MINISTÈRE
DES ARMÉES
ET DES ANCIENS
COMBATTANTS
Liberté
Égalité
Fraternité

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

Prestations de traiteur au profit de personnels rattachés aux Groupements de Soutien Commissariat (GSC) de LILLE et de CREIL.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Numéro de consultation : **DAF_2026_001212**

Procédure de passation : **Procédure adaptée**

Article 1 - 1ère PARTIE – LOT 1 – GSC de LILLE 4
1.1- DEFINITION GENERALE DES PRESTATIONS 4
1.1.1 Objet du marché 4
1.1.2 Lieu d'exécution des prestations 4
1.1.3 Spécifications réglementaires 4
1.1.4 Sécurité et sûreté des aliments 5
1.1.5 Volumétrie 5
1.2 - SPECIFICATIONS GENERALES 6
1.2.1 Moyens mis à la disposition du titulaire 6
1.2.2 Recommandations générales 6
1.3 - PRODUCTION ALIMENTAIRE 6
1.3.1 Les menus 6
1.3.2 Elaboration et communication des menus 7
1.3.3 Commandes des repas 8
1.4 - EMBALLAGE – TRANSPORT - LIVRAISON 8
1.4.1 Emballage et conditionnement 8
1.4.2 Transport 8
1.4.3 Livraisons des repas 8
Article 2 - 2ème PARTIE – LOT 2 – GSC de CREIL 10
2.1 - DEFINITION GENERALE DES PRESTATIONS 10
2.1.1 Objet du marché 10
2.1.2 Lieu d'exécution des prestations 10
2.1.3 Spécifications réglementaires 10
2.1.4 Sécurité et sûreté des aliments 11
2.1.5 Volumétrie 12
2.2 - SPECIFICATIONS GENERALES 12
2.2.1 Moyens mis à la disposition du titulaire 12
2.2.2 Recommandations générales 12
2.3 - PRODUCTION ALIMENTAIRE 13
2.3.1 Les menus 13
2.3.2 Elaboration et communication des menus 14
2.3.3 Commandes des repas 14
2.4 - EMBALLAGE – TRANSPORT - LIVRAISON 14
2.4.1 Emballage et conditionnement 14
2.4.2 Transport 14
2.4.3 Livraisons des repas 15
Article 3 - 3.1 – ANNEXES 15

LEXIQUE

AFNOR	**Association Française de NORmalisation**
ASIA STL	**Adjoint Soutien Interarmées Sentinelle**
CCAG/FCS	**Cahier des Clauses Administratives Générales/Fournitures Courantes ou de Services**
GEM-RCN	**Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition**
GSC	**Groupement de Soutien Commissariat**
HACCP	**Hazard Analysis Critical Control Point**
PA	**Pouvoir Adjudicateur**
PAIA	**Politique Alimentaire InterArmées**
TIAC	**Toxi-Infection Alimentaire Collective**

Article 1 - 1ère PARTIE – LOT 1 – GSC de LILLE

1.1- DEFINITION GENERALE DES PRESTATIONS

1.1.1 Objet du marché

Le marché a pour objet des prestations de traiteur au profit du **personnel SENTINELLE du Ministère des Armées et des Anciens Combattants (MINARM) sur la ville de PROUVY (59)** rattaché au Groupement de Soutien Commissariat (GSC) de LILLE.

Ces prestations portent sur **la fourniture, la confection, la livraison en salle de distribution de repas individuels en liaison chaude et/ou froide.**

Les repas sont fournis dans des récipients individuels réchauffables au micro-onde.
Des plateaux et des récipients individuels sont livrés et nettoyés quotidiennement par le prestataire pour permettre aux personnels de se servir et de composer leur plateau personnellement.
Un double jeu de plateaux doit être prévu par le prestataire. Le livreur récupère les plateaux de la veille à J+1.

Les repas sont destinés à des **adultes hyper actifs**. Les quantités doivent permettre de satisfaire leurs besoins caloriques, tout en assurant qualité, diversité et équilibre des menus conformément à l'**annexe n°2** du présent CCTP « Extrait de la politique alimentaire inter armées » relative à la politique alimentaire interarmées (PAIA), typologie « adulte ».

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

1.1.2 Lieu d'exécution des prestations

Lieux et adresses de livraison des prestations au profit du GSC de LILLE :

Lot	GSC	Lieu	Adresse de livraison des prestations	Personnel concerné
1	LILLE	PROUVY (59)	Hôtel B&B Rue de Maugré 59121 PROUVY	Personnel SENTINELLE

1.1.3 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 doit 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.

1.1.4 Sécurité et sûreté des aliments

Le titulaire doit respecter la règlementation en vigueur en matière de sécurité sanitaire et sûreté des aliments.
A ce titre, le titulaire met tout en œuvre pour s'assurer de la sécurisation de ses approvisionnements et de sa production tant en terme de sécurité alimentaire des aliments que de sûreté des aliments (Food Défense). Il est demandé au titulaire de mettre en œuvre les fiches de sécurité sanitaire et de sûreté des aliments (annexe 1 – Lot n°1 du présent CCTP : lettre d'engagement d'un fournisseur en matière de sécurité sanitaire et de sûreté des aliments).

Le titulaire doit compléter l'annexe 2 – Lot 1 du présent CCTP (description des mesures de sûreté mise en place au sein de l'établissement) en y décrivant précisément les mesures de sûreté mises en œuvre au sein de l'établissement).
Le titulaire doit prendre des 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 (Hazard Analysis Critical Control Point).

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

Conformément à la réglementation, le titulaire doit informer les consommateurs de l'origine des viandes proposées et des allergènes susceptibles d'entrer dans la composition des plats proposés. Il doit être en mesure de fournir ces informations à l'administration sur demande, ainsi que tout 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 exclut 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).

1.1.5 Volumétrie

Les repas sont livrés les soirs de chaque jour de la semaine (du lundi au dimanche, jours

fériés compris) et également le midi des week-ends et des jours fériés, selon un programme établi en fonction des activités du site.

Un complément peut être demandé certains midis lors des fermetures du cercle de la gendarmerie de Valenciennes, hors jours fériés.
Le nombre de repas estimatif servis par jour est compris entre 32 et 64 par repas.
A titre indicatif, un planning prévisionnel mensuel des effectifs rationnaires estimatifs est communiqué au titulaire.

1.2 - SPECIFICATIONS GENERALES

1.2.1 Moyens mis à la disposition du titulaire

Les repas sont livrés en caisse adaptée pour le maintien des repas en liaison chaude et froide (ex : conteneur isotherme).

Le titulaire doit prévoir un double jeu de caisses. Le livreur récupère les caisses de la veille à J+1.

Le nettoyage des caisses est effectué par le titulaire du marché.

1.2.2 Recommandations générales

1.2.2.1 Besoins nutritionnels et références générales

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 sont en accord avec les normes.
Le prestataire retenu doit, 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 liée à la restauration collective.

1.2.2.2 Préparation et conditions de conservation des repas

Les repas sont préparés par le titulaire et transportés sur le lieu de consommation en liaison chaude et/ou froide.
A cet égard, il s'engage à respecter les dispositions réglementaires en vigueur relative aux conditions d'hygiène lors de la préparation, la conservation, le transport des plats cuisinés élaborés à l'avance.
La préparation des repas se fait depuis une cuisine centrale, 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.

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

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

1.3 - PRODUCTION ALIMENTAIRE

1.3.1 Les menus

Les repas livrés comptent obligatoirement au minimum six (6) composants (pain compris). Les

serviettes, les ingrédients et condiments nécessaires à l'accompagnement des repas sont livrés en quantité suffisante.

1.3.1.1 Composition des menus

Le repas de type adulte hyper actif doit comporter un grammage suffisant (cf. GEM-RCN).

Le menu comporte obligatoirement :
- une entrée froide ou chaude ;
- un plat chaud protidique viande ou poisson ;
- un accompagnement légumes et féculents ;
- un produit fromage ou laitage ;
- un dessert lacté ou un dessert pâtisserie ;
- un petit pain (à l'état frais) ;
- serviettes et assaisonnements.

Chaque repas doit procurer **au moins 1 700 kcal** à chaque rationnaire.

Les boissons alcoolisées ne sont pas autorisées sur le site.
Les menus sont adaptés aux saisons.
Des potages peuvent être proposés, notamment en période froide.
Les menus à jour fixe sont proscrits.

1.3.1.2 Menus spéciaux (régimes, sans porc…)

Sur demande du bénéficiaire, le titulaire doit être en mesure de fournir des repas adaptés aux différentes confessions religieuses et allergènes (données déclaratives en prévision), comprenant les mêmes composantes mentionnées à l'article 1.3.1.1.

1.3.2 Elaboration et communication des menus

Les menus sont établis pour une période correspondant à la durée de l'activité opérationnelle sur la base d'un plan alimentaire.
Les menus mensuels doivent être transmis par courriel au bénéficiaires, au début de chaque mois afin que le GSC ou son représentant puisse en assurer la diffusion.
Ils sont transmis par le titulaire au directeur du cercle du GSC de LILLE ainsi qu'à l'ASIA STL, aux adresses mails suivantes :

gsc-lle-dcs-rhl.dir-cercle.fct@intradef.gouv.fr
emiazds-nord.asia.fct@intradef.gouv.fr

En l'absence d'objection du directeur du cercle et de l'ASIA STL sous quarante-huit (48) heures, après envoi des menus, les menus sont considérés validés.

Le titulaire s'engage à respecter ces menus. En cas de force majeure nécessitant une modification des menus, le titulaire doit prévenir au plus tôt le GSC de LILLE ou son représentant.

Un descriptif des produits livrés, comportant entre autre la liste des allergènes et l'origine des produits réglementés (viandes...) sont livrés avec chaque plat.

Le titulaire s'engage à faciliter la visite des locaux de production et à prendre en compte les mesures correctives éventuellement décelées par les services vétérinaires.

1.3.3 Commandes des repas

Les quantités théoriques mensuelles et les types de repas à livrer sont communiqués au titulaire par l'ASIA STL, le quinze (15) du mois précédent, par tout moyen permettant d'en accuser date certaine.

Des corrections de quantité peuvent être effectuées jusqu'à quarante-huit (48) heures avant le jour de livraison.
L'annulation de la commande, en toute ou partie par le bénéficiaire pour des faits ne lui incombant pas (grève, risque majeur …), intervient au plus tard avant dix (10) heures du matin pour la livraison du jour. En cas de non-respect de ce délai par le bénéficiaire, le titulaire facture la prestation telle qu'initialement prévue.

1.4 - EMBALLAGE – TRANSPORT - LIVRAISON

1.4.1 Emballage et conditionnement

Les produits sont protégés de toutes contaminations extérieures et conditionnés **individuellement** dans des emballages supportant la remise en température au micro-onde ou, le cas échéant l'interdiction de passage au micro-onde.

Le site ne dispose pas de four de réchauffe.

Dans tous les cas les conditionnements doivent être aptes au contact alimentaire et sans danger pour les utilisateurs.

Les bacs de transport et les récipients sont nettoyés et désinfectés avant le conditionnement en cuisine centrale, selon les normes d'hygiène en vigueur.
Les emballages sont restitués au titulaire en cas d'emballages consignés ou éliminés par les rationnaires dans le cas d'emballage perdus.

Les repas particuliers (sans porc, régime) sont conditionnés individuellement et clairement identifiables de manière à ne pas occasionner d'erreur lors du service.

Le titulaire s'engage à ne pas faire, sur le conditionnement, sur l'étiquetage ou sur l'emballage, toute mention permettant d'identifier clairement le Ministère des Armées et des Anciens Combattants comme client.

1.4.2 Transport

Le transport des aliments doit être effectué dans le respect de la réglementation en vigueur adapté au type de liaison en respectant la chaine du froid (température comprise entre 0 et +3°C pour les denrées en liaison froide).
Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de sécurité sanitaire et d'hygiène des aliments les plus strictes dans le respect de la réglementation.

1.4.3 Livraisons des repas

La livraison des repas sera effectuée en salle de distribution (1er étage) dans les tranches horaires suivantes, **afin d'assurer une distribution chaude :**

- **A compter de 18h00 et ce jusqu'à 18h30, chaque soir de la semaine (jours fériés compris) selon un programme établi en fonction des activités du site ;**
- **A compter 12 heures et ce jusqu'à 12H30 heures (fin de service), chaque jour férié et week-end selon un programme établi en fonction des activités du site.**

Le bénéficiaire s'autogère, la distribution des repas sera menée par le personnel Sentinelle.

Les repas livrés doivent correspondre aux spécifications qualitatives et quantitatives déterminées.
Les livraisons sous peine d'être refusées sont accompagnées d'un bon de livraison à entête du titulaire.
Ce bon mentionne les quantités par type de repas livrés, ainsi que toutes les indications permettant d'assurer les contrôles (composition, date de fabrication, date limite de conservation, N° d'agrément).

Les repas non conformes aux prescriptions du présent cahier des charges sont refusés par le GSC de LILLE ou son représentant.
Les frais de vérifications, d'épreuves, d'analyses ou expertises sont à la charge du titulaire si la fourniture des repas ne satisfait pas à l'une des quelconques clauses contractuelles.
En cas de non livraison par le titulaire dans les délais fixés, il peut être fait application des pénalités prévues à l'article 9.10 du CCAP.

Article 2 - 2ème PARTIE – LOT 2 – GSC de CREIL

2.1 - DEFINITION GENERALE DES PRESTATIONS

2.1.1 Objet du marché

Le marché a pour objet des prestations de traiteur au profit du **personnel instructeur et stagiaire de la Préparation Militaire Marine (PMM) d'ABBEVILLE (80) du Ministère des Armées et des Anciens Combattants (MINARM)** rattaché au Groupement de Soutien Commissariat (GSC) de CREIL.

Ces prestations portent sur **la fourniture, la confection, la livraison et la distribution de petits-déjeuners, de déjeuners et de dîners en liaison chaude et/ou froide.**

Le titulaire assure la prestation qui doit être définie selon un planning annuel établi et transmis par le bénéficiaire, qui peut évoluer d'une année sur l'autre.

Les repas sont livrés obligatoirement à la PMM d'Abbeville au Lycée Boucher de Perthes, 1 rue Paul Delique, 80100 ABBEVILLE sur une amplitude horaire permettant la fluidité de service, du samedi au dimanche.

Les plats individuels chauds sont livrés dans un caisson isotherme et sont entreposés sur place dans une armoire chaude mobile pour assurer la température des plats.

Les plats individuels froids (hors plat principal) sont à entreposer dans un distributeur de plateau fourni par le bénéficiaire.

Les repas sont destinés à des **adultes hyper actifs**. Les quantités doivent permettre de satisfaire leurs besoins caloriques, tout en assurant qualité, diversité et équilibre des menus conformément à l'**annexe n°2** du présent CCTP « Extrait de la politique alimentaire inter armées » relative à la politique alimentaire interarmées (PAIA), typologie « adulte ».

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

2.1.2 Lieu d'exécution des prestations

Lieux et adresses de livraison des prestations au profit du GSC de CREIL :

Lot	GSC	Lieu	Adresse de livraison des prestations	Personnel concerné
4	CREIL	ABBEVILLE (80)	Lycée Boucher de Perthes 1 rue Paul Delique 80100 ABBEVILLE	Préparation Militaire Marine (PMM) d'ABBEVILLE

2.1.3 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 doit 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.

2.1.4 Sécurité et sûreté des aliments

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

A ce titre, le titulaire met tout en œuvre pour s'assurer de la sécurisation de ses approvisionnements et de sa production tant en terme de sécurité alimentaire des aliments que de sûreté des aliments (Food Défense). Il est demandé au titulaire de mettre en œuvre les fiches de sécurité sanitaire et de sûreté des aliments (annexe 1 – Lot n°2 du présent CCTP : lettre d'engagement d'un fournisseur en matière de sécurité sanitaire et de sûreté des aliments).

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

Le titulaire doit prendre des 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 (Hazard Analysis Critical Control Point).

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 doit en apporter la preuve à l'administration sur demande.

Conformément à la réglementation, le titulaire doit informer les consommateurs de l'origine des viandes proposées et des allergènes susceptibles d'entrer dans la composition des plats proposés. Il doit être en mesure de fournir ces informations à l'administration sur demande, ainsi que tout

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 exclut 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).

2.1.5 Volumétrie

Les repas sont servis **suivant l'activité opérationnelle programmée** : **les midis et les soirs de huit (8) week-ends durant l'année scolaire,** selon un programme établi en fonction des activités du site.
A titre indicatif, un planning prévisionnel mensuel des effectifs rationnaires estimatifs est communiqué au titulaire.

Le nombre estimatif de rationnaires présents les week-ends est compris entre 30 et 50, soit :

Types de repas	Samedi	Dimanche	Total sur un week-end
Petits-déjeuners	Entre 30 et 50	Entre 30 et 50	**Entre 60 et 100**
Déjeuners	Entre 30 et 50	Entre 30 et 50	**Entre 60 et 100**
Dîners	Entre 30 et 50	Entre 30 et 50	**Entre 60 et 100**

Le site est fermé lors des vacances scolaires.

2.2 - SPECIFICATIONS GENERALES

2.2.1 Moyens mis à la disposition du titulaire

Les plats individuels chauds sont livrés dans un caisson isotherme et sont entreposés sur place dans une armoire chaude mobile pour assurer la température des plats.

Les plats individuels froids (hors plat principal) sont à entreposer dans un distributeur de plateau fourni par le bénéficiaire.

2.2.2 Recommandations générales

2.2.2.1 Besoins nutritionnels et références générales

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 sont en accord avec les normes.
Le prestataire retenu doit, 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 liée à la restauration collective.

2.2.2.2 Préparation et conditions de conservation des repas

Les repas sont préparés par le titulaire et transportés sur le lieu de consommation en liaison chaude et/ou froide.
A cet égard, il s'engage à respecter les dispositions réglementaires en vigueur relative aux conditions d'hygiène lors de la préparation, la conservation, le transport des plats cuisinés élaborés à l'avance.
La préparation des repas se fait depuis une cuisine centrale, 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.

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

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

2.3 - PRODUCTION ALIMENTAIRE

2.3.1 Les menus

Les repas livrés comptent obligatoirement au minimum sept (7) composants (pain compris) ainsi qu'un composant optionnel à la demande (fruits). Les ingrédients et condiments nécessaires à l'accompagnement des repas sont livrés en quantité suffisante.

2.3.1.1 Composition des menus

Le repas de type adulte hyper actif doit comporter un grammage suffisant (cf. GEM-RCN).

Le petit-déjeuner complet doit comporter au minimum :
- D'un jus de fruit
- De lait + Chocolat dosette + Sucre
- De café
- De pain
- Confiture + Beurre

Le repas du déjeuner et du dîner doit comporter 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) ;

Chaque repas doit procurer **au moins 1 700 kcal** à chaque rationnaire.

Les boissons alcoolisées ne sont pas autorisées sur le site.
Les menus sont adaptés aux saisons.
Des potages peuvent être proposés, notamment en période froide.
Les menus à jour fixe sont proscrits.

2.3.1.2 Menus spéciaux (régimes, sans porc…)

Sur demande du bénéficiaire, le titulaire doit être en mesure de fournir des repas adaptés aux différentes confessions religieuses et allergènes (données déclaratives en prévision), comprenant les mêmes composantes mentionnées à l'article 2.3.1.1.

2.3.2 Elaboration et communication des menus

Les menus sont établis pour une période correspondant à la durée de l'activité opérationnelle sur la base d'un plan alimentaire.
Les menus mensuels doivent être transmis par courriel au GSC de CREIL au début de chaque mois, afin que le GSC ou son représentant puisse en assurer la diffusion.

Le titulaire s'engage à respecter ces menus. En cas de force majeure nécessitant une modification des menus, le titulaire doit prévenir au plus tôt le GSC de CREIL ou son représentant.

Un descriptif des produits livrés, comportant entre autre la liste des allergènes et l'origine des produits réglementés (viandes...) sont livrés avec chaque plat.

Le titulaire s'engage à faciliter la visite des locaux de production et à prendre en compte les mesures correctives éventuellement décelées par les services vétérinaires.

2.3.3 Commandes des repas

Des corrections de quantité peuvent être effectuées jusqu'à quarante-huit (48) heures avant le jour de livraison par tout moyen permettant d'en accuser date certaine.
L'annulation de la commande, en toute ou partie, par le GSC, pour des faits ne lui incombant pas (grève, risque majeur …), intervient au plus tard avant dix (10) heures du matin pour la livraison du jour. En cas de non-respect de ce délai par le bénéficiaire, le titulaire facture la prestation telle qu'initialement prévue.

2.4 - EMBALLAGE – TRANSPORT - LIVRAISON

2.4.1 Emballage et conditionnement

Les produits sont protégés de toutes contaminations extérieures et conditionnés dans des emballages supportant la remise en température ou doivent préciser la température maximale de réchauffe ou, le cas échéant l'interdiction de réchauffe.

Dans tous les cas les conditionnements doivent être aptes au contact alimentaire et sans danger pour les utilisateurs.

Les bacs de transport sont nettoyés et désinfectés avant le conditionnement en cuisine centrale, selon les normes d'hygiène en vigueur.
Les emballages sont restitués au titulaire en cas d'emballages consignés ou détruits par les rationnaires dans le cas d'emballage perdus.

Les repas particuliers (sans porc, régime) sont conditionnés individuellement et clairement identifiables de manière à ne pas occasionner d'erreur lors du service.

Le titulaire s'engage à ne pas faire, sur le conditionnement, sur l'étiquetage ou sur l'emballage, toute mention permettant d'identifier clairement le Ministère des Armées et des Anciens Combattants comme client.

2.4.2 Transport

Le transport des aliments doit être effectué dans le respect de la réglementation en vigueur adapté au type de liaison en respectant la chaine du froid (température comprise entre 0 et +3°C pour les denrées en liaison froide).

Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de sécurité sanitaire et d'hygiène des aliments les plus strictes dans le respect de la réglementation.

2.4.3 Livraisons des repas

Une mise en place des repas est effectuée par le titulaire en temps et en heure afin d'assurer par ce dernier une distribution chaude :

- **Entre 12h30 et 13h00 pour le déjeuner,**
- **Entre 18h30 et 19h00 pour le dîner.**

La livraison des petits-déjeuners s'effectue le soir, lors de la livraison des dîners.

Les repas distribués doivent correspondre aux spécifications qualitatives et quantitatives déterminées.
Les livraisons sous peine d'être refusées sont accompagnées d'un bon de livraison à entête du titulaire.
Ce bon mentionne les quantités par type de repas livrés, ainsi que toutes les indications permettant d'assurer les contrôles (composition, date de fabrication, date limite de conservation, N° d'agrément).

Les repas non conformes aux prescriptions du présent cahier des charges sont refusés par le GSC de CREIL ou son représentant.
Les frais de vérifications, d'épreuves, d'analyses ou expertises sont à la charge du titulaire si la fourniture des repas ne satisfait pas à l'une des quelconques clauses contractuelles.
En cas de non livraison par le titulaire dans les délais fixés, il peut être fait application des pénalités prévues à l'article 9.10 du CCAP.

Article 3 - 3.1 – ANNEXES

ANNEXE 1	**LOT 1**	**Lettre d'engagement d'un fournisseur en matière de sécurité sanitaire et de sûreté des aliments**
	LOT 2	**Lettre d'engagement d'un fournisseur en matière de sécurité sanitaire et de sûreté des aliments**
ANNEXE 2	**LOT 1**	**Description des mesures de sûreté mise en place au sein de l'établissement**
	LOT 2	**Description des mesures de sûreté mise en place au sein de l'établissement**
ANNEXE 3	**LOT 1**	**Extrait de la Politique Alimentaire InterArmées (PAIA)**
	LOT 2	**Extrait de la Politique Alimentaire InterArmées (PAIA),**
ANNEXE 4	**LOT 1**	**Produits éligibles au calcul des 50% d'alimentation produits de qualité et durables**
	LOT 2	**Produits éligibles au calcul des 50% d'alimentation produits de qualité et durables**
ANNEXE 5	**LOT 1**	**Critères microbiologiques applicables pour les autocontrôles**
	LOT 2	**Critères microbiologiques applicables pour les autocontrôles**
ANNEXE 6	**LOTS 1 et 2**	**GEM-RCN, PAIA, et GUIDE**