

CP - Ducos
Centre pénitentiaire de Ducos

MARCHÉ PUBLIC
ACCORD-CADRE DE SERVICES

Fourniture et livraison de repas en liaison chaude au Centre pénitentiaire de BAIE-MAHAULT

**Cahier des clauses techniques particulières
(CCTP)**

Consultation n°

2025-01_REPAS_DETENTION

SOMMAIRE

1. OBJET DE LA PRESTATION	3
2. CONTEXTE DES PRESTATIONS	3
3. CONDITIONS DE RÉALISATION DES PRESTATIONS	4
4. DÉTAIL DES PRESTATIONS	4
5. PRESTATIONS ALIMENTAIRES	6
6. PRESCRIPTIONS ALIMENTAIRES	9
7. COMMUNICATION ET AFFICHAGE DES MENUS	11
8. FICHES TECHNIQUES ET TRACABILITE.....	12
9. COMMANDES ET LIVRAISONS	12
10. CONTROLES	14
11. ASSURANCES	15
12. ARTICLES CONCILIATION – ARBITRAGE - LIGITIGES.....	15

1. OBJET DE LA PRESTATION

- **Objet de la prestation :**

Le contrat porte sur les prestations suivantes : Fourniture et livraison de repas en liaison chaude au Centre pénitentiaire de BAIE-MAHAULT

La prestation comprend :

- L'élaboration des menus sur la base du plan alimentaire
- La fabrication des repas : 1450 à 1550 repas par jour (déjeuner et dîner), du lundi au dimanche : entrée, plat et dessert - comprenant plusieurs régimes (sans porc, sans poissons, végétariens, sans sel, sans lactose, diabétique)
- Le conditionnement des plats cuisinés et des préparations froides
- Le transport et la livraison des repas au centre pénitentiaire de BAIE-MAHAULT
- Le déchargement des préparations culinaires sur le site de restauration dans le strict respect des règles d'hygiène et de contrôles microbiologiques en vigueur.
- Le respect des règles d'hygiène et règles relatives à la restauration collective

- **Lieu d'exécution :**

Le lieu d'exécution des prestations est **Centre Pénitentiaire de BAIE-MAHAULT 12 rue de la manche à l'eau 97122 BAIE-MAHAULT.**

- **Intervenants :**

Les prestations sont réalisées pour le compte de l'acheteur **CP de BAIE-MAHAULT**, représenté par la Cheffe d'établissement V. MOUSSEFF.

Adresse et coordonnées :

Centre pénitentiaire de BAIE-MAHAULT

12 rue à l'eau

97122 BAIE-MAHAULT

Téléphone : 05 90 25 11 31

- **Structure et forme du contrat**

Les prestations du contrat ne font l'objet d'aucune décomposition.

La forme retenue pour l'exécution du contrat est **à bons de commande sans minimum et avec maximum** mono-attributaire en quantités (se référer au bordereau des prix unitaires).

2. CONTEXTE DES PRESTATIONS

- **Contexte :** Fermeture de la cuisine durant 15 jours au mois de septembre 2025 pour travaux. Pendant les travaux, aucun équipement de cuisson, de remise en température, ni de réfrigération ne sera accessible.
- Les prestations commenceront donc la deuxième semaine du mois de septembre 2025.

- Les repas devront être livrés prêt à être distribués et à bonne température (minima 63° à la dernière cellule distribuée)
- **Données de relatives au lieu de réalisation des prestations :** Le centre pénitentiaire assure la confection de repas sur site pour l'ensemble des 750 personnes détenues. L'effectif évolue quotidiennement sans descendre sous les 720 personnes. L'effectif est réparti sur 6 secteurs non homogènes :
 - MAH1 : 290 personnes ; MAH2 : 115 personnes
 - CD 1 : 115 personnes ; CD 2 : 120 personnes
 - MAF : 30 personnes
 - QSL : 25 personnes ;
 - SMPR : 10
 - Quartier mineur : 15 personnes
 - QI/QD/UDV : 25 personnes

3. CONDITIONS DE RÉALISATION DES PRESTATIONS

- **Spécifications techniques :**

L'établissement n'ayant pas les moyens pour remettre en température, le titulaire s'assurera d'adapter ses conditionnements aux contraintes de l'établissement (jusqu'à la livraison en cellule). Il devra fournir une logistique adéquate (chariot par secteur, conditionnement avec étiquetage par secteur...) afin que la distribution se fasse sans aucun reconditionnement. Afin de faciliter le contrôle et la distribution, les contenants seront identifiés par secteurs :

Les hors d'œuvres, fromages, desserts seront conditionnés en barquettes individuelles avec DLC obligatoire.

Les contenants devront comporter de manière visible et simple :

- Le nom de l'établissement
- Le secteur
- La date de fabrication
- La date limite de consommation
- Le contenu
- Les allergènes présents
- Les dates seront également indiquées sur les sachets destinés au repas froids et sur tous les produits d'épicerie courante.

4. DÉTAIL DES PRESTATIONS

- **Généralité :**

Le titulaire s'engage à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement de la prestation de repas.

Le titulaire assure :

- L'élaboration des menus ;

- L'approvisionnement des denrées ;
 - La fabrication ;
 - Le conditionnement ;
 - Le transport et la livraison ;
 - Le déchargement des préparations culinaires sur le site de restauration dans le strict respect des règles d'hygiène et de contrôles microbiologiques en vigueur.
- Le titulaire respectera également l'ensemble des textes légaux et réglementaires européens et nationaux en vigueur au moment où s'effectueront les prestations.

- **Jours et Horaires de service :**

La restauration des personnes détenues s'effectue du lundi au dimanche avec deux services :

- Le service du midi de 11h00 à 11h45
- Le service du soir de 16h15 à 17h00

- **Nombres de repas par service : 750 repas**

2 REPAS PAR JOUR	Déjeuner : entrée + viande ou poisson+ féculent + 1 dessert de préférence un fruit cuit ou cru Dîner : Légume vert + Protéine + dessert de préférence 1 laitage
LIVRAISON	Barquettes individuelles midi et soir
TYPE DE LIAISON	Liaison chaude
HEURE DE LIVRAISON	Déjeuner : 10h45 Dîner : 15h45
FREQUENCE LIVRAISON	Du lundi au Dimanche et les jours fériés

Tous les jours, midi et soir prévoir une gamme en alternance de repas végétariennes OU des repas à base de poissons pour 100 repas.

Quand il y a du porc au menu, prévoir 110 repas végétariens de la même gamme.

Aussi, nous servons une déclinaison de menus adaptés selon les prescriptions médicales :

- Diabétique (20)
- Sans résidus,
- Sans lactose (1),
- Sans poisson (100)
- Sans lactose, sans poisson
- Sans sel (12).
- Mixé,
- Et autres régimes demandés par les services de santé de l'Etat....

Enfin, favoriser deux services de poisson minimum par semaine dont un obligatoirement le vendredi.

Dernière particularité, pour les barquettes individuelles, contacter le CP de BAIE-MAHAULT car, certains contenants qui peuvent être refusé du fait de la possibilité pour les personnes détenues de les transformer en arme.

5. PRESTATIONS ALIMENTAIRES

5.1 Définition des repas du marché

La politique nutritionnelle du titulaire prendra en compte les recommandations nutritionnelles mises en place par le ministère de la Santé, avec le soutien de tous les ministères et institutions concernés.

Les repas seront adaptés, en qualité et en quantité, à l'âge et aux besoins des convives et les recommandations du GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés de la Restauration Collective et Nutrition) ainsi que les objectifs nutritionnels visant à diminuer les apports lipidiques et glucidiques simples et ajoutés, et à augmenter ceux en fibres, en vitamines, en fer, en calcium et glucides complexes et notamment sans que cette liste puisse être considérée comme exhaustive :

- Veiller à l'équilibre alimentaire de chaque menu ;
- Respecter les fréquences des présentations de chaque catégorie d'aliments ;
- Proposer des repas variés et adaptés aux saisons,
- Détailler (le nom du repas doit être écrit en entier) ;
- Ne pas comporter de menus à jour fixe ;
- Privilégier les aliments locaux, issus de circuits courts ;
- Eviter aux maximum les aliments « reconstitués » (nuggets, croquettes de poissons, etc...).

Par ailleurs, le titulaire devra privilégier les circuits courts pour l'ensemble des composantes. Un minimum de 30% de produits locaux (en deçà de 80 km) devra être respecté. Le bilan carbone de ces aliments étant aussi un critère important pour l'établissement.

Le CP de BAIE-MAHUALT attache une importance particulière à la variété des menus. Les menus seront composés par un diététicien par périodes de deux (2) semaines au minimum, d'après un plan alimentaire de quatre (4) semaines minima qui sera fourni avec l'offre, les menus seront portés à la connaissance de l'établissement à la notification du marché et en cas de prolongation, un (1) mois à l'avance afin de permettre à l'établissement de présenter ses remarques éventuelles.

Le titulaire pourra apporter des modifications au menu, notamment au regard des possibilités d'approvisionnement ou de mesures sanitaires nationales. Il en informera l'établissement. Cette modification sera faite en respectant scrupuleusement le plan alimentaire et ne devra en aucun cas modifier l'équilibre des repas.

Les changements éventuels dans la composition des menus devront parvenir à l'établissement deux (2) jours à l'avance, sauf exception dûment justifiée.

Les allergènes présents doivent être précisés par courriel (julien.nestor@justice.fr et veronique.zeby@justice.fr) au moins quarante-huit heures (48h) avant le jour du repas.

Les aliments contenant des organismes génétiquement modifiés (O.G.M.) sont proscrits. Le titulaire s'engage à leur absence dans les produits livrés. **Il doit en fournir la preuve et un engagement écrit de l'ensemble de ses fournisseurs sur ce point qu'il devra joindre dans le mémoire technique.**

Il est exigé que les repas soient l'objet d'un soin particulier quant à leur préparation, leur présentation, leurs qualités organoleptiques et gastronomiques.

L'aspect visuel des repas reste un critère très important pour l'établissement. Il est demandé au titulaire de privilégier des recettes simples avec un assaisonnement adapté aux personnes détenues.

Les plats cuisinés à l'avance devront être préparés dans une cuisine centrale répondant aux normes en vigueur, dotée d'un numéro d'agrément des Services Vétérinaires du Département. Le titulaire devra **en proposer des visites** à des représentants de l'établissement, visites au cours desquelles pourront être vérifiés les produits et les modalités de fabrication définis dans le présent marché.

Pour les repas, le titulaire fournira (dans des conditionnements séparés), les produits ou denrées « prêtes à l'emploi » nécessaires à la mise en valeur, à la décoration ou à l'aménagement des prestations : persil haché, échalotes, rondelles ou quartier de citron, feuilles de salade, tomates, etc. Ces denrées sont naturellement incluses dans le prix de la prestation.

Les dates limites de consommation (DLC) des produits frais et semi-frais devront être les dates du fabricant éventuellement majorées du temps nécessaire à la logistique d'approvisionnement. En aucun cas ne seront acceptés des produits dont la DLC sera proche de son expiration (Produits en Date-Limite de Consommation). La durée de vie de ces produits doit être supérieure à 1 jour avant le DLC/DDM.

Les produits transgéniques seront prohibés.

Les aliments auront une texture variée.

L'utilisation de produits frais est obligatoire. L'établissement étant très soucieux de ce point. Aucune boîte de conserve ne sera livrée, excepté pour répondre à des cas particuliers (panne de véhicule du titulaire, panne d'électricité sur nos sites, etc.).

Les tâches de préparation à la charge du personnel de service doivent être nulles.

Les menus seront établis de façon que le personnel de service n'ait pas à effectuer de manipulation.

5.2 Repas : 4 composantes et grammage

Pour tous les convives, les menus servis seront conformes au menu à **4 composantes**. Le repas type sera constitué comme suit :

- Une entrée froide ou chaude ;
- Un plat garni comportant un plat protidique : viande, volaille, poisson ou œufs et un légume d'accompagnement : légumes verts ou féculents en alternance (5 légumes verts sur 10 repas) ou plat unique composé de ces deux éléments ;
- Un produit laitier : fromage, yaourt, fromage blanc, petit suisse, un fromage à pâte ferme par semaine et/ou une tout autre préparation au lait ;
- Un dessert : fruit cru ou cuit, entremet, compote, gâteau sec individuel et d'une pâtisserie le dimanche midi

De plus, lorsque le plat ne comporte pas de sauce, le titulaire devra prévoir un assaisonnement complémentaire adapté.

Enfin, les quantités fournies devront être calculées largement notamment lorsqu'il s'agit d'un « plat unique » (par exemple : hachis Parmentier, lasagnes, etc.).

Le grammage actuellement servi est le suivant :

- 300g de féculents par personne
- 150g de viande ou poisson + 50 g de sauce par personne
- 2 desserts pour les mineurs à chaque repas composés d'1 produit laitiers et d'1 fruit frais.

5.3 Repas avec composantes BIO

Dans le cadre de la loi EGALIM, des composantes devront provenir de filières biologiques. La provenance (origine) des produits devra être indiquée.

- Les denrées issues de l'agriculture biologique devront représenter au minimum 20% ;
Le reste des denrées 50% minimum, devront être issues de produits labellisés (AOP, label rouge, MSC, bleu blanc cœur, etc.). Le pourcentage de ces produits devra être indiqué par repas ;
- La suppression de la vaisselle plastique : toutes les préparations le nécessitant seront conditionnées en emballage alimentaire jetable compostable et recyclable en cellulose moulée ; toute utilisation d'emballages alimentaires jetables plastiques est prohibée.

Les composantes ainsi proposées devront être différentes. En effet, le caractère BIO devra s'effectuer alternativement sur l'entrée, le plat, l'accompagnement, le fromage et le dessert (pas toutes les semaines, un dessert bio par exemple). Cette spécificité devra être visible sur les menus proposés (pictogramme).

5.4 Repas végétariens hebdomadaires

L'établissement souhaite mettre en place un menu végétarien hebdomadaire pour tous. Dans ce cas, l'équilibre alimentaire devra être assuré.

Les menus végétariens devront remplir les mêmes normes d'équilibre alimentaire, avec des qualités de produits équivalentes à celles demandées pour les menus classiques.

Les protéines animales devront être remplacées par des protéines végétales (soja, tofu, céréales, légumineuses, graines, etc.) en veillant à alterner régulièrement les protéines végétales proposées.

Les fiches techniques des protéines végétales devront accompagner le plan alimentaire. Cette spécificité doit être visible sur les menus proposés (pictogramme). Le repas végétarien doit, au même titre, comprendre des aliments BIO.

5.5 Repas végétariens quotidiens

L'établissement souhaite mettre en place un menu végétarien quotidien pour tous ceux qui le souhaitent. Dans ce cas, l'équilibre alimentaire devra être assuré.

Les protéines animales devront être remplacées par des protéines végétales (soja, tofu, céréales, légumineuses, graines, etc.) en veillant à alterner régulièrement les protéines végétales proposées.

Les repas végétariens doivent respecter les prescriptions des présentes CCTP concernant les repas avec composantes BIO.

5.6 Repas de substitution

Il sera systématiquement proposé un repas froid de remplacement lorsque les repas chauds ne pourront être assurés par le titulaire (défaillance du matériel, panne électricité, etc.). Le titulaire du marché devra par conséquent toujours prévoir des quantités suffisantes pour pallier ces éventualités et être en mesure de fournir un repas à 11h00 dernier délai.

Le candidat devra fournir deux (2) exemples de repas de substitution composés de produits simples et rapides à mettre en œuvre

6. PRESCRIPTIONS ALIMENTAIRES

Le candidat devra remplir les spécificités particulières comme indiqué ci-dessous. Il fournira, pour chaque point, les documents nécessaires afin de prouver son engagement à répondre à ces critères.

6.1 Les matières grasses

Pour l'assaisonnement des entrées, des propositions de matières grasses améliorant l'équilibre lipidique seront appréciées (choix et variété des huiles).

L'huile d'arachide ne sera pas acceptée.

La limitation des sauces d'accompagnement riches en matières grasses est recommandée.

Les fiches techniques pour les recettes composant les menus et faisant apparaître le grammage des matières grasses utilisées seront transmises au service de restauration de l'établissement à la notification du marché.

6.2 Les crudités

Les crudités devront être variées et adaptées aux goûts des personnes détenues. Les propositions devront être réalisées avec des légumes frais et de saison au sein de la cuisine du titulaire. Toute utilisation de crudités industrielles ou surgelées est proscrite.

6.3 Les viandes

Les viandes doivent répondre à toutes conditions déterminées par la réglementation en vigueur que ce soit au stade de l'élevage (élevage en plein air), de l'abattage, de la préparation, de l'entreposage et du transport. Elles doivent satisfaire aux critères microbiologiques définis par la réglementation en vigueur. Le titulaire s'assurera auprès de ses fournisseurs de viande de boucherie qu'ils ont mis en place des procédures de traçabilité fiables qui garantissent le respect de la réglementation.

Les viandes françaises sont exigées. Les certificats l'attestant devront être tenus à disposition du service de restauration de l'établissement.

La viande de bœuf : sur demande, la traçabilité sera communiquée à l'établissement. La viande devra provenir d'animaux répertoriés « race bouchère » ou « race à viande ». Les morceaux réfrigérés auront la préférence. Conformément à la réglementation spécifique, les viandes hachées seront fabriquées à partir de viande de bœuf choisie dans des morceaux 100% muscle provenant de la basse côte ou morceau équivalent dont la teneur en matières grasses ne dépassera pas 5%.

La viande de veau : sur demande, la traçabilité sera communiquée à l'établissement. Les steaks hachés de veau seront avec une teneur en matières grasses de 15% maximum.

Les volailles : la viande de volaille devra provenir d'élevages en plein air et grain (ou à défaut sur une base végétale excluant les farines de viandes et d'os). Les rôtis et sautés sont constitués de viande blanche sans barde, sans os, et sans cartilage.

La viande de porc

- Pour les rôtis : utilisation de l'échine et limitation de la surface de gras à 10% de chaque tranche
- Saucisses : sont interdites

Agneau : élevage en plein air et alimenté sur un mode végétal excluant toute farine de viandes et d'os.

6.4 Les poissons

Le poisson doit être présent au minimum une fois par semaine au service du midi dont obligatoirement le vendredi, et non mélangé aux légumes.

Les poissons devront être issus de la pêche durable et provenir de marais frais à raison d'une fois par mois. Les filets de poissons seront garantis sans arête et sans peau. Une gamme variée sera proposée.

Le Pangasius sera interdit.

Les panés et les beignets de poissons ne seront en aucun cas proposés en tant que poissons.

6.5 La charcuterie

Elle sera élaborée selon le code des usages de la charcuterie. Elle sera de qualité supérieure.

6.6 Les plats préparés à base de viande ou de poissons

Ils doivent être constitués d'une base protidique de bonne qualité.

Les plats reconstitués à base de bœuf ne seront autorisés que sous réserve de la production de la fiche technique indiquant de manière certaine la provenance de la viande incorporée.

6.7 Les légumes

Le titulaire prendra en compte la saisonnalité des légumes. **Le titulaire devra proposer un légume pays par semaine sur le service du midi (patate douce, madère, igname, poyos...).** Les légumes seront, de préférence, frais ou surgelés ou en dernier recours appertisés.

6.8 Les féculents et légumineuses

Les légumes secs seront présents sur les menus. Une gamme variée sera proposée (lentilles, haricots rouges, pois chiches, pois cassés, flageolets, etc.).

Une variété de féculents sera proposée (pâtes variées, riz, semoule, boulgour, etc.).

Du fromage râpé pourra accompagner le service de pâtes.

6.9 Les omelettes

Les omelettes devront être préparées et cuisinées dans les locaux du prestataire.

6.10 Les fromages et produits laitiers

Les fromages au lait cru sont exclus des propositions.

Les fromages seront de qualité et les plus variés possibles et devront être servis au minimum une à deux fois par semaine.

Les fromages livrés coupés seront présentés de telle manière qu'ils ne colleront pas les uns aux autres afin de garantir une présentation harmonieuse.

6.11 Les fruits

Les fruits seront de catégorie extra ou au moins de catégorie 1, et seront des produits issus de l'agriculture biologique ou d'exploitations n'utilisant ni herbicide, ni pesticide et ne manipulant pas les OGM et n'ayant subi aucun traitement après récolte pour leur conservation.

Le titulaire prendra en compte la saisonnalité des fruits. Un recours prioritaire aux produits locaux sur cette gamme devra être mis en place par le titulaire.

En cas de non-conformité, les fruits seront refusés et leur changement sera effectué le jour même par le titulaire.

6.12 Les fruits cuits et compotes

Les fruits au sirop ou compotes industrielles pourront être proposés.

6.13 Le pain

L'établissement se charge de fournir le pain. Le candidat n'aura donc pas à le prévoir dans le cadre de son offre.

6.14 L'eau

L'établissement se charge de fournir l'eau. Le candidat n'aura donc pas à le prévoir dans le cadre de son offre.

7. COMMUNICATION ET AFFICHAGE DES MENUS

La grille précise et détaillée des menus pour la semaine sera transmise par courriel au responsable de la cuisine en vue d'une diffusion en détention, la semaine précédente.

Sur chaque grille, le libellé des repas sera précis et explicite. L'information portée aux personnes détenues, et au personnel responsable de la cuisine sera claire. Il permettra notamment d'identifier les principaux allergènes.

Les produits BIO, de saison ou de circuits courts seront mis en valeur par une signalétique spécifique.

Le document précisera également le label des produits de qualités utilisés.

8. FICHES TECHNIQUES ET TRACABILITE

8.1 Fiches techniques

A la demande de l'établissement, le titulaire s'engage à fournir les fiches techniques détaillées des produits utilisés. Elles définissent, entre autres, la qualité et la composition nutritionnelle détaillée pour chaque aliment acheté. Le candidat communiquera toutes les fiches techniques qu'il peut produire pour les produits signalés à l'article 3, ainsi que les plats préparés et/ou cuisinés achetés cuits ou crus à l'industrie agro-alimentaire qu'il entend servir dans le cadre du marché et ceci de manière exhaustive. Le candidat produira également les fiches techniques, certificats ou tout autre document, pour les produits et plats issus de l'agriculture biologique qui seront proposés. Le candidat devra notamment détailler l'origine, le fournisseur, pour tous les produits qu'il sera amené à livrer.

8.2 Traçabilité

La traçabilité des produits et des actions du titulaire doit être complète et le titulaire doit être en mesure de présenter des garanties sur l'origine, le contrôle lors du conditionnement, la composition et la fabrication des produits.

Le titulaire s'engage à fournir dans les vingt-quatre heures (24h) les certificats ou les factures que pourrait lui demander l'établissement.

Il s'engage, de manière plus générale, à lui communiquer l'ensemble des informations en sa possession susceptibles d'avoir un impact sur la prestation ou sur les usagers.

8.3 Approvisionnement en produits issus de circuits courts

L'établissement a la volonté de s'engager dans une démarche d'approvisionnement en produits issus de circuits courts. L'enjeu est double

- Créer un lien entre producteurs locaux et consommateurs à partir de produits de qualité ; et
- Diminuer l'impact du bilan carbone des produits distribués

Aussi le candidat devra présenter dans le mémoire technique les moyens qu'il peut mettre en œuvre pour promouvoir ce type de démarche. Le candidat précisera les produits, leurs origines et les quantités annuelles pouvant être proposés ainsi que leurs fréquences dans les menus en complément des autres annexes à fournir dans le mémoire technique.

9. COMMANDES ET LIVRAISONS

9.1 L'effectif

L'effectif journalier sera notifié au titulaire par l'établissement à J-4 maximum. En cas d'oubli de l'établissement, le titulaire pourra la joindre et, en cas d'indisponibilité des services, il se fondera sur une moyenne haute des commandes pour établir une estimation de l'effectif.

Le titulaire ne devra à aucun moment diminuer ou sous-estimer les effectifs initialement prévus sans avis express de l'établissement.

Au 1^{er} juin 2024, l'effectif est composé de 750 personnes détenues dont 30 femmes et 15 mineurs.

9.2 Le transport

Les repas étant préparés en dehors du site de restauration, le titulaire en assurera le transport du lieu de production au centre pénitentiaire de BAIE-MAHAULT.

Les livraisons doivent garantir la bonne qualité hygiénique des denrées livrées

- Le véhicule ou le personnel du titulaire sera équipé d'un système de communication (exemple, téléphone portable) et pourra être joint à tout moment par les représentants de l'établissement ;
- Le personnel de l'entreprise en charge de la livraison devra porter un vêtement de travail identifiable par le personnel du centre pénitentiaire. Ils auront une tenue propre et soignée.
- Le titulaire doit disposer des véhicules en nombre suffisant pour assurer le transport des repas lors des livraisons et des réajustements
- Les véhicules de livraison seront conformes à la législation et réglementation en vigueur :
- Les véhicules seront entretenus régulièrement et avec soin.

Le candidat devra proposer un descriptif des moyens et de l'organisation logistiques qu'il s'engage à mettre en place pour garantir le respect des conditions et délais de livraisons des repas.

9.3 Les livraisons – réajustements

Les livraisons des repas se feront au plus tard le jour-même entre 10h00 et 10h45.

Pour des raisons techniques (armoire réfrigérée en panne, etc.) des livraisons tardives pourront être demandées ou la re-livraison de l'ensemble des repas prévus sur le site suite à coupure de courant et nécessité de jeter les repas livrés. Le candidat devra préciser dans son offre la procédure qu'il entend mettre en place pour pallier ces éventualités. Il devra également préciser l'horaire maximum pour lequel l'établissement pourra prévenir afin qu'il puisse livrer avant le début du service (11h00). Les repas re-livrés suite à une défaillance de l'établissement seront facturés conformément au BPU.

Le personnel de l'établissement n'aura pas à intervenir dans le portage des repas, fournitures et matériels, qui devront être acheminés par les soins du titulaire. Le titulaire assurera les opérations de déchargement et de manutention jusque dans l'office. Il devra reconnaître les lieux avant la prise d'effet du marché afin d'adapter ses moyens à la configuration des accès et des locaux.

Le livreur a l'obligation de consigner, sur le bon de livraison, l'heure de la livraison ainsi que la température au moment de la livraison. La température à la livraison devra être d'au moins soixante-trois degrés Celsius (63°). Cette température sera reportée par les agents de l'établissement sur le tableau de relevé des températures.

Le bon de livraison contiendra les informations nécessaires au maintien en température, ainsi que toutes les remarques que le titulaire jugera utiles à la bonne organisation du service et à la bonne présentation du produit.

Au regard de la spécificité de l'établissement pénitentiaire, les horaires, circuits et conditions d'accès aux locaux sont définis et organisés par l'établissement. **Les livraisons en dehors des horaires fixés devront être proscrites.**

Le livreur devra être en mesure de donner toutes les informations utiles sur les produits livrés, leur conservation, leur murissage s'agissant de fruits.

Lors de la livraison, le délai de conservation résiduel ne devra pas être inférieur à trois jours, sauf concertation préalable.

En cas de retard, le titulaire devra immédiatement en informer l'établissement.

Un stock tampon de repas sec pour 5 jours (7500 repas) devra être mis à disposition de l'établissement à la notification du marché pour pallier à toute impossibilité de livraison (cas de force majeure, intempéries, événements climatiques majeurs...). Si le stock est utilisé au cours du contrat, il devra être réapprovisionné par le titulaire. En cas de non utilisation, il sera remis au titulaire à la fin du contrat.

10. CONTROLES

Les contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur parue au Journal Officiel et ayant trait à l'alimentation.

L'établissement se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par elle à se rendre inopinément chez le titulaire pour vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel, la qualité des produits utilisés, les procédures de travail mis en œuvre et notamment leur conformité au regard de la méthode HACCP.

L'établissement pourra demander à tout moment les comptes rendus des autocontrôles ainsi que les rapports d'inspection des Services Vétérinaires.

L'établissement se réserve le droit de demander au titulaire les photocopies des bandes de contrôle des températures de la chambre froide de stockage des plats cuisinés du titulaire.

L'établissement pourra demander à tout moment également la production des documents d'accompagnement des factures d'achats, notamment de viandes, afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits (traçabilité).

10.1 Contrôle quantitatif et qualitatif des livraisons

Le responsable désigné par l'établissement ou tout agent mandaté par lui, s'assurera que les quantités et les qualités des denrées et des produits livrés répondent aux normes fixées par le présent CCTP et aux propositions du titulaire.

Le titulaire établit chaque jour un état indiquant le nombre de repas, détaillant éventuellement le nombre de repas sans viande.

Le responsable désigné par l'établissement vérifiera la conformité des repas livrés aux menus arrêtés par la commission des menus, leur date limite de consommation et la conformité aux programmes exigés au chapitre spécificités alimentaires.

Tous produits livrés reconnus inconsommables, seront refusés et leurs changements se feront aux frais du titulaire, sans préjudice d'autres sanctions.

10.2 Contrôle bactériologique

Le titulaire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, notamment le prélèvement d'échantillons et leur analyse bactériologique conformément aux normes en vigueur et notamment pour les produits dits à risque (exemple : plat en sauce, charcuterie tranchée, pâtisserie, produit à base de mayonnaise, etc.).

Pour ce faire, une part supplémentaire de chaque composant, tenant lieu de plat témoin, sera fournie et prélevée par le personnel du centre pénitentiaire.

En cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons seront remis, aux services officiels de contrôle pour être analysés.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles qu'effectue à tout moment l'établissement, ainsi que ceux auxquels procèdent les agents de l'État dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Dans le cadre du principe de précaution, le titulaire devra en outre accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande de l'établissement et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci.

10.3 Contrôle qualitatif des prestations

Des contrôles pourront être effectués par l'établissement sur les critères suivants :

- Quantité ;
- Produits prévus : conformité aux menus prévus ;
- Aspect de la présentation ;
- Grammage des produits unitaires ;
- Qualité des produits ;
- Qualité microbiologique

Des enquêtes de satisfaction pourront être réalisées auprès des utilisateurs du centre pénitentiaire. Le titulaire s'engage à prendre en considération lesdits retours qui lui seront transmis par l'établissement afin de faire évoluer, si besoin, sa prestation.

11. ASSURANCES

Le titulaire s'engage à contracter auprès de compagnies notoirement solvables, une assurance responsabilité civile couvrant les risques pouvant résulter de son fait ou de celui du personnel travaillant sous sa direction garantissant en particulier :

- Dommages corporels
- Les intoxications alimentaires ;
- Les dommages matériels
- Il devra être en mesure de justifier à tout moment auprès de l'établissement, des polices et quittances correspondantes.

12. ARTICLES CONCILIATION – ARBITRAGE - LITIGES

Dans le cas où un désaccord ou une contestation surviendrait sur l'interprétation des clauses des présentes CCTP ou de ses suites ou conséquences, les Parties signataires affirment leur désir de rechercher une solution amiable.

Au cas où une solution n'interviendrait pas, le litige serait soumis au tribunal administratif de Basse-Terre, seul compétent en la matière.

12.1 PENALITES

Comme prévu par le Marché, le non-respect du cahier des charges donnera lieu à des pénalités.

Le Titulaire demeure responsable de l'exécution des obligations résultant du présent Marché. Il reste ainsi personnellement redevable des Pénalités qui lui seront appliquées.

Le montant de la Pénalité est un multiple d'une Pénalité de base dont la valeur initiale est fixée à 100 euros HT.

La Pénalité est ferme pendant la durée du Marché.

Les Pénalités s'appliqueront automatiquement, sans mise en demeure préalable du Titulaire.

Les Pénalités seront précomptées sur le montant de l'acompte mensuel versé au Titulaire.

12.2 SANCTIONS POUR EXECUTION FAUTIVE

Toute exécution fautive du présent accord-cadre à bons de commande, constatée à la suite des opérations de vérification peut, selon la gravité de la faute relevée, donner lieu à :

- 1) un avertissement oral ;
- 2) la notification d'une fiche « incident » au titulaire accompagnée d'une mise en demeure l'informant qu'une 3ème fiche « incident » est susceptible d'entraîner une résiliation sans ouvrir droit à indemnité ;
- 3) la réfaction du prix à hauteur de la non-conformité pouvant aller jusqu'à 20% du montant de la livraison litigieuse en cas de mauvaise qualité de la prestation ;
- 4) l'exécution de la prestation commandée à un tiers aux frais et risques du titulaire (article 8.2 du présent document).

Les sanctions 1 ou 2, peuvent être cumulées avec les sanctions 3 et/ou 4. Le choix du pouvoir adjudicateur est discrétionnaire à cet égard.

12.3 PENALITES POUR RETARD

En cas d'impossibilité pour le titulaire de livrer la formation cliente dans les délais fixés lors de la confirmation de commande, la pénalité suivante est appliquée : $P = (V \times N) / 75$ Avec : P : montant de la pénalité HT ; V : valeur des produits livrés en retard (tout taxe comprise hors TVA) ; N : nombre de jours de retard ; Cette pénalité peut être déduite de la facture suivante, émise par le titulaire sans mise en demeure préalable et sans préjudice de l'éventuelle résiliation de l'accord-cadre à bons de commande aux torts du titulaire. Si plusieurs retards se cumulent, les pénalités se cumulent également à hauteur maximale de 20% du montant TTC du (des) bon(s) de commande litigieux.

12.4 PENALITES POUR RUPTURE

En cas d'impossibilité de satisfaire les bons de commandes, le client a la faculté de faire appliquer des pénalités. Cette impossibilité de satisfaire les bons de commande concerne les ruptures sans proposition de substitution acceptée par la formation cliente ou substitution d'office de produits par le titulaire, c'est-à-dire sans l'accord express de la formation cliente. Dans le cas d'un refus de ces propositions de la part du client, cette impossibilité de livrer (partielle ou totale) est considérée comme une rupture. Les ruptures, constatées par la formation cliente, peuvent faire l'objet d'une pénalité calculée de la façon suivante : $P = V / 25$ Avec : P : montant de la pénalité HT ; V : valeur des produits (toutes taxes comprises hors TVA) non livrés. Cette non-livraison constitue une entorse grave au présent accord-cadre à bons de commande et peut être la cause d'une exécution aux frais et risques telle que prévue à l'article 8.7 du présent document.

12.5 PENALITES POUR NON-REPRISE DE PRODUITS DECLARES NON-CONFORMES PAR LA FORMATION CLIENTE

Dans le cas où des produits livrés sont déclarés non-conformes et que ces non-conformités sont imputables au titulaire, le titulaire est tenu de reprendre les produits

non-conformes dans un délai de 24h après notification, conformément aux conditions indiquées dans l'article 6.2.5 du présent CCAP. À défaut, la destruction est de facto réalisée par l'établissement ou son représentant et une pénalité d'un montant forfaitaire de 800 € HT est appliquée au titulaire.

12.6 DISPOSITIONS COMMUNES

Les pénalités pour retard de livraison, pour rupture et substitution non validée par le pouvoir adjudicateur sont facturées par notes de débit établies, sans mise en demeure préalable. Elles sont déduites automatiquement du compte du titulaire sans remettre en question la clause de résiliation de l'accord-cadre à bons de commande aux torts du titulaire. Par dérogation à l'article 14.1.3. du CCAG/FCS, ces pénalités s'appliquent quel que soit leur montant. Les pénalités peuvent se cumuler dans la limite de 20% du montant toutes taxes comprises hors TVA du (des) bon(s) de commande litigieux.