



**MINISTÈRE
DE LA JUSTICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Secrétariat Général
Délégation Interrégionale Sud**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES ET DE SERVICES

Procédure adaptée, conformément aux dispositions des articles L. 2123-1, R2123-1 à R.2123-8 et R 2162-13 et R2162-14 du code de la commande publique

ACCORD-CADRE A BON DE COMMANDE MONO-ATTRIBUTAIRE

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE AU PROFIT DES SITES DU
MINISTERE DE LA JUSTICE

OCCITANIE

Ministère de la Justice
Délégation interrégionale Sud
Secrétariat général du ministère de la justice
Bâtiment A - 1er étage accueil Justice
1 Place Emile Blouin
CS 20009
31952 TOULOUSE CEDEX 9

Table des matières

Article 1 Définition des prestations	4
Article 2 Contenu des prestations	6
2.1 Présentation générale	6
2.2 Conditions de livraison	7
2.3 Obligations du titulaire	9
Article 3 Compositions des repas	10
3.1 Entrée	10
3.2 Dessert	10
3.3 Approvisionnement local dérogatoire ESAT	10
3.4 Produits surgelés	11
3.5 Absence totale ou partielle de la commande	11
3.6 Modification ou annulation de la commande	11
3.7 Entretien local	11
3.8 Tableau des grammages	12
Article 4 Obligations de l'administration	19
4.1 Vérification des prestations	19
4.2 Définition précise des besoins	19
4.3 Conformité hygiène et sécurité alimentaire	19
4.4 Contrôle et suivi de la prestation	20
4.5 Continuité et sécurité du service	20
Article 5 Obligation du titulaire	20
5.1 Exigences réglementaires et engagements du titulaire (Loi AGECE + Egalim)	20
5.1.1 Contexte et cadre réglementaire	20
5.1.2 Application de la responsabilité élargie (REP)	20
5.1.3 Augmentation de la volumétrie	21
5.2 Approvisionnements et qualités des produits (Loi EGALIM)	21
5.2.1 Approvisionnement en produits durables	21
5.2.2 Equilibre et variété des menus	21

5.3 Lutte contre le gaspillage alimentaire	21
5.3.1 Lutte contre le gaspillage alimentaire	21
5.3.2 Réduction et gestion des emballages	21
5.3.3 Gestion des déchets.....	22
5.4 Transparence, Traçabilité, Contrôle	23
5.4.1 Traçabilité des produits	23
5.4.2 Contrôle des sanctions.....	23
5.4.2 Contrôle des sanctions.....	23
Article 6 Assurances	24
6.1 Objet des assurances	24
6.2 Justificatifs à fournir	24
6.3 Mise à jour des garanties	24
6.4 Vérification et contrôle.....	24
6.5 Sanctions et non-respect.....	24
6.6 Responsabilité et indemnisation.....	24
Article 7 La facturation	24
7.1 Modalités de facturation	24
7.1.1 Période de facturation	25
7.1.2 Elaboration de la facture	25
7.1.3 Justificatifs à fournir.....	25
7.2 Délais et modalités de paiement	25
7.2.1 Modalité de paiement.....	25

Article 1 : Définition des prestations

Le marché a pour objet la prestation de portage de repas dans plusieurs locaux des administrations suivantes :

Region	Département	Lot :	Site département /	Adresses de livraison	Nombre total de repas estimé par mois
OCCITANIE	34	1	TRIBUNAL DE PROXIMITE MONTPELLIER	9 Rue Tarragone 34070 Montpellier	187
			TRIBUNAL JUDICIAIRE MONTPELLIER	Place Pierre Flotte 34000 Montpellier	949
			SAS MONTPELLIER	579 rue Puech Villa 34090 Montpellier	163
	31	2	SPIP TOULOUSE	18 rue des Cosmonautes 31400 Toulouse	70
			SPIP TOULOUSE	109 avenue de Lespinet 31400 Toulouse	342
			TPRX CAMILLE PUJOL	40 avenue Camille Pujol 31068 TOULOUSE	736
			STEMO TOULOUSE	109 avenue de Lespinet 31400 Toulouse	287
			SAR TOULOUSE	2 rue du libre échange 31500 Toulouse	265
	30	3	MAISON ARRET NIMES	131 chemin HAUT de GREZAN 30000 Nîmes	312

Les sites géographiques mentionnés ci-dessus sont susceptibles d'évoluer en raison de nouveaux besoins identifiés ou de réorganisation de service.

Ces évolutions ne remettent pas en cause les obligations contractuelles du titulaire, sauf si elles entraînent une modification substantielle des conditions d'exécution du marché. Dans ce cas, les parties s'engagent à examiner les ajustements nécessaires, conformément aux dispositions du code de la commande publique, et à formaliser, le cas échéant, un avenant au marché.

Le marché se situe dans le cadre de la restauration collective proposé aux agents du ministère de la justice dans le cas où l'offre de restauration administrative ou conventionnée ne peut être déployée.

Les prestations se décomposent en 3 lots définis au CCAP et présenté ci-après :

- Lot n°1 : Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour le département de l'Hérault
- Lot n°2 : Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour le département de la Haute Garonne
- Lot n°3 : Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour le département du Gard

Règlement EU Applicable :

– Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 Établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, CCTP: Marché n° AO_PR_2025 du 05.06.2025 3/38 Instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les 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.

– Règlement (UE) N° 2017/625 du parlement européen et du conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques.

– Code rural et de la pêche maritime, notamment le livre II titre III « qualité nutritionnelle et de sécurité sanitaire des aliments.

– Code de la consommation, notamment le livre IV, titre 1 er « conformité et sécurité des produits et services ».

– Décret n° 2002/1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

– Arrêté du 08 juin 2006 modifié relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

– A.M. du 19 septembre 2007 modifié relatif à l'application des dispositions législatives et réglementaires du code rural relatives à la santé publique vétérinaire et à la sécurité alimentaire des aliments au sein des établissements et organismes relevant du ministère de la défense.

– A.M. du 21 décembre 2009 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.

– A.M. du 08 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées

Les repas sont livrés et conditionnés en liaison froide dans des contenants adaptables à une utilisation au micro-onde et préparés individuellement et identifiable sur chaque colis par agent.

Les convives sont des personnels ayant une fiche de paye du ministère de la justice qu'ils soient magistrats, fonctionnaires, contractuels, alternants et stagiaires.

Article 2 : Contenu des prestations

2.1 Présentation générale

Le titulaire doit être capable d'assurer la fourniture de repas aux agents publics exerçant au sein des administrations mentionnées à l'article 1 dans le cadre de leur pause méridienne, du lundi au vendredi inclus.

La prestation ne sera pas effective dans les cas suivants :

- Jours fériés voir le tableau ci-joint des jours fériés durant l'exécution du marché.

Jours fériés 2026 - 2027 – 2028-2029				
Jour	2026	2027	2028	2029
Jour de l'an	Jeudi 1er janvier 2026	Vendredi 1er janvier 2027	Samedi 1er janvier 2028	Lundi 1 ^{er} Janvier 2029
Lundi de Pâques	Lundi 6 avril 2026	Lundi 29 mars 2027	Lundi 17 avril 2028	Lundi 2 Avril 2029
Fête du travail	Vendredi 1er mai 2026	Samedi 1er mai 2027	Lundi 1er mai 2028	Mardi 1 ^{er} Mai 2029
Victoire 1945	Vendredi 8 mai 2026	Samedi 8 mai 2027	Lundi 8 mai 2028	Mardi 8 Mai 2029
Ascension	Jeudi 14 mai 2026	Jeudi 6 mai 2027	Jeudi 25 mai 2028	Jeudi 10 Mai 2029
Lundi de pentecôte	Lundi 25 mai 2026	Lundi 17 mai 2027	Lundi 5 juin 2028	Lundi 21 Mai 2029
Fête Nationale	Mardi 14 juillet 2026	Mercredi 14 juillet 2027	Vendredi 14 juillet 2028	Samedi 14 Juillet2029
Assomption	Samedi 15 août 2026	Dimanche 15 août 2027	Mardi 15 août 2028	Mercredi 15 Aout 2029
Toussaint	Dimanche 1er novembre 2026	Lundi 1er novembre 2027	Mercredi 1er novembre 2028	Jeudi 1 ^{er} Novembre 2029
Armistice	Mercredi 11 novembre 2026	Jeudi 11 novembre 2027	Samedi 11 novembre 2028	Dimanche 11 Novembre 2029
Noël	Vendredi 25 décembre 2026	Samedi 25 décembre 2027	Lundi 25 décembre 2028	Mardi 25 Décembre 2029

- Le pont de l'ascension
- Les 3 premières semaines du mois d'août
- La semaine entre Noël et le nouvel an

Une semaine sera décidée conjointement entre le pouvoir adjudicateur et le titulaire de marché.

Celle-ci lui sera notifiée dans un délai maximum de 3 mois.

Les commandes seront réalisées par le biais d'un site internet et/ou d'une application permettant d'identifier individuellement le convive.

Les commandes pourront être émises par les convives dans une temporalité allant de 72 H ouvrable avant le jour de livraison jusqu'à 10H30 le jour même.

Le titulaire devra réaliser une livraison au jour et par site avant 13h15.

Lors du démarrage de l'accord cadre les différents sites étant des lieux à accès sécurisés fixeront en lien avec le titulaire les modalités de livraison (horaires, modalités d'accès et emplacement de dépose). A partir de la notification du repas livré, le convive est responsable de la récupération de son repas afin de respecter la chaîne du froid.

2.2 Conditions de livraison

Lot 1 Hérault

TRPX Montpellier
Le livreur doit garer son véhicule devant le parking aérien. Les fournitures de denrées seront déposées obligatoirement dans la salle 2.17 au 2 ^{ème} étage.

Tribunal Judiciaire de Montpellier
Le livreur doit garer son véhicule devant le Palais de Justice, les réservistes responsables du filtrage ouvriront les portes pour laisser entrer la livraison qui devra déposer les denrées à la cafétéria

SAS (Structure d'Accompagnement vers la Sortie) de Montpellier
Le livreur doit garer son véhicule sur le parking des visiteurs et doit se présenter au niveau de la Porte d'Entrée Principale (PEP), il doit déposer les paniers repas sur une table disposée dans le hall de la PEP et située avant le portique de sécurité.
Les repas seront alors récupérés par un agent volontaire qui se charge de les déposer dans le local afférent

Lot 2 Toulouse

SPIP (Service pénitentiaire d'insertion et de probation) de Toulouse Cosmonautes
Le livreur doit garer son véhicule sur le parking du site et aura un accès avec un badge pour accéder au service et il devra déposer les repas en salle de pause.

SPIP (Service pénitentiaire d'insertion et de probation) de Toulouse Lespinet
Le livreur doit garer son véhicule sur le parking devant le passage entre les bâtiments C et D. Il dépose les repas en badgeant directement côté cuisine au Rez-de-Chaussée

TRPX (Tribunal de proximité) de Toulouse Camille Pujol
Le livreur doit garer son véhicule dans la rue Camille Pujol. Il aura un accès par badge remis par le site pour l'ouverture de la porte et il doit déposer le repas dans la salle de convivialité au deuxième étage.

STEMO (Service Territoriaux Educatifs de Milieu Ouvert) de Toulouse

<p>Le STEMO est situé dans une impasse avec une barrière ouverte de 8H00 à 20H00. Le livreur se gare devant les places de parking de l'UEMO, le temps de la livraison. La porte d'entrée de l'unité donnant directement sur ce parking, il sonne à l'interphone et dépose les repas au secrétariat qui est également située à l'entrée du Bâtiment C.</p>

<p>SAR (Service Administratif Régional) de Toulouse</p>

<p>Le livreur doit garer devant le bâtiment dans la rue. Il doit appeler à l'interphone pour que le site actionne l'ouverture de la porte. Il devra déposer les repas dans la salle de convivialité.</p>
--

Lot 3 Nîmes

<p>MA (Maison d'arrêt) de Nîmes</p>

<p>Le livreur gare son véhicule à proximité de la PEP, il s'y présente avec sa CNI ainsi que l'autorisation d'accès délivrée par le chef d'établissement au préalable. Il réalise le passage sous les dispositifs de contrôle de la PEP et dépose ensuite les repas dans un frigo situé dans le hall d'appel à proximité immédiate.</p>

<p>Le temps total d'intervention est de 15 minutes en fonction du nombre de repas déposé.</p>

Le volume estimé est de 3312 repas par mois, décomposé comme suit :

- Hérault : 1300 repas ;
- Haute-Garonne : 1700 repas ;
- Gard : 312 repas

Ces quantités sont données à titre indicatif et n'engagent pas le pouvoir adjudicateur.

2.3 Obligations du titulaire

Ces prestations seront réalisées sur le procédé de la liaison froide, conformément aux textes en vigueur fixant les conditions d'hygiène applicables pour la restauration collective.

Le repas se doit d'être une prestation de qualité tant sur :

- Le plan hygiénique : respect des normes HACCP ;
- Le plan nutritionnel : repas équilibré et varié ;
- Le plan laïcité : pas de repas confessionnels.

Le repas doit être composé d'un plat et de 2 périphériques.

Il est demandé au titulaire de fournir un minimum de :

- 5 entrées ;
- 5 plats ;
- 5 desserts.
-

Il est demandé que le titulaire fournisse de manière gratuite le pain.

L'ensemble des prestations supplémentaires seront à la charge des convives.

Les denrées alimentaires interdites sont les suivantes :

- Produits à base de soja
- Produits à base d'huile de palme

Les additifs alimentaires interdits sont les suivants :

- Nitrates et nitrites (E249, E250, E251, E252)
- Glutamate monosodique (E621)
- Dioxyde de titane (E171)
- Parabens (E214, E216, E217)
- Phosphates (E300, E400)
- Carraghénanes (E407)
- Benzoates de sodium (E211)

Tous les produits étiquetés OGM sont interdits

Les cartes devront respecter les périodes saisonnières.

La qualité nutritionnelle des repas est un enjeu essentiel des prestations prévues dans le présent marché. Par ailleurs, une attention toute particulière sera donnée aux valeurs environnementales et au développement durable, notamment la qualité de l'approvisionnement (circuits courts, recours à l'agriculture biologique, etc) et la réduction des déchets (lutte contre le gaspillage alimentaire, tri et recyclage).

Le titulaire assure entre autres à ses frais :

- L'approvisionnement en denrées en respectant son plan de maîtrise sanitaire
- Les transports nécessaires au bon fonctionnement du mode de livraison sur les différents sites
- L'étiquetage des produits de livraison
- Respecter les règlements CE 852/2004 et 178/2002 rédiger et fournir un plan de maîtrise de son établissement dans le mois après le début du marché.

Le titulaire s'engage dans l'exécution de sa mission à respecter les textes législatifs et

spécification technique présents et à venir :

- Réglementation française de portée générale et professionnelle ;
- Réglementation communautaire ;
- Normes françaises ;
- L'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques effectuant le même type de prestation.

Les plats seront conditionnés dans des contenants recyclables ou réutilisables et compatibles au réchauffage par four à micro-ondes. Les produits jetables à usage alimentaire doivent être conformés aux dispositions du décret du 30 août 2016 relatif aux modalités de mise en œuvre de la limitation des gobelets, verres et assiettes jetables en matière plastique.

En complément, **la solution devra intégrer un système de commande et de réservation en ligne, offrant aux utilisateurs la possibilité de réserver leurs repas à l'avance.**

Un module de paiement sécurisé devra également faciliter le règlement de leur contribution, de manière simple et rapide.

Article 3 : Composition des repas

Les repas livrés dans le cadre du présent marché sont composés de deux éléments distincts appelés périphériques définis comme suit :

3.1 Entrée

Définition : Les **entrées** désignent les produits servis en début de repas, qu'ils soient froids ou chauds.

Ces produits doivent impérativement respecter :

- Les **normes sanitaires en vigueur** (règlements CE 852/2004 et CE 178/2002).
- Les **spécifications techniques détaillées** dans le cahier des charges et ses annexes.

3.2 Dessert

Les desserts incluent :

Les produits sucrés de boulangerie-pâtisserie (tartes, flans, gâteaux, etc.).

Les produits laitiers (glaces, yaourts, fromage blanc, fromage etc.).

Les fruits secs, salades de fruits et compotes, avec une priorité accordée aux produits de saison.

3.3 Approvisionnement local dérogatoire ESAT

Dans le cadre de sa politique d'achats responsables, le pouvoir adjudicateur encourage l'approvisionnement local et solidaire. À ce titre, le titulaire est autorisé à sous-traiter une partie du marché à un Établissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT), sous réserve des conditions suivantes :

- Les produits livrés par l'ESAT doivent respecter les mêmes exigences qualitatives, sanitaires et de grammage que celles imposées au titulaire.
- L'ESAT doit être agréé et certifié pour la production et la livraison de denrées alimentaires.
- Le titulaire doit fournir, avant toute sous-traitance, une copie du contrat liant les parties ainsi que les certifications de l'ESAT.

- Les prix pratiqués par l'ESAT doivent être communiqués et validés par le pouvoir adjudicateur.
- Cette dérogation ne dispense pas le titulaire de sa responsabilité globale vis-à-vis du marché. Toute modification ou interruption de la sous-traitance devra être notifiée par écrit au pouvoir adjudicateur dans un délai de 15 jours.

3.4 Produits surgelés

L'utilisation de produits surgelés est strictement interdite pour le marché de portage de repas, à l'exception des cas suivants :

- Approvisionnement non réalisé par le fournisseur (force majeure avérée).
- Ordre limité à 15 % de produits surgelés (poissons, viandes, etc.)

3.5. Absence totale ou partielle de la commande

En cas d'absence totale ou partielle de la commande dans le local de livraison à la date et à l'heure convenues, le titulaire devra :

- **Proposer de compléter la commande incomplète** dans les plus brefs délais, si l'agent en manifeste le souhait via le **site ou l'application dédiée**.
- **Enclencher le remboursement** des produits manquants, conformément aux clauses de facturation prévues à l'article 7.

3.6. Modification et annulation de la commande

Modification de la commande

Toute modification de commande (quantité, nature des produits, date de livraison) devra être effectuée par l'agent dans l'heure suivant l'envoi de la demande de réalisation de la commande. Le titulaire accusera réception de la modification.

Annulation de la commande

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'annuler la commande dans les cas suivants :

- Force majeure (intempéries, grève générale empêchant l'accès au site).
- Annulation notifiée 30 minutes suivant la prise de commande.

3.7. Entretien du local

L'entretien du local de livraison est assuré exclusivement par le pouvoir adjudicateur. Le titulaire devra néanmoins :

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Signaler toute anomalie (température, saleté, etc.) au responsable désigné.

3.8 Tableau des grammes (GEMRCN)

REPAS PRINCIPAUX

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Adolescents, adultes
PAIN	50 à 100
CRUDITÉS sans assaisonnement	
Avocat	80 à 100
Carottes, céleri et autres racines râpées	90 à 120
Choux rouges et choux blanc émincé	80 à 100
Concombre	90 à 100
Endive	80 à 100
Melon, Pastèque	150 à 200
Pamplemousse à l'unité (ou segments en grammes)	1/2
Radis	80 à 100
Salade verte	40 à 60
Tomate	100 à 120
Salade composée à base de crudités	80 à 100
Champignons crus	80 à 100
Fenouil	80 à 100
CUIDITES sans assaisonnement	
Potage à base de légumes (en litres)	1/4
Artichaut entier (à l'unité)	1
Fond d'artichaut	80 à 100
Asperges	80 à 100

Betteraves	90 à 120
Céleri	90 à 120
Champignons	100 à 120
Choux-fleurs	90 à 120
Cœurs de palmier	80 à 100
Fenouil	80 à 100
Haricots verts	90 à 120
Poireaux (blancs de poireaux)	90 à 120
Salade composée à base de légumes cuits	90 à 120
Soja (germes de haricots mungo)	90 à 120
Terrine de légumes	30 à 50
ENTRÉES DE FÉCULENTS (Salades composées à base de pommes de terre, blé, riz, semoule ou pâtes)	100 à 150

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Adolescents, adultes
ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES	
Œuf dur (à l'unité)	1 à 1,5
Hareng	40 à 60
Maquereau	40 à 50
Sardines (à l'unité)	2
Thon au naturel	40 à 50
Surimi	40 à 50
Jambon cru de pays	40 à 50
Jambon blanc	50
Pâté, terrine, mousse	30 à 50

Pâté en croûte	65
Rillettes	30 à 50
Salami – Saucisson – Mortadelle	40 à 50
ENTREES DE PREPARATIONS PATISSIERES SALEES	
Nems	100
Crêpes	100
Friand, feuilleté	80 à 120
Pizza	90
Tarte salée	90
ASSAISONNEMENT HORS D'ŒUVRE (poids de la matière grasse)	8*
VIANDES SANS SAUCE	
BŒUF	
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	100 à 120
Rôti de bœuf, steak	80 à 100
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf	100
Hamburger de bœuf, autre préparation de viande de bœuf hachée	100
Boulettes de bœuf, ou d'autre viande, de 30g pièce crues (à l'unité)	4 à 5
VEAU	
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	100 à 120
Escalope de veau, rôti de veau	80 à 100
Steak haché de veau, viande hachée de veau	80 à 100
Hamburger de veau, Rissole de veau, Préparation de viande de veau hachée	100
Paupiette de veau	100 à 120

AGNEAU-MOUTON	
Gigot	80 à 100
Sauté (sans os)	100 à 120
Côte d'agneau avec os	100 à 120
Boulettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité)	4 à 5
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	2 à 3

REPAS PRINCIPAUX (suite)

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Adolescents, adultes
PORC	
Rôti de porc, grillade (sans os)	80 à 100
Sauté (sans os)	100 à 120
Côte de porc (avec os)	100 à 120
Jambon DD, palette de porc	80 à 100
Andouillettes	100 à 120
Saucisse de porc de 50 g pièce crue (à l'unité)	2 à 3
VOLAILLE-LAPIN	
Rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet	80 à 100
Sauté et émincé de volaille	100 à 120
Jambon de volaille	80 à 100
Cordon bleu ou pané façon cordon bleu	100 à 120
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os)	140 à 180
Brochette	100 à 120
Paupiette de volaille	100 à 120
Fingers, beignets, nuggets de 20 g pièce cuits	5

Escalope panée de volaille ou autre viande	100 à 120
Cuisse ou demi-cuisse de lapin (avec os)	140 à 180
Sauté et émincé de lapin (sans os)	100 à 120
Paupiette de lapin	100 à 120
Saucisse de volaille de 50g pièce crue (à l'unité)	2 à 3
ABATS	
Foie, langue, rognons, boudin	100 à 120
Tripes avec sauce	100 à 200
OEUFs (plat principal)	
Œufs durs (à l'unité)	2 à 3
Omelette	90 à 130
POISSONS (Sans sauce)	
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)	100 à 120
Brochettes de poisson	100 à 120
Darne	120 à 140
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, ...)	100 à 120
Poissons entiers	150 à 170
PLATS COMPOSES	
Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	100 à 120
Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce (hachis parmentier, brandade, raviolis, cannellonis, lasagnes, choucroute, paëlla, légumes farcis, autres plats composés ...)	250 à 300

REPAS PRINCIPAUX (suite)

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Adolescents, adultes
Préparations pâtisseries (crêpes, pizzas, croque monsieur, friands, quiches, autres préparations pâtisseries) servies en plat principal	200
Quenelle	120 à 160
LEGUMES CUIITS	150
FÉCULENTS CUIITS	
Riz – Pâtes – Pommes de terre	200 à 250
Purée de pomme de terre, fraîche ou reconstituée	250
Frites	200 à 250
Chips	60
Légumes secs	200 à 250
SAUCES POUR PLATS (jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, ...) Poids de la matière grasse	8
FROMAGES	16 à 40*
LAITAGES	
Fromage blanc, fromages frais (autres que le petit suisse et les fromages frais de type suisse)	90 à 120
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	100 à 120
Lait demi-écrémé en ml des menus 4 composantes	250**
DESSERTS	
Desserts lactés	90 à 125
Mousse (en cl)	10 à 12
Fruits crus	100 à 150
Fruits cuits	100 à 150

Fruits secs	30
Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper	40 à 60
Pâtisseries fraîches, surgelées, ou déshydratées, en portions, à découper en portions ou à reconstituer	60 à 80
Pâtisserie sèche emballée (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	30 à 50
Biscuits d'accompagnement	20
Glaces et sorbets (ml)	50 à 120 pour les adolescents 50 à 150 pour les adultes
Desserts contenant plus de 60 % de fruits	80 à 100

PETIT DEJEUNER, GOUTER, COLLATION

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Adolescents, adultes
Pain	80
Céréales	50 à 60
Pâtisseries sèches (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	50
Pâtisseries type quatre quarts	60 à 80
Confiture, chocolat, miel, crème de marron, nougat, pâte de fruit	30
Fruits crus ou cuits	100 à 150
Fruits secs	30
Lait demi écrémé du petit déjeuner (en ml)	250
Lait demi écrémé du goûter (en ml)	250
Jus de fruits pur jus, sans sucre ajouté (en ml)	200
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125
Fromage blanc	90 à 120
Fromage	16 à 40

Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	100 à 120
Beurre	16

Article 4- Obligations de l'administration

Le pouvoir adjudicateur s'engage à respecter les obligations suivantes afin de garantir la qualité, la sécurité et la continuité du service de livraison de repas :

4.1. Vérification des prestations

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de contrôler la marchandise livrée sous tous ses aspects, notamment :

Organoleptiques (goût, texture, apparence).
Quantitatifs (grammage, conformité aux volumes commandés).

Ces contrôles pourront être effectués à tout moment, sans préavis, par des agents désignés ou un organisme indépendant.

4.2. Définition précise des besoins

Avant le lancement du marché, le pouvoir adjudicateur a l'obligation de définir avec exactitude la nature et l'étendue de ses besoins. Cette définition sera formalisée dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP), qui précisera notamment :

- Les volumes estimatifs de repas à livrer par site et par jour.
- Les caractéristiques des repas :
 - Équilibre nutritionnel.
 - Grammage conforme aux normes (GRMCN).
 - Diversité des menus et prise en compte des régimes spécifiques (sans gluten, végétarien, etc.).
- Les plages horaires de livraison et les contraintes logistiques propres à chaque site.
- Les conditions d'accès aux lieux de dépose (horaires, accès sécurisés, etc.).

Communication en amont : En cas de modification du lieu de dépose, le pouvoir adjudicateur informera le titulaire au moins 48 heures à l'avance.

4.3. Conformité aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Le pouvoir adjudicateur veillera à ce que la prestation respecte strictement les règles sanitaires en vigueur, notamment :

- Le Paquet Hygiène (règlement CE n°852/2004).
- L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif à la restauration collective.

À ce titre, il devra exiger du prestataire un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) complet, incluant :

- La traçabilité des denrées.
- La maîtrise de la chaîne du froid.
- La gestion des non-conformités.
- Vérifier que les lieux de stockage sur les sites administratifs respectent les normes d'hygiène (nettoyage et désinfection réguliers).

4.4. Contrôle et suivi de la prestation

Le pouvoir adjudicateur assurera un suivi technique rigoureux du marché en mettant en place :

- Un registre de suivi sur chaque site, consignant les livraisons et les incidents éventuels.
- Des fiches de non-conformité, établies à chaque incident signalé par un agent. Ces fiches seront :
 - Transmises au titulaire et au service prescripteur (DRHAS) en copie.
 - Archivées par le pouvoir adjudicateur.
- Des réunions de coordination semestrielles seront organisées avec le titulaire pour :
 - Évaluer la qualité du service.
 - Traiter les écarts constatés.
 - Présenter et analyser les fiches de non-conformité.

4.5. Continuité et sécurité du service

En cas de retrait d'un site d'un des trois lots, le pouvoir adjudicateur garantira une période de transition de 4 mois pour assurer la continuité du service et permettre au titulaire de s'organiser en conséquence.

Article 5 : Obligations du titulaire

Les denrées utilisées dans la confection des repas répondent aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à l'une d'entre elles.

5.1 Exigences réglementaires et engagements du titulaire (Loi Egalim et AGECE)

5.1 Contexte et cadre réglementaire

Le présent marché s'inscrit dans le cadre de la restauration collective pour les agents de la fonction publique et doit respecter les dispositions des lois Egalim (notamment les articles L. 230-5-1 et suivants du Code rural) et AGECE (notamment les articles L. 541-1 et suivants du Code de l'environnement), ainsi que les circulaires et décrets d'application en vigueur

5.1.2 Application du principe de responsabilité élargie (REP)

Le titulaire devra appliquer le principe de responsabilité élargie qui s'applique aux professionnels ayant une activité de restauration, pour lesquels ces dispositions s'appliquent à compter du 1er janvier 2023, conformément au code de l'environnement.

5.1.3. Augmentation de la volumétrie

En cas d'augmentation de la volumétrie de fourniture et livraison de repas atteignant les 200 repas par jour en moyenne sur l'année, le titulaire s'engage à mettre en place un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'il propose, conformément au code rural de la pêche maritime.

5.2. Approvisionnement et qualité des produits (loi EGALIM)

5.2.1. Approvisionnement en produits durables

Le titulaire s'engage à approvisionner les denrées alimentaires selon les exigences suivantes :

- Produits issus de l'agriculture biologique : Au moins 20 % en valeur des denrées alimentaires devront être issues de l'agriculture biologique, certifiées par un organisme agréé (label AB ou équivalent).
- Produits de qualité et durables : Au moins 50 % en valeur des denrées (hors produits bio) devront provenir de circuits courts (moins de 200 km) ou de la région, en privilégiant les produits de saison.
- Viande et poisson :
 - 100% des produits issus de la viande (bovines, porcines, ovines et de volailles) devront répondre au critère de qualité durable
 - Les produits de la mer devront provenir de pêche durable (labels MSC, ASC ou équivalent).
 - Les œufs devront être issus de l'élevage en plein air ou bio.

5.2.2. Équilibre et variété des menus

Les menus proposés devront être variés, équilibrés et inclure :

- Au moins un repas végétarien par semaine, idéalement deux, conformément aux recommandations de la loi Egalim.
- Une limitation des produits ultra-transformés et des additifs controversés.

5.3. Lutte contre le gaspillage alimentaire (loi AGEC)

5.3.1. Lutte contre le gaspillage alimentaire

- *Le titulaire mettra en œuvre un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, incluant :*
- *L'adaptation des portions pour limiter les restes.*
- *La gestion des invendus (don aux associations caritatives, compostage, etc.).*
- *La sensibilisation du personnel et des agents à la réduction du gaspillage.*

5.3.2. Réduction et gestion des emballages

- Les emballages utilisés devront être :
- Réutilisables, recyclables ou compostables, conformément à la loi AGEC.
- Exempts de plastiques à usage unique (pailles, couverts, barquettes, etc.).
- Identifiés par un marquage clair pour faciliter le tri sélectif.

5.3.3. Gestion des déchets

Le titulaire organisera la collecte sélective des déchets, au sein de son établissement, en particulier :

- Les biodéchets.
- Les emballages recyclables.

5.4. *Transparence, traçabilité et contrôle*

5.4.1. *Traçabilité des produits*

Le titulaire devra veiller, pour chaque livraison, à ce que ses produits comportent et respectent l'étiquetage standard dans le respect de la législation en vigueur en indiquant :

- L'origine des produits (région, pays).
- Lot.
- Les labels et certifications obtenus (AB, Label Rouge, AOP, IGP, MSC, ASC, etc.).
- Les informations nutritionnelles et allergènes
- La date limite de consommation (DLC, DCM, etc.)
- Etc. conformément à la réglementation en vigueur.

5.4.2. *Contrôle et sanctions*

Pour la reconduction annuelle du marché, vous devrez fournir, un mois avant la date prévue, une copie de l'agrément sanitaire obligatoire permettant la production en restauration liaison froide, ainsi que votre Plan de Maîtrise Sanitaire incluant les procédures HACCP appliquées dans vos locaux

Par ailleurs, Le prestataire s'engage à attester que les agents en charge de la production en restauration liaison froide ont bien suivi une formation aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, conformément au Plan de Maîtrise Sanitaire et aux procédures HACCP en vigueur dans ses locaux

- **Le titulaire s'engage à dûment respecter les dispositions propres à la confidentialité et à la protection des données personnelles.**
- Le titulaire s'engage à fournir les assurances permettant de couvrir les responsabilités qu'il peut encourir
- *En cas de manquement avéré, des pénalités pourront être appliquées, allant jusqu'à la résiliation du marché pour faute graves*

5.5. *Clause de lutte contre la déforestation*

Le titulaire s'engage à adopter une démarche respectueuse de l'environnement dans le cadre de l'exécution des prestations à réaliser et notamment en matière de lutte contre la déforestation.

Les produits identifiés avec un fort risque de déforestation dans le présent marché composé de : cacao, du café, de l'huile de palme, de la viande, bois (à adapter) doivent être certifiés « achats durables » selon les recommandations du guide d'achat public « Zéro déforestation » du dispositif services publics écoresponsables.

A cet effet, dans les 15 jours, à compter de la notification du marché, le titulaire complète [un questionnaire en ligne](#) permettant d'évaluer le risque de déforestation importée et de mettre en exergue les pistes de progrès

Article 6 : ASSURANCES

6.1 *Objet des assurances*

Le titulaire du marché doit souscrire et maintenir en vigueur, pendant toute la durée du marché, les assurances suivantes, couvrant l'ensemble des prestations objet du présent marché :

Responsabilité civile professionnelle (RC Pro) :

Garantissant les dommages corporels, matériels et immatériels causés aux tiers dans le cadre de la fourniture, du transport et de la livraison des repas, y compris les intoxications alimentaires, les erreurs d'étiquetage (allergènes), les non-respects des normes d'hygiène et les défauts de conformité des denrées alimentaires.

Assurance des produits : Couvrant les risques de rappel, contamination ou défaut de conformité des denrées alimentaires, ainsi que les frais de retrait et de destruction des produits défectueux.

6.2. *Justificatifs à fournir*

Le titulaire devra fournir, avant la notification du marché, une attestation d'assurance en cours de validité, délivrée par un organisme agréé, prouvant la souscription des garanties requises.

Cette attestation devra être renouvelée chaque année, à la date anniversaire du contrat d'assurance, et transmise à l'acheteur public dans les 15 jours suivant la demande.

6.3. *Mise à jour des garanties*

En cas de modification des garanties ou des montants d'assurance exigés par la réglementation ou par l'acheteur public, le titulaire s'engage à mettre à jour son contrat d'assurance dans un délai de 30 jours à compter de la notification de cette exigence.

6.4. *Vérification et contrôle*

L'acheteur public se réserve le droit de vérifier à tout moment la validité et l'étendue des garanties d'assurance souscrites par le titulaire. À cette fin, le titulaire s'engage à fournir toute information ou document complémentaire dans un délai de 10 jours à compter de la demande.

6.5. *Sanctions en cas de non-respect*

Le non-respect des obligations d'assurance, notamment le défaut de production de l'attestation ou la souscription d'une assurance ne couvrant pas les risques exigés, constituera un manquement grave aux obligations contractuelles.

L'acheteur public pourra, après mise en demeure restée infructueuse pendant 15 jours, résilier le marché sans préavis ni indemnité, conformément à l'article 4.2 du CCTP.

6.6. Responsabilité et indemnisation

Le titulaire est seul responsable des dommages causés par ses prestations et s'engage à indemniser l'acheteur public de tout préjudice résultant d'un défaut d'assurance ou d'une couverture insuffisante.

Article 7 : La facturation

7.1 Modalités de facturation

7.1.1. Période de facturation

Les prestations feront l'objet d'une facturation mensuelle

7.1.2. Élaboration de la facture

Chaque facture devra comporter obligatoirement :

- Le numéro du marché et la référence du bon de commande (si applicable).
- La période de facturation (mois concerné).
- Le détail quantitatif et qualitatif des repas livrés (nombre de repas par type, par jour, par site de livraison).
- Le prix unitaire et le montant total TTC, en précisant le taux de TVA applicable.
- Les coordonnées bancaires du titulaire pour le paiement

7.1.3. Justificatifs à joindre

À chaque facture, le titulaire joindra :

Les bons de livraison datés seront mis à disposition de l'acheteur public en cas de demande de celui-ci.

Un état récapitulatif des commandes devra être fourni au Pouvoir Adjudicateur en chaque fin de mois en accompagnement de la facture.

7.2 Délais et modalités de paiement

7.2.1 Modalité de paiement

Conformément à l'article 1 du Décret n°2006-21 du 6 janvier 2006 relatif à l'action sociale au bénéfice des personnels de l'Etat, le pouvoir adjudicateur donne mandat au Titulaire, qui l'accepte, d'encaisser en son nom et pour son compte la partie du prix du repas payée par les agents, lors de leur consommation, selon le tarif fixé par le pouvoir adjudicateur.

Cet encaissement peut se faire par un système de paiement en ligne, mis en place par le Titulaire.

Le pouvoir adjudicateur règle la subvention + la prestation interministérielle le reste à la charge de l'agent et celui-ci ne pourra pas être inférieur au montant de l'URSSAF annuel.

La prestation des repas est fixée par décret du ministère de la Justice 1 fois par an.

Les listings servant à l'identification des subventions des convives sont fournis par le pouvoir adjudicateur.

Cependant les logiciels spécifiques à la gestion de la prestation de restauration, leur maintenance et assistance aux utilisateurs sont à la charge du Titulaire.

Le pouvoir adjudicateur s'engage à transmettre au Titulaire toutes les informations nécessaires pour identifier les usagers du service de restauration. Ces informations revêtent un caractère confidentiel et ne peuvent en aucun cas être communiquées à des tiers.

Ainsi, le solde des sommes dues par le pouvoir adjudicateur au Titulaire est composé par les deux éléments suivants :

➤ La PIM (prestation interministérielle de repas), elle s'applique aux agents dont l'indice majoré est inférieur ou égal à 539 (depuis le 1er janvier 2024).

Cet indice est amené à évoluer, l'acheteur public communiquera le nouvel indice au titulaire via un avenant.

➤ La subvention conventionnelle ministérielle : calculée en fonction du prix du repas de base et de l'indice de l'agent.

