



Association des Restaurants des Finances  
8 rue de Belgrade 38022 GRENOBLE cedex

|                                                                                                                                                              |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p><b>Marché de prestations d'exploitation<br/>de deux restaurants administratifs</b></p> <p><b>CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES</b></p> <p><b>Lot N° 2</b></p> |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

LIEUX D'EXECUTION :

**Direction Départementale des Finances Publiques de l'Isère**  
**8 rue de Belgrade à Grenoble**

## ***SOMMAIRE***

|                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 - Renseignements pratiques</b>            | <b>3</b>  |
| <b>2 - Prestations alimentaires</b>            | <b>3</b>  |
| 2.1 Offre alimentaire quotidienne              | 3         |
| 2.2 Organisation de la distribution            | 4         |
| 2.3 Approvisionnements                         | 4         |
| 2.4 Qualité nutritionnelle, menus et grammages | 9         |
| 2.5 Mise en valeur de la prestation            | 11        |
| 2.6 Gestion de la fin du service               | 11        |
| <b>3 - Politique qualité et Hygiène</b>        | <b>12</b> |
| <b>4 - Le personnel</b>                        | <b>24</b> |
| <b>5 - Obligations opérationnelles</b>         | <b>25</b> |

## **1 - Renseignements pratiques**

### **1.1 Situation du site**

Le plan du site est remis au prestataire.

Places assises : 54

En annexe 5 sont joints les chiffres de la fréquentation par mois du 01/01/2025 au 31/12/2025 (1 année d'exercice).

Le nombre de salariés est d'environ 120 personnes.

### **1.2 Contraintes d'exploitation**

Les livraisons ne peuvent se faire qu'entre 7h30 et 11h30 en présence des employés de restauration. Ces horaires peuvent être modifiés par le titulaire, gérant du restaurant, en fonction de son organisation de travail.

### **1.3 Horaires d'ouverture**

La restauration est ouverte du lundi au vendredi hors jours fériés et chômés. La plage horaire actuelle du restaurant est 11H45 à 13H15 et pourra être aménagée avec l'accord du client.

Le titulaire accepte de faire fonctionner les espaces de restauration un autre jour ou jour férié, à titre exceptionnel et sur devis validé préalablement à la prestation exceptionnelle.

Le client notifie toute fermeture exceptionnelle ou toute ouverture exceptionnelle demandée au titulaire, suffisamment à l'avance.

Dans les mêmes conditions et à la demande du client, les horaires de service peuvent être modifiés.

Toute modification d'horaire appliquée de façon permanente aux prestations des espaces de restauration doit faire l'objet d'un avenant.

## **2 - Prestations alimentaires**

### **2.1 Offre alimentaire quotidienne**

Le titulaire précise les choix quotidiens de sa proposition dans le cadre de réponse (rubrique « Qualité et caractéristiques de la prestation alimentaire », point 1.3).

Le pain est mis à disposition gratuitement pour le convive, dans la limite d'un pain par personne.

Le client met un accent particulier sur la qualité des repas servis ainsi que sur le respect de l'équilibre des apports nutritionnels en relation avec ses activités.

Le titulaire met en évidence dans son offre les aspects qualitatifs et nutritionnels qu'il entend développer pour répondre à l'attente révélée des consommateurs d'aujourd'hui.

En cas de fabrication sur place, tous les plats sont préparés en cuisine. Il s'agit d'une cuisine sur place à base de produits sélectionnés conformément à l'article « Approvisionnements ». Les préparations sont effectuées au plus près de la consommation voir à la dernière minute pour certains plats (grillade, pizza, foie, omelette ...).

La cuisson du bœuf 1ère catégorie est adaptée en flux tendu (bleu, saignant, à point, bien cuit).

Le titulaire garantit chaque jour une proposition de plat principal végétarien.

De plus, dans le cadre de l'exécution du présent marché, le Titulaire est tenu de proposer une grande variété de volailles, y compris des volailles peu consommées. Il est attendu la production de plats cuisinés à base de :

- canards
- cailles
- dindes
- pintades
- coquelets
- pigeons
- lapins\*

Le non-recours à ces différentes volailles sur toute la durée du marché donnera lieu à l'émission de pénalités, détaillées en annexe 2.

\*Il est entendu que les lapins sont classés dans la catégorie volailles.

## **2.2 Organisation de la distribution**

### **2.2.1 Distribution**

La zone de distribution est organisée en libre-service (aliments répartis par catégorie) avec la présence de rampes à plateaux au niveau des stands de distribution.

Les vitrines de présentation des périphériques sont ouvertes afin que le convive se serve lui-même.

Un « Salad'Bar » ainsi qu'un îlot réfrigéré de présentation sont également présents dans l'espace de distribution sur les deux sites.

### **2.2.2 Variations d'organisation apportées par le titulaire**

Le titulaire fait ses propositions pour l'organisation de la prestation, compte tenu des installations techniques dédiées à la distribution.

Afin que les soumissionnaires puissent révéler dans leur offre leur créativité et démontrer leur professionnalisme, toute latitude leur est laissée pour qu'ils s'expriment sans contraintes en dehors de celles précisées au contrat.

Le titulaire s'engage à respecter un temps d'attente limité.

Un temps d'attente maximal de cinq (5) minutes pour le service des plats chauds et des pizzas et de dix (10) minutes pour les grillades à point à la demande servies à table serait apprécié.

Le titulaire présente ses propositions d'organisation de la distribution et les moyens mis en œuvre pour assurer la fluidité du service. L'organisation validée lors de la consultation est annexée au présent contrat.

L'ensemble de ces propositions sont argumentées dans le cadre de réponse («Qualité et caractéristiques de la prestation alimentaire » et « qualité de l'organisation et des services »). Des références du titulaire peuvent illustrer l'argumentation.

## **2.3 Approvisionnements**

### **2.3.1 Condition d'exécution obligatoire : Traçabilité alimentaire**

#### **2.3.1.1 Etiquetage de l'origine**

En vertu du règlement CE n° 178/2002, le Titulaire est tenu de pouvoir identifier tous ses fournisseurs et doit conserver toutes les informations permettant de retracer le parcours des produits alimentaires à toutes les étapes (production, transformation, distribution).

Par ailleurs, le Titulaire doit rigoureusement tracer l'origine des produits suivants :

### **Viandes et volailles :**

Pour la viande bovine, le Titulaire doit préciser le lieu de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal (Règlement CE n° 1760/2000).

- Pour la volaille, le porc et l'agneau, le Titulaire doit préciser le lieu de l'élevage et de l'abattage (Règlement d'exécution CE n° 1337/2013).

- Pour les produits transformés, le titulaire a l'obligation de préciser l'origine ou le lieu de provenance si l'information est mise à disposition par le fournisseur. Cette obligation concerne les viandes achetées déjà préparées ou cuisinées par les restaurateurs et non celles achetées crues, dont les modalités d'indication de l'origine sont précisées par le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles dans les établissements de restauration et le décret n° 2023-492 du 21 juin 2023 relatif à l'indication de l'origine des viandes applicable aux établissements de restauration proposant seulement des repas à emporter ou à livrer. L'information des consommateurs est rendue obligatoire lorsque l'opérateur a connaissance de l'origine des produits concernés, en application d'une réglementation nationale ou européenne.

### **Miel :**

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

### **Fruits et légumes :**

- Pour les fruits et légumes, l'origine géographique doit être précisée. (Règlement délégué (UE) 2023/2429 de la Commission du 17 août 2023 complétant le règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour le secteur des fruits et légumes, certains produits transformés à base de fruits et légumes et le secteur de la banane, et abrogeant le règlement (CE) n° 1666/1999 de la Commission et les règlements d'exécution (UE) n° 543/2011 et (UE) n° 1333/2011 de la Commission.

### **Poissons et produits de la mer et de rivières :**

- La zone de pêche ou du pays d'élevage doit être indiquée.

- Pour les poissons d'aquaculture, le pays d'élevage correspond au pays dans lequel « le produit a atteint plus de la moitié de son poids final ou est resté plus de la moitié de la période d'élevage ».

- Pour les produits pêchés en eaux douces, la mention des eaux d'origine dans le pays de provenance doit être indiquée. Les « eaux » peuvent être entendues comme le nom d'un fleuve, d'un lac, d'un étang ou d'une zone de lacs ou d'étangs.

- Ces 3 points s'appliquent en vertu du Règlement (CE) n°1379/2013 du 11 décembre 2013.

Le code de la consommation (articles L. 412-1 et suivants) prévoit des sanctions en cas de tromperie ou de manquement à l'obligation d'information. Le Titulaire, s'il ne respecte pas ses obligations ou commet des fraudes, s'expose à des pénalités prévues dans l'annexe 2 ainsi qu'à des amendes et des poursuites judiciaires engagé par l'acheteur ou l'entité adjudicatrice. Les contrôles sont effectués par la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes).

### **2.3.1.2 Pour les volailles fraîches en vrac, exiger la traçabilité**

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

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

- Du numéro de lot (également appelé numéro individuel d'identification)
- De la marque d'identification
- Du registre d'élevage

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

Tout au long de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés. Le non-respect de cette obligation entraînera une pénalité, précisée dans l'annexe 2.

### **2.3.1.3 Condition d'exécution obligatoire : transmission des données relatives à l'origine des produits**

En vertu de l'annexe II de l'arrêté du 22 décembre 2022 relatifs aux données essentielles des marchés publics, le Titulaire fournit à l'acheteur un mois après la notification du marché, sous format électronique, dans un standard ouvert librement réutilisable et exploitable par un système de traitement automatisé, et dans le respect du secret des affaires et des droits de propriété intellectuelle détenus par des tiers, les données relatives à la part des produits issus de l'Union européenne, dont la part de produits français, avec laquelle le marché sera exécuté. Le cas échéant, le titulaire justifie les raisons qui l'amènent à ne pouvoir respecter totalement cette exigence.

## **2.3.2 Autres réglementations relatives à l'alimentation**

### **2.3.2.1 Condition d'exécution obligatoire : canards vaccinés contre l'influenza aviaire**

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

Tout au long de l'exécution du marché, le Titulaire veillera à suivre cet arrêté, pour adapter ses approvisionnements en fonction.

Les certificats de vaccination de l'élevage ou la preuve que l'élevage bénéficie de la dérogation susvisée pourront être fournis par le Titulaire à la demande de l'acheteur.

Tout au long de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés. Le non-respect de cette obligation entraînera une pénalité, précisée dans l'annexe 2.

### **2.3.2.2 Condition d'exécution obligatoire : interdiction de la viande séparée mécaniquement**

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

Le Titulaire devra être en mesure d'établir qu'il a procédé aux contrôles idoines pour s'assurer du respect de cette obligation. Le non-respect de cette obligation entraînera une pénalité, précisée dans l'annexe 2.

Tout au long de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés.

### **2.3.2.3 Condition d'exécution obligatoire : renforcer la 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 devra respecter le principe de non recyclage des protéines au sein de la même espèce (principe dit de « non cannibalisme »).

Toute fourniture de viandes, volailles ou poisson ne respectant pas cette réglementation vaudra résiliation du marché, aux frais et torts du Titulaire.

### **2.3.2.4. Spécification technique obligatoire : les points essentiels de la recommandation pour les plats protidiqes**

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

Dans le cadre du présent marché, le profil des convives est "Personne Adulte".

Ainsi, les découpes et calibres attendus sont :

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

Des contrôles seront effectués inopinément par l'acheteur sur toute la durée du marché, pour s'assurer de la bonne découpe et du bon calibre livré ou utilisé par le Titulaire. Des manquements à ces normes vaudront pénalités, détaillées dans l'annxe 2.

### **2.3.3 Achats et spécifications qualitatives des denrées**

Les caractéristiques des denrées livrées doivent respecter les engagements pris par le titulaire dans son offre, conformément à l'annexe « Tableau des spécificités qualitatives des denrées ».

Pendant toute la durée du contrat, le titulaire a la charge de la fourniture des denrées, produits alimentaires, boissons ou tous ingrédients nécessaires à la confection des repas.

Le titulaire assure l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les locaux du client 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, sous réserve du bon fonctionnement des équipements du client.

**Les produits transgéniques sont prohibés.**

Le non-respect des engagements est soumis à pénalité telle que définie dans l'annexe « Pénalités ».

### **2.3.4 Produits frais**

Dans l'attente d'une qualité supérieure des repas, il est demandé au titulaire d'employer au maximum des produits frais pour les repas livrés en liaison chaude et un minimum de 80% de produits frais pour les sites en fabrication sur place.

Pour les produits exceptionnels comme les produits de la mer, les coquillages ou des produits de luxe, le titulaire présentera au client les sources d'approvisionnements fiables qu'il compte mettre en place.

### **2.3.5 Produits alimentaires durables, de qualité et bio**

En application de l'article L. 2112-2 du code de la commande publique, de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, dite « Loi EGalim », et de l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22 août 2021, dite loi « Climat et résilience », l'acheteur impose au présent accord-cadre, à la charge du Titulaire, une condition d'exécution de fourniture de :

- 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques ;
- 60 % des viandes (boeuf, ovin, porc, volaille) durables et de qualité ;
- 60 % des produits de la mer et de l'aquaculture durables et de qualité.

Sont entendus comme produits de qualité et durables et produits issus de l'agriculture biologique les catégories de produits listés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ainsi que sur le site du ministère de l'Agriculture :

- 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 31/12/2027 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 issus du commerce équitable
- 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 de la loi.

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 titulaire 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.

A titre d'exemple, pour 1 000 € HT d'achats de produits alimentaires, au moins 600 € HT doit correspondre à l'achat de produits durables et de qualité au sens de la loi EGalim, complétée par la loi Climat et Résilience, et au sein de cette part minimale de 600€, les produits biologiques doivent représenter au moins 200 € HT.

Tous les produits des familles « viandes » et « poissons » achetés doivent correspondre à une catégorie de produits durables et de qualité au sens de la loi EGalim.

En cas de rupture d'approvisionnement exceptionnelle, due à un évènement extérieur à la volonté du Titulaire (épidémie aviaire ou porcine, aléa climatique...), il sera toléré un délai de latence de [à déterminer par l'acheteur = 10 jours] durant lequel le produit ciblé ne sera pas livré mais devra être remplacé par un produit de qualité égale ou supérieure.

Le reporting des statistiques est trimestriel.

Le non-respect par le titulaire de la condition d'exécution relative aux objectifs minimaux d'approvisionnement durable et de qualité entraînera une pénalité, détaillée dans l'annexe 2.

## **2.4. Qualité nutritionnelle, menus et grammages**

### **2.4.1 Élaboration et acceptation des menus**

Un plan alimentaire est établi par le titulaire, par cycle de 5 semaines et annexé au contrat.

Les plans de menus saisonniers sur des cycles de 5 semaines sont soumis au client ou à son représentant qui approuvera les menus proposés sous différents volets :

- qualité des produits conforme au tableau « Spécifications qualitatives des denrées », annexe 9.
- saisonnalité des propositions,
- originalité des plats,
- prise en compte des historiques de consommation des plats servis pour d'éventuels ajustements.

Les menus effectivement servis doivent être conformes au plan de menus mis au point et validé par le client.

Les plans alimentaires et menus sont à envoyer sous format informatique **vingt et un (21) jours avant l'exécution.**

Le titulaire peut toutefois procéder à des modifications sous réserve que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités d'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.

Ces modifications font l'objet d'une information préalable au client.

La non-présentation et le non-respect des plans alimentaires ou de menus sont soumis à pénalités.

#### **2.4.2 Respect de la qualité nutritionnelle**

Le Titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire et observer, pour l'élaboration des menus, les recommandations du GEM/RCN (Groupe d'Études des Marchés / Restauration Collective et Nutrition).

Le titulaire privilégiera les plats « faits maison » plutôt que les produits d'assemblage.

L'usage des plats industriels sont à limiter : Le titulaire propose une liste pour approbation.

Le titulaire assure l'élaboration et la cuisson dans une logique de valorisation des goûts des plats. Il évite au maximum les sauces lourdes et graisses cuites.

Le titulaire peut apporter des suggestions qualitatives complémentaires.

#### **2.4.3 Grammages**

Les grammages des produits sont conformes à ceux indiqués dans l'annexe «Liste des Plats et Grammages». Le client se réserve le droit de procéder à des contrôles de grammages conformément à l'article « Contrôles » des présentes et d'appliquer des pénalités en cas de non – respect des grammages.

#### **2.4.4 Besoins alimentaires spécifiques**

Le convive doit pouvoir construire des repas adaptés à ses goûts et à ses besoins nutritionnels.

Le titulaire doit notamment proposer une prestation prenant en compte les nouvelles tendances, telles que la consommation de plats végétariens, les régimes sans graisses ajoutées, sans sucre ajouté, sans sel.

Le titulaire met en place une signalétique spécifique pour informer les convives de ces spécificités.

Un assortiment de condiments et assaisonnements est à proposer aux convives.

#### **2.4.5 La gestion des allergies**

La présence d'allergène dans les denrées doit être communiquée en application du règlement INCO, règlement Européen n°1169/2011 effectif au 14 décembre 2014 et de toutes les dispositions réglementaires d'application ou de modification.

L'information de la présence d'un des allergènes, dans chaque plat et périphérique doit être visible par les convives, ou consultable, sans avoir à en faire la demande.

Avant chaque service, toute l'équipe est informée des ingrédients potentiellement allergènes contenus dans chaque préparation de façon à pouvoir répondre aux questions des convives.

#### **2.4.6 Boissons**

De l'eau d'adduction publique est mise à la disposition des usagers au moyen de fontaines réfrigérées.

La charge de la mise à disposition des carafes est définie dans l'annexe « Répartition des charges ». Les carafes sont en nombre suffisant limitant ainsi la prise de boisson en emballage jetable.

Le titulaire s'engage à maintenir l'état d'usage et de propreté de celles-ci.

Le titulaire s'informe du règlement intérieur du site sur lequel il intervient, pour ce qui concerne la distribution de boissons alcoolisées, dans le cas d'animations, par exemple.

## **2.5 Mise en valeur de la prestation**

### **2.5.1 Animations et repas à thèmes**

Tous les trois (3) mois, le titulaire soumet au client le thème pour l'animation du trimestre, avec le menu et ses prix. Cette animation est axée autour d'un repas régional, international, ou culturel avec décors et ambiance.

Le calendrier des animations est proposé par le titulaire qui tiendra compte de la configuration des locaux et de la réglementation interne du site.

Il est bien précisé ici que les animations mises en place par le titulaire ne sauraient en aucun cas avoir une influence significative sur le prix des plats proposés.

Concernant le repas de Noël, des propositions de menus améliorés seront transmises au client qui validera le menu retenu. Les éventuels coûts supplémentaires engendrés par ce repas seront pris en charge pour partie par l'ARFI sur une décision qui en définira le tarif retenu.

### **2.5.2 Affichages**

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

Ils sont rédigés de façon compréhensible par tous. Ils mentionnent les plats proposés, leur valeur (en Euros TTC), et toute autre précision nécessaire au choix du convive.

L'affichage doit être conforme à toutes les dispositions réglementaires d'application du règlement 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).

Outre les obligations réglementaires, l'affichage précise les labels ou certificats éventuels des produits mis en œuvre.

Les plats et leur prix respectifs sont rappelés sur chaque meuble de distribution de manière claire et distincte, visible des convives dans la file d'attente au service.

## **2.6. Gestion de la fin du service**

### **2.6.1 Fin de service**

Le titulaire doit veiller à garantir un choix minimum jusqu'à la fin du service fixée à l'article « horaires de service » des présentes.

Le titulaire précise l'heure à laquelle il commence à diminuer son offre. Le titulaire s'engage à respecter un choix minimum de hors d'œuvres, de plats, de desserts, de buffets, de grillades par lieu de restauration, qu'il précise dans le cadre de réponse (rubrique « gestion de fin de service »).

### **2.6.2. Débarrassage**

Le débarrassage est effectué par le convive dans l'espace prévu à cet effet.

Le tri sélectif est mis en place par le titulaire sur les sites où la loi l'impose. L'évacuation est prise en charge par le client.

### **3 - Politique Qualité et Hygiène**

#### **3.1 Qualité des produits**

Le titulaire précise sa politique en matière de qualité et propose le plan d'autocontrôles qu'il compte mettre en place, notamment pour mesurer la qualité perçue et améliorer la satisfaction des convives.

Ce plan est à mettre en œuvre en concertation avec les participants aux comités de restauration, tels que définis à l'article « Comités de restauration » (4.4.2 du CCA).

**Le titulaire s'engage à réaliser à sa charge, une (1) fois par an, une mesure de la satisfaction auprès des convives.**

Le titulaire présente le support d'enquête au client, pour validation.

Le rapport de cette enquête sera transmis sous quinze (15) jours au client - une 1ère enquête doit être réalisée trois (3) mois après ouverture.

Le titulaire propose un exemple d'enquête de satisfaction dans son offre.

Suite aux résultats de cette enquête, le titulaire propose un plan d'actions. Il dispose d'un délai d'un (1) mois pour remédier aux points considérés comme insatisfaisants pour une mise en place durable.

Les résultats sont pris en compte dans des indicateurs qui peuvent conduire, le cas échéant, à l'application de pénalités suivant l'annexe « Pénalités ».

Une **attention particulière** devra être accordée au maintien de la **fréquentation** (volume d'activité), indicateur fiable de la satisfaction des personnels et pertinent pour la rentabilité du titulaire.

Le client se réserve le droit de faire une enquête à ses frais, en interne ou par un cabinet extérieur spécialisé. Le client transmet les résultats au titulaire qui s'engage à présenter les actions correctives correspondantes sous quinze (15) jours.

#### **3.1.1 Exigence technique obligatoire : la découpe de la volaille**

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que les morceaux de volaille comprenant des os (hauts de cuisses, ailes, pilons) soient déjointés. Les volailles dont les os sont sciés sont exclues. Ceci permet de préserver la qualité de la chair et éviter tout risque de présence de sciure d'os.

Toute volaille sciée utilisée dans le cadre de ce marché fera l'objet d'une pénalité, détaillée dans l'annexe 2.

#### **3.1.2 Exigence technique obligatoire : commander du muscle entier non mélangé**

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

La composition du produit devra être clairement précisée sur l'étiquette apposée sur le contenant.

La mention « muscle anatomique » ou « muscle entier non mélangé » ou « 100% filet » devra être clairement visible. Le non-respect de cette exigence entraînera le rejet des produits et l'application d'une pénalité, détaillée dans l'annexe 2.

### **3.1.3 Exigence technique obligatoire : usage limité en nitrates/nitrites ajoutés dans les charcuteries**

Dans le cadre de ce marché, conformément au plan d'action du gouvernement concernant la réduction de l'utilisation des additifs nitrites/nitrates dans les aliments, il est exigé des produits de charcuterie respectant les teneurs maximales mises en oeuvre en nitrites de sodium définies dans le plan d'action.

| Produits de charcuterie                                                                             | 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...                                     | 80                                                |
| Saucisses crues à griller : chipolata, saucisse de Toulouse...                                      | 0                                                 |
| Saucisses et saucissons cuits pâte fine, knacks, mortadelles...                                     | 80                                                |
| Pâtés/mousses de foie, Pâté de campagne, pâté breton, pâté de Rennes, pâtés en croûte, autres pâtés | 90                                                |
| Rillettes                                                                                           | 60                                                |
| Andouilles et andouillettes                                                                         | 80                                                |
| Boudins noirs et boudins blancs                                                                     | 0                                                 |

L'acheteur précise dans le CCT le taux en fonction du produit de charcuterie faisant l'objet du marché.

L'acheteur pourra demander à tout moment des justificatifs sur les produits achetés. Le non-respect de cette exigence entraînera le rejet des produits et l'application d'une pénalité, détaillée dans l'annexe 2.

### **3.2 Plan de progrès**

Le titulaire doit proposer au client, le trente (30) du 7ème mois d'exploitation, un plan de progrès avec les objectifs suivants :

- optimisation des équipes par activité ;
- optimisation de l'offre alimentaire ;
- optimisation des coûts ;
- présentation des points bloquants nécessitant un avis ou un accord client.

Un nouveau plan de progrès est présenté chaque année au client, trente (30) jours au plus tard à la date anniversaire du démarrage de l'exploitation des restaurants par le prestataire.

### **3.3 Hygiène et Sécurité alimentaire**

#### **3.3.1 Règles générales**

Le titulaire applique toutes les mesures réglementaires prévues à tout moment du process d'élaboration des repas : approvisionnement, stockage, préparation et distribution.

Le titulaire s'engage à appliquer les nouveaux textes dès leur parution – Textes européens, d'application immédiate, textes français, réglementaires ou recommandations des services officiels.

Le titulaire veillera particulièrement à la propreté des installations mises à sa disposition, à la qualité des denrées consommées et à la tenue de son personnel et de l'ensemble des intervenants.

Les températures, tant pour les prestations froides que pour les prestations chaudes, doivent être conformes à la réglementation durant la totalité du service en distribution.

Le titulaire veille au prélèvement journalier d'échantillons de plats témoins représentatifs des plats proposés en distribution qui sont gardés et mis en évidence pendant un minimum de sept (7) jours, le poids minimum des échantillons est à déterminer suivant l'analyse spécifique des risques.

Compte tenu de la disposition des locaux dans le respect de la marche en avant il est demandé une attention toute particulière à l'exploitant pour le respect de l'utilisation attendue des locaux.

#### **3.3.2 Gestion des alertes et des T.I.A.C**

Le titulaire expose les procédures qu'il compte mettre en place, en cas d'alerte sanitaire, conformément à la réglementation en vigueur.

Le titulaire détaille sa procédure en cas de suspicion de TIAC ou de pandémie, pour que le client prenne les mesures de sécurité et de santé envers ses salariés de façon efficace.

#### **3.3.3 Analyse des risques**

Conformément à la réglementation en vigueur, le titulaire procède à une analyse des risques pour la santé du consommateur, suivant les méthodes retenues pour le H.A.C.C.P.

Le titulaire présente au client les procédures spécifiques qu'il estime nécessaire au regard de l'analyse spécifique des risques. Le titulaire met à disposition de tout contrôle, des services officiels, ou contrôles aléatoires, tels que définis à l'article « Contrôles » des présentes, un Plan de Maîtrise Sanitaire, dès le démarrage du marché.

Le titulaire précise la fréquence de revue du P.M.S, qui doit intervenir au minimum après toute modification du process d'élaboration des repas, suite à des modifications de la structure, de la composition de l'équipe, des produits travaillés, des méthodes de travail, inhérentes à la politique générale qualité de l'entreprise.

Le titulaire transmet au client toutes les modifications apportées au P.M.S.

L'absence de P.M.S complet, et adapté au site, ou de ses revues est pénalisée conformément à l'annexe « pénalités ».

#### **3.3.4 Contrôle par un laboratoire indépendant**

Le titulaire fait procéder par un laboratoire indépendant à des audits de fonctionnement, portant sur la bonne application des procédures imposées suite à l'analyse spécifiques des risques.

Le laboratoire procède à des analyses bactériologiques et microbiologiques sur le prélèvement d'un repas type et des prélèvements de surfaces en contact alimentaire : matériel, mains, vaisselle, plan de travail.

Le titulaire définit la fréquence des prélèvements par le laboratoire, toutefois, le rythme minimum est d'un contrôle incluant :

- 4 analyses de produits avec recherche de critères sécurité et de critères hygiène des procédés par mois
- 1 analyse de surface par mois
- 2 audits complets par trimestre au minimum
- 1 audit de structure par an facultatif
- 2 prélèvements d'huile de friture par an
- 1 analyse d'eau au robinet des locaux techniques par an

Le premier passage du laboratoire intervient dans le mois suivant l'ouverture du marché.

Le titulaire transmet les résultats au représentant du client qui lui est désigné lors de la signature du contrat.

Les résultats doivent être conformes aux critères fixés par la réglementation, satisfaisants à 100% pour les analyses produits et surfaces, sous peine de pénalités, définies à l'annexe « Pénalités ».

En cas de résultat non satisfaisant et pour les analyses et pour les points défaillants des audits, le titulaire transmet au client sous 48h, un plan d'actions complet, pour validation.

Le client se réserve le droit de faire effectuer des contrôles, par un laboratoire indépendant de son choix, et aussi souvent qu'il le jugera nécessaire.

Les intervenants respectent les mêmes règles d'hygiène que le titulaire.

### **3.3.5 Contrôle par les services officiels**

Le titulaire informe immédiatement le client dès l'arrivée d'un représentant de la Direction de Protection de la Population (DDPP).

En cas d'absence ou d'indisponibilité des interlocuteurs désignés du client au moment de la signature du contrat, le titulaire l'informe par écrit de la visite de la DDPP.

Le client étant destinataire du compte-rendu des services officiels, il transmet sans délai, une copie de ce compte rendu au titulaire afin qu'il présente sous quarante-huit (48) heures les actions correctives qu'il a l'intention de mettre en place.

Les pénalités sont appliquées instantanément selon les situations précisées en annexe « Pénalités », à tout moment de l'exécution du marché, par le client.

Dans l'hypothèse où les résultats des contrôles de la prestation seraient non conformes, et/ou engendreraient des actions complémentaires de la part du client, leurs coûts seraient à la charge du titulaire.

Si d'autres engagements étaient pris à l'issue de ces contrôles, ils deviendraient contractuels et donc soumis à des pénalités.

### **3.3.6 Sécurité alimentaire et bien-être animal**

#### **3.3.6.1 Condition d'exécution obligatoire : exiger des oeufs coquilles frais issus de l'ovosexage**

Dans le cadre de ce marché, conformément au Décret n° 2022-137 du 5 février 2022, il est exigé des oeufs 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'oeuf.

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

Ainsi, toute livraison ou utilisation d'oeufs issus de poulettes non sexées, ne respectant pas cette obligation sera refusée et assortie d'une pénalité détaillée dans l'annexe 2.

#### **3.3.6.2 Condition d'exécution obligatoire : pour les oeufs, exiger des poules élevées en plein air**

Dans le cadre de ce marché, il est exigé des oeufs de poules au moins élevées en plein air. (code 1). Il est également accepté des oeufs de poules « Label Rouge ou équivalent » ainsi que des oeufs bios. (code 0)

Conformément au point 2 de l'annexe de la directive n° 2002/4/CE, les oeufs 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'oeuf, 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'oeuf dont le 1er chiffre indique « 2 » ou « 3 » sera refusée et assortie d'une pénalité détaillée dans l'annexe 2.

Cette clause s'applique à tous les ovoproduits (blanc d'oeuf en bidon, jaune d'oeuf en bidon, etc.)

#### **3.3.6.3 Condition d'exécution obligatoire : utilisation raisonnée des antibiotiques**

En vertu des règlements européens n° 1831/2003 et n°2019/6, le Titulaire du marché veillera au recours raisonné des antibiotiques par l'éleveur.

Toute utilisation d'antibiotique à des visées de croissance de l'animal est proscrite.

Par ailleurs, le Titulaire devra dans le cadre d'un plan de progrès :

- proposer une fois par an un bilan de l'utilisation faite des antibiotiques par le producteur ;

- ainsi que des mesures préventives (biosécurité, vaccination...) pour limiter l'usage des antibiotiques. Ce plan sera susceptible de faire l'objet de réunions de travail avec l'acheteur.

#### **3.3.6.4 Sous-critère d'appréciation obligatoire : volaille fraîche livrée moins de 6 jours ouvrés après l'abattage**

Dans le cadre de ce marché, il est visé une livraison des volailles dans un délai de 6 jours ouvrés maximum après l'abattage, ceci afin de garantir une fraîcheur de l'aliment et de maximiser la sécurité alimentaire.

Le titulaire est tenu de respecter, tout au long de l'exécution du marché, le délai qu'il s'est engagé à respecter dans son offre, concernant le nombre maximum de jours ouvrés séparant l'abattage de la livraison. Le non-respect de ce délai entraîne l'application d'une pénalité, détaillée dans l'annexe 2

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 dans l'annexe 2, pouvant se cumuler à la pénalité visée à l'alinéa précédent.

Le Titulaire devra s'assurer que soit apposé sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison la date d'abattage de l'animal.

L'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés à tout moment de l'exécution du marché.

#### **3.3.6.5 Sous-critère d'appréciation obligatoire : poisson frais livré moins de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage pour l'élevage**

Dans le cadre de ce marché, il est visé une livraison des poissons dans un délai de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage, ceci afin de garantir une fraîcheur de l'aliment et de maximiser la sécurité alimentaire.

Le non-respect de ce délai entraîne l'application d'une pénalité, détaillée dans l'annexe 2

Il est à noter que les livraisons intervenant plus de 6 jours ouvrés après la débarque sont proscrites. Leur utilisation entraînera une pénalité, détaillée dans l'annexe 2.

Le Titulaire doit s'assurer que soit apposé sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison la date de débarque du poisson.

L'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés à tout moment de l'exécution du marché.

#### **3.3.6.6 Exigence technique obligatoire : visite sur le site de production ou d'élevage**

Dans le cadre de ce marché, l'acheteur pourra organiser une fois par an une visite du site de production ou d'élevage, aux frais du Titulaire. Au-delà d'une visite par an, celle-ci devient à la charge de l'acheteur.

Cette exigence vaut pour les produits frais (viande, volailles, poissons) mais également pour les céréales, légumineuses, fruits, légumes etc. ainsi que pour les produits transformés.

Ces visites auront vocation à s'assurer des bonnes pratiques d'élevage (le cas échéant) et à vérifier les pratiques en matière de sécurité alimentaire.

L'organisation de ces visites se fera en coordination entre l'acheteur et le Titulaire.

#### **3.3.6.7 Condition d'exécution obligatoire : conditions respectueuses d'élevage des poissons**

Dans le cadre de ce marché, et concernant l'approvisionnement de poissons d'élevage (d'eau douce et d'eau de mer), il est exigé que les poissons aient bénéficié de conditions d'élevage respectueuses de leur bien-être.

Les bonnes pratiques d'élevage sont indispensables au bien-être de l'animal : qualité de l'eau, qualité des installations, alimentation, soins quotidiens, absence de surpopulation des bassins, mode de transport conditions de transformation...

Les poissons d'élevage fournis devront être issus d'élevage respectant des standards de qualité sur ces points (élevages devant répondre à une certification de durabilité, à une charte qualité ou à un référentiel, intégrant des critères de durabilité, et qu'ils soient audités par un organisme tiers indépendant accrédité).

La fourniture de poissons provenant d'élevages intensifs et ne respectant pas le bien-être animal vaudra l'application d'une pénalité, détaillée dans l'annexe 2.

### **3.3.6.8 Critère d'appréciation obligatoire : poissons nourris sans OGM**

Dans le cadre de ce marché, une attention particulière est portée à la nourriture des poissons frais et surgelés, afin de tendre vers une absence totale d'OGM.

Idéalement, un approvisionnement exclusif en poissons sauvages frais et surgelés est visé. Et pour les poissons d'élevage frais et surgelés, l'absence d'OGM dans la nourriture devra être privilégiée.

Le titulaire est tenu, tout au long de l'exécution du marché, de respecter l'engagement figurant dans son offre. Le non-respect de cet engagement, passé 3 manquements, enclenchera une pénalité, détaillée dans l'annexe 2.

L'étiquetage « poissons sauvages » ou « nourris sans OGM » devra figurer sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison.

### **3.3.6.9 Condition d'exécution obligatoire : viande de porc et charcuterie provenant de porcelets n'ayant pas subi de castration à vif**

Dans le cadre de ce marché, 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'acheteur pourra demander à tout moment des justificatifs sur les produits achetés. Toute anomalie sera assortie d'une pénalité, détaillée dans l'annexe 2.

### **3.3.6.10. Condition d'exécution obligatoire : viande de porc et charcuterie provenant d'élevages ayant nommé et formé un référent bien-être animal**

Dans le cadre de ce marché, 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'acheteur pourra demander à tout moment des justificatifs sur les produits achetés. Toute anomalie sera assortie d'une pénalité, détaillée dans l'annexe 2.

### **3.3.6.11 Condition d'exécution obligatoire : Condition d'exécution obligatoire : procédure de maîtrise du risque « aiguille cassée »**

- L'ensemble des viandes de porc ou des charcuteries fournies proviennent d'élevages dont le détenteur des animaux respecte une procédure de gestion du risque « aiguille cassée ».
- Il existe une procédure de signalement des animaux ayant connu un incident « aiguille cassée » entre l'élevage et l'abattoir participant à la fourniture de l'offre du Titulaire.
- L'abattoir participant à la fourniture de l'offre du Titulaire respecte une procédure de retrait des pièces à risque sur les animaux ayant connu un incident « aiguille cassée », concernant les deux échine, les deux épaules et la gorge sur chaque animal signalé par le détenteur avant son départ vers l'abattoir.

## **3.4 Développement durable, environnement et souveraineté alimentaire**

Dans le cadre du respect de l'atteinte des objectifs du plan national pour des achats durables (PNAD) 2022-2025, des obligations de l'article 35 de la loi Climat et résilience et des mesures de la circulaire « Engagement pour la transformation écologique de l'État » du 21 novembre 2023, le titulaire s'engage dans son offre en matière de développement durable.

### **3.4.1 Éthique et développement Durable**

Le client souhaite associer étroitement ses titulaires à ses valeurs, en particulier en vue de respecter et de promouvoir les principes du développement durable et de l'éthique. Dans ce contexte, le titulaire s'engage à respecter les engagements du client en matière d'éthique et de développement durable.

Le titulaire présente au client les actions précises qu'il compte mettre en place de façon pérenne dans le cadre de ses prestations, objet du présent contrat.

Seules les actions spécifiques pour les sites sont retenues et jointes en annexe après validation.

En complément des actions générales en faveur du Développement Durable, le titulaire s'engage à accompagner le client dans ses démarches, HQE Exploitation ou autre, notamment en mettant en place les actions spécifiques suivantes sur les différents sites :

- Tri et la valorisation des déchets restauration d'un ou plusieurs sites.
- Utilisation de produits recyclés ou biodégradables.
- Utilisation de produits lessiviels éco labels.
- Réduction des consommations d'énergie.

Le titulaire s'engage à former son personnel et à respecter ces réglementations sous le contrôle du client ou de son représentant.

### **3.4.2 Conformité à la réglementation REACH**

Le titulaire, en sa qualité d'utilisateur de substances - telles quelles, contenues dans des préparations ou dans des articles – se conforme entièrement à ses obligations au regard du règlement (CE) N°1907/2006 « REACH » du 18 décembre 2006 et des dispositions prises en application dudit règlement et susceptibles d'être amendées au fil du temps.

Le titulaire s'assure que les fabricants, importateurs ou vendeurs de substances auprès desquels elle s'approvisionne, ont procédé notamment, au pré-enregistrement et à l'enregistrement des substances pour les utilisations qu'elle en fait dans les locaux du client.

Le titulaire assure notamment la mise à jour de l'étiquetage et des fiches de données de sécurité des substances afin d'en assurer la conformité aux réglementations applicables.

En cas de violation de ses obligations au regard du règlement, le titulaire indemnise le client de toutes conséquences dommageables directes ou indirectes en résultant, cette violation constituant par ailleurs une cause de résiliation immédiate du présent contrat, à ses torts et griefs.

### **3.4.3 Condition d'exécution obligatoire : Communication du BEGES**

L'acheteur mobilise dans le présent marché une condition d'exécution relative à l'article L.229-25 du code de l'environnement afin de vérifier le respect, par les titulaires qui y sont soumis\*, de leur obligation d'établir et de publier leur bilan d'émissions de gaz à effet de serre (BEGES) et le plan de transition pour réduire leurs émissions de gaz à effet de serre (GES) présentant les objectifs, moyens et actions envisagés à cette fin et, le cas échéant, les actions mises en oeuvre lors du précédent bilan. Il n'est pas attendu de l'acheteur qu'il analyse et vérifie le contenu du BEGES et de son plan de transition associé.

Ainsi, le titulaire soumis à l'article L.229-25 du code de l'environnement communique à l'acheteur son BEGES et le plan de transition associé.

Pour les sous-traitants qui sont eux-mêmes soumis à l'article L.229-25 du code de l'environnement,

la communication du BEGES et du plan de transition associé intervient dans le même délai que pour le titulaire, si la déclaration de sous-traitance intervient au moment du dépôt de l'offre. Si la déclaration de sous-traitance intervient après la notification du marché, alors il doit communiquer le BEGES et le plan de transition associé dans un délai maximum de 15 jours [A COMPLETER] mois à compter de l'acceptation du sous-traitant constatée dans les conditions prévues à l'article R.2193-4 du code de la commande publique.

Le BEGES doit couvrir toute la durée d'exécution du marché.

Si le BEGES communiqué après notification du marché arrive à échéance durant l'exécution du marché, un nouveau BEGES (et le plan de transition associé) est transmis par le titulaire (et, le cas échéant, le ou les sous-traitants concernés) à l'acheteur, au plus tard 90 jours après la date d'expiration du BEGES initial.

La communication du BEGES doit être effectuée en utilisant le site internet de l'ADEME (<https://bilans-ges.ademe.fr/>), conformément à l'article L. 229-25 du code de l'environnement et à l'arrêté du 25 janvier 2016 relatif à la plate-forme informatique pour la transmission des bilans d'émission de gaz à effet de serre.

Les plans de transition sont communiqués sur cette même page ; toutefois, les titulaires (et les sous- traitants concernés) lorsqu'ils transmettent les informations relatives au plan de transition, peuvent renvoyer vers la section de leur rapport de gestion ou de leur rapport sur la gestion du groupe prévue aux articles L. 232-6-3 et L. 233-28-4 du code de commerce, selon le cas, sous réserve que ce plan soit facilement identifiable et comprenne les descriptions mentionnées à l'alinéa précédent spécifiques aux activités exercées sur le territoire national.

Si tout ou partie de ces documents n'ont pas été transmis au stade de la candidature, alors le titulaire les transmet dans un délai maximum de six (6) mois après la date de notification du marché.

Également, si le BEGES communiqué au stade de la candidature ou après la notification du marché arrive à échéance durant l'exécution de ce dernier, un nouveau BEGES (et son plan de transition associé) est transmis par le titulaire à l'acheteur, au plus tard six (6) mois après la date d'expiration du BEGES initial.

\*Les personnes morales de droit privé employant plus de cinq cents personnes et, dans les régions et départements d'outre-mer, les personnes morales de droit privé employant plus de deux cent cinquante personnes.

#### **3.4.4 Sous-critère d'appréciation obligatoire : valoriser l'approvisionnement direct**

Afin de concourir à l'atteinte des obligations d'EGalim et de répondre aux enjeux environnementaux, l'acheteur souhaite valoriser les offres respectant le circuit court, c'est-à-dire ayant maximum un intermédiaire entre le premier metteur en marché et l'acheteur de restauration collective (gestionnaire du restaurant collectif ou de la cuisine centrale, groupement d'achat auquel il appartient, centrale d'achat à laquelle il adhère ou son prestataire). L'engagement pris par le Titulaire dans son offre constitue un engagement contractuel. Le non-respect de cet engagement enclenchera une pénalité, détaillée dans l'annexe 2.

Toutefois, un seuil de tolérance est accepté, dès lors qu'un aléa ne relevant pas de la responsabilité du titulaire survient (exemple : catastrophe climatique). Ainsi, pendant un laps de temps court (3 mois maximum), il est accepté que le Titulaire recourt à un nombre d'intermédiaires supérieurs à ce qui était proposé dans son offre. Des mesures correctives permettant de revenir à l'engagement initial doivent être proposées par le Titulaire dans un délai maximum de 3 mois dès constatation de l'aléa.

### **3.4.5 Sous-critère d'appréciation obligatoire : lutte contre le gaspillage alimentaire**

Conformément à la Loi EGalim, les dispositions suivantes sont obligatoires et le Titulaire devra s'y conformer :

- Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à partir d'un diagnostic établi par le Titulaire au démarrage du marché ;
- Interdiction de rendre impropres à la consommation les denrées alimentaires encore consommables ;
- Obligation de proposer à une association habilitée la conclusion d'une convention de dons avec une association d'aide alimentaire habilitée pour les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3 000 repas par jour (au titre du marché en cours d'exécution). Le non-respect de cette obligation entraînera l'application d'une pénalité, détaillée dans le présent l'annexe 2.
- Obligation de recourir au tri sélectif.

Par ailleurs, tout au long de l'exécution du marché, il est attendu du Titulaire un plan de progrès pour tendre vers une réduction constante du gaspillage alimentaire. Un reporting semestriel est envoyé à l'acheteur.

### **3.4.6 Sous-critère d'appréciation obligatoire : valoriser les produits transformés ou élaborés contenant du porc, de la volaille, du boeuf ou de l'ovin, « née, élevée, abattue dans un même pays »**

Dans le cadre du sous-critère valorisant la capacité du soumissionnaire à fournir ou recourir à des produits transformés dont la protéine animale qui les compose provient d'animaux nés, élevés et abattus dans un même pays, l'engagement pris par le Titulaire dans son offre constitue un engagement contractuel. Le non-respect de cet engagement, passé 3 manquements, enclenchera une pénalité, détaillée au présent l'annexe 2.

Cette information devra figurer sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture.

Toute absence de mention vaudra rejet de la livraison.

### **3.4.7 Condition d'exécution obligatoire : exiger de la viande issue d'animaux « née, élevée, abattue dans un même pays »**

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que toutes les viandes (porc, volaille, boeuf et ovin) soient issues d'animaux nées, élevées et abattues dans un même pays.

Cette exigence vaut pour les produits frais.

Le Titulaire devra s'assurer de l'apposition de cette mention sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture.

Le recours à une viande dont les pays de naissance, élevage et abattage sont différents vaudra l'application d'une pénalité, détaillée dans l'annexe 2.

À tout moment de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés et d'appliquer des pénalités, détaillées dans l'annexe 2, en cas de non-respect de cette clause.

### **3.4.8 Exigence technique obligatoire : exiger que les produits des catégories beurre-oeufs-fromage soient fabriqués et conditionnés dans un même pays**

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

Le Titulaire devra s'assurer de l'apposition de cette information sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture.

Le recours à un produit BOF dont les pays de fabrication et de conditionnement sont différents vaudra l'application d'une pénalité, détaillée dans l'annexe 2.

À tout moment de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés et d'appliquer des pénalités, détaillées dans l'annexe 2, en cas de non-respect de cette clause.

### **3.4.9 Exigence technique obligatoire : 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 Titulaire de respecter la saisonnalité des fruits et légumes.

Le Titulaire est tenu, tout au long de l'exécution du marché, 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 » vaudra pénalité, détaillée dans l'annexe 2.

### **3.4.10 Exigence technique obligatoire : 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 Titulaire le respect de la saisonnalité des poissons et produits de la mer frais, ainsi que des poissons d'eau douce.

Le Titulaire est tenu de respecter le calendrier de saisonnalité figurant dans son offre tout au long de l'exécution du marché. Toute livraison ou utilisation de poissons d'eau douce ou produits de la mer n'étant pas « de saison » vaudra pénalité, détaillée dans l'annexe 2.

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

### **3.4.11 Condition d'exécution optionnelle : recourir aux fruits et légumes frais déclassés et aux produits hors-normes**

Dans le cadre du présent marché, le Titulaire est encouragé à fournir / recourir à des produits hors normes et hors calibres, ceci afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Il est entendu que le Titulaire n'a pas à fournir 100% de ces produits qualifiés d'hors normes ou hors calibres. Il devra obligatoirement déclarer la part (en volume et en montant) que représentent

ces produits parmi la totalité des fruits et légumes utilisés.

A noter : si les produits 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, tels que définit à l'article L. 230-5-1 du CRPM, le Titulaire les déclare au titre d'EGalim.

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

### **3.4.12 Condition d'exécution obligatoire : diversifier les sources de protéines végétales (appellations définies règlementairement par les normes de commercialisation).**

Le Titulaire propose au minimum 40% d'aliments sources de protéines végétales, en produits bruts ou transformés dans son offre quotidienne 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 et « pseudo-céréales » : 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), les 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... On y trouve jusqu'à 40% de protéines.

Cette liste est non exhaustive et pourrait être amenée à évoluer selon les nouvelles productions qui seront faites et les futures innovations agroalimentaires.

L'absence de proposition d'alternative aux aliments sources de protéines animales vaudra pénalité, détaillée dans l'annexe 2.

Par ailleurs, le Titulaire 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...).

## **3.5 Recours au commerce équitable**

Conformément à l'article L.2112-2 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)

- L'ensemble des boissons proposées doivent être composées de produits issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable, d'appellation contrôlée, d'appellation protégée ou équivalents.
- Les nappes et serviettes doivent être prioritairement en textile réutilisable. Lorsqu'elles sont en coton, ce dernier devra être certifié issu de l'agriculture biologique et, dans la mesure du possible, issu du commerce équitable. A défaut, le titulaire devra justifier des raisons techniques ou économiques de cette impossibilité.

- 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 labélisés 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.

## 4 - Le personnel

### 4.1 Obligations opérationnelles du personnel

Le personnel du titulaire intervenant sur le site doit être identifié (port de badge, tenue de travail, ...)

Le personnel du titulaire n'a pas accès aux bâtiments administratifs du client, sauf demande particulière du client. Les cheminements d'accès doivent être respectés. Il est strictement interdit d'ouvrir des portes issues de secours.

Le titulaire doit aussi démontrer que son personnel est formé aux règles de sécurité incendie et secouriste.

Le personnel du titulaire doit faire preuve d'un comportement irréprochable vis à vis des tiers et notamment des convives.

Le client se réserve le droit de signaler au titulaire l'incompétence ou le défaut de comportement d'un personnel en relation directe avec les convives.

Le client peut demander le **remplacement** d'un agent qui ne satisferait pas pour des motifs dûment justifiés.

Sur chaque site, au moins une personne **doit avoir la qualification cuisinier**.

### 4.2 Plan de formation

Le titulaire s'engage à former son propre personnel conformément à la réglementation en vigueur. Il adapte ses programmes de formation aux conditions particulières de fonctionnement et d'organisation du restaurant.

Le titulaire présente le plan de formation mis en place en adéquation avec l'analyse spécifique des risques, pour le personnel intervenant dans les prestations, objet du marché, au client. Le titulaire détaille les mises à niveau régulières de son personnel, sur les sujets techniques, réglementaires, hygiène, sécurité.

### 4.3 Tenue

Le titulaire s'assure que l'ensemble du personnel à sa charge est immédiatement identifiable par le port d'une tenue mettant en évidence son appartenance à la société de restauration collective. Une attention particulière est apportée à la courtoisie et à la présentation du personnel. Le titulaire doit veiller à ce que son personnel ait une tenue exempte de tout reproche vis à vis des tiers et adaptée au maintien d'une hygiène rigoureuse.

La charge de la fourniture et de l'entretien des tenues est précisée en annexe « Tableau de répartition des charges ».

Des chaussures de service sont fournies pour les personnes non polyvalentes dites hôte ou hôtesse de buffet ou de caisse, de comptoir.

Le titulaire envisage une tenue spécifique pour les déplacements du personnel à l'extérieur des locaux techniques, prévue dans le P.M.S. Le personnel de la restauration ne doit en aucun cas se trouver à l'extérieur en tenue dédiée à la manipulation de denrées.

Le client peut demander au titulaire de fournir les tenues du personnel du client, dans un souci d'harmonisation des tenues identifiables.

Le client prend en charge à posteriori, la fourniture et l'entretien des tenues de son personnel.

Pour des interventions pendant le service ou la préparation, les sous-traitants, les intérimaires et le personnel remplaçant portent une tenue adaptée et respectent les règles d'hygiène imposées par le titulaire.

## **5 - Obligations opérationnelles**

### **5.1 Énergies et Fluides**

La prise en charge des abonnements et consommations d'eau, d'électricité, d'énergies – climatisation et chauffage - de téléphone, prise ADSL et câblage du système est définie à l'annexe « Tableau de répartition des charges ».

Dans une démarche éco-responsable, le titulaire fait ses meilleurs efforts pour contrôler sa consommation des dits fluides.

### **5.2 Nettoyage des locaux et des matériels**

Le titulaire assure le maintien quotidien en parfait état de propreté et l'entretien courant de tous les locaux mis à sa disposition par le client ainsi que les abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets, sauf le sol des lieux de passage des convives et du sol de la salle où les convives se restaurent.

Le titulaire est en charge du nettoyage des matériels et équipements de cuisine ou dédiés à la préparation ou la conservation des denrées.

Le titulaire doit prendre toutes les dispositions pour la sécurité de ses employés lors du nettoyage des zones dont il est responsable.

La fourniture des matériels, produits et consommables nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant est détaillée dans l'annexe « Tableau de répartition des charges ». Les matériels doivent être techniquement adaptés à l'usage prévu.

Le titulaire peut sous-traiter à une société de nettoyage les travaux de nettoyage des locaux dont il a la charge sous réserve de l'accord du client.

Les matériels et produits de nettoyage doivent être employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Ces matériels et produits doivent être entreposés dans un local fermé à clé.

Le titulaire tient à disposition de son personnel et de toute personne en charge du contrôle de la prestation l'ensemble des fiches techniques et de sécurité des produits utilisés.

### **5.3 Entretien et maintenance du matériel**

La charge de l'entretien et la maintenance des matériels est répartie suivant la grille de répartition des charges.

Pour assurer une continuité de service et bénéficier des réparations à la charge du client conformément à l'annexe « Tableau de répartition des charges », le titulaire signale tout dysfonctionnement au client, dans les meilleurs délais.

Le client précise au titulaire la procédure de signalement des dysfonctionnements selon les modalités de son choix (sur un cahier de liaison, ou par voie dématérialisée). Le représentant du titulaire désigné pour cette tâche, tient à jour le suivi des dysfonctionnements. Le suivi des dysfonctionnements est à la libre disposition du client et de son mandataire le cas échéant.

Tout manquement au signalement de dysfonctionnement par le titulaire est soumis à pénalité, précisée en annexe « Pénalités ».

Le titulaire est tenu pour responsable en cas de détérioration pour une raison autre que l'utilisation normale. Il ne peut modifier ou déplacer ces matériels et mobiliers sans l'accord préalable du client.

Conformément à l'annexe « Pénalités » la mauvaise utilisation du matériel ou la non-application de la procédure d'information entraînera l'application de pénalités.

### **5.4 Enlèvement des déchets**

Le titulaire se charge de l'évacuation des déchets et emballages jusqu'à un point désigné par le client, situé à proximité de la cuisine. Le titulaire exécutera le tri en fonction des sites et du concept choisi par ses soins.

Le client assure le traitement et l'enlèvement hors du site des déchets ainsi que la location des containers conformément à la réglementation applicable et notamment le Code de l'Environnement.

Le client s'engage à respecter les nouvelles obligations liées à la loi 2010-788 du 12 juillet 2010, à l'arrêté ministériel du 12 Juillet 2011 concernant les déchets organiques.

Le titulaire s'engageant à respecter les dispositions de la loi du 13 juillet 1992 relative à l'évacuation et la valorisation des huiles de frites.

Le titulaire s'assure d'avoir connaissance des décrets de mise en application, et autres textes modificatifs éventuels.

### **5.5 Dératisation-Désinsectisation**

La charge de la dératisation et la désinsectisation des locaux et matériels du service est définie à l'annexe « Tableau de répartition des charges ».

Les opérations de dératisation-désinfection pour les locaux de restauration, et locaux annexés, sont à coordonner avec l'ensemble du bâtiment.

L'utilisation de produits chimiques est à signaler dans le plan de prévention. L'ensemble des fiches techniques et de sécurité des produits doivent être à disposition du personnel susceptible d'être en contact avec les dispositifs de lutte contre les nuisibles, et présentables à tout moment aux services de contrôle.

A .....Le.....

Pour le TITULAIRE

Nom du représentant :

Qualité :.....

Cachet du TITULAIRE et signature de son représentant,  
précédés de la mention manuscrite « lu et approuvé » :

Pour le CLIENT

Nom du représentant :

Qualité :.....

Cachet du CLIENT et signature de son représentant,  
précédés de la mention manuscrite « lu et approuvé » :