

ANNEXE 1 TECHNIQUE PARTICULARITÉ DE LA PRESTATION

Il est entendu par personne retenue toute personne étrangère placée en rétention par l'autorité administrative dans les locaux ne relevant pas de l'administration pénitentiaire, en application de l'article L551-1 du titre V du livre V du code de l'entrée et du séjour des étrangers et du droit d'asile.

Les prestations sont destinées à des personnes d'origine et de confessions diverses

1 Définition de la prestation

1.1 Recommandations

Fourniture et préparation des plateaux des trois repas quotidiens adulte, petit déjeuner, déjeuner, dîner.

Assure quotidiennement la prestation de nettoyage et désinfection de toutes les installations et surfaces tous les équipements et matériels mis à la disposition du titulaire et appartenant à la personne publique.

Le titulaire s'engage à fournir le personnel nécessaire à l'exécution et au bon déroulement de la prestation.

1.2 Traçabilité

Le titulaire doit pouvoir justifier de la, traçabilité de l'ensemble des produits livrés. Les produits proposés sont pleinement conformes à la législation en vigueur en matière de présence d'OGM et de produits allergènes.

Les inscriptions et explications apparaissant sur les produits sont libelles en langue française.

1.3 Qualité écologique

Dans une démarche d'écoresponsabilité, l'acheteur porte une attention particulière à l'impact environnemental des prestations objet du présent du marché.

En cohérence avec les objectifs de la loi EGALIM visant à développer une restauration collective durable et de qualité. Les repas servis sont obligatoirement fabriqués en privilégiant, l'utilisation de

produits bruts et /ou frais à celle de produits élaborés ou semi – élaborés. Il est souligné l'importance de veiller au parfait maintien, tout au long du marché de la qualité des mets dans cette optique l'acheteur fait siennes les obligations d'approvisionnement en denrées alimentaires durables et de qualité, de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction de la production de déchets, en particulier de déchets non-alimentaires.

Les exigences de qualité et de durabilité sont celles définies par la loi EGALIM Le titulaire peut cibler toutes les familles de produits concernées en cumulé (fruits, légumes, laitages et charcuteries) ou en choisir certaines.

Les plateaux repas, les couverts, et contenant individuels sont lavables ou en matière recyclée ou recyclable.

Il est interdit d'utiliser des contenants en plastique (y compris couvercles ou en polystyrène expansé).

2 Composition des 3 repas principaux

Les quantités livrées et servies aux retenus correspondent **aux règles de la diététique** pour des hommes de type actif.

Les grammages à respecter ne peuvent être inférieurs à ceux prévus dans la recommandation du GEMRCN catégories «adultes» +20%.

Ces grammages sont évalués à partir de l'élément principal constituant la recette, hors garnitures et décorations.

Pour les viandes et poissons, les grammages à retenir sont ceux des produits cuits sans sauce.

Au regard de l'origine géographique et des habitudes alimentaires des personnes retenues, certains légumes comme les épinards, les endives, les aubergines sont à éviter. Les féculents comme le riz, la semoule, les pâtes et le blé la couac sont favorisés.

Chaque repas est **équilibré** et comprend une entrée, un plat protidique, un accompagnement, un fromage ou un laitage, un dessert et un fruit.

Les viandes sont certifiées d'origine européenne. Le titulaire privilégie des produits de provenance locale

Le non respect des quantités implique l'application de pénalités

2.1 Le petit déjeuner est ensaché par le titulaire. Il comprend :

Le titulaire installe les équipements nécessaires à l'obtention d'une boisson chaude à partir des doses de lait, café, chocolat et thé remises aux retenus et s'assure de leur bon fonctionnement.

- 200 grammes de pain au minimum (pain individuel), remis à température,
- plaquettes de beurre de 20 grammes ,
- confiture (40 g environ),
- 1 dose de lait sous format STICK (20 g environ) – le lait en granulés est à proscrire,
- 1 dose de café (8g environ) ou de thé ou de chocolat,
- 1 brique de jus de fruits,
- 8 grammes de sucre environ, (3 bâchettes)

1 compote ou un fruit.
1 bol recyclable,
1 couteau recyclable ,
1 petite cuillère recyclable,
1 serviette en papier.

2.2 Repas individuels

1 Hors d'œuvre
1 plat protidique chaud en portion individuelle à base de viande, poisson, œufs...
1 plat d'accompagnement chaud en portion individuelle : légume, plus féculent
1 fromage ou laitage,
1 dessert,
1 fruit,
200g de pain baguette ou pain individuelle,
1 dose de sel,
1 dose ou plus de condiment piment vinaigrette,
1 dose de sucre (si nécessaire),
1 bouteille de 50cl d'eau,
1 gobelet recyclable
1 fourchette recyclable
1 cuillère recyclable
1 petite cuillère recyclable
1 couteau recyclable
1 assiette recyclable
1 serviette en papier

La viande de porc est formellement interdite,
Tous les jours sera servi au moins 5 plateaux de menus non carné ou végétarien
Les menus sont variés et ne peuvent être répété plus de 2 fois dans le mois

Avant la distribution journalière des repas aux retenus, le titulaire effectue des vérifications portant notamment sur :

- le contrôle de la température des repas réceptionnés ,
- le contrôle visuel du bon état des repas (tout repas ou produit détérioré est refusé).
- le contrôle des surfaces utilisées par le personnel en charge de la distribution des repas,

Le titulaire met en place un système de « traçabilité » afin de connaître pour tous les aliments servis, et notamment les produits carnés, la provenance, la date, le fournisseur et tous autres éléments qu'il estime nécessaire permettant dans le cas d'une intoxication alimentaire d'en déterminer l'origine.

Il respecte les dispositions réglementaires du « Paquet hygiène », textes en vigueur en matière d'hygiène, applicables en restauration et en alimentation, pour notamment :

- la conservation des aliments,
- le système de liaison froide,
- la remise en température.

Le titulaire assure tous les jours la prestation de nettoyage et d'entretien des locaux de restauration mis à sa disposition à l'intérieur d'une plage horaire s'étendant de 6H30 à 20H30.

2.3 Stock tampon

Le titulaire constitue au sein même du CRA un stock d'aliments complémentaires (repas individuel) destiné à l'alimentation des retenus absents du centre aux heures de repas pour des raisons administratives. Une réserve de repas préparés sous vide et destinés à être remis à température pour l'arrivée quotidienne de nouveaux retenus.

Le stock de denrées constitué au CRA est suffisant pour permettre au titulaire de répondre en temps réel aux demandes supplémentaires. Il est conservé conformément aux normes en vigueur.

2.4 Commande des petits déjeuner repas et stock tampon

Le titulaire s'assure le matin à l'arrivée auprès du chef de centre du CRA ou de son représentant du nombre de petits déjeuners, de repas à préparer pour la journée.

3 Organisation des prestations

3.1 Horaires du Personnel – Horaire du service – Horaire des livraisons

Petit déjeuner

Quartier femme 7h00

Quartier homme 7h30

Déjeuner

Quartier femme 11h30

Quartier homme 12h30

Repas du soir

Quartier femme 19h00

Quartier Homme 19h30

Après chaque service le nettoyage des la cuisine du matériel et du réfectoire doit être fait.

L'agent de service devra être présent sur place

de 6h30 -15h00

de 18h30 -20h30

Les livraisons se font 3 fois par semaine à partir de 7H00 jusqu'à 9h00. Tout retard dans la livraison impliquant des heures supplémentaires de l'agent de service sera à la charge du titulaire.