



**MINISTÈRE  
DE LA JUSTICE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Direction Interrégionale des Services  
Pénitentiaires de Bordeaux (Région Nouvelle  
Aquitaine)**

**188 rue de Pessac – CS 21509**

**33 062 BORDEAUX CEDEX**

**Tél : 05 54 52 84 00**

## **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)**

**Marché n° 25DISPBX006**

***EXTERNALISATION DES REPAS DU CENTRE DE DETENTION D'EYSESSES***

*Appel d'offres ouvert (Articles L.2124-2 du Code de la commande publique)*

**DATE ET HEURE LIMITE DE RÉCEPTION DES OFFRES : 23/09/2025 à  
17h30**

### **Imputations budgétaires :**

Code CPV :	75231230
Activité :	010703010303
Domaine fonctionnel :	6118200000
Groupe de marchandise :	41.04.01
Axe d'analyse 1 :	10-AP1070121-EXTER
Axe 2 :	MR
Centre financier :	0107-F001-0001

**Charte**        
RELATIONS FOURNISSEURS  
ET ACHATS RESPONSABLES  
**SIGNATAIRE**

## TABLE DES MATIERES

<b>ARTICLE 1. PROPOS INTRODUCTIFS.....</b>	<b>3</b>
<b>ARTICLE 2. COMPOSANTE ET PRESENTATION DES REPAS .....</b>	<b>3</b>
1.1 - NOMBRE ET TYPE DE PLATS .....	3
1.2 - COMPOSITION DE BASE DES PLATS .....	3
1.3 - COMPOSITION CULINAIRE DES PLATS .....	4
1.4 GRAMMAGES ET PRODUITS.....	4
1.4.1 Grammages.....	4
1.4.2 Produits.....	4
1.5 PRESENTATION DES REPAS .....	4
1.5.1 Récipients .....	4
1.5.2 Couverts .....	5
<b>ARTICLE 3. CONDITIONS DE TRANSPORT ET LIVRAISON DES REPAS.....</b>	<b>5</b>
2.1. CONDITIONS DE TRANSPORT .....	5
2.2. PROCEDURE DE COMMANDE ET CONDITIONS DE LIVRAISON .....	5
2.2.1 Commandes.....	5
2.2.2. Livraisons .....	5
2.3. VERIFICATION DE LA PRESTATION.....	6
2.4 LITIGES .....	6

## **Article 1.**

### **Propos introductifs**

Des travaux sont prévus dans les locaux de la cuisine du Centre de détention d'Eysses. Ce chantier exige l'arrêt total de la production, pour la période du 06/10/2025 au 27/10/2025 avec une option de reconduction à la semaine au vu d'un dépassement de délais d'achèvement des travaux. L'administration pénitentiaire fait appel à un prestataire extérieur pour assurer la fabrication des repas dus aux personnes placées sous-mains de justice et incarcérées à l'établissement.

## **Article 2.**

### **Composante et présentation des repas**

#### **1.1 - Nombre et type de plats**

La fourniture des repas se fera selon le principe de la liaison froide.

Le prestataire devra fournir quotidiennement le nombre de plats qui lui sera précisé par le Centre de détention d'Eysses. A titre indicatif la population pénale compte à ce jour 280 détenus, ce nombre comprendra les régimes médicaux et cultuels.

Le prestataire devra en conséquence assurer la production et la livraison de 560 repas par jour (280 le midi, et 280, le soir).

Ce nombre pourra varier en fonction des entrées et sorties de la population pénale. Dans ce cas, l'établissement pénitentiaire sera dans l'obligation de prévenir le fournisseur suivant les modalités figurant à l'article 2.2.1.

Le petit déjeuner reste à la charge de l'établissement pénitentiaire.

#### **1.2 - Composition de base des plats**

Il est précisé que la boisson et le pain restent à la charge de l'établissement pénitentiaire.

##### **✓ Déjeuner :**

Un hors-d'œuvre, un plat protidique, avec une garniture à base de légumes ou de féculent et un fromage ou produit lacté ou dessert.

##### **✓ Dîner**

Un hors-d'œuvre, un plat protidique, avec une garniture à base de légumes ou de féculent et un fromage ou produit lacté ou dessert.

La composition des plats devra répondre aux normes nutritionnelles de la diététique.

### **1.3 - Composition culinaire des plats**

Le prestataire proposera dans son offre une grille des menus et de son plan alimentaire pour la période.

Les condiments et assaisonnements seront intégrés dans l'élaboration des plats.

#### **Spécificités dans la composition des plats :**

- ✓ Lorsque le porc apparaîtra dans les plats, une alternative végétarienne sera proposée pour les régimes cultuels. Cette alternative sera précisée sur les grilles des menus et devra correspondre qualitativement au produit remplacé.
- ✓ Lorsqu'une recette à base de viande ou de poisson apparaîtra dans les plats, une alternative sera proposée pour les régimes végétariens.

Le nombre et la nature des régimes cultuels et végétariens seront communiqués par le Centre de détention d'Eysses.

### **1.4 Grammages et produits**

#### **1.4.1 Grammages**

Les grammages devront respecter les recommandations du GEMRCN pour la catégorie adulte.

Le prestataire joindra à son offre les grammages nets dans l'assiette qu'il propose pour chaque produit.

#### **1.4.2 Produits**

Tous produits servis seront obligatoirement en accord avec la réglementation en vigueur.

### **1.5 Présentation des repas**

#### **1.5.1 Récipients**

Les repas seront présentés **en barquette thermoscellés individuelles à usage unique** ou en bac gastro normes, la viande et les légumes seront servis soit en un seul contenant compartimenté, soit en deux contenants indépendants en fonction du type de plat ou en bacs gastro normes séparés.

Les barquettes devront être adaptées et conformes à la réglementation pour la remise en température des plats chauds.

Le prestataire proposera dans son offre les modalités choisies, barquettes ou bacs gastro normes.

#### **1.5.2 Couverts**

Les couverts ne sont pas à fournir par le prestataire.

### **Article 3.**

## **Conditions de transport et livraison des repas**

### **2.1. Conditions de transport**

Le transport est à la charge du prestataire qui devra dans toutes les phases être aux normes dans le respect de la législation en vigueur en matière de transport de denrées alimentaires en liaison froide.

Il veillera en particulier au maintien des températures positives et négatives jusqu'à la remise des plats au Centre de détention.

### **2.2. Procédure de commande et conditions de livraison**

#### **2.2.1 Commandes**

L'établissement pénitentiaire passera commande écrite du nombre de repas à livrer suivant la procédure ci-après :

Les commandes des déjeuners et dîners seront adressées au titulaire par fax, ou mail 72 h avant la livraison en précisant le nombre de repas « sans porc » et « végétarien » afin de respecter le calendrier des livraisons ci-dessous.

#### **2.2.2. Livraisons**

Les livraisons se feront en barquettes thermoscellées multi-portion ou en bacs gastro normes et étiquetées conformément à la réglementation :

- ✓ Désignation du produit
- ✓ Date de production/fabrication
- ✓ Date Limite de Consommation (DLC)
- ✓ Agrément sanitaire de l'organisme (UCPA)

Pour le transport, les barquettes seront entreposées dans les chariots gastro box ou sur échelles de distributions filmées.

Les livraisons interviendront selon les modalités suivantes :

- ✓ Livraison 5 /7 à partir de 08h30 et jusqu'à 11h00 pour les repas du lendemain
- ✓ La livraison du vendredi doit prévoir les repas des journées du samedi et dimanche.

L'identité des personnes employées par le prestataire et ayant accès à l'établissement devra être communiquée à l'établissement au moins cinq jours avant sa prise de service une copie de la CNI devra être fournie à l'établissement. Ces personnes devront être en mesure de justifier de leur identité lors des livraisons (CNI à fournir).

La marque, le type et l'immatriculation du véhicule de transport utilisé par le prestataire devra également être communiquée aux services de l'établissement (Certificat d'immatriculation).

### **2.3. Vérification de la prestation**

A l'arrivée des repas à l'établissement, la personne habilitée contrôlera les quantités livrées au vu du bon de livraison et en rapprochant celui-ci du bon de commande.

La concordance entre les plats prévus et ceux livrés sera également vérifiée. L'aspect et la présentation du plat sera prise en considération.

L'agent vérificateur mesurera les températures à l'arrivée des plats. Toutes vérifications seront effectuées en présence d'un représentant mandaté par le prestataire.

Selon la réglementation en vigueur, les échantillons des préparations destinés aux analyses par les services compétents seront conservés par le prestataire. Par ailleurs, l'établissement sera dans l'obligation de respecter la date limite de consommation (DLC) des repas mentionnés sur les barquettes ou sur les bacs gastro normes.

### **2.4 Litiges**

Le prestataire devra être en mesure de palier le refus de réception de la part de l'établissement en proposant une solution de remplacement qui devra être acceptée par le centre de détention d'Eysses et qui ne perturbera pas son fonctionnement.

Ce refus sera dûment justifié sur le bon de livraison.

En cas de défaillance ponctuelle du prestataire l'établissement pourra se fournir chez un autre fournisseur et la dépense sera à la charge du prestataire.

Tout retard de livraison excédent de 1 heure l'heure limite fixée par l'établissement fera l'objet d'une pénalité forfaitaire de 30 euros et l'application de l'article 36 du CCAG si nécessaire.