Remarque : ces repas à thème n'occasionnent pas de surcoût pour les convives et sont intégrés dans les coûts alimentaires quotidiens. Ils doivent être visibles pour les convives : l'animation doit être gustative mais aussi visuelle.

### 2.2.3 Qualité et rapidité de service

En tenant compte des offres à mettre en œuvre, des locaux et équipements mis à disposition, le Titulaire s'engage à mettre en œuvre l'organisation qui optimise au mieux le niveau d'adéquation entre la diversité des offres et la fluidité du service et de l'encaissement au sein des restaurants, en prenant en compte un temps d'attente maximal de 8 minutes entre l'entrée dans les restaurants et la sortie de caisse.

### 2.2.4 Obligations concernant la propreté

Une attention toute particulière sera portée sur la propreté de la verrerie-vaisselle, notamment des verres et des carafes, ainsi que sur la propreté des locaux et des équipements, que ce soit côté convives ou en back-office.

Le Titulaire bénéficiera d'une totale responsabilité opérationnelle au sein des locaux mis à disposition.

Le Titulaire s'engage à mettre en place les protocoles de nettoyage des sols, murs, plafonds, sur l'ensemble des surfaces ainsi que des équipements qui seront mis à sa disposition.

### 2.2.5 Signalétique & information des convives

La DRFIP Nouvelle-Aquitaine est particulièrement sensible à la qualité de l'information des offres sur les comptoirs de distribution :

- En entrée des restaurants : la DRFIP Nouvelle-Aquitaine souhaite, plutôt qu'une table de présentation des plats du jour, un affichage (idéalement dynamique pour les restaurants de Libourne, Mériadeck et Mérignac) des offres proposées. Le Titulaire prend en charge cet affichage.
- Au sein des zones de distribution : la DRFIP Nouvelle-Aquitaine souhaite faire bénéficier à ses collaborateurs d'une information particulièrement efficace :
  - Qualité / clarté des supports de signalétique de proximité sur les comptoirs et buffets et au sein des armoires de distribution ;
  - Lisibilité des affichages : les formats A5, anti-brillance, à positionner sur les vitrines seront privilégiés ;
  - Information sur les origines, le type des mets (bio, locaux, ...) et toute autre information (producteurs locaux, allergènes, information nutritionnelle ...) ;
  - Le « fait maison » sera l'objet d'une signalétique spécifique.

### 2.2.6 Moyens mis en œuvre par le Titulaire

Le Titulaire s'engage à intégrer à son offre de prestation de service :

- Le renouvellement du petit matériel d'exploitation front (plateaux, couverts et verrerie vaisselle) et back-office (petits équipements de travail) de manière à éviter d'avoir des contenants ébréchés, en mauvais état ou disparates ;
- La signalétique ;
- Le restickage ou autre technique de valorisation des comptoirs de distribution ;
- L'ensemble du matériel de vente / animation / finition des offres sur les comptoirs de distribution.

Ces investissements (si répercutés dans les frais fixes) seront intégrés dans l'inventaire des sites et propriété de la DRFIP et ses associations une fois les montants amortis.

## 2.3. Le cadre normatif

### 2.3.1 Obligations concernant la réglementation sanitaire

Le Titulaire s'engage à respecter en tous points la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire. Il doit intégrer à son offre, sans surcoût, la parfaite maîtrise du risque sanitaire et un respect de la réglementation en vigueur, notamment :

- L'ensemble de la réglementation communautaire dite "Paquet hygiène" ;
- Les arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013.

Il doit à tout moment être en mesure de démontrer que les modalités d'exploitation des restaurants respectent en tous points ces réglementations.

Le suivi de la sécurité alimentaire sera d'ailleurs partie intégrante, et ceci en toute transparence, des rapports d'activité mensuels et annuels remis par le Titulaire à la DRFIP Nouvelle-Aquitaine. En la matière, à tout moment, le Titulaire sera en mesure de communiquer le Plan de Maîtrise Sanitaire propre aux sites de DRFIP Nouvelle-Aquitaine.

La DRFIP Nouvelle-Aquitaine souhaite que le Titulaire s'engage à faire effectuer à ses frais par un laboratoire indépendant, au minimum un (1) contrôle bactériologique inopiné par mois effectuant au moins deux (2) recherches par prélèvement de produit et deux (2) recherches par prélèvement de surface. Les résultats de ces contrôles seront communiqués à la DRFIP Nouvelle-Aquitaine.

Outre ces contrôles mensuels, le Titulaire s'engage à fournir à la DRFIP Nouvelle-Aquitaine annuellement les contrôles suivants :

- 4 prélèvements de surface avec listéria ;
- 2 audits complets ;
- 1 audit de structure ;
- 1 contrôle de l'eau des fontaines, selon les recommandations du constructeur.

La DRFIP Nouvelle-Aquitaine se réserve le droit de faire procéder à des contrôles sanitaires de tous ordres (contrôle de denrées alimentaires, contrôles des plans de nettoyage, ...) au sein des restaurants et de leurs cuisines.

### 2.3.2 Obligations concernant la sécurité des personnes et des biens

Le Titulaire s'engage à exploiter les services de restauration de la DRFIP Nouvelle-Aquitaine dans le total respect des réglementations en vigueur concernant notamment le Code du Travail ainsi que la sécurité incendie au sein des Etablissements recevant du Public.

Si ces textes sont plus à destination des propriétaires des locaux et équipements, le Titulaire, en tant qu'exploitant, se doit de ne pas entraver leur bonne mise en application. C'est principalement ce en quoi la responsabilité du Titulaire est engagée.

### 2.3.3 Prise en compte des recommandations liées aux aspects nutritionnels et plus généralement à l'information des convives

Dans une configuration minimale, DRFIP Nouvelle-Aquitaine attend de son Titulaire :

- Des calibrages alimentaires se rapprochant au mieux des grammages adultes recommandés dans la circulaire G-RCN d'août 2013 ;
- Une information nutritionnelle active sur les meubles de présentation des offres, messages intégrés à la signalétique prix-produits (de type Nutri-Score) ;
- La proposition quotidienne, sur la durée des cycles de menus proposés, d'une offre « nutrition », sorte de « menu bien-être » que les convives pourront retrouver sur les divers comptoirs, permettant à tout un chacun de s'inscrire dans une démarche d'équilibre alimentaire s'inscrivant sur la durée.

### 2.3.4 Informations concernant les allergènes

Une attention particulière sera portée au quotidien par le Titulaire sur l'information concernant les allergènes. L'objectif est d'aller au-delà d'une liste générique présentée sur demande en caisse, conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015.

Le Titulaire s'engage à informer les convives des allergènes présents dans chaque offre présentée, au plus près des produits sur chaque comptoir de présentation des mets. En cas de changement de plat en cours de service, la mise à jour des allergènes doit être systématique.

### 2.3.5 Obligations concernant la valorisation des biodéchets

La DRFIP Nouvelle-Aquitaine souhaite mettre en œuvre dès le démarrage du marché les termes de la loi n° 2010-788 du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement et l'Arrêté du 12 juillet 2011. En ce sens, la DRFIP Nouvelle-Aquitaine souhaite que le Titulaire intègre pleinement la valorisation des biodéchets dans son fonctionnement, avec ce que cela implique :

- En matière de participation au tri sélectif des déchets par les personnels et par les convives ;
- En matière d'organisation de l'enlèvement de ces biodéchets.

### 2.3.6 La prise en compte des termes de la loi EGAlim

La DRFIP Nouvelle-Aquitaine entend en tous points respecter le cadre réglementaire constitué par la loi EGAlim (loi n° 2018-938 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). Dans ce cadre, le Titulaire s'engage à respecter les termes de la loi EGAlim, avec, compte tenu du point de départ en octobre 2026, une montée en puissance étalée sur la durée du marché : 50% minimum des achats alimentaires constitués de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques, en valeur d'achats HT.

Il s'agit notamment de :

- Produits labélisés AB et/ou Eurofeuille ;
- Produits bénéficiant des labels Biodyvin, Nature & Progrès, Demeter, Bio Cohérence, Ecocert ESB, Bio Equitable, Bio Solidaire ;
- Produits végétaux issus d'exploitations « en conversion » ;
- Produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes : Label rouge, appellation d'origine (AOC/AOP), indication géographique (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » ;
- Produits issus de la pêche bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ;
- Produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » ;
- Produits issus du commerce équitable ;
- Produits « équivalents » aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications. L'appréciation de l'équivalence relève du pouvoir de l'administration et repose sur une analyse au cas par cas, à partir des éléments de preuve apportés par le fournisseur, conformément aux articles R.2111-12 à R. 2111-17 du code de la commande publique sauf pour les produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 pour lesquels l'équivalence doit être certifiée par un organisme indépendant accrédité ;
- Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie. Les coûts imputés aux externalités environnementales peuvent inclure le coût des émissions de gaz à effet de serre et émissions polluantes ainsi que d'autres coûts d'atténuation du changement climatique. A ce jour, il n'existe pas de référentiel ni de méthodologie officielle. Il convient de s'appuyer sur les articles R. 2152-9 et R. 2152-10 du code de la commande publique.

A noter qu'à partir du 1er janvier 2024, 100% des viandes et poissons devront être durables et de qualité (intégrant le bio), en application de l'article 257 de la loi Climat et Résilience (loi 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets) dans les restaurants collectifs gérés par l'Etat.

Au-delà de l'introduction de produits de qualité et durables dans les approvisionnements des restaurants, la loi EGAlim intègre comme attendus :

- La diversification des protéines : présentation d'un plan pluriannuel de diversification des protéines ;
- L'interdiction des contenants en plastique : gobelets, verres, assiettes jetables, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et mélangeurs pour boissons en matière plastique sauf ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées.

### 2.3.7 Les autres aspects réglementaires à intégrer

En annexe §4.5., figure la liste des personnels à reprendre pour chacun des restaurants.

## 2.4. La Responsabilité Sociale et Environnementale

La DRFIP Nouvelle-Aquitaine s'inscrit pleinement dans les orientations découlant des Etats Généraux de l'Alimentation. Dans ce cadre, les spécifications minimales exprimées pour le restaurant objet de la présente consultation sont les suivantes :

- Le recours à 50% minimum de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits bio (cf. § 2.3.6) ;
- La lutte contre le gaspillage alimentaire → La DRFIP souhaite que le Titulaire assure :
  - La mise en place d'un diagnostic annuel des volumes de déchets générés au sein de chaque restaurant (pesage...), avec mise en place d'un plan d'action et de communication (équipes du Titulaire et Agents DRFIP) revu chaque année. Ce pesage sera effectué en dissociant les biodéchets issus de la production et ceux issus des restes plateaux ;
  - Le recours au recyclage alimentaire, avec ce que cela implique en matière de revalorisation des aliments et de communication à l'attention des convives ;
  - L'application d'une remise tarifaire sur les plats de la veille ;
  - L'intégration, dès le démarrage du marché, de modalités de cession des invendus (incluant le pain) via un dispositif intéressant et sécurisé pour les salariés de la DRFIP Nouvelle-Aquitaine et/ou le don des éventuels excédents alimentaires à des associations. Pour rappel, la responsabilité du Titulaire s'arrête à la remise du produit fini au sein du restaurant, qui doit se faire dans le respect des normes sanitaires (prise de températures en début de service, relevé des descentes en température, ...).
- Les produits d'entretien, consommables et conditionnements → Dans une configuration minimale, la DRFIP Nouvelle-Aquitaine attend de son Titulaire une offre la plus aboutie qui soit en matière :
  - De produits d'entretien et lessiviels Titulaires d'écolabels officiels ;
  - De consommables écoresponsables :
    - Ensemble des serviettes et essuie-mains à base de fibres vierges issues de forêts gérées durablement ;
    - Tickets de caisse exempts de bisphénol A (en cas d'impression).
- Tenues de travail et autres textiles en coton labellisé « Fibre citoyenne » et/ou « Oeko-Tex » ;
- Il sera favorisé une offre de boissons dont les conditionnements sont recyclables et/ou issus de matières premières renouvelables (verre par exemple) ;
- La gestion des déchets :
  - Les déchets organiques (Cf § 2.3.5) : Le Titulaire aura à sa charge la collecte sélective et la valorisation des bio déchets et des huiles alimentaires usagées, conformément au décret n°2011-828 du 11 juillet 2011 ;
  - Déchets industriels banals : La collecte des DIB sera assurée par la DRFIP Nouvelle-Aquitaine, avec la mise à disposition des containers correspondants. Le Titulaire aura à sa charge le transport des déchets correspondants entre les restaurants et les points de collecte.
- La politique en matière de réduction des déchets en amont : La DRFIP Nouvelle-Aquitaine sera sensible au fait que son Titulaire participe à la réduction en amont du volume de déchets généré par son activité. Dans cette ligne, il est demandé au Titulaire d'exposer ses engagements en la matière, avec au moins la mise en place pour le site de la DRFIP Nouvelle-Aquitaine d'une action concrète et pleinement vérifiable à tout moment (exemple de la mise en place de contenants de type cagettes de préférence bio sourcées consignées pour la livraison et le stockage des produits lactés, présentation de yaourts « en vrac »).
- Le management environnemental : Le Titulaire présentera sa politique en matière de management environnemental, démarche portant notamment sur :
  - Ses indicateurs de suivi :
    - L'ensemble des informations correspondant à ses engagements en matière de mise en place d'approvisionnements durables ;

- Les statistiques concernant les volumes de déchets valorisés, les modalités de traitement et tous les éléments de traçabilité associés.
- La formation continue de son personnel en matière de développement durable ;
- La communication envers les convives, notamment en matière d'agriculture biologique.
- Les consommations de fluides.

Les abonnements et charges liées aux consommations énergétiques (eaux et électricité) sont à la charge exclusive de la DRFIP Nouvelle-Aquitaine.

Ce dernier, soucieux d'opérer dans le cadre d'une sobriété énergétique optimale, entend toutefois responsabiliser au maximum le Titulaire dans l'optimisation des consommations énergétiques. Il est donc demandé au Titulaire un plan d'optimisation des consommations alimentaires sur la durée du marché.

## 2.5. Le suivi de l'exécution du marché

### 2.5.1 Gouvernance du marché

Le suivi du marché côté DRFIP est assuré par le Pôle pilotage ressources de la DRFIP Nouvelle Aquitaine.

Les rendez-vous opérationnels à considérer à minima seront les suivants :

- Un point opérationnel et technique mensuel ;
- Un point marché exhaustif et approfondi chaque semestre.

Par ailleurs, le responsable opérationnel du marché participera aux commissions restauration de chacun des restaurants.

### 2.5.2 Les modalités de suivi des engagements du Titulaire - le reporting

La DRFIP Nouvelle-Aquitaine souhaite instaurer avec le Titulaire une relation partenariale forte, avec une démarche active, constructive et partagée du bon respect des engagements contractuels.

Dans cette perspective, le Titulaire s'engage à communiquer chaque fin de mois, à l'appui de sa facture par restaurant, les données constituant l'état liquidatif des factures.

Il s'engage également à transmettre un reporting mensuel, intégrant au minimum les éléments suivants :

- Activité : Nombre de repas par jour ;
- Statistiques de consommation et de chiffre d'affaires par gamme de produits et catégories tarifaires ;
- Approvisionnements alimentaires :
  - Part de produits durables et de qualité au sens de la loi EGalim Part de produits bio et autres produits labellisés ;
  - Part de produits frais (par catégorie de produits) ;
  - Part de produits locaux.
- Sanitaire : Suivi des analyses bactériologiques et audits sanitaires et plans d'actions en cas de non conformités.

Le Titulaire fournira à la DRFIP les données nécessaires à la complétude le reporting avec les données demandées sur le site <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil>. Ces % d'achats seront officiellement attestés conformes par le Titulaire, qui, ainsi, engage sa propre responsabilité vis-à-vis de l'administration.

## 2.6. Les conditions de mise en œuvre de la prestation, les moyens matériels

### 2.6.1 Obligations concernant la mise à disposition des locaux

La DRFIP Nouvelle-Aquitaine met à disposition du Titulaire, à titre précaire et sans occupation privative, l'ensemble des ouvrages et installations.

Cette mise à disposition concerne l'ensemble des locaux listés en annexe, § 4.2..

Le Titulaire s'engage à garantir, sur toute la durée de l'accord cadre, le parfait état de propreté et de fonctionnement des locaux.

Un état des lieux contradictoire MAINTENANCE DES LOCAUX aura lieu tous les ans, à la date anniversaire du marché et, pour la première fois avant l'entrée en jouissance des locaux (date à fixer conjointement). Il s'agira de constater, dans une démarche partenariale, le parfait entretien et la bonne utilisation des locaux.

Si, lors de cet état des lieux annuel, les locaux n'étaient pas en parfait état d'usage du fait du prestataire, ce dernier se verrait dans l'obligation de procéder, à ses frais, à leur mise à niveau sous quinzaine. Dans le cas contraire, la DRFIP Nouvelle-Aquitaine se réserve le droit de faire procéder aux réparations qui s'imposent, aux frais du Titulaire. Le montant correspondant fera l'objet d'un titre de recettes.

### 2.6.2 Obligations concernant la mise à disposition et des équipements professionnels

Les équipements professionnels mis à disposition sont listés en annexe § 4.3..

La mise à disposition des équipements est liée au présent accord cadre. Elle n'est à ce titre constitutive d'aucun droit à la propriété commerciale de la part du Titulaire.

Ce dernier s'engage donc à exercer son activité en se substituant à la DRFIP Nouvelle-Aquitaine pour tout ce qui concerne la bonne utilisation et le nettoyage des équipements au quotidien.

Le Titulaire s'engage par ailleurs à intégrer, dans son plan annuel de formation, une formation systématique à l'utilisation du matériel en place pour chaque agent. Chaque nouvel agent, Titulaire comme intérimaire, devra également être formé à l'utilisation du matériel. Lors de l'installation de nouveau matériel, les agents devront impérativement être formés à son utilisation.

De son côté, le CLIENT prend à sa charge les coûts et prestations liées à la maintenance préventive et curative.

Au démarrage du marché, un état des lieux contradictoire sera réalisé entre le Titulaire, la société en charge de la maintenance des locaux et équipements et la DRFIP Nouvelle-Aquitaine, ce dernier se devant d'assurer au Titulaire des équipements en bon état de fonctionnement.

Un état des lieux contradictoire aura lieu tous les ans, à date anniversaire du marché. Il s'agit de constater, dans une démarche partenariale, la bonne utilisation des équipements.

Si, lors de cet état des lieux annuel, les équipements n'étaient pas en parfait état de propreté du fait du Titulaire, ce dernier se verrait dans l'obligation de procéder à la mise à niveau sous quinzaine. Dans le cas contraire, la DRFIP Nouvelle-Aquitaine se réserve le droit de faire procéder à la mise à niveau, celle-ci étant défalquée du montant de la dernière facture restant à venir du Titulaire

Au terme du marché, un état des lieux contradictoire de sortie sera effectué, avec obligation pour le Titulaire de restituer des équipements en parfait état de propreté. L'état de fonctionnement des équipements professionnels sera jugé en présence de l'entreprise en charge de la maintenance des locaux et équipement, tenant compte :

- De la durée écoulée depuis le dernier état des lieux,
- Du niveau d'obsolescence des équipements et revêtements,
- Des derniers rééquipements ou renouvellements de matériaux.

Si, selon l'expertise de l'expert missionné par la DRFIP Nouvelle-Aquitaine, une dégradation de tout ou partie des équipements était imputée à une mauvaise exploitation du Titulaire, la remise à niveau serait effectuée et facturée au Titulaire via réfaction sur sa dernière facture.

### 2.6.3 Système d'encaissement

Le CLIENT met à disposition de son prestataire le matériel d'encaissement (système X-Gil). Le TITULAIRE prend à sa charge les licences, le système informatique de gestion et la maintenance des équipements mis à sa disposition.

## **2.7. L'économie du marché**

### **2.7.1 Principes généraux**

Les aspects économiques sont partie intégrante du CCAP.

La DRFIP Nouvelle-Aquitaine souligne à nouveau son souhait de parvenir à mettre en œuvre, de façon progressive, les termes de la loi EGAlim, avec une stratégie tarifaire reposant sur le principe de la mutualisation des surcoûts liés au recours aux produits labélisés.

### **2.7.2 Répartition des offres par catégorie**

La DRFIP Nouvelle-Aquitaine souhaite que le système de tarification des prestations soit parfaitement clair et lisible, et adapté à tous les budgets. Dans ce cadre, le Titulaire s'engage à proposer une offre selon 3 catégories tarifaires (1 à 3, 1 étant la plus économique et 3 la plus coûteuse), répartie de la manière suivante :

- Catégorie 1 : 25 % des offres présentées sur une période mensuelle
- Catégorie 2 : 50 % des offres présentées sur une période mensuelle
- Catégorie 3 : 25 % des offres présentées sur une période mensuelle.

### **2.7.3 Répartition des charges**

La répartition des charges est indiquée dans les fiches signalétiques des sites en annexes 4.1. et dans le cadre de réponse technique et financier qui accompagne le présent CCTP.

## **3. LES BESOINS ET PARTICULARITÉS DE CHACUN DES SITES**

Les spécificités de chaque site sont abordées dans ce chapitre ainsi que dans les fiches applicatives transmises en annexes 4.1. du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières.

Les fiches applicatives fournissent notamment les informations et chiffres clés de chacun des sites et de leurs prestations de restauration. La répartition des charges propre à chacun des sites est communiquée dans les fiches applicatives.

### 3.1. L'étendue des gammes alimentaires à fournir au quotidien

Le TITULAIRE s'engage à respecter la largeur de gammes présentée dans son offre technique, avec en configuration minimale :

|                          |                            | Restaurants Arcachon et Cenon (en offre de base) |                            | Restaurant Libourne             |                            | Restaurants Mériadeck et Mérignac |  |
|--------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|--|
| Gammes                   | Début et milieu de service | 30 minutes avant fin de service                  | Début et milieu de service | 30 minutes avant fin de service | Début et milieu de service | 30 minutes avant fin de service   |  |
|                          | Exigence minimale          | Exigence minimale                                | Exigence minimale          | Exigence minimale               | Exigence minimale          | Exigence minimale                 |  |
| Hors d'œuvre dressés     | 2                          | 1                                                | 4                          | 3                               | 3                          | 2                                 |  |
| Charcuteries / œuf dur   |                            |                                                  | 2                          |                                 | 1                          |                                   |  |
| Hors d'œuvre salad'bar   | /                          | /                                                | /                          | /                               | 3                          | 2                                 |  |
| Soupe (novembre à avril) | 1                          | /                                                | 1                          | /                               | 1                          | /                                 |  |
| Salade verte             | 1                          | 1                                                | 1                          | 1                               | 1                          | 1                                 |  |
| Plats cuisinés           | 2                          | 1                                                | 3                          | 2                               | 3                          | 2                                 |  |
| Grillades                | 1 fois / semaine           | 1 fois / semaine                                 | 1 fois / semaine           | 1 fois / semaine                | 1                          | 1                                 |  |
| Légumes                  | 1                          | 1                                                | 2                          | 1                               | 2                          | 1                                 |  |
| Féculent / légumineuse   | 1                          | 1                                                | 1                          | 1                               | 1                          | 1                                 |  |
| Frites                   | 1 fois / semaine           | 1 fois / semaine                                 | 1 fois / semaine           | 1 fois / semaine                | 1                          | 1                                 |  |
| Laitages                 | 2                          | 2                                                | 4                          | 2                               | 6                          | 4                                 |  |
| Fromages                 | 1                          | 1                                                | 2                          | 1                               | 2                          | 1                                 |  |
| Desserts dressés         | 2                          | 1                                                | 5                          | 3                               | 4                          | 2                                 |  |
| Dessert'bar              | /                          | /                                                | /                          | /                               | 3                          | 2                                 |  |
| Fruits                   | 1                          | 1                                                | 2                          | 1                               | 3                          | 2                                 |  |
| Pain                     | 1                          | 1                                                | 1                          | 1                               | 1                          | 1                                 |  |
| Boissons                 | 4                          | 4                                                | 4                          | 4                               | 4                          | 4                                 |  |

| Présentation des plats par catégorie tarifaire (hors grillades) | Début et milieu de service | 30 minutes avant fin de service | Début et milieu de service | 30 minutes avant fin de service | Début et milieu de service | 30 minutes avant fin de service |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------|----------------------------|---------------------------------|----------------------------|---------------------------------|
|                                                                 | Exigence minimale          | Exigence minimale               | Exigence minimale          | Exigence minimale               | Exigence minimale          | Exigence minimale               |
|                                                                 | Plat de catégorie 1        | 1                               | 1                          | 1                               | 1                          | 1                               |
| Plat de catégorie 2                                             | 1                          | 2                               |                            | 2                               |                            |                                 |
| Plat de catégorie 3                                             |                            |                                 | /                          |                                 |                            |                                 |

**Note d'information :** Les offres entrées et desserts proposées quotidiennement devront être réparties sur l'ensemble des catégories tarifaires.

### 3.2. Les horaires de livraison et d'ouverture des restaurants

Les horaires de livraison et d'ouverture des restaurants sont les suivants :

| Horaire          | CFP Arcachon     | CFP Cenon        | RIA Libourne     | CFP Mériadeck       | CFP Mérignac            |
|------------------|------------------|------------------|------------------|---------------------|-------------------------|
| <b>Livraison</b> | A partir de 7h30 | A partir de 9h00 | A partir de 7h30 | Entre 7h00 et 11h30 | <b>A partir de 7h30</b> |
| <b>Ouverture</b> | 11h30 - 13h30    | 11h30 - 13h30    | 11h30 - 13h30    | 11h30 - 13h30       | 12h00-14h00             |

### 3.3. Cas particulier du RIA de Libourne

L'association RESTAURANT INTERADMINISTRATIF LIBOURNE (ARIAL) a été créée le 12 mai 1999. Cette association est le gestionnaire du RIA, lui-même exploité conformément aux dispositions de la circulaire de 2015 régissant la restauration inter administrative en France.

### 3.4. Cas particulier du CFP Cenon

#### 3.4.1 Offre de base

Le restaurant du CFP Cenon est actuellement livré en liaison froide par une cuisine centrale n'appartenant pas à la DRFIP Nouvelle Aquitaine.

Le rattachement du restaurant de Mériadeck au présent marché permettra de produire les repas à destination du site de Cenon depuis ses propres locaux de préparation. En s'inscrivant dans ce schéma de fonctionnement, chaque candidat présentera l'organisation et les moyens qu'il mettra en œuvre pour assurer la production, la livraison et la distribution des repas sur le restaurant du CFP de Cenon.

#### 3.4.2 Variante obligatoire

Dans le cadre de la présente consultation, la DRFIP souhaite explorer la piste d'une nouvelle solution de restauration pour le CFP de Cenon. Les volumes d'activité du restaurant étant relativement faibles et ne permettant pas d'amortir suffisamment ses frais de fonctionnement, il est demandé aux candidats de présenter une offre de livraison de repas groupée en variante obligatoire.

La solution attendue, consiste à offrir aux agents rattachés au CFP de Cenon la possibilité de commander individuellement, via une plateforme et/ou application électronique, des prestations de restauration afin que celles-ci soient livrées, de façon groupée, sur le site de Cenon, du lundi au vendredi. La plateforme utilisée se doit de permettre la prise en compte la politique de subventionnement de la DRFIP. Le TITULAIRE et/ou son sous-traitant facturera ainsi directement à la DRFIP le montant de chaque participation employeur ainsi identifiée.

##### • Les offres alimentaires proposées

La prestation alimentaire se devra d'être, dans une configuration minimale, au plus près d'une restauration cuisinée sur site en restauration administrative, favorisant :

- Un recours significatif aux produits frais, cuisinés et valorisés au sein d'un laboratoire culinaire ;
- Un recours de plus en plus marqué, au fil de l'avancée du marché, à des produits de qualité et durables.

Les candidats décriront le processus qualité mis en œuvre en interne et/ou en externe garantissant la maîtrise de ce volet qualitatif. Le TITULAIRE sera en mesure, à tout moment, de montrer la réalité de la mise en œuvre de ce processus qualité et les résultats des tests et autres mesures réalisées dans ce cadre.

Sur une période d'un mois, les offres du jour (en dehors des éventuelles offres permanentes, ou offres « fixes »), seront totalement renouvelées, pour toutes les gammes de produits, garantissant ainsi de diminuer au maximum l'effet « lassitude ».

Ces engagements vaudront pour toute la durée du marché, y compris dans le cas d'un changement de fournisseurs ou de process côté TITULAIRE.

Le TITULAIRE fera en sorte

- Que tous les profils de convives trouvent satisfaction dans les offres proposées sur l'application au quotidien, tant dans leur nature que dans les grammages produits ;
- De garantir le respect, à minima, les recommandations PNNS (Programme National Nutrition Santé). Les grammages ne peuvent être inférieurs aux recommandations du PNNS (Programme National Nutrition Santé).

Le TITULAIRE s'engage à mettre en place un système d'information permettant à tout un chacun, lors de la prise de commande des repas et quel que soit son profil, de faire des choix alimentaires en toute connaissance de cause et de se restaurer, s'il le souhaite, de façon pleinement équilibrée.

Idéalement, l'application intégrera un affichage Nutriscore ou équivalent. Dans une configuration minimale, il pourra s'agir de messages nutritionnels, incitant à l'équilibre alimentaire (du type « Manger Bouger... »).

- **Les modalités de prise commande et de livraison**

Dans le cadre de l'exécution des prestations, le TITULAIRE met à disposition un outil type « site internet / intranet » et/ou application mobile, accessible par l'ensemble des convives.

Cet outil doit être accessible par les convives via internet depuis n'importe quel navigateur ou smartphone, dans l'hypothèse de la mise à disposition d'une application mobile.

L'outil mis à disposition par le titulaire possède à minima les fonctionnalités suivantes :

- Une totale sécurisation des données ;
- Une fonction informative : un accès global permettant de diffuser des informations générales sur l'offre de restauration ;
- Une fonction de paramétrage et de visualisation du compte utilisateur : un accès permettant à chaque convive de paramétrer un compte utilisateur et d'y enregistrer à minima les informations personnelles suivantes : nom, prénom, adresse mail professionnelle, et mot de passe personnel ;
- Une fonction de paramétrage du mode de règlement des repas : un espace permettant à chaque convive d'associer son moyen de paiement (à minima une carte bancaire) à son compte utilisateur pour le règlement des repas.

La solution d'encaissement retenue par le TITULAIRE doit être novatrice et constituer une alternative aux systèmes d'encaissement classiques utilisés en restauration d'entreprise.

L'application se doit d'identifier chaque agent en le rattachant, dès lors que l'information a bien été communiquée par les services de la DRFIP, à tels ou tels niveaux de subventionnement employeur, au même titre que cela est pratiqué au sein des autres restaurants administratifs concernés par la présente consultation.

Le montant de la subvention prise en charge par la DRFIP sur le montant total du repas des convives est communiqué au TITULAIRE suite à la notification du marché, afin de permettre à ce dernier de paramétrer son système d'encaissement.

- **Le cadre normatif**

Voir § 2.3. du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières.

- **L'approche environnementale**

**Limitation du gaspillage alimentaire :**

La prestation délivrée doit être porteuse d'économie globale, avec notamment la limitation des déchets et du gaspillage alimentaire. Le TITULAIRE proposera et mettra un plan d'action dès le démarrage du marché, visant à diminuer, d'année en année, le gaspillage alimentaire.

**Une logistique de plus en plus vertueuse :**

La DRFIP souhaite une livraison des prestations qui soit la plus neutre possible en impact carbone.

Le TITULAIRE s'engage sur des actions concrètes pouvant évoluer sur la durée du marché.

**Des conditionnements de plus en plus vertueux :**

La DRFIP souhaite limiter au maximum, sur la durée du marché, les impacts environnementaux liés aux conditionnements des prestations. Le Titulaire s'engage sur la mise en place d'un plan d'action spécifique décliné sur les quatre années du marché.

- **Les modalités de suivi de la prestation**

Voir § 2.5. du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières.

## 4. ANNEXES

### 4.1. Fiches signalétiques des sites

Pièces communiquées en format électronique en parallèle au présent CCTP.

### 4.2. Plan des locaux mis à disposition

Pièces communiquées en format électronique en parallèle au présent CCTP.

### 4.3. Liste des équipements professionnels mis à disposition

Pièces communiquées en format électronique en parallèle au présent CCTP.

### 4.4. Détail des spécifications qualitatives minimales concernant l'alimentaire, toutes activités confondues

#### 4.4.1 Fruits

| Thématiques                         | Critères                                                                         | Objectifs à minima |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Catégorie                           | Les produits proposés hors de l'agriculture biologique sont de catégories 1 ou 2 | 100%               |
| Traitement après- récolte à exclure | Les traitements après-récolte types "cires" sont exclus.                         | 100%               |
| Purée de fruits / Compotes          | Les purées de fruits sont sans sucres ajoutés.                                   | 100%               |
| Fruits                              | Les fruits frais sont de saison.                                                 | 100%               |

#### 4.4.2 Légumes et pommes de terre

| Thématiques                         | Critères                                                   | Objectifs à minima |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------|
| Catégorie                           | Les produits proposés hors bio sont de catégorie 1.        | 100%               |
| Traitement après- récolte à exclure | Les traitements après-récolte types "cires" sont exclus.   | 100%               |
| Spécificités haricots verts         | Les haricots verts proposés sont de catégorie "Extra Fins" | 100%               |
| Spécificités petits pois            | Les petits pois proposés sont de catégorie "Extra Fins"    | 100%               |
| Frites                              | Les frites proposées sont fraîches.                        | 100%               |
| Légumes                             | Les légumes frais sont de saison.                          | 100%               |

**4.4.3 Œufs et ovo produits**

| Thématiques | Critères                                                                   | Objectifs à minima |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Omelettes   | Les omelettes sont faites maison (omelettes prêtes à l'emploi proscrites). | 100%               |

**4.4.4 Viandes hors volaille**

| Thématiques       | Critères                                                                             | Objectifs à minima |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Catégorie EUROP   | La viande proposée est de catégorie E (excellente) et/ou U (très bonne).             | 100% minimum       |
|                   | La viande proposée est de catégorie E (excellente).                                  | 50% minimum        |
|                   | La viande proposée est de catégorie U (très bonne).                                  | 50% maximum        |
| Durée d'élevage   | La durée d'élevage pour les viandes de veau est de :                                 | 8 mois maximum     |
|                   | La durée d'élevage pour les viandes ovines est de :                                  | 3-6 mois           |
| Race              | La viande proposée est issue de races allaitantes.                                   | 70% minimum        |
|                   | La viande proposée est issue de races laitières.                                     | 30%                |
| Grillades         | Les morceaux utilisés pour pièces grillées sont de catégorie 1.                      | 100% minimum       |
| Rôtis             | Les morceaux utilisés pour les rôtis sont de catégorie 1.                            | 80% minimum        |
|                   | Les morceaux de catégorie 2 sont tolérés pour les rôtis, mais limités à 20% maximum. | 20% maximum        |
| Steak haché       | La viande hachée est fraîche sous atmosphère modifiée.                               | 50%                |
|                   | La viande hachée est 100% pur muscle.                                                | 100%               |
| Produits saumurés | Les produits saumurés sont proscrits.                                                | 100%               |

**4.4.5 Volaille dont lapin**

| Thématiques            | Critères                                                   | Objectifs à minima |
|------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------|
| Catégorie de carcasses | Les carcasses des produits proposés sont de classe A.      | 100%               |
| Arômes et additifs     | Les viandes proposées ne présentent ni arômes ni additifs. | 100%               |

|                                                    |                                                                                                                                                                               |             |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Type nuggets                                       | Les nuggets sont réalisés à partir de filet de poulet.                                                                                                                        | <b>100%</b> |
| Viandes panées                                     | Les viandes panées sont réalisées à partir d'escalope de volaille entière.                                                                                                    | <b>100%</b> |
| Jambon de dinde / filet de dinde / filet de poulet | Le jambon de dinde, le filet de dinde et le filet de poulet sont de catégorie supérieure (ajout possible de sucre : 1 % max, gélifiants à la dose d'emploi maximale de 0,3%). | <b>100%</b> |

#### 4.4.6 Lait et produits laitiers

| Thématiques       | Critères       |                                                                        | Objectifs à minima |
|-------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Fromages          | Types de laits | Les produits proposés intègrent des laits autres que le lait de vache. | <b>1 / jour</b>    |
| Yaourts et lactés | Types de laits | Les produits proposés intègrent des jus végétaux (ex : soja).          | <b>1 / jour</b>    |

#### 4.4.7 Produits de la mer et d'eau douce

| Thématiques                                   | Critères                                                                               | Objectifs à minima |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Espèces à privilégier - classement WWF        | Le Titulaire privilégie les espèces classées en vert sur la liste WWF.                 | <b>100 %</b>       |
| Espèces à privilégier – UICN                  | Le Titulaire privilégie les espèces classées LC.                                       | <b>100%</b>        |
| Approvisionnement en poissons de grands fonds | L'approvisionnement en poissons de grands fonds est interdit.                          | <b>100%</b>        |
| Poissons panés et Beignets de poissons        | Les poissons panés et beignets de poisson sont réalisés à partir de filets de poisson. | <b>100%</b>        |
| Labélisation                                  | Les produits proposés sont labellisés MSC à hauteur de :                               | <b>20%</b>         |

#### 4.4.8 Produits céréaliers et épicerie

| Thématiques                            | Critères                              |                                                                                                 | Objectifs à minima |
|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Matières grasses animales et végétales | Huiles - Extraction                   | Les huiles proposées sont vierges.                                                              | 100%               |
|                                        | Huiles de palme, de soja et de coprah | Les huiles de palme, de soja et de coprah sont proscrites.                                      | 100%               |
| Céréales                               | Types de céréales                     | Les céréales complètes ou semi complètes sont présentées et / ou utilisées en produits de base. | 30%                |
| Laits végétaux et crèmes végétales     | Crèmes et laits végétaux              | Des crèmes et laits végétaux sont proposés.                                                     | 20%                |

#### 4.4.9 OGM

Le Titulaire s'engage à exclure de ses filières d'approvisionnement, pour l'ensemble des prestations servies au sein du restaurant de ses personnels, tout produit élaboré à partir de matières premières ou ingrédients génétiquement modifiés (dans la limite de la réglementation, qui prévoit la présence possible d'OGM au seuil maximal de 0,9 % du fait de contaminations fortuites).

#### 4.5. Liste des personnels à transférer

Pièce communiquée en format électronique en parallèle au présent CCTP.