MINISTÈRE
DES ARMÉES
ET DES ANCIENS
COMBATTANTS

Liberté
Égalité
Fraternité

Service du commissariat des armées
Plate-forme commissariat Est
Division Achats Publics

Prestations de restauration au profit de l'Élément Air Rattaché (EAR) 901 de DRACHENBRONN rattaché au Groupement de Soutien Commissariat (GSC) de Strasbourg.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Numéro de consultation : **DAF_2026_000397**

Procédure de passation : **Appel d'offres ouvert**

TABLE DES MATIERES

Article 1 - DEFINITION GENERALE DES PRESTATIONS 4
1.1 Objet du marché 4
1.2 Description de la prestation 4
1.3 Spécifications réglementaires 4
1.4 Sécurité et sureté des aliments 5
1.5 Volumétrie 6
Article 2 - SPECIFICATIONS GENERALES 6
2.1 Recommandations générales 6
2.1.1 Besoins nutritionnels et références générales 6
2.1.2 Conditions de préparation des repas 6
2.1.3 Exigences particulières en matière de sécurité et de sûreté des denrées alimentaires 7
Article 3 - PRODUCTION ALIMENTAIRE 7
3.1 Composition des menus 7
3.2 Modalités pratiques 7
3.3 Mesures en cas de dysfonctionnements 8
Article 4 - Conditions d'exécution 8
4.1 Dispositions financières 8
4.2 Clause environnementale 8
4.2.1 Choix des denrées alimentaires 8
4.2.2 Traitement des déchets 8
Article 5 - ANNEXES 9

LEXIQUE

AFNOR	Association Française de Normalisation
CCAG/FCS	Cahier des Clauses Administratives Générales/Fournitures Courantes ou de Services
EAR	Elément Air Rattaché
FMIR	Formation Militaire Initiale des Réservistes
PM AIR	Préparation Militaire AIR
GEM-RCN	Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition
GSC	Groupement de Soutien Commissariat
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
TIAC	Toxi-Infection Alimentaire Collective

Article 1 - DEFINITION GENERALE DES PRESTATIONS

1.1 Objet du marché

Le présent marché a pour objet des prestations de restauration au profit du personnel civil et militaire de l'armée française de l'Elément Air Rattaché (EAR) 901 de DRACHENBRONN rattaché au Groupement de Soutien Commissariat (GSC) de Strasbourg.

Les stipulations du présent cahier des charges ont pour objet de définir toutes les prescriptions techniques nécessaires pour l'exécution du marché.

1.2 Description de la prestation

Le titulaire assure la prise en charge directe de l'alimentation du personnel civil et militaire de l'Elément Air Rattaché (EAR) 901. La prestation porte sur la prise de repas dans le restaurant du titulaire. La prestation est assurée du lundi au vendredi au titre du repas de midi.
Les repas sont consommés chez le titulaire avec une amplitude horaire permettant la fluidité de service entre 11h30 et 14h00 pour le déjeuner du lundi au vendredi inclus.
Des prestations supplémentaires pourront être demandées notamment les week-ends et jours fériés en fonction des besoins du service.
Exceptionnellement et sur demande pourront être demandées :
- Fournitures de repas dit « à emporter » pour les personnels retenus par le service ;
- Prestations de restauration dans les locaux du titulaire à l'occasion des formations FMIR et PM AIR.
- Prestations de livraison pour le personnel de garde au titre du repas du midi et du soir, directement sur le site de l'EAR 901 DRACHENBRONN.

1.3 Spécifications réglementaires

Les denrées servies doivent répondre aux dispositions des réglementations générales ou particulières concernant les denrées alimentaires.

Outre l'ensemble de la réglementation applicable pour l'exécution des prestations du présent marché, le titulaire devra également respecter :

- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28/02/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;
- Code de la consommation notamment ses articles R.111-1 à D.117-1 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ;
- Arrêté ministériel du 21/12/2009 modifié relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;

- Arrêté ministériel du 08/10/2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- Guide GECO du 6 juillet 2017 relatif aux Bio déchets ;
- Guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes - document interministériel de janvier 2014 disponible sur le lien internet suivant : https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/guide-2014_140214_V2_cle03f4ef.pdf.

Toute nouvelle réglementation est applicable dès sa parution.

1.4 Sécurité et sureté des aliments

Le titulaire devra respecter la règlementation en vigueur en matière de sécurité sanitaire et sûreté des aliments. Il devra disposer d'une déclaration pour son activité de restauration conformément à la réglementation en vigueur.

A ce titre, le titulaire mettra tout en œuvre pour assurer la sécurisation de sa production, tant en terme de sécurité sanitaire des aliments que de sûreté des aliments (Food defense). Il est demandé au titulaire de mettre en œuvre les fiches de sécurité sanitaire et de sûreté des aliments (annexe 1 du présent CCTP : lettre d'engagement en matière de sécurité sanitaire et de sûreté des aliments, description des mesures de sûreté mises en place au sein de l'établissement).

Le titulaire devra compléter l'annexe 2 du présent CCTP (description des mesures de sureté mise en place au sein de l'établissement) en y décrivant précisément les mesures de sureté mises en œuvre au sein de l'établissement.

Le titulaire doit prendre les mesures de prévention et de sécurité qui s'imposent dans le cadre de l'emploi exercé et doit être conforme aux protocoles et procédures relatives au code du travail ainsi que la mise en œuvre des démarches HACCP.

Il doit également avoir une assurance responsabilité civile et en particulier comportant l'indemnisation du risque de Toxi-infection Alimentaire Collective (TIAC).

Le titulaire doit garantir une sélection rigoureuse de ses fournisseurs et de ses achats de denrées alimentaires et devra en apporter la preuve à l'administration sur demande.

Conformément à la réglementation, le titulaire devra informer les consommateurs de l'origine des viandes proposées et des allergènes susceptibles d'entrer dans la composition des plats proposés. Il devra être en mesure de fournir ces informations à l'administration à sa demande, ainsi que toutes document permettant d'assurer la traçabilité des denrées entrant dans la composition des plats proposés.

Le titulaire est susceptible d'être audité par le service de santé des armées, pour obtenir un avis technique et une expertise sur demande du bénéficiaire.

Le titulaire exclura de ses approvisionnements tout aliment génétiquement modifié.

Le titulaire s'engage à respecter les mesures sanitaires contre les risques biologiques en cas de crise sanitaire (port des EPI masques, visières, le respect des gestes barrières et la sécurité en générale liée à la gestion de crise).

1.5 Volumétrie

Les repas sont servis les midis uniquement, dans la limite de cinq (5) jours par semaine, du lundi au jeudi et vendredi midi dès lors que le personnel est en activité de service.
A titre d'information, le nombre de repas à servir par semaine est estimé à 43, avec une possibilité d'évolution en fonction des périodes.
Le volume maximal de repas à fournir pourra atteindre 240 repas par semaine pendant des périodes exceptionnelles (formations FMIR, PM AIR et évènements spéciaux).
A titre indicatif, le volume de repas à livrer est d'environ 4 repas par jour au titre du repas du midi et du soir certains week-ends.
Ces informations sont données à titre d'information et ne sauraient pas engager contractuellement l'administration.
En raison de ces variations, le titulaire devra être en mesure d'adapter sa production en fonction des besoins réels. Un effectif rationnaire sera transmis par le chef du GSC de Strasbourg ou son représentant au prestataire au plus tard J-15, y compris en cas d'absence de rationnaires.

Un repas au titre des manifestations spécifiques peut être servis par an, hors alcool à l'occasion d'évènements liés à la vie de la formation (par exemple : repas de noël, journée de l'aviateur).

Le site fait l'objet d'une fermeture dans l'année en période fin-début d'année généralement pour une durée d'environ deux (2) semaines. Le GSC s'engage à prévenir le titulaire des dates effectives au minimum un mois avant la fermeture.

Article 2 - SPECIFICATIONS GENERALES

2.1 Recommandations générales

2.1.1 Besoins nutritionnels et références générales

Des repas adaptés dit « à emporter » pourront être servis par le prestataire au personnel de l'EAR 901 de Drachenbronn de permanence ou retenus par le service dans les locaux de l'EAR 901 de Drachenbronn.
Les préparations culinaires doivent être variées, soignées et conforme aux us de la restauration.
Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire.

Les apports nutritionnels du repas seront en accord avec les normes.
Le prestataire retenu devra, tout au long du marché, faire évoluer la composition des repas dans le respect de l'évolution réglementaire en matière d'équilibre alimentaire, de besoins nutritionnels et de recommandations générales.

2.1.2 Conditions de préparation des repas

Les repas seront préparés par le titulaire. A cet égard, il s'engage à respecter les dispositions réglementaires en vigueur relative aux conditions d'hygiène lors de la préparation et la conservation.
La préparation des repas se fera dans les locaux du titulaire, pour laquelle le titulaire s'engage à fournir tout document susceptible de prouver son engagement dans une démarche qualité, ou une certification, pour son site de production, ainsi que les agréments sanitaires en vigueur.

2.1.3 Exigences particulières en matière de sécurité et de sûreté des denrées alimentaires

Le titulaire devra respecter la règlementation en vigueur en matière de sécurité sanitaire et sûreté des aliments.

Article 3 - PRODUCTION ALIMENTAIRE

3.1 Composition des menus

Le titulaire assure la prestation tous les jours ouvrables en mettant à disposition par jour et pour chaque personnel, un déjeuner composé au minimum :

- d'une entrée (type charcuterie, crudités..) ;
- d'un plat principal et accompagnement chaud ;
- d'un fromage (portion ou à la coupe individuelle) ;
- d'un pain ;
- d'un dessert (appertisé ou frais en portion individuelle) ;
- carafe d'eau.

Le titulaire se réserve la faculté de modifier les menus en fonction des contraintes d'approvisionnement sans que cela ne puissent nuire ni la qualité, ni à la valeur nutritionnelle des repas.

3.2 Modalités pratiques

Sur demande et conformément aux règles d'hygiène alimentaire en vigueur, des repas adaptés dit « à emporter » pourront être servis par le prestataire au personnel de l'EAR 901 de Drachenbronn, de permanence ou retenus par le service en semaine et/ou en week-end
Le titulaire devra être en mesure d'assurer la livraison de ces repas le week-end sur le site de l'EAR 901 de Drachenbronn.
Les modalités de commande et de livraison seront définies par le chef de l'EAR 901 de Drachenbronn ou son représentant.
Les quantités à livrer sont communiquées au titulaire par le chef du GSC de Strasbourg ou son représentant lors de chaque demande de prestation.
Le titulaire devra être en mesure d'adapter ces moyens en raison des différentes variations.
Le titulaire devra garantir les conditions de transport et de conservation des repas jusqu'à leur remise au personnel concerné, dans le respect des températures réglementaires et des règles d'hygiène alimentaire en vigueur.

Le client devra pouvoir présenter tout justificatif d'appartenance au MINARM en cours de validité lors de son passage au restaurant.

Le prestataire ne pourra en aucun cas faire apparaitre un lien avec le ministère des armées et des anciens combattants dans ses documents publicitaires.
Le personnel civil et militaire doit se conformer au règlement intérieur et consignes du restaurant.

3.3 Mesures en cas de dysfonctionnements

Pour tout dysfonctionnement relevant des règles de contrôle d'accès au restaurant, mais également pour tout dysfonctionnement relevant de l'organisation et de la discipline du prestataire de restauration, le titulaire devra prendre contact auprès du bénéficiaire.

En cas de comportement inadapté d'un personnel du ministère des armées et des anciens combattants à l'occasion de l'exécution du marché, le titulaire a la possibilité de l'exclure de l'établissement et d'en référer à la hiérarchie de ce personnel.

Article 4 - Conditions d'exécution

4.1 Dispositions financières

Pour le personnel militaire, tout supplément et/ou dépassement est à la charge de l'intéressé.

Les repas du personnel civil ne sont pas pris en charge et ils devront, dans ce sens, s'acquitter de leur repas.

4.2 Clause environnementale

Dans une volonté de protection de l'environnement, il est fait application de l'article L. 2112-2 du code de la commande publique, en prévoyant des conditions d'exécution des prestations comportant des éléments à caractère environnemental.

Le titulaire du marché devra autant que possible respecter les éléments à caractère environnemental.

4.2.1 Choix des denrées alimentaires

Lors de l'achat des denrées alimentaires et des produits issus de leur transformation, sont privilégiés :

- les denrées et produits dont le mode de production est le moins préjudiciable pour l'environnement ;
- une organisation logistique qui permette de limiter les transports et la consommation d'énergie qu'ils induisent.

4.2.2 Traitement des déchets

Le titulaire veillera à appliquer les mesures suivantes :

- utiliser convenablement et systématiquement le tri sélectif ;
- privilégier à l'achat les produits dont les emballages se recyclent et/ou dont la biodégradabilité est reconnue ;
- choisir des denrées sans suremballage en limitant notamment le recours aux emballages individuels.

Article 5 - ANNEXES

ANNEXE 1	Lettre d'engagement d'un fournisseur en matière de sécurité sanitaire et de sûreté des aliments et description des mesures de sûreté mise en place au sein de l'établissement
ANNEXE 2	Description des mesures de sureté mise en place au sein de l'établissement

---