MINISTÈRE
DE LA JUSTICE
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction générale
de l'administration pénitentiaire

Direction Interrégionale des Services Pénitentiaires de Marseille

DIRECTION INTERREGIONALE DES SERVICES PENITENTIAIRES DE MARSEILLE
DEPARTEMENT DU BUDGET ET DES FINANCES
UNITE DES ACHATS ET DES MARCHES PUBLICS

MARCHES DE SERVICE

NUMERO DE CONSULTATION : DISP 26 005

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES RELATIVE A DES PRESTATIONS DE FOURNITURE ET DE LIVRAISON DE REPAS DESTINES AUX PERSONNES DETENUES DE LA MAISON D'ARRET DE NICE

TITRE I- DECRIPTION DES PRESTATIONS ATTENDUES

ARTICLE 1 OBJET

Le présent marché a pour objet principal la réalisation de prestations de fourniture et de livraison de repas (déjeuner et diner) pour les personnes détenues de la Maison d'Arrêt de Nice.

Le titulaire du marché s'engage à produire dans son unité de production propre et à livrer, suivant le principe de la liaison froide, les repas destinés à la restauration des personnes détenues.

ARTICLE 2 LE REGIME ALIMENTAIRE

2.1 Généralités

Le titulaire assure à tous les détenus un régime alimentaire qui comprend deux repas par jour (le petit déjeuner est hors périmètre de ce marché) en application des articles D 342, D 354 et D 369 du Code de Procédure Pénale.

Il sert les régimes diététiques prescrits par décision médicale, en particulier, il prend en compte les personnes bénéficiant de traitements médicamenteux spécifiques (ex : végétarien, mixé, sans graisse, sans sel…) et respecte les directives publiques relatives aux alimentations particulières réclamées par les différentes pratiques confessionnelles (la principale distinction étant porc/sans porc).

Il propose un régime alimentaire adapté aux catégories particulières de détenus, notamment les mineurs et jeunes adultes de moins de 21 ans, les femmes enceintes ou allaitantes et les détenus âgés. Il préciser dans son offre les mesures qu'il prendra pour ces catégories particulières.

Lors des commandes, la Maison d'Arrêt de Nice précisera au prestataire le nombre de repas à livrer qui sont soumis à des régimes spéciaux.
Textes

2.2 Nombre de repas à livrer

A titre indicatif, sur l'année le nombre moyen de personnes détenues à la Maison d'Arrêt de Nice est de 710

A titre indicatif et non contractuel, le nombre estimatif de journées alimentaires (une journée alimentaire comprend le repas du déjeuner et le repas du dîner) qui seront commandées sur 12 mois est de : 260 000

A titre indicatif sur l'année 2025, le pourcentage des personnes détenues âgées de plus de 60 ans représentait 2.57% de la population pénale de l'établissement, quant à celui des moins de 21 ans, il était de l'ordre de 9.43%.

ARTICLE 3 COMPOSITION DES REPAS

Le prestataire doit réaliser la confection et de la livraison du **repas du déjeuner** et du **repas du diner** en liaison froide
I
Le pain, le petit-déjeuner, l'entrée et le dessert **ne doivent pas être fournis dans la prestation.**

Chacun des repas du déjeuner et du diner est composé comme suit :

- **un plat garni (1 plat protidique et sa garniture de légumes dits « verts » ou féculents)**

Le prestataire doit veiller d'une part à diversifier les composants des menus et tenir compte des saisons, et d'autre part s'appuyer sur les recommandations du HCSP (2021) pour ce qui est des fréquences et des grammages ainsi que sur la loi Egalim et ses décrets.

La Maison d'Arrêt de Nice peut solliciter des menus spécifiques. Ceux-ci concernent les personnes bénéficiant de traitements médicamenteux spécifiques (ex : mixé, sans graisse, sans sel…) ou le respect des directives publiques relatives aux alimentations particulières réclamées par les différentes pratiques confessionnelles (la principale distinction étant porc/sans porc).

En application des dispositions des articles D354 et D369 du code pénal, des menus spécifiques peuvent être sollicités par la Maison d'Arrêt de Nice pour des catégories particulières de personnes détenues notamment dans le cas de :

- régimes diététiques prescrits par les médecins ;
- régime médical diabétique régime médical hypocalorique ;
- régime médical pauvre en graisse saturées ;
- régime médical sans sel ;
- autres régimes demandés par les services de santé de l'état de l'établissement (par exemple : repas sans sucre, repas mixé, sans gluten….)

.

La prestation des repas se fait conformément aux lois et règlements en vigueur en matière de normes diététiques, d'hygiène, de conservation des denrées et de contrôle sanitaire de l'ensemble de la chaîne alimentaire.

La composition des repas doit tenir compte de la variété des groupes d'aliments. Ils seront adaptés aux saisons et aux habitudes alimentaires locales ou confessionnelles (porc ou sans porc) et aux typologies des convives.

Le prestataire doit intégrer dans son offre des repas améliorés lors d'événements particuliers (fêtes principales, fêtes de fin d'année, jours fériés).

Une fois toutes les quatre semaines, le prestataire devra proposer dans son menu un plat de type « complet » (par exemple : paëlla, couscous, etc..).

La fréquence recommandée d'intégration des abats dans les menus est celle d'une fois au maximum par trimestre.

Le prestataire proposera des plans alimentaires par saison (hiver, printemps, été, automne) avec des exemples de menus.

Le programme des **menus sera présenté par le titulaire du marché. Il couvrira six semaines et sera soumis pour validation à la Direction de la Maison d'Arrêt de Nice trois semaines avant le premier jour de son application**.
Exceptionnellement, et en accord, avec la Direction de la maison d'Arrêt de Nice, le titulaire pourra modifier l'un des composants prévus sur le menu à condition de le remplacer par un aliment de qualité ou de catégorie équivalente. Le plan alimentaire est à concilier avec les habitudes alimentaires locales et professionnelles.

ARTICLE 4 CONDITIONNEMENT ET LIVRAISON

- **Conditionnement des repas**

Le conditionnement retenu pour chaque repas est la barquette GN ½ multi-portions.

Les aliments seront conditionnés en barquettes thermoscellées suivant la norme EUR1/4 pour les plats garnis ou toute autre norme équivalente compatible avec les fours et les containers isothermes
Les barquettes porteront les indications suivantes :
- Nom du produit ;

- Date de fabrication ;
- Date limite de consommation ;
- Date de péremption ;
- Numéro d'agrément au service vétérinaire ;
- Marque distincte pour les régimes médicaux et les régimes confessionnaux ;
- Mention de remise en température avec couvercle ;
- Mention de la catégorie de repas servi : normal, régime, avec porc ou sans porc, quel type confessionnel, etc…) ;
- Traçabilité de la viande bovine.

L'emballage devra respecter les principes réglementaires en vigueur d'hygiène alimentaire, de conversation et fraîcheur, de préservation contre l'action de l'air, de l'humidité et autres agents polluants de toute nature susceptible d'altérer les aliments, de quelque façon que ce soit.

Pour ce qui concerne **le quartier disciplinaire**, la livraison des repas doit être effectuée par en barquettes individuelles. Le nombre est de 13 barquettes : 12 + 1. La 13ème barquette sert de plat témoin.

- **Livraison des repas :**

Elle sera réalisée par le prestataire du lundi au samedi a raison d'une livraison par jour. Le samedi, la livraison devra intégrer celle du dimanche.

Les livraisons doivent être effectuées à l'adresse suivante :

Maison d'Arrêt de Nice sis 12 Rue de La Gendarmerie 6 000 Nice

La tranche horaire de livraison et de réception des repas à respecter par le prestataire :

- Entre 09h00 et 10h00

Un bordereau de livraison accompagne chaque livraison. Il doit être remis par le prestataire à la personne publique en charge de récupérer la livraison.
Ce document mentionne à minima :

- l'identification du titulaire du marché ;
- la date de livraison ;
- la référence marché ;
- la référence interne (d'EJ commande) ;
- le numéro du bon de commande ;

- les références et les coordonnées du bénéficiaire et de la personne responsable de la commande ;
- l'adresse de livraison ;
- la nature et la description des prestations livrées.

La réception des repas sera réalisée, sur le lieu de livraison, par un représentant de la Maison d'Arrêt, qui contrôlera et signalera immédiatement au prestataire toute anomalie ou différence avec le bon de livraison. Le bon de livraison établi en deux exemplaires, est signé conjointement par un représentant de la Maison d'Arrêt et la personne ayant effectué la livraison pour le compte du titulaire.

- **Habilitations :**

L'accès à l'établissement est assorti d'autorisations. Les demandes d'accès doivent être effectués pour le prestataire pour l'ensemble des chauffeurs, titulaires et remplaçants afin de pouvoir assurer une continuité des livraisons. Les demandes sont à faire impérativement auprès du service dédié à cet effet :

blie.ma-nice@justice.fr

ARTICLE 5 : PRESCRIPTIONS PARTICULIERES

Prescription particulières relatives aux sauces, matières premières, aux produits ou plats et à leurs accompagnements et le cas échéant leur process.

Les sauces accompagnant les plats sont exemptes d'alcool.

Les plats en sauce feront l'objet d'une cuisson par concentration et/ou par expansion et ne doivent pas faire l'objet d'un assemblage d'une viande cuite sous vide et d'une sauce préparée indépendamment, à l'exception des viandes rôties (rôti de bœuf, gigot d'agneau, rôti de veau) qui pourront être fournies en produit de 5ème gamme.

Les quantités de sauce seront adaptées en fonction de la nature du plat et de son accompagnement.

Les plats végétariens feront l'objet d'une attention particulière quant aux ingrédients et quant à leur mise en œuvre. Sauf cas particuliers dans le cadre de recettes clairement identifiées dans le patrimoine culinaire mondial et validés par la DAP, les plats associant légumineuses et céréales feront l'objet d'une cuisson et d'une distribution séparée avec d'un côté les légumineuses en sauce et d'un autre côté les céréales. Afin de favoriser l'appétence et d'éviter une uniformisation du goût des plats végétariens, un usage plus extensif et varié des épices, herbes et aromates sera mis en œuvre.

Prescriptions relatives aux viandes de bœuf

Les viandes de bœuf sont au minimum conformes aux spécifications suivantes :

- les viandes de bœuf proviennent de façon privilégiée d'animaux de type racial mixte ou de type race laitière. L'ensemble des catégories de viandes de bœuf peut être utilisé à l'exception de la viande de taureau qui est exclue. L'âge de vaches de réforme n'excède pas 10 ans.

- L'utilisation du Capa (plat de côtes 1333 et poitrine 1334) est interdite.

- pour les steaks hachés et bœuf haché pour spaghettis bolognaise et autres préparations, la teneur en matière grasse de même que le taux de collagène ne devra pas dépasser 15%. La présentation de « burger de bœuf » dans les menus est interdite.

- pour les viandes braisées et sautées : la quantité de morceau maigre devra être supérieure à 90% par portion et la teneur en gras des viandes de bœuf des sautés ne doit pas excéder 15%.

Prescription pour les viandes de veau

Les viandes de veau sont au minimum conformes aux spécifications suivantes :

- selon la dénomination en vigueur dans les usages français, le veau est rosé clair ;

- les sautés de veau doivent être exempts de cartilage. La quantité de gras ne doit pas excéder les 10% de la portion ;

- pour les hamburgers de veau : pourcentage minimum de viande de 70% et absence de viandes autres que celle de veau.

Prescriptions relatives aux viandes de porc

Les viandes de porc sont au minimum conformes aux spécifications suivantes :

- pour les rôtis de porc : utilisation de longe entière ou d'échine. La surface de gras ne doit pas excéder les 10% de chaque tranche ;

- pour le sauté de porc : utilisation d'épaule et d'échine exempts de cartilage. La quantité de gras ne devra pas excéder 10% ;

- le jambon devra être exempt de couenne ;

- saucisse de Toulouse : le taux de matière grasse ne devra excéder les 30%.

Prescriptions spécifiques aux viandes d'agneau

Les viandes d'agneau seront au minimum conformes aux spécifications suivantes :

- pour les sautés d'agneau : la quantité de gras ne devra pas excéder 20% ;

- pour les rôtis et viandes froides il est uniquement utilisé du gigot désossé

Prescriptions relatives aux viandes de volaille

Les viandes de volaille seront fraîches réfrigérées à 50% et sont issues d'animaux élevés et abattus dans l'Union Européenne exclusivement.

- les viandes de poulet sont issues d'animaux standard de classe A (pas de poulet de type export) ;

- les beignets comporteront au minimum 70% de viande (blanc et cuisse)

Les viandes de dinde :

- sont issues d'animaux standards ;

- les sautés de dinde sont crus, non saumurés, garantis sans os et sans cartilage ;

- les cordons bleus possèdent un pourcentage maximum de panure de 27% et un minimum de 50% de viande de dinde. Ils ne comportent pas de porc.

- les beignets (nuggets) sont des produits à base de viande de volaille à 65% minimum, sans peau, éventuellement saumurée, à l'exclusion des VSM, du cou et des abats, enrobés à 35% maximum ;

- le jambon de dinde est de type choix.

Prescriptions relatives aux poissons et produits de la pêche

- les poissons peuvent être servis entiers vidés, en darne ou tronçons surgelés ;

- les poissons (filets, panés, beignets) sont surgelés, garantis sans arrête et sans peau sauf pour les sardines et maquereaux servis en entrées. Le Titulaire en propose une gamme d'espèces variées.

- les poissons panés et beignets de poisson seront obtenus à partir de bloc de filets et non pas de miettes ni de chair hachée.

- les produits enrobés (meunières, panés, beignets, enrobés) doivent contenir au minimum 70% de chair de poisson par rapport à la totalité des ingrédients mise en œuvre par le fabricant.

Prescriptions relatives aux œufs et ovo produits

Pour les omelettes, il est fourni des omelettes fraîches réfrigérées sous vide.

Pour les œufs durs, ils sont : durs, cuits, frais, pasteurisés, écalés inférieurs à 53 grammes et garantis sans adjonction de conservateurs chimiques, non saumurés

ARTICLE 6 : CONTROLES BACTERIOLOGIQUES

Le prestataire devra indiquer très exactement les conditions d'hygiène et de sécurité à observer pour la conservation des produits. La livraison des repas en liaison froide suppose le respect de la réglementation sur les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables. Le prestataire fournira tous les éléments permettant de vérifier le respect des normes d'hygiène en vigueur.
Concernant la sécurité alimentaire, le prestataire s'engage à fournir :

- la nature et la périodicité des auto-contrôles déterminant la salubrité des aliments
- les couples temps/températures appliqués dès la réception des produits alimentaires et tout au long de leur élaboration, de leur conditionnement et de leur distribution (en se fondant sur des procédures écrites de sécurité alimentaire utilisées pour développer le système H.A.C.C.P.)
- le plan de nettoyage/désinfection des locaux de l'ensemble de la chaîne alimentaire
- les dispositions sanitaires mises en place pour les personnels exerçant sur l'ensemble de la chaîne alimentaire (articles 27, 28 et 29 de l'arrêté susmentionné)

le prestataire fournira tous les éléments permettant de vérifier le respect des normes d'hygiène en vigueur et notamment un plan de maîtrise sanitaire

6.1 Il sera également indiqué le niveau de qualification des équipes d'encadrement, leur nombre, les plans de formation (notamment celui de la gestion de l'H.A.C.C.P.) et les perspectives pédagogiques qualifiantes réservées aux détenus affectés à l'ensemble des chaînes alimentaires.

6.2 Le prestataire devra établir qu'il est agréé par les Services vétérinaires soit qu'il remplit les conditions pour en être dispensé.

ARTICLE 7 VERIFICATION DE L'EXECUTION DE LA PRESTATION

Les opérations de vérifications exécutées sur site sont les suivantes :

- contrôle quantitatif ;
- contrôle nutritionnel et gastronomique ;
- contrôle qualitatif,
- contrôle de salubrité ;
- contrôle biquotidien des plats avant la distribution ;
- la traçabilité des viandes bovine devra être présentée à chaque repas ;
- Les certificats de qualité et d'authentification des produits issus de l'agriculture biologique devront être présentés.

ARTICLE 8 CONTINUITE DE LA PRESTATION

Le prestataire s'engage à assurer la préparation et la livraison des repas en cas de grève, de congé ou de maladie de son personnel.
Dans le cas où il ne serait pas en mesure de le faire, il s'engage à faire exécuter ce service, à ses frais, par une autre société, sans que cela occasionne une rupture dans le déroulement de la prestation.

TITRE II- CONDITIONS D'EXECUTION ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES

ARTICLE 1 RECOURS A UNE GRANDE VARIETE DE VOLAILLES

Dans le cadre de l'exécution du présent marché, le Titulaire est tenu de proposer une grande variété de volailles, y compris des volailles peu consommées. Il est attendu la production de plats cuisinés à base de :

- Poulets ;
- Canards ;
- Cailles ;
- Dindes ;
- Pintades ;
- Coquelets ;
- Pigeons ;
- lapins (Il est entendu que les lapins sont classés dans la catégorie volailles).

Le non-recours à ces différentes volailles sur toute la durée du marché donnera lieu à l'émission de pénalités, détaillées au CCAP.

ARTICLE 2 EXIGENCE DE TRACABILITE DES VOLAILLES FRAICHES EN VRAC

En vertu du règlement d'exécution CE n° 1337/2013, il est exigé du Titulaire de suivre rigoureusement l'origine des volailles qu'il achète fraiches en vrac. Par ailleurs, en vertu de la réglementation sanitaire en vigueur (R178/2002 et R583/2004), pour ces volailles, il doit exiger de ses fournisseurs la transmission d'informations de traçabilité. Les produits doivent être accompagnés :

- Du numéro de lot (également appelé numéro individuel d'identification) ;
- De la marque d'identification ou de salubrité.

De plus, il doit exiger de ses fournisseurs que les produits soient accompagnés du registre d'élevage ou de la fiche ICA. Ces informations doivent être jointes ou figurer sur le contenant de la volaille livrée.

Tout au long de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés. Le non-respect de cette obligation entrainera une pénalité, précisée au CCAP.

ARTICLE 3 LUTTE CONTRE L'INFLUENZA

En vertu de l'arrêté du 25 septembre 2023 relatif aux mesures de surveillance, de prévention, de lutte et de vaccination contre l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP), pour toute fourniture de canard (produit frais et/ou transformé), le Titulaire est obligatoirement tenu de proposer un animal vacciné contre l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) ou un animal bénéficiant d'une dérogation (élevage de moins de 250 canards ainsi que les élevages Corses).

Tout au long de l'exécution du marché, le Titulaire veillera à suivre cet arrêté, pour adapter ses approvisionnements en fonction.

Les certificats de vaccination de l'élevage ou la preuve que l'élevage bénéficie de la dérogation susvisée pourront être fournis par le Titulaire à la demande de l'acheteur.
Tout au long de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés. Le non-respect de cette obligation entrainera une pénalité, précisée au CCAP.

ARTICLE 4 EXIGENCES CONCERNANT LA FRAICHEUR DU POISSON APRES LA DEBARQUE OU L'ABATTAGE POUR L'ELEVAGE

Dans le cadre de ce marché, il est visé une livraison des poissons dans un délai de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage (sous glace), ceci afin de garantir une fraicheur de l'aliment et de maximiser la sécurité alimentaire. Le non-respect de ce délai entraine l'application d'une pénalité, détaillé au CCAP Il est à noter que les livraisons intervenant plus de 6 jours ouvrés après la débarque sont proscrites. Leur utilisation entrainera une pénalité, détaillée au CCAP. Le Titulaire doit s'assurer que soit apposé sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison la date de débarque du poisson. L'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés à tout moment de l'exécution du marché

ARTICLE 5 RECOURS A DES POISSONS NOURRIS SANS OGM (< 0,1% ou < 0,9%)

Dans le cadre de ce marché, une attention particulière est portée à la nourriture des poissons frais et surgelés, afin de tendre vers une alimentation ne recourant pas aux OGM. Idéalement, un approvisionnement exclusif en poissons sauvages frais et surgelés est visé. Et pour les poissons d'élevage frais et surgelés, l'absence d'OGM (<0.1% ou < 0.9% selon le cas) dans la nourriture devra être privilégiée.
Le titulaire est tenu, tout au long de l'exécution du marché, de respecter l'engagement figurant dans son offre. Le non-respect de cet engagement, passé 3 manquements, enclenchera une pénalité, détaillée au CCAP. L'étiquetage « poissons sauvages » ou « nourris sans OGM (<0.1% ou <0.9 % selon le cas) » devra figurer sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison.

ARTICLE 6 RECOURIR A DE LA VIANDE ISSUE D'ANIMAUX NES, ELEVES ET ABATTUS DANS UN MEME PAYS

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que toutes les viandes (porc, volaille, bœuf et ovin) soient issues d'animaux nés, élevés et abattus dans un même pays. Cette exigence vaut pour les produits frais. Le Titulaire devra s'assurer de l'apposition de cette mention sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture. Le recours à une viande dont les pays de naissance, élevage et abattage sont différents vaudra l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP. À tout moment de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés et d'appliquer des pénalités, détaillées au CCAP, en cas de non-respect de cette clause.

ARTICLE 7 RECOURIR A DES PRODUITS (BOF) FABRIQUES ET CONDITIONNES DANS UN MEME PAYS

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que les BOF (beurre, œufs, fromages) soient fabriqués et conditionnés dans un même pays, à partir de matières premières produites dans ce pays. Le Titulaire devra s'assurer de l'apposition de cette information sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture.
Le recours à un produit BOF dont les pays de fabrication et de conditionnement sont différents vaudra l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP. À tout moment de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés et d'appliquer des pénalités, détaillées au CCAP, en cas de non-respect de cette clause.

ARTICLE 8 POURCENTAGE DE FOURNITURE DE PRODUITS DURABLES, DE QUALITE ET BIO ATTENDU

En application de l'article L. 2112-2 du code de la commande publique, de l'article 24 de la loi n° 2018 938 du 30 octobre 2018, dite « Loi EGalim », et de l'article 257 de la loi n°2021-

1104 du 22 août 2021, dite loi « Climat et résilience »16, l'acheteur impose au présent accord-cadre, à la charge du Titulaire, une condition d'exécution de fourniture de :

- 100% des viandes bovines, porcines et ovines durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 100% des produits de la mer et de rivières (poissons et crustacés) durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 100% de volaille élevées en plein air (toutes volailles confondues) durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 60% de fruits durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 60% de produits laitiers (Beurre Œuf Fromage) et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 60% de produits transformés durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 100% de lait UHT issu de l'agriculture biologique ;
- 40% de légumes issus de l'agriculture biologique.

Sont entendus comme produits de qualité et durables et produits issus de l'agriculture biologique les catégories de produits listés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ainsi que sur le site du ministère de l'Agriculture. Pour tous ces produits, il est entendu que c'est un pourcentage à atteindre sur la totalité en montant des commandes annuelles. Le taux de produits durables et de qualité est calculé en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires par année civile, sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises, qui répondent à au moins une des catégories, rapportée à la valeur d'achats hors taxe de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques (au minimum 20%) est également calculée sur le total des achats hors taxe.

A titre d'exemple, pour 1 000 € HT d'achats de produits alimentaires, au moins 600 € HT doit correspondre à l'achat de produits durables et de qualité au sens de la loi EGalim, complétée par la loi Climat et Résilience, et au sein de cette part minimale de 600€, les produits biologiques doivent représenter au moins 200 € HT.

Tous les produits des familles « viandes » et « poissons » achetés doivent correspondre à une catégorie de produits durables et de qualité au sens de la loi EGalim.

ARTICLE 9 TRANSMISSION DES DONNEES RELATIVES A L'ETIQUETAGE DE L'ORIGINE DES PRODUITS

En vertu des règlements CE n° 178/2002 et n°931/2011, le Titulaire est tenu de pouvoir identifier tous ses fournisseurs et doit conserver toutes les informations permettant de retracer le parcours des produits alimentaires à toutes les étapes (production, transformation, distribution). Par ailleurs, le Titulaire doit rigoureusement tracer l'origine des produits suivants :

Viandes et volailles :

- Pour la viande bovine, le Titulaire doit préciser l'origine, c'est-à-dire le pays de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal (Règlement CE n° 1760/2000 et n°1825/2000).
- Pour la volaille, le porc et l'agneau, le Titulaire doit préciser la provenance, c'est-à-dire le pays de l'élevage et de l'abattage (Règlement d'exécution CE n° 1337/2013).
- Pour la viande hachée bovine, le Titulaire doit préciser le pays d'élevage et d'abattage des animaux, ainsi que le pays d'élaboration (hachage) (Règlement CE n°1825/2000).

Miel :

- Pour le miel, depuis l'entrée en vigueur, le 13 juin 2026, de la directive 2024/1438 dite « petit déjeuner » l'étiquetage doit détailler l'ensemble des pays de récolte, par ordre décroissant de poids, avec le pourcentage précis que chacun représente dans le pot.

Fruits et légumes :

- En vertu des dispositions du règlement (UE) n°2023/242917, pour les fruits et légumes frais (y compris les champignons), l'origine (pays de culture) doit être précisée ;
- En vertu des dispositions du règlement (UE) n°2023/2429, l'origine (pays de culture) doit être précisée pour les fruits secs (en coque ou décortiqués - y compris lorsqu'ils sont tranchés ou concassés), les fruits séchés, les bananes mûries, les fruits et légumes de la 4ème gamme (prêts à cuisiner ou prêts à consommer) ;
- Conformément aux dispositions de l'arrêté du 03/03/1997, l'origine est également requise pour les pommes de terre conservation et les pommes de terre de primeur.

Poissons et produits de la mer et de rivières :

- La zone de pêche FAO indiquée en des termes intelligibles pour le consommateur18 ou du pays d'élevage doit être indiquée ;
- Pour les produits pêchés en zone FAO 27 (Atlantique Nord-Est) et en zone FAO 37 (Méditerranée et Mer Noire), la sous-zone de pêche doit être indiquée ;
- Pour les poissons d'aquaculture, le pays d'élevage correspond au pays dans lequel « le produit a atteint plus de la moitié de son poids final ou est resté plus de la moitié de la période d'élevage » ;
- Pour les produits pêchés en eaux douces, la mention des eaux d'origine dans le pays de provenance doit être indiquée. Les « eaux » peuvent être entendues comme le nom d'un fleuve, d'un lac, d'un étang ou d'une zone de lacs ou d'étangs ;

Ces 3 points s'appliquent en vertu du Règlement (CE) n°1379/2013 du 11 décembre 2013. Le Code de la consommation (articles L. 412-1 et suivants) prévoit des sanctions en cas de tromperie ou de manquement à l'obligation d'information.
Le Titulaire, s'il ne respecte pas ses obligations ou commet des fraudes, s'expose à des pénalités prévues au CCAP ainsi qu'à des amendes et des poursuites judiciaires engagé par l'acheteur ou l'entité adjudicatrice.
Les contrôles sont effectués par la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes).

ARTICLE 10 QUALITES DES PLATS PROTIDIQUES ET DES DECOUPES DE VOLAILLES

Il est exigé du Titulaire une adaptation de la découpe et du calibrage du poulet en fonction des convives.
Dans le cadre du présent marché, les convives sont des adultes. Ainsi, les découpes et calibres attendus sont :

Désignation	Unité	aternelles	Élément	Ado / Adulte
		Nb orceaux	Nb M eaux	Nb Morceaux
CUISSES DE POULET DÉJOINTÉES 180-200g	KILO	ors RCN		1
CUISSES DE POULET DÉJOINTÉES 200-220g	KILO	GEM	ors MRCN	1
CUISSES DE POULET DÉJOINTÉES 220-240g	KILO	Hor GEMRC	Hors EMRCN	1
CUISSES DE POULET DÉJOINTÉES 240-260g	KILO	Hors GEMRCN	Hors EMRCN	1
CUISSES DE POULET ÉCHINÉES 200-220g	KILO	Hors GEMRCN	Hors GEMRCN	1
CUISSES DE POULET ÉCHINÉES 220-240g	KILO	Hors GEMRC	Hors EMRCN	1
HAUTS DE CUISSES DE POULET DÉJOINTÉES 100-130g	KILO	1	1	2
HAUTS DE CUISSES DE POULET DÉJOINTÉES 130-160g	KILO	G RCN		1
PILONS DE POULET 80-120g	KILO			2
FILETS DE POULET S/OS S/PEAU 90-120g	KILO	,5	Ho GEM	1
FILETS DE POULET S/OS S/PEAU 120-140g	KILO	5	Hor GEMR	1
FILETS DE POULET S/OS S/PEAU 140-160g	KILO	s RCN	0,5	1
SAUTÉS DE POULET S/OS S/PEAU 30-50	KILO	2	3	4

Des contrôles seront effectués inopinément par l'acheteur sur toute la durée du marché, pour s'assurer de la bonne découpe et du bon calibre livré ou utilisé par le Titulaire. Des manquements à ces normes vaudront pénalités, détaillées dans le CCAP.
Dans le cadre du présent marché, il est en outre exigé que les morceaux de volaille comprenant des os (hauts de cuisses, ailes, pilons) soient déjointés. Les volailles dont les os sont sciés sont exclues. Ceci permet de préserver la qualité de la chair et éviter tout risque de présence de sciure d'os. Toute volaille sciée utilisée dans le cadre de ce marché fera l'objet d'une pénalité, détaillée au CCAP.

ARTICLE 11 COMPOSITION DES PRODUITS TRANSFORMES : RECOURS AU MUSCLE ENTIER NON MELANGE

Pour tous les produits transformés livrés contenant de la viande ou de la volaille ou du poisson (exemple : nuggets de poulet, poissons panés), il est exigé du muscle entier non mélangé ou « 100% filet ». La composition du produit devra être clairement précisée sur l'étiquette apposée sur le contenant. La mention « muscle anatomique » ou « muscle entier non mélangé » ou « 100% filet » devra être clairement visible. Le non-respect de cette exigence entrainera le rejet des produits et l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

ARTICLE 12 USAGE LIMITE DE NITRATES/NITRITES AJOUTES DANS LES CHARCUTERIES

Dans le cadre de ce marché, il est exigé que les produits de charcuterie respectent les teneurs maximales mises en œuvre en ions nitrites et ions nitrates et définies par la réglementation européenne en vigueur pour tout produit, et par le code des usages de la charcuterie française pour les fabrications françaises.
L'acheteur pourra demander à tout moment des justificatifs concernant les produits.
Le non-respect de cette exigence entrainera le rejet des produits et l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

ARTICLE 13 UTILISATION RAISONNEE DES ANTIMICROBIENS

En vertu des règlements européens (CE) n° 1831/2003 et (UE) n°2019/6, le Titulaire du marché s'engage à ce que les produits d'origine animale fournis proviennent d'élevages respectant strictement la réglementation relative à l'utilisation des antimicrobiens vétérinaires. Toute utilisation d'antibiotique à des visées de croissance de l'animal est proscrite.
Le Titulaire est en mesure, à la demande de l'acheteur, de justifier du respect de ces obligations, notamment par la présentation d'engagements de filière, de démarches collectives ou de dispositifs équivalents visant à la maîtrise de l'usage des antimicrobiens.
Le Titulaire doit présenter un plan de progrès décrivant les actions mises en œuvre par les

filières ou les fournisseurs en matière de prévention sanitaire (biosécurité, vaccination, pratiques d'élevage), ainsi qu'un bilan annuel.

ARTICLE 14 VISITE DE L'ACHETEUR SUR LE SITE DE PRODUCTION OU D'ELEVAGE

Dans le cadre de ce marché, l'acheteur pourra organiser une fois par an une visite du site de production ou d'élevage, aux frais du Titulaire. Au-delà d'une visite par an, celle-ci devient à la charge de l'acheteur. Cette exigence vaut pour les produits frais (viande, volailles, poissons) mais également pour les céréales, légumineuses, fruits, légumes etc. ainsi que pour les produits transformés. Ces visites auront vocation à s'assurer des bonnes pratiques d'élevage (le cas échéant) et à vérifier les pratiques en matière de sécurité alimentaire. L'organisation de ces visites se fera en coordination entre l'acheteur et le Titulaire

ARTICLE 15 CONDITIONS RELATIVES A L'APPROVISIONNEMENT DE POISSONS D'ELEVAGE

Dans le cadre de ce marché, et concernant l'approvisionnement de poissons d'élevage (d'eau douce et d'eau de mer), il est exigé que les poissons aient bénéficié de conditions d'élevage respectueuses de leur bien-être. Les bonnes pratiques d'élevage sont indispensables au bien-être de l'animal : qualité de l'eau, qualité des installations, alimentation, soins quotidiens, absence de surpopulation des bassins, mode de transport conditions de transformation…

Les poissons d'élevage fournis devront être issus d'élevage respectant des standards de qualité sur ces points (élevages devant répondre à une certification de durabilité, à une charte qualité ou à un référentiel, intégrant des critères de durabilité, et qu'ils soient audités par un organisme tiers indépendant accrédité).
La fourniture de poissons provenant d'élevages intensifs et ne respectant par le bien-être animal vaudra l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

ARTICLE 16 RECOURS AUX FRUITS ET LEGUMES DECLASSES ET AUX PRODUITS HORS NORME

Dans le cadre du présent marché, le Titulaire est encouragé à recourir à des produits hors normes et hors calibres, ceci afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. Il est entendu que le Titulaire n'a pas à fournir 100% de ces produits qualifiés d'hors normes ou hors calibres. Il devra obligatoirement déclarer la part (en volume et en montant) que représentent ces produits parmi la totalité des fruits et légumes utilisés. A noter : si les produits hors normes et hors calibres sont issus de l'agriculture biologique ou sont porteurs de label, certification ou mention définissant une catégorie de produits durables et de qualité, tels que définit à l'article L. 230-5-1 du CRPM, le Titulaire les déclare au titre

d'EGalim. Également, dans le cas où des produits transformés sont attendus par l'acheteur, le Titulaire est invité à en proposer des hors-normes et hors-calibres.

ARTICLE 17 TRANSMISSION DES DONNEES RELATIVES A L'ORIGINE DES PRODUITS

En vertu de l'annexe II de l'arrêté du 22 décembre 2022 relatif aux données essentielles des marchés publics, le Titulaire fournit à l'acheteur un mois après la notification du marché, sous format électronique, dans un standard ouvert librement réutilisable et exploitable par un système de traitement automatisé, et dans le respect du secret des affaires et des droits de propriété intellectuelle détenus par des tiers, les données relatives à la part des produits issus de l'Union européenne, dont la part de produits français, avec laquelle le marché sera exécuté. Le cas échéant, le titulaire justifie les raisons qui l'amènent à ne pouvoir respecter totalement cette exigence.

ARTICLE 18 RENFORCER LA VIGILANCE SUR LES PROTEINES ANIMALES TRANSFORMEES

En vertu de la réglementation relative aux sous-produits animaux (règlement (CE) n°1069/2009 et règlement (UE) n°142/2011), il est strictement interdit de recourir aux farines animales (issues de cadavres d'animaux impropres à la consommation) pour nourrir les animaux. Également, l'alimentation des animaux d'élevage devra respecter le principe de non-recyclage des protéines au sein de la même espèce (principe dit de « non-cannibalisme ») ainsi que les interdictions en matière d'alimentation des animaux de la réglementation dite « feed ban » (règlement (CE) n°999/2001). Toute fourniture de denrées alimentaires d'origine animale issues d'animaux ne respectant pas cette réglementation vaudra résiliation du marché, aux frais et torts du Titulaire.

ARTICLE 19 TEXTES APPLICABLES

- 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, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, dont les dispositions des articles 14 à 20 s'appliquent à compter du 1er janvier 2005 (obligation de retrait ou rappel de denrées dangereuses, obligation de notification aux autorités compétentes, obligation de traçabilité) (JOCE du 01 février 2002) ;
- Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (aussi appelé « Règlement H1 ») ;
- Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (aussi appelé « Règlement H2 ») ;
    - Règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les

produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (aussi appelé « Règlement H3 ») ;

- Règlement (CE) n° 882/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux (aussi appelé Règlement « Contrôles officiels ») ;
- Directive 2004/41 du 21 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires de la production et de la mise sur le Contrat de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et modifiant les directives 89/662 CEE et 92/118 CEE du Conseil et la décision 95/408/CE du Conseil ;
- Directive 2002/99/CE du 12 décembre 2002 du Conseil fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (aussi appelé « Règlement H4 ») ;
- Directive (UE) 2018/851 du 30 mai 2018 modifiant la directive 2008/98/CE relative aux déchets dite « Paquet économie circulaire » ;
- Loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi EGALIM ;
- Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience » ;
- Arrêté 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 ;
- Arrêté du 7 mai 2020 modifiant l'arrêté 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 ;
- Décret n° 2012-142 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements pénitentiaires ;
- Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi AGEC) ;
- Ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Loi n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte ;
- Loi n° 2021-1109 du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République.