



**PRÉFET
DE LA ZONE
DE DÉFENSE
ET DE SÉCURITÉ
SUD-OUEST**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

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

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

CONCESSION DE SERVICES

**Contrat de concession de service de restauration du site de
Bordeaux du Secrétariat Général pour l'administration du
Ministère de l'Intérieur de la zone Sud-Ouest (SGAMI-SO)**

SGAMI33-2025-12-FCS

Contrat de concession conclu en application de la procédure dérogatoire relevant de
l'article R.3126-1 du Code de la commande publique

Table des matières

ARTICLE 1 : Objet du contrat – Dispositions générales.....	4
1.1 – Objet du contrat.....	4
1.2 – Durée du contrat – Début d'exécution.....	5
ARTICLE 2 – Effectifs et site de restauration.....	5
2.1 – Présentation des effectifs.....	5
2.2 – Fréquentation.....	5
2.3 – Description et fonctionnement du site de restauration.....	6
2.4 – Jours et horaires d'ouverture.....	6
2.5 – Contribution en personnel de l'autorité concédante.....	6
ARTICLE 3 – Structure des repas.....	7
ARTICLE 4 – Élaboration des menus.....	9
4.1 – Technique d'élaboration.....	9
4.2 – Animations.....	10
ARTICLE 5 : Qualité des produits.....	10
5.1 – Qualité des denrées utilisées.....	10
5.2 – Muscles entiers non mélangés.....	13
5.3 – Usage limité en nitrates/nitrites ajoutés dans les charcuteries.....	13
5.4 – Découpe et calibrage du poulet.....	14
5.5 – Température des plats.....	15
5.6 – Évaluation de la satisfaction usagers.....	15
ARTICLE 6 – Gestion et approvisionnement des denrées alimentaires.....	15
ARTICLE 7 – Livraisons.....	16
ARTICLE 8 : Traçabilité alimentaire.....	16
8.1 – Étiquetage de l'origine.....	16
8.2 – Traçabilité des volailles fraîches en vrac.....	17
8.3 – Transmission des données relatives à l'origine des produits.....	18
ARTICLE 9 : Dispositions réglementaires relatives à l'alimentation.....	18
9.1 – Canards vaccinés contre l'influenza aviaire.....	18
9.2 – Interdiction de la viande séparée mécaniquement.....	19
9.3 – Vigilance sur les protéines animales transformées.....	19
ARTICLE 10 : Sécurité alimentaire et bien-être animal.....	19
10.1 – Approvisionnement en œufs coquille frais issus de l'ovosexage.....	19
10.2 – Approvisionnement en œufs de poules au moins élevées en plein air.....	19
10.3 – Approvisionnement en volailles fraîches livrées moins de 6 jours après l'abattage.....	20
10.4 – Utilisation raisonnée des antibiotiques.....	20
10.5 – Conditions respectueuses d'élevage des poissons ; poisson frais livré moins de 3 jours ouvrés après débarque ou abattage.....	21
10.6 – Viande de porc et charcuterie responsables.....	21
10.7 – Analyse et contrôle des denrées alimentaires.....	22
10.8 – Plan d'action en cas d'intoxication alimentaire.....	22
ARTICLE 11 : Clause environnementale.....	22
11.1 – Menus Bas-Carbone.....	22
11.2 – Interdiction de recours aux OGM.....	23
11.3 – Viande « née, élevée, abattue dans un même pays ».....	23

11.4 – BOF « fabriqué et conditionné dans un même pays ».....	23
11.5 – Recours aux fruits et légumes frais déclassés et aux produits hors normes.....	24
11.6 – Respect de la saisonnalité des fruits et légumes.....	24
11.7 – Respect de la saisonnalité de la pêche.....	24
11.8 – Approvisionnement en lait UHT plutôt que pasteurisé.....	25
11.9 – Diversification des sources de protéines végétales.....	25
11.10 – Recours au commerce équitable.....	25
11.11 – Fournitures et consommables écoresponsables.....	26
11.12 – Lutte contre le gaspillage alimentaire et gestion des déchets.....	26
ARTICLE 12 : Communication.....	28
ARTICLE 13 – Spécifications de salubrité et entretien des locaux.....	28
ARTICLE 14 – Contrôles à l'initiative de l'autorité concédante.....	29
ARTICLE 15 – Sanctions.....	30

Annexe au CCTP : Normes Grammage GEMRCN

ARTICLE 1 : Objet du contrat – Dispositions générales

➤ 1.1 – Objet du contrat

Le SGAMI SO est un service déconcentré du ministère de l'Intérieur français, créé par décret du 6 mars 2014 et installé à Bordeaux. Il a pour mission principale de mutualiser le soutien administratif, logistique et technique au profit des forces de sécurité intérieure de la zone Sud-Ouest (Police nationale, Gendarmerie nationale), le réseau des préfetures et de la sécurité civile.

Cette structure administrative et technique est située au 89 Cours Dupré de Saint-Maur, 33041 BORDEAUX.

Le présent contrat a pour but de confier au concessionnaire l'exploitation et la gestion du service de restauration du SGAMI SO (à l'exclusion de la gestion des distributeurs automatiques implantés dans les locaux du SGAMI SO).

Les principales missions qui incombent au concessionnaire sont :

- l'élaboration des menus ;
- la gestion et l'approvisionnement des denrées alimentaires ;
- la préparation des repas sur place (dans les locaux mis à disposition par le SGAMI-SO) ;
- le service de l'ensemble des convives ;
- le nettoyage des locaux destinés à l'exercice de sa mission.

Le détail des prestations sera développé tout au long de ce cahier des charges. **En dehors des prestations prévues au présent contrat, le concessionnaire ne pourra se livrer à aucune autre activité dans les locaux de l'autorité concédante, sauf autorisation expresse du SGAMI SO.**

Le présent contrat est un contrat de concession, conformément à l'article L.1121-1 du Code de la commande publique. Ainsi, le concessionnaire se voit transférer un risque lié à l'exploitation du service. En contrepartie, le concessionnaire se voit accorder un droit d'exploiter le service. À ce titre, le concessionnaire est soumis à une obligation de résultat.

L'objectif cible à atteindre par le concessionnaire consiste à fournir une restauration **intégrant les éléments décrits au Cahier des clauses techniques particulières (CCTP) à un prix modéré.**

L'attention du concessionnaire est attirée sur le fait que le **prix du repas (droit d'entrée – entrée – plat – dessert)** pour le personnel résident du SGAMI SO, ne doit pas dépasser **8,29 euros HT soit 9 euros TTC.**

Le concessionnaire doit remplir sa mission avec l'objectif d'offrir aux usagers, durant leur pause déjeuner, une expérience de restauration qui favorise à la fois la détente, la convivialité et les échanges. Pour cela, il est essentiel que le cadre des repas soit plaisant,

tant sur le plan visuel (par la décoration et la propreté des espaces), qu'au niveau sonore et olfactif.

Le concessionnaire a la responsabilité de garantir en permanence la propreté du mobilier et des locaux. Par ailleurs, le parcours d'approvisionnement du plateau doit rester simple et rapide, afin de limiter le temps d'attente.

➤ **1.2 – Durée du contrat – Début d'exécution**

Le contrat de concession est conclu pour une durée de 5 ans, sans possibilité de reconduction.

La date prévisionnelle de début d'exécution des prestations est fixée au 1^{er} novembre 2026 ou à la date de notification si elle est postérieure.

Le concessionnaire assurera ainsi la prestation dès le premier jour d'exécution du contrat.

ARTICLE 2 – Effectifs et site de restauration

➤ **2.1 – Présentation des effectifs**

Ce restaurant collectif assure la restauration sur la pause déjeuner pour les agents du SGAMI SO, leurs invités, ainsi que pour les agents d'autres services du ministère de l'Intérieur ou d'autres administrations publiques.

L'effectif global du SGAMI SO est d'environ 530 agents.

➤ **2.2 – Fréquentation**

Le restaurant du SGAMI SO comporte une jauge maximale de 134 places assises en intérieur et 64 en extérieur, dans des conditions sanitaires normales. La capacité d'accueil des usagers sera adaptée en fonction du contexte réglementaire.

L'évolution de la fréquentation annuelle au cours des quatre dernières années est présentée à l'annexe 1 au Règlement de consultation.

Ces chiffres sont donnés à titre indicatif. Ils n'ont aucune valeur contractuelle et n'engagent pas l'autorité concédante.

➤ **2.3 – Description et fonctionnement du site de restauration**

Le site du SGAMI SO dispose :

- d'un espace composé permettant le stockage des denrées alimentaires ;
- d'une légumerie ;
- d'une zone de préparation froide (pour dressage des hors d'œuvre et desserts) ;
- d'une ligne de self composée d'un convoyeur de plateaux et de vitrines de présentation des entrées, plats et dessert ;
- d'une rampe électrique pour l'acheminement en plonge des plateaux utilisés ;
- d'une zone de plonge ;
- d'une salle de restauration prolongée par une terrasse munie de stores électriques (déclenchés par le concessionnaire).

L'inventaire du restaurant administratif figure en annexe 2 au CCAP.

➤ **2.4 – Jours et horaires d'ouverture**

La restauration est ouverte du lundi au vendredi, du 1^{er} janvier au 31 décembre, hors week-ends, jours fériés et ponts susceptibles d'être votés en instance paritaire.

Le service des repas a lieu de 11h30 à 14h00.

Ces horaires peuvent être modifiés ou déplacés à la demande de l'autorité concédante, sous réserve d'un préavis minimum de 24 heures. De même, toute fermeture exceptionnelle du site doit être notifiée au concessionnaire avec un préavis de 15 jours.

Toute modification d'horaire aux prestations des espaces de restauration, appliquée de façon permanente, fera l'objet d'un acte modificatif.

➤ **2.5 – Contribution en personnel de l'autorité concédante**

L'autorité concédante contribue en personnel à l'activité du concessionnaire (1 personnel). Il s'agit d'une contribution en nature à l'activité du concessionnaire. Ce personnel occupe les fonctions de cuisinier.

La nature des missions, le niveau de qualification requis, l'ancienneté, les droits à congés ainsi que le nombre d'heures effectuées mensuellement sont communiqués dans l'annexe 3 au CCAP.

L'agent de l'autorité concédante ne sera pas remplacé lors de ses absences prévisibles (congés, RTT) et imprévisibles. À titre d'information et sans valeur contractuelle, il est précisé que l'agent pose habituellement ses congés pendant trois semaines en août, une semaine en novembre et deux semaines en avril.

L'encadrement, la rémunération, la notation, l'avancement, la formation et la présence (congrés, maladie, etc.) des agents de l'autorité concédante sont de la responsabilité de l'autorité concédante via le contrôle du coordonnateur technique chargé de la restauration. La contribution quotidienne à l'activité du concessionnaire de l'agent de l'autorité concédante est déterminée entre le coordonnateur technique chargé de la restauration de l'autorité concédante et le gérant du concessionnaire.

ARTICLE 3 – Structure des repas

Les quantités ci-dessous décrites sont fixes et ne pourront être revues à la hausse ni à la baisse, sauf demande expresse de l'autorité concédante.

➤ ***Le repas organisé sur la pause déjeuner doit être proposé en self-service, avec les prestations suivantes :***

- Trois entrées au choix parmi lesquelles doivent figurer une entrée de crudités, une entrée protidique et une salade composée ;
- Un plat protidique à choisir parmi trois propositions : viande, poisson ou plat végétarien conformément à l'article 4.1 du présent CCTP ;
- Deux garnitures (légumes et féculents) ;
- Deux desserts faits maison au choix ;
- Un yaourt au choix parmi quatre propositions de goût (nature, vanille, chocolat, fruit) ;
- Un fruit à choisir parmi deux propositions (y compris sous forme de compote, faite maison) ;
- Une salade de fruits frais ;
- Fromage (en portions individuelles) ;
- Pain.

- Durant la période hivernale, le concessionnaire doit réaliser une soupe de légumes (gratuite) essentiellement composée des restes alimentaires de la veille.
- Durant la période estivale, le concessionnaire doit réaliser une assiette fraîcheur équivalente en termes nutritifs à un plat complet. Elle doit être composée a minima d'une protéine, d'un féculent et de deux crudités.

Une carte de substitution composée d'une omelette et d'un steak haché accompagné de frites doit être proposée de manière journalière, ainsi qu'une proposition végétarienne.

Afin de garantir à chaque agent un choix suffisant, le concessionnaire doit assurer une offre complète à 100% jusqu'à 13h00, puis la réduire à 70% en fin de service afin de limiter le gaspillage alimentaire.

➤ **Les prestations de formules rapides à emporter doivent comporter les prestations suivantes :**

- Une formule complète composée :
 - d'un sandwich (3 choix possibles) ou d'une salade (2 choix possibles) ou d'un plat du jour (à emporter avec ses propres contenants et couverts) ;
 - d'un dessert fait maison ou d'un fruit.
- Une barquette de frites facultative ;
- Un sandwich, une salade, une boisson ou un dessert hors formule.

La salade à emporter et le sandwich doivent répondre à des critères identiques aux plats proposés en self-service, tant du point de vue nutritif que de la variété de ses composants.

Les commandes devront être réalisées le jour même, et ce avant 10h00. Le retrait pourra être effectué à compter de 11h30 en caisse.

➤ **Les prestations de traiteur exceptionnelles doivent comporter les prestations suivantes :**

- Viennoiserie et café ;
- Buffets de cérémonie composés d'hors d'œuvres salés et sucrés, de boissons alcoolisées ou non.

À l'occasion de cérémonies diverses, il pourra être demandé au concessionnaire de réaliser des repas améliorés ou des buffets froids, avec la possibilité de service à table.

Les prestations exceptionnelles susceptibles d'être commandées sont détaillées dans l'offre financière de l'acte d'engagement. L'autorité concédante préviendra le concessionnaire 72 heures à l'avance.

Pour l'ensemble de ces prestations, le concessionnaire peut proposer toutes les boissons qu'il souhaite, conformément à la législation en vigueur (soda, boissons alcoolisées). Toutefois, les boissons alcoolisées, dont le degré d'alcool ne pourra pas être supérieur à 13,5°, ne peuvent être vendues en dehors des repas et uniquement pour l'achat d'un plat accompagné de sa garniture.

Une fontaine à eau est mise à disposition gratuitement par l'autorité concédante dans la salle de restauration

Attention : pour l'ensemble de ces prestations, le concessionnaire doit respecter le référentiel relatif aux grammages des repas définis par le Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective (GEMRCN) figurant en annexe au présent CCTP. Il doit également signaler aux convives la présence d'ingrédients alimentaires allergènes

conformément aux articles R.412-12 à R.412-16 du Code de la consommation. En cas de non-respect de ces exigences, le concessionnaire se voit appliquer les pénalités mentionnées à l'article 6.6 du CCAP.

ARTICLE 4 – Élaboration des menus

L'autorité concédante souligne l'importance de proposer une grande diversité dans les menus, afin d'offrir aux convives un choix varié et d'enrichir leur expérience culinaire lors des repas.

➤ 4.1 – Technique d'élaboration

Entrées :

Si une même crudité est proposée plusieurs fois dans une semaine, la recette doit varier (accompagnement, assaisonnement, etc.). Toutefois, une même crudité ne pourra pas être proposée plus de 2 fois au cours de la même semaine.

Plats protidiques :

- Une même recette de plat protidique ne peut être proposée au cours des 4 semaines d'un même cycle.
- La fréquence de service de la viande de bœuf et veau est au minimum de 4 fois par mois, sous des formes de préparation variées.
- Les viandes de 1^{re} catégorie et plats « nobles » sont servis à une fréquence minimale de 1 fois par semaine.
- Pour les poissons en filet, la fréquence minimale est d'une fois par semaine.
- Les recettes de plats à base d'œufs sont variées et ne comportent pas uniquement des omelettes.

Garnitures :

- Une même garniture (élément principal) n'apparaît pas plus de 2 fois au cours d'une même semaine, même si la recette est différente.
- Les légumes dits verts sont renouvelés systématiquement au cours d'une même semaine.

Fruits :

Les fruits doivent être variés et de saison.

Parmi les fruits proposés au cours d'un même cycle (4 semaines) le concessionnaire devra diversifier au maximum sa proposition.

Pain :

Il est exigé que le pain, d'origine artisanale, soit de qualité (croûte croustillante). Une attention particulière doit être accordée à ses qualités gustatives.

Menus végétariens :

Le concessionnaire propose un menu végétarien par jour au sens de la loi Egalim (sans viande et sans poisson). Ces menus sont variés et leurs composantes confectionnées maison.

Le concessionnaire doit veiller à adapter en permanence la quantité de plats végétariens proposés en fonction de la demande des convives, et ce, durant toute l'exécution du contrat. Si, à trois reprises, il s'avère que les plats végétariens sont épuisés avant la fin du service, le concessionnaire encourra les pénalités mentionnées au CCAP.

Le concessionnaire met tous les jours à disposition des convives, gratuitement, à volonté :

- des condiments
- des sauces : ketchup, mayonnaise, moutarde, pimentée
- des vinaigrettes
- des assaisonnements

Aux fins de réduire les déchets, les emballages individuels sont proscrits. Il est exigé que les sauces, condiments, vinaigrettes et assaisonnements soient mis à disposition dans des contenants durables et adaptés à un usage collectif (moulin à sel, à poivre, pot à sauce en verre, etc.).

Enfin, les menus à jour fixe sont proscrits.

➤ **4.2 – Animations**

Des animations trimestrielles sont proposées sur différents thèmes en concertation avec l'autorité concédante. Une fois par trimestre, un thème de menu est proposé. Ces thèmes peuvent notamment concerner : les fêtes calendaires, une spécialité régionale, une animation autour d'un produit, au choix du concessionnaire.

Les dates et les menus sont fixés en concertation avec l'autorité concédante.

ARTICLE 5 : Qualité des produits

➤ **5.1 – Qualité des denrées utilisées**

Afin d'assurer une alimentation durable et saine aux agents du SGAMI, le concessionnaire doit obligatoirement respecter les exigences de la loi EGALIM n°2018-938 du 30 octobre 2018 ainsi que la loi Climat et Résilience n°2021-1104 du 22 août 2021.

Ces denrées sont, en outre, conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées par l'AFNOR,

- aux spécifications techniques inscrites dans le GEMRCN,
- aux spécifications définies dans le présent CCTP.

Les exigences en termes de qualité et typologie des denrées sont définies ci-après. Elles s'entendent être des exigences minimales.

Produits de qualité et produits durables

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 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALIM », et de l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », l'autorité concédante impose au présent contrat de concession, à la charge du concessionnaire, 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 considérés comme produits de qualité et durables les catégories suivantes :

- Les produits issus de l'agriculture biologique y compris les produits végétaux étiquetés « en conversion » conformément aux dispositions du règlement (UE) 2018/848 ; à condition qu'il ne s'agisse que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an ;
- Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes : le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la 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 », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ; Jusqu'au 31/12/2029 uniquement, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification

environnementale de niveau 2 ;

- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ;
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP);
- Les produits satisfaisant de manière équivalente aux exigences définies par ces signes mentions, écolabels ou certifications. Ce caractère équivalent s'apprécie conformément aux articles R. 2111-11 à R. 2111-17 du Code de la commande publique.
- Les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » sont expressément exclus des catégories de produits de qualité et durables exigés dans le cadre du contrat.

L'ensemble de ces signes, mentions, écolabels, certifications ou leurs équivalences sont exigés au titre des spécifications techniques des produits conformément aux articles R. 2111-4, R. 2111-8, R. 2111-9 et R. 2111-11 du Code de la commande publique.

Les labels proposés par le concessionnaire doivent répondre aux exigences précisées aux articles R. 2111-12 et R. 2111-14 du Code de la commande publique.

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.

À 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.

Pain

Le pain est servi sous la forme de petits pains de 50 g. Il est frais et cuit du jour, et doit être livré le jour de sa consommation. Le concessionnaire a recours aux boulangers artisanaux de proximité.

Condiments, ingrédients pour sauce et éléments de décor

Les ingrédients, condiments et éléments de décoration (citron, persil, salade, tomate, etc.)

sont des éléments de la recette des plats. Ces éléments sont systématiquement fournis en quantité suffisante et sans surcoût pour améliorer la présentation des plats. Les assaisonnements doivent toutefois être simples pour répondre au besoin du plus grand nombre. Sont ainsi à éviter les sauces trop grasses ou encore, les condiments trop épicés.

➤ 5.2 – Muscles entiers non mélangés

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

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

Le non-respect de cette exigence entraîne le rejet des produits et l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

➤ 5.3 – Usage limité en nitrates/nitrites ajoutés dans les charcuteries

Dans le cadre de ce contrat de concession, 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, soit :

Désignation	Teneur en nitrite (en mg/kg de nitrite de sodium)
Pièces étuvées à cuire : Lardons, poitrine	90
Jambons secs	0
Jambons crus	120
Lonzo, coppa	100
Pièces cuites de porc : jambon cuit, épaule cuite, rôti cuit , etc.	80
Saucisses crues à griller : chipolata, saucisse de Toulouse, etc.	0
Saucisses et saucissons cuits pâte fine, knacks, mortadelles, etc.	80
Pâtés/mousses de foie, pâté de campagne, pâté breton, pâté de Rennes, pâtés en croûtes, autres pâtés	90
Rillettes	60
Andouilles et andouillettes	80
Boudins noirs et boudins blancs	0

L'autorité concédante pourra demander à tout moment des justificatifs sur les produits achetés.

Le non-respect de cette exigence entraîne le rejet des produits et l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

➤ 5.4 – Découpe et calibrage du poulet

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

Dans le cadre du présent contrat, le profil des convives est adulte.

Ainsi, les découpes et calibres attendus sont :

Désignation	Unité	Ado / Adulte
		Nb Morceaux
CUISSES DE POULET DÉJOINTÉES 180-200g	KILO	1
CUISSES DE POULET DÉJOINTÉES 200-220g	KILO	1
CUISSES DE POULET DÉJOINTÉES 220-240g	KILO	1
CUISSES DE POULET DÉJOINTÉES 240-260g	KILO	1
CUISSES DE POULET ÉCHINÉES 200-220g	KILO	1
CUISSES DE POULET ÉCHINÉES 220-240g	KILO	1
HAUTS DE CUISSES DE POULET DÉJOINTÉES 100-130g	KILO	2
HAUTS DE CUISSES DE POULET DÉJOINTÉES 130-160g	KILO	1
PILONS DE POULET 80-120g	KILO	2
FILETS DE POULET S/OS S/PEAU 90-120g	KILO	1
FILETS DE POULET S/OS S/PEAU 120-140g	KILO	1
FILETS DE POULET S/OS S/PEAU 140-160g	KILO	1
SAUTÉS DE POULET S/OS S/PEAU 30-50	KILO	4

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.

Des contrôles seront effectués inopinément par l'autorité concédante sur toute la durée du contrat, pour s'assurer de la bonne découpe et du bon calibre livré ou utilisé par le concessionnaire. Des manquements à ces normes vaudront pénalités, détaillées dans le CCAP.

➤ 5.5 – Température des plats

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides. Les plats chauds ne doivent jamais être servis refroidis en dessous de 63 °C à coeur. En ce qui concerne les viandes rôties ou grillées, toutes précautions doivent être prises afin que les procédés de maintien en température n'entraînent aucun dessèchement ni racornissement (en particulier, la cuisson et la découpe seront faites au dernier moment).

Les préparations froides ne doivent pas être présentées à plus de 10 °C.

➤ 5.6 – Évaluation de la satisfaction usagers

Le concessionnaire s'engage à réaliser à sa charge, à une fréquence semestrielle à compter de la date de notification du contrat, une mesure de la satisfaction auprès des convives. Il présente le support d'enquête établi conformément à son offre à l'autorité concédante, pour validation.

À la suite des résultats de cette enquête, le concessionnaire propose un plan d'action. Il dispose d'un délai d'un mois pour remédier aux points considérés comme insatisfaisants pour une mise en place durable.

L'absence de réalisation de ce contrôle qualité entraîne l'application des pénalités prévues au CCAP.

L'absence de mise en place d'un plan d'action est également sanctionnable au titre de ces pénalités.

ARTICLE 6 – Gestion et approvisionnement des denrées alimentaires

Tout au long de l'exécution du contrat, le concessionnaire doit assurer la gestion et l'approvisionnement des denrées alimentaires conformément aux exigences mentionnées dans le présent CCTP mais également aux engagements qu'il a pris dans le cadre de son offre (cf. mémoire technique du concessionnaire). Le concessionnaire assure l'approvisionnement des denrées alimentaires et de leur stockage dans les locaux mis à disposition, à ses risques et périls. Il doit à cet égard veiller à leur condition de stockage et prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir leur fraîcheur.

Le concessionnaire doit veiller au respect des pratiques d'hygiène et de la méthode H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point) dans le stockage des denrées et dans la confection des repas.

Un stock d'urgence de denrées sèches (pâtes, riz et blé) doit être maintenu dans les réserves.

ARTICLE 7 – Livraisons

Les livraisons ne peuvent se faire qu'entre 7h00 et 10h30, du lundi au vendredi et en présence des employés de restauration. Une vigilance particulière des chauffeurs sera à observer sur le site : allure modérée, et aucune manœuvre dangereuse ne sera effectuée, notamment au niveau du quai de dégagement.

Les livraisons s'effectuent, sauf exception validée par l'État-major, par l'entrée située 89 Cours Dupré Saint-Maur.

ARTICLE 8 : Traçabilité alimentaire

➤ 8.1 – Étiquetage de l'origine

En vertu du règlement CE n° 178/2002, le concessionnaire 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 concessionnaire doit rigoureusement tracer l'origine des produits suivants :

Viandes et volailles :

- Pour la viande bovine, le concessionnaire 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 concessionnaire doit préciser le lieu de l'élevage et de l'abattage (Règlement d'exécution CE n° 1337/2013).

Produits carnés transformés :

- Pour les produits transformés, le concessionnaire 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 (le décret n° 2022-482 du 4 avril 2022 relatif au miel modifie le décret n° 2003-587 du même objet, 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 nonoriginaires de l'UE »).

Fruits et légumes :

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

Poissons et produits de la mer et de rivières :

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

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

➤ **8.2 – Traçabilité des volailles fraîches en vrac**

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

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

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

- l'Alimentation),
- Du registre d'élevage.

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

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

➤ **8.3 – Transmission des données relatives à l'origine des produits**

En vertu de l'annexe II de l'arrêté du 22 décembre 2022 relatif aux données essentielles des marchés publics, le concessionnaire fournit à l'autorité concédante un mois après la notification du contrat, 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 contrat sera exécuté. Le concessionnaire justifie les raisons qui l'amènent à ne pouvoir respecter totalement cette exigence.

ARTICLE 9 : Dispositions réglementaires relatives à l'alimentation

➤ **9.1 – 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 concessionnaire 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 contrat, le concessionnaire veille 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 concessionnaire à la demande de l'autorité concédante.

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

➤ **9.2 – Interdiction de la viande séparée mécaniquement**

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

Le concessionnaire doit 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 contrat, l'autorité concédante se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés.

➤ **9.3 – Vigilance sur les protéines animales transformées**

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

Également, l'alimentation de ces viandes et volailles doit 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 vaut résiliation du contrat, aux frais et torts du concessionnaire.

ARTICLE 10 : Sécurité alimentaire et bien-être animal

➤ **10.1 – Approvisionnement en œufs coquille frais issus de l'ovosexage**

Dans le cadre de ce contrat, conformément au décret n° 2022-137 du 5 février 2022, il est exigé des œufs coquilles frais produits dans des élevages de poules pondeuses issues de couvoirs équipés en techniques d'ovosexage, c'est-à-dire des poulettes issues de la détermination du sexe du poussin dans l'œuf.

La fin de l'élimination systématique des poussins mâles issus de la filière poules pondeuses est obligatoire sur les poules pondeuses brunes.

Ainsi, toute livraison ou utilisation d'œufs issus de poulettes non sexées ne respectant pas cette obligation est refusée et assortie d'une pénalité détaillée au CCAP.

➤ **10.2 – Approvisionnement en œufs de poules au moins élevées en plein air**

Dans le cadre de ce contrat, il est exigé des œufs de poules au moins élevées en plein air (code 1). Il est également accepté des œufs de poules « Label Rouge ou équivalent » ainsi

que des œufs bios (code 0).

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

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

Ainsi, toute livraison ou utilisation d'œuf dont le 1er chiffre indique « 2 » ou « 3 » est refusée et assortie d'une pénalité détaillée au CCAP. Cette clause s'applique à tous les ovoproduits (blanc d'œuf en bidon, jaune d'œuf en bidon, etc.).

➤ **10.3 – Approvisionnement en volailles fraîches livrées moins de 6 jours après l'abattage**

Dans le cadre de ce contrat, 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 concessionnaire est tenu de respecter, tout au long de l'exécution du contrat, 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 concessionnaire s'assure que soit apposée sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison la date d'abattage de l'animal.

L'autorité concédante se réserve le droit de faire des contrôles inopinés à tout moment de l'exécution du contrat.

➤ **10.4 – Utilisation raisonnée des antibiotiques**

En vertu des règlements européens n° 1831/2003 et n°2019/6, le concessionnaire veille 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 concessionnaire doit proposer une fois par an un bilan de l'utilisation faite

des antibiotiques par le producteur.

➤ **10.5 – Conditions respectueuses d'élevage des poissons ; poisson frais livré moins de 3 jours ouvrés après débarque ou abattage**

Dans le cadre de ce contrat, et concernant l'approvisionnement de poissons d'élevage (d'eau douce et d'eau de mer), il est exigé que les poissons bénéficient 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 doivent 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 vaut l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

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 concessionnaire est tenu de respecter, tout au long de l'exécution du contrat, le délai qu'il s'est engagé à respecter dans son offre, concernant le nombre maximum de jours ouvrés séparant la débarque ou 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 6 jours ouvrés après la débarque sont proscrites. Leur utilisation entraînera une pénalité, détaillée au CCAP. Le concessionnaire doit s'assurer que soit apposé sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison la date de débarque du poisson.

➤ **10.6 – Viande de porc et charcuterie responsables**

Dans le cadre de ce contrat, conformément à l'arrêté du 17 novembre 2021, il est exigé de la viande de porc et des charcuteries issus d'élevages ayant mis fin à la castration à vif des porcelets. L'arrêt de la castration des porcelets mâles ou la prise en charge de la douleur lors de la castration sont obligatoires. L'autorité concédante pourra demander à tout moment des justificatifs sur les produits achetés. Toute anomalie sera assortie d'une pénalité, détaillée au CCAP.

Conformément au décret n° 2020-1625 du 20 décembre 2020, il est exigé de la viande de porc et des charcuteries issus d'élevages ayant nommé et formé un référent bien-être animal. L'autorité concédante pourra demander à tout moment des justificatifs sur les produits achetés. Toute anomalie sera assortie d'une pénalité, détaillée au CCAP.

➤ 10.7 – Analyse et contrôle des denrées alimentaires

Le concessionnaire prendra toutes les dispositions nécessaires au contrôle des aliments. Il fait effectuer, à sa charge et à minima une fois par mois, des analyses, par un laboratoire agréé, sur les denrées et repas cuisinés. Les résultats des analyses sont transmis à l'autorité concédante dans la semaine suivant leur réception.

En cas de résultats non satisfaisants, le concessionnaire communique également les plans d'actions qui sont mis en œuvre pour corriger les dysfonctionnements constatés.

Il fait également réaliser, à ses frais, une analyse d'eau annuelle au point de prélèvement le plus adapté pour la préparation des repas et en communique systématiquement les résultats à l'autorité concédante.

➤ 10.8 – Plan d'action en cas d'intoxication alimentaire

En cas de suspicion d'intoxication alimentaire, quel que soit le nombre de sujets concernés, le concessionnaire fait procéder immédiatement à des analyses des produits servis à ses frais, y compris l'eau provenant des fontaines à eau dont il a la charge. Dès réception des résultats, il les communique dans les plus brefs délais à l'autorité concédante.

ARTICLE 11 : Clause environnementale

L'objet du présent contrat met en jeu des filières stratégiques majeures telles que l'alimentation. À ce titre, une attention particulière est portée sur les enjeux de développement durable et notamment sur l'aspect environnemental.

Aussi, le concessionnaire se conforme tout au long de l'exécution de sa prestation, à sa démarche en matière de développement durable telle qu'il l'a définie dans son Mémoire Technique.

➤ 11.1 – Menus Bas-Carbone

Le concessionnaire doit proposer, a minima une fois par mois, un menu bas carbone. Il est entendu par menu Bas Carbone un menu élaboré avec des produits dont l'empreinte carbone est limitée. L'objectif est ici de favoriser les produits locaux et de saison, les protéines végétales réputées moins émettrice de CO2 ou encore, les circuits courts.

Le concessionnaire doit être en capacité d'apporter tout élément de preuve justifiant d'une réduction de l'empreinte carbone par rapport à un menu traditionnel. Dans le cas contraire, il se verra appliquer les pénalités mentionnées au CCAP.

➤ **11.2 – Interdiction de recours aux OGM**

Conformément au principe de précaution inscrit à l'article 5 de la Charte de l'Environnement de la Constitution française et à la réglementation nationale en vigueur, le concessionnaire s'engage à ne pas utiliser, distribuer ou introduire :

- des organismes génétiquement modifiés (OGM) ;
- des produits ou des ingrédients issus d'OGM ou obtenus à partir d'OGM, y compris les denrées animales provenant d'animaux nourris avec des OGM.

Le concessionnaire s'engage à fournir, sur demande de l'autorité concédante, tout justificatif permettant d'attester du respect de cette obligation. Tout manquement à cette clause pourra entraîner l'application des pénalités prévues au CCAP.

➤ **11.3 – Viande « née, élevée, abattue dans un même pays »**

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

Cette exigence vaut pour les produits frais.

Le concessionnaire doit 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 vaut l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

À tout moment de l'exécution du contrat, l'autorité concédante 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.

➤ **11.4 – BOF « fabriqué et conditionné dans un même pays »**

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

Le concessionnaire doit 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 vaut l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

À tout moment de l'exécution du contrat, l'autorité concédante 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.

➤ **11.5 – Recours aux fruits et légumes frais déclassés et aux produits hors normes**

Dans le cadre du présent contrat, le concessionnaire est encouragé à fournir / recourir à des fruits et légumes hors normes et hors calibres, ceci afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.

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

À noter : si ces fruits et légumes hors normes et hors calibres sont issus de l'agriculture biologique ou sont porteurs de label, certification ou mention définissant une catégorie de produits durables et de qualité, le concessionnaire les déclare au titre d'Egalim.

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

➤ **11.6 – Respect de la saisonnalité des fruits et légumes**

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

Le concessionnaire est tenu, tout au long de l'exécution du contrat, de respecter le calendrier de saisonnalité figurant dans son offre.

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

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

Toute livraison ou utilisation de fruits ou légumes n'étant pas « de saison » vaut pénalité, détaillée au CCAP.

➤ **11.7 – Respect de la saisonnalité de la pêche**

En vertu de la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », il est exigé du concessionnaire le respect de la saisonnalité des poissons et produits de la mer frais, ainsi que des poissons d'eau douce.

Le concessionnaire est tenu de respecter le calendrier de saisonnalité figurant dans son offre tout au long de l'exécution du contrat. Toute livraison ou utilisation de poissons d'eau douce ou produits de la mer n'étant pas « de saison » vaut pénalité, détaillée au CCAP.

Cette exigence ne s'applique qu'aux produits frais et ne concerne pas les produits surgelés, secs ou appertisés.

➤ **11.8 – Approvisionnement en lait UHT plutôt que pasteurisé**

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

Toute livraison ou utilisation de lait pasteurisé ou de lait cru ou frais vaut rejet de la livraison et application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

➤ **11.9 – Diversification des sources de protéines végétales**

Le concessionnaire propose tout au long de l'exécution du contrat au minimum 40 % d'aliments sources de protéines végétales, en produits bruts ou transformés, ou 40 % de repas végétariens.

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

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

Cette liste non exhaustive peut évoluer en fonction de nouvelles productions agricoles et de futures innovations agroalimentaires.

L'absence de proposition d'alternative aux aliments sources de protéines animales vaut pénalité, détaillée au CCAP.

Le concessionnaire propose en cours d'exécution des démarches pour renforcer l'attractivité des plats à base d'aliments sources de protéines végétales dans l'objectif de mieux accompagner les convives dans la conduite du changement (exemples : attractivité visuelle, communication vertueuse, mise en valeur du stand, etc.).

➤ **11.10 – Recours au commerce équitable**

Conformément aux dispositions des articles L.2112-1 à L.2112-3 du Code de la commande publique, une condition d'exécution est prévue afin de garantir un approvisionnement responsable en produits issus du commerce équitable. Le thé, le café et le chocolat doivent être certifiés issus du commerce équitable (label Fair trade Max Havelaar ou équivalent).

En application de l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises modifié par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets puis par la loi Climat et Résilience de 2021, les produits équitables doivent être labellisés ou conformes à un système de garantie reconnu par la plateforme nationale d'actions globales pour la responsabilité sociétale des entreprises, dite « plateforme RSE », ou équivalent. Les produits équivalents sont conformes aux principes du commerce équitable et garantis par une organisation indépendante.

➤ **11.11 – Fournitures et consommables écoresponsables**

Le concessionnaire s'engage à fournir l'ensemble des objets consommables et accessoires nécessaires à l'exécution du présent contrat, incluant, sans que cette liste soit limitative : serviettes en papier, tickets de caisse, essuie-mains, gobelets, barquettes, assiettes, couverts jetables, plateaux, sets de table et articles de papeterie.

Tous ces objets doivent impérativement répondre à des exigences d'écoresponsabilité, attestées par l'obtention des labels ou certifications environnementales pertinents pour chaque catégorie de produits. Les références et certificats devront être présentés à la demande de la personne publique.

➤ **11.12 – Lutte contre le gaspillage alimentaire et gestion des déchets**

Conformément à la loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dites loi AGEC), le concessionnaire s'engage à limiter, par tous moyens, le gaspillage alimentaire.

À ce titre, il doit réaliser une soupe de légumes (gratuite) essentiellement composée des restes alimentaires de la veille et ce, en période hivernale.

Aussi, le concessionnaire doit assurer la mise en place d'un dispositif de tri sélectif effectué par les convives eux-mêmes.

L'acheminement des déchets produits dans le cadre de l'exécution du présent contrat depuis le restaurant administratif jusqu'aux locaux dédiés au stockage des déchets ainsi que le tri des déchets est de la responsabilité du concessionnaire. Il doit respecter les dispositions en matière de tri sélectif ainsi que la réglementation en vigueur.

Si la réglementation concernant la collecte des déchets et des ordures ménagères venait à être modifiée durant la période d'exécution du contrat, le concessionnaire devra se conformer aux nouvelles dispositions, notamment en matière de tri sélectif.

L'évacuation des déchets est elle, prise en charge par le SGAMI SO.

Le règlement de la taxe d'enlèvement des ordures ménagères est à la charge de l'autorité concédante.

Les huiles alimentaires usagées

Les huiles alimentaires usagées sont constituées principalement des huiles de friture et accessoirement des huiles de cuisson (dites « huiles de fond de poêle »). En aucun cas, elles ne doivent être déversées dans les réseaux d'évacuation d'eaux usées : ce sont des déchets qui doivent faire l'objet d'un stockage, d'une collecte et d'un traitement adapté.

Les déchets alimentaires

Les déchets alimentaires relèvent de la catégorie des déchets organiques (d'origine végétale ou animale : déchets alimentaires, déchets agricoles et de l'industrie agroalimentaire, déchets verts...), parfois appelés « biodéchets ». Il s'agit des déchets solides biodégradables provenant de la préparation des aliments ou des restes des repas récupérés dans les assiettes.

Les déchets alimentaires, et plus largement organiques, font l'objet d'une valorisation spécifique, telle que par :

- compostage ;
- méthanisation, offrant après traitement biologique des déchets, une production de chaleur et/ou d'électricité (par cogénération), de bio-méthane (gaz carburant ou gaz à réinjecter dans un réseau de gaz naturel) ainsi qu'un compost, utilisable en amendement agricole ;
- Organismes détritivores.

Les déchets d'emballage

La mise en décharge des déchets d'emballage est interdite. Ils doivent être :

- valorisés en interne dans une installation agréée, ou
- cédés par contrat à un exploitant d'une installation agréée, ou
- cédés par contrat à un intermédiaire (déclaré en préfecture) qui assure le transport, courtage et négoce des déchets.

Les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE)

Lors du renouvellement des équipements, le concessionnaire devra faire procéder à l'élimination particulière, répondant à des exigences de dépollution préalables et de traitement :

- Procéder à un tri des DEEE : les DEEE mélangés à d'autres déchets ne peuvent être valorisés ;
- Faire appel à un collecteur régulièrement autorisé. Le concessionnaire mentionne dans son offre technique que les déchets collectés doivent être dirigés vers des installations de

traitement ou de valorisation appropriées.

ARTICLE 12 : Communication

Les menus sont affichés avec soin à l'entrée de l'espace de restauration, présentés de façon attractive pour permettre aux convives de faire un choix.

Ils sont rédigés de façon compréhensible par tous et mentionnent les plats proposés et toute autre précision nécessaire au choix du convive.

L'affichage doit être conforme à toutes les dispositions réglementaires d'application du règlement Européen 1169/2011, dit INCO (Information du Consommateur – en vigueur, concernant l'origine des viandes, la mention « produit décongelé » par exemple). L'affichage doit mentionner « produit fait-maison » pour les produits concernés conformément au décret n°2015-505 du 6 mai 2015 qui apporte des modifications à la réglementation relative à la mention « fait-maison » dans les établissements de restauration (décret du 11 juillet 2014).

Le prix des plats et celui des boissons doivent être rappelés de manière claire et distincte, à l'entrée du restaurant.

Le concessionnaire adresse les menus par mail 4 semaines à l'avance au service communication de l'autorité concédante à l'adresse suivante :

sgami-so-communication@interieur.gouv.fr

Toutefois, le concessionnaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications des menus affichés, à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement ;
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient ni la valeur nutritionnelle, ni la valeur économique de la prestation prévue ;
- ne nuisent pas à la qualité organoleptique et sanitaire des repas ;
- respectent un renouvellement suffisant des menus.

Le programme alimentaire sera construit de telle façon qu'il garantisse aux usagers :

- une variété raisonnable de choix,
- un bon équilibre nutritionnel,
- le respect des normes d'hygiène.

ARTICLE 13 – Spécifications de salubrité et entretien des locaux

Le concessionnaire doit veiller à l'application de toute norme pouvant intervenir dans le domaine de sa spécialité durant l'exécution de sa prestation.

Le concessionnaire doit respecter les dispositions des textes en vigueur et notamment en matière d'hygiène alimentaire, des conditions relatives au transport des aliments, de traçabilité, etc.

Le concessionnaire prend toutes les dispositions nécessaires afin d'exercer son activité dans des conditions d'hygiène et de sécurité respectueuses des textes en vigueur. Le concessionnaire doit s'assurer du maintien en parfait état de propreté de l'ensemble des locaux et conteneurs (cuisine, salle de restauration, locaux annexes, sanitaire, conteneurs à déchets et abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets ou des emballages vides) mis à sa disposition pour l'exécution du contrat.

Il s'engage à effectuer deux fois par an, le nettoyage en profondeur des revêtements de sol des locaux.

Le nettoyage à la charge du concessionnaire concerne :

- les sols des locaux techniques et annexes ;
- les tables et chaises des espaces de restauration ;
- tous les matériels mis à la disposition du concessionnaire.

Le concessionnaire fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage courant.

Soucieuse de s'inscrire dans une démarche de développement durable, l'autorité concédante demande au concessionnaire d'appliquer une méthodologie de travail respectueuse de l'environnement avec, par exemple, l'emploi de produits avec systèmes de dosage afin d'éviter le surdosage, l'emploi de solutions permettant de limiter la consommation d'eau et d'électricité.

Il est exigé l'utilisation de produits qui devront avoir des performances environnementales répondant aux exigences de l'écolabel européen, de la norme NF Environnement Produits de nettoyage, de ECOCERT éco détergent ou équivalent.

En outre, le concessionnaire privilégiera les produits qui permettent de limiter la production d'emballages.

ARTICLE 14 – Contrôles à l'initiative de l'autorité concédante

L'autorité concédante se réserve le droit de contrôler la prestation réalisée par le concessionnaire. À cet effet, son représentant ou toute personne mandatée par ses soins, peut procéder sur place et sur pièces à toute vérification utile pour s'assurer du fonctionnement du service dans les conditions prévues au contrat, et prendre connaissance

de tous documents techniques, justificatifs d'achats ou autres, nécessaires à l'accomplissement de leur mission.

Pendant la durée du contrat, l'autorité concédante exerce notamment un contrôle en matière d'hygiène et de sécurité, ainsi qu'un contrôle qualitatif et quantitatif des repas cuisinés.

Ces contrôles peuvent être exercés à tout moment et éventuellement par l'intermédiaire d'agents ou services spécialisés.

Ces contrôles portent notamment sur :

- la salubrité des denrées et des préparations,
- la qualité des denrées utilisées pour la confection des repas,
- le respect des quantités et des grammages,
- la qualité nutritionnelle (respect du plan alimentaire, respect du GEMRCN...)
- la qualité organoleptique de la prestation...

Pour ce faire, le concessionnaire doit fournir à l'autorité concédante ou toute personne mandatée par ses soins, les éléments lui permettant de vérifier la qualité des denrées utilisées : factures, bons de sortie ou feuilles de consommation, stocks, etc.

La mesure de l'atteinte des objectifs (obligation de résultat) et le contrôle de la qualité de l'exécution des prestations sont transcrits dans une Fiche Contrôle Qualité, signée contradictoirement par l'autorité concédante et le représentant de la société concessionnaire. Celui-ci dispose alors de 5 jours ouvrés pour la valider et la signer, ou émettre des observations.

Un modèle de Fiche Contrôle Qualité figure à l'annexe 1 du CCAP.

En cas de contrôles non satisfaisants, une pénalité sera appliquée conformément au CCAP.

ARTICLE 15 – Sanctions

En cas de non-respect des exigences du CCTP, l'autorité concédante informe le concessionnaire des non-conformités constatées par le biais de la fiche contrôle qualité, et du montant des pénalités appliquées conformément à l'article 6.2 du CCAP de la présente consultation.

Le respect des prescriptions du contrat est évalué périodiquement par l'autorité concédante. **Tout manquement constaté à l'issue de ces évaluations donnera lieu à des pénalités immédiates comme définies à l'article 6.2 du CCAP.**

En cas d'interruption totale ou partielle de la prestation, l'autorité concédante assure cette prestation par tout moyen qu'il juge bon et sans que le concessionnaire ne puisse s'y opposer, notamment le recours à un autre prestataire aux frais et risques du concessionnaire.

Outre les mesures prévues ci-dessus, en cas de carence grave du concessionnaire ou de menaces à l'hygiène et à la sécurité publique, ou de risque pour les personnes, l'autorité concédante peut prendre d'urgence toute décision adaptée à la situation après mise en demeure signifiée au concessionnaire, confirmée par lettre recommandée avec accusé de réception, si celle-ci reste sans effet à l'expiration d'un délai de 24 heures.