MINISTÈRE
DE LA JUSTICE
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction générale
de l'administration pénitentiaire

Accord-cadre

Fourniture et livraison de denrées alimentaires et de fruits/légumes pour les cantines des établissements pénitentiaires

Lot n° 1 : Epicerie

Lot n° 2 : Surgelés

Lot n° 3 : Charcuterie, BOF, produits laitiers, volaille fraîche

Lot n° 4 : Fruits et légumes (détention et cantine) et produits de la mer.

Lot n° 5 : Viandes diverses et saucisserie

Lot n° 6 : Petit-déjeuner

Marché n°**26PS5002**

Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

commun aux lots n°1 à 6

Code de la commande publique issu de l'Ordonnance n° 2018-1074 du 26 novembre 2018 et le décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018 portant respectivement partie législative et règlementaire du code de la commande publique

SOMMAIRE

1. OBJECTIFS GENERAUX 3

I. D'ASSURER LA CONTINUITE DU SERVICE : 3
II. DE S'INSCRIRE DANS UNE DEMARCHE DEVELOPPEMENT DURABLE : 3
III. DE GARANTIR LA FOURNITURE DE PRODUITS : 3
Approvisionnement en alimentation durable 3

2. DISPOSITIONS GENERALES COMMUNES A L'ENSEMBLE DES LOTS (1 A 6) 3

2.1 CONFORMITE AUX LEGISLATIONS EUROPEENNE ET FRANÇAISE 3
2.2 DOSSIER TECHNIQUE 4
2.3 DEFINITION DE LA GAMME DE PRODUIT 4
Les produits issus de l'agriculture biologique 5
Gamme végétale 5
2.4 ETIQUETAGE 5
2.5 EMBALLAGES 6
2.5 TRANSPORT 6

3. DISPOSITIONS SPECIFIQUES AU LOT 1 « EPICERIE » 6

3.1 DISPOSITIONS GENERALES 6
3.2 RENDEMENT DES PRODUITS 6
3.3 CARACTERISTIQUES ATTENDUES POUR CHAQUE PRODUIT : ANNEXE 1 CCTP LOT 1 6

4. DISPOSITIONS SPECIFIQUES AU LOT 2 « *SURGELES* » 6

4.1 DISPOSITIONS GENERALES 6
4.2 CARACTERISTIQUES ATTENDUES POUR CHAQUE PRODUIT : ANNEXE 1 CCTP LOT 2 7

5. DISPOSITIONS SPECIFIQUES AU LOT 3 « *CHARCUTERIE, BOF, PRODUITS LAITIERS, VOLAILLE FRAICHE* » 7

5.1 DISPOSITIONS GENERALES 7
5.2 CARACTERISTIQUES ATTENDUES POUR CHAQUE PRODUIT : ANNEXE 1 CCTP LOT 3 7

6. DISPOSITIONS SPECIFIQUES AU LOT 4 « FRUITS ET LEGUMES (DETENTION ET CANTINE) *ET PRODUITS DE LA MER* » 8

6.1 DISPOSITIONS GENERALES 8
6.2 MENTIONS PARTICULIERES RELATIVES A LA RESTAURATION DES DETENUS 9
6.2.1 pour les fruits et légumes de 1ère, 4ème et 5ème gamme : 9
6.2.2 pour le fruit portion : 10
6.2.3 pour les produits de la mer de 4ème et 5ème gamme : 12
6.2.3.1 pour le poisson portion : 12
6.3 MENTIONS PARTICULIERES RELATIVES A LA CANTINE 13
6.4 CARACTERISTIQUES ATTENDUES POUR CHAQUE PRODUIT : ANNEXE 1 CCTP LOT 4 13

7. DISPOSITIONS SPECIFIQUES AU LOT 5 « *VIANDES DIVERSES ET SAUCISSERIE* ». 13

7.1 DISPOSITIONS GENERALES 13
7.2 CARACTERISTIQUES ATTENDUES POUR CHAQUE PRODUIT : ANNEXE 1 CCTP LOT 5 14

8. DISPOSITIONS SPECIFIQUES AU LOT 6 « PETIT-DEJEUNER ». 14

8.1 DISPOSITIONS GENERALES 14
8.2 EMPLOI DE PERSONNES EN DIFFICULTE D'INSERTION 15
8.3 ROLE DE L'ATELIER PENITENTIAIRE ?? 15
8.4 CARACTERISTIQUES ATTENDUES POUR CHAQUE PRODUIT : ANNEXE 1 CCTP LOT 6 15

1. Objectifs généraux

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) est commun aux lots 1 à 6 du marché de fourniture et livraison de denrées alimentaires et de fruits et légumes pour les cantines des établissements pénitentiaires (référencé 26PS5002). Il a pour objet la fourniture et livraison de produits commandés par les établissements pénitentiaires et les MESS.

Le présent marché d'approvisionnement des établissements pénitentiaires a pour objectifs principaux :

I. D'assurer la continuité du service :

Cet objectif implique de la part des titulaires, la sécurisation des sources d'approvisionnement, le respect des délais de livraison et le cas échéant la recherche de solutions palliatives en cas de rupture de stock ou de survenance de circonstances rendant l'exécution de la prestation difficile.

Il devra aussi prendre en compte les contraintes de l'exploitation pénitentiaire notamment en matière d'accès et de livraison des produits dans l'enceinte des établissements pénitentiaires.

II. De s'inscrire dans une démarche développement durable :

L'administration pénitentiaire, consciente des enjeux en la matière, souhaite maintenir la préparation des repas dans une dynamique de développement durable à chacune des étapes de l'élaboration des repas (du producteur au consommateur).
Cet objectif implique de la part des titulaires de tenir compte de cette volonté dans leurs propositions, cela s'inscrira dans le respect de la loi Egalim.

III. De garantir la fourniture de produits :

Cet objectif implique de la part des titulaires, le strict respect des engagements de qualité des denrées alimentaires (fraîcheur, saisonnalité, limitation des transports…) cela peut se concrétiser sur la quantité de produits de proximité acquis par exemple auprès de producteurs agricoles ou d'intermédiaires se fournissant auprès de producteurs agricoles.

Approvisionnement en alimentation durable

Conformément à la loi Egalim, complétée par la loi climat et résilience, le titulaire devra présenter et maintenir une offre de denrées permettant de confectionner des repas contenants :

- 50% en valeur d'achat de produits durables et de qualité dont 20% issus de l'agriculture biologique.

Les certifications retenues par l'administration pénitentiaire sont indiquées dans l'annexe 2 du CCTP. Cette liste, non exhaustive, est évolutive et intégrera automatiquement toutes nouvelles certifications officiellement reconnues.

2. Dispositions générales communes à l'ensemble des lots (1 à 6)

2.1 Conformité aux législations européenne et française

Les titulaires s'engagent dans l'exécution de leur mission à respecter l'ensemble des textes législatifs et réglementaires présents et à venir. Ils prendront notamment en compte la réglementation nationale et communautaire (U.E) et se conformera aux évolutions futures. Il en informera la personne publique dès qu'il en aura connaissance. Ils suivront plus particulièrement l'ensemble des règles sanitaires applicables en matière de restauration

collective ainsi que des recommandations du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Les produits importés seront conformes à ces règles.

2.2 Dossier technique

Le candidat fournira lors de la remise des offres un dossier contenant :

- les fiches techniques ou fiches produits,
- un tableau précisant la durée de vie des produits ou familles de produits à compter de la date de fabrication.

Les fiches seront uniformisées, nominatives et rédigées en français. Elles comprendront :

- le nom du fabricant,
- les constituants du produit,
- leur pourcentage de représentation,
- l'analyse moyenne en principaux nutriments et minéraux,
- la présence d'allergènes,
- le type de gélatine pour les aliments en contenant,
- les calories,
- les éventuelles labels EGALIM.

Leur classement sera réalisé dans le même ordre que celui du BPU (bordereau des prix unitaires) avec obligatoirement la référence DAP.
Tout changement de fiches techniques devra impérativement être notifié au pôle achats.

2.3 Définition de la gamme de produit

Les candidats indiqueront obligatoirement la marque et l'origine des produits proposés. Ils devront être les même pendant la durée initiale du marché. En cas de force majeure (arrêt d'activité du fabricant, par exemple) le changement de marque ou d'origine sera soumis à l'approbation de l'Administration avec tous les justificatifs nécessaires.
Les titulaires des marchés ne sont pas autorisés à arrêter un produit listé au BPU, à leurs seules initiatives.

Pour l'ensemble des produits il est indiqué à l'annexe1 du CCTP un niveau **minimum** de qualité attendu par les sigles suivants :

- **PP** (Premier Prix), produits d'entrée de gamme ;
- **MD** (Marque Distributeur), produits qui répond à des critères de qualité standard ;
- **MN** (Marque Nationale), produits de qualité supérieure.

Ce niveau de qualité devra être constant durant la durée du marché. Le titulaire n'est pas autorisé à substituer une qualité supérieure par une qualité inférieure (exemple passage de MN à MD) ou substituer un produit labellisé par un produit sans label.
Les poids des pièces et des unités indiquées dans les caractéristiques des produits sont donnés à titre indicatif.

Lorsque les caractéristiques indiquent un % de matière, le candidat devra proposer un produit qui s'en approche le plus possible. **Ce point est considéré comme un critère et par conséquent rentrera dans la notation de l'offre.**

Les produits contenant des OGM sont exclus du marché. La présence d'huile de palme doit être exceptionnelle et concernera moins de 1% des produits d'un lot.

Le pouvoir adjudicateur demande :

I. **BPU (bordereaux de prix unitaire) comprenant des produits conventionnels et des produits Egalim (identifiés par un * ou par la mention BIO).**

   Ce document devra comporter une désignation claire et complète (pas d'abréviation) ;

II. **Un catalogue remisé avec les produits BIO disponibles dans sa gamme**

Pour les produits Egalim, hors bio, le candidat devra *indiquer le label Egalim proposé*, **il devra prioritairement proposer le label ayant un impact économique le plus favorable à l'administration.**

Les produits issus de l'agriculture biologique

Ils seront conformes aux dispositions du règlement 2092/91/CEE modifié concernant le mode de production biologique des produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires. Ils comporteront un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique.

Gamme végétale

Pour les lots 1 ; 2 et 3 l'administration souhaite une gamme de produits permettant de proposer des menus végétariens. Les candidats devront donc exclure les produits d'origine animale à l'exception des œufs et les dérivés du lait (fromage, beurre, laitage).

2.4 Etiquetage

Tous les produits doivent comporter un étiquetage réglementaire.
Le marquage doit être indiqué en caractère lisible et visible sur l'un des côtés de l'emballage, soit en impression directe indélébile, soit au moyen d'une étiquette intégrée ou solidement fixée sur le colis.

Les **mentions obligatoires d'étiquetage** sur les colis ou l'emballage sont les suivantes :

- nature du produit,
- origine du produit,
- la quantité nette,
- le lot de fabrication,
- la liste des ingrédients,
- l'identification de l'emballeur ou de l'expéditeur en clair ou sous forme d'une identification symbolique,
- La DDM ou la DLC.

Selon la nature du produit, l'une ou l'autre indication complémentaire suivante :

- le calibre,
- le nom de la variété,
- la catégorie de classement,
- les conditions particulières de conservation,
- le mode d'emploi et/ou les conditions d'utilisation,
- le label AB « agriculture biologique » ou « produit issu de l'agriculture biologique » avec indication de l'organisme certificateur ou tout signe européen équivalent
- le label EGALIM.

2.5 Emballages

Les livraisons s'effectueront en emballages jetables, conformes à la réglementation. En tout état de cause, les emballages et matériaux de conditionnement seront non consignés y compris les palettes. Ils doivent être toujours propres et sains et sans danger à l'utilisation.

2.5 Transport

Le transport des produits sera conforme aux dernières dispositions réglementaires relatives au transport des denrées alimentaires. Les produits réfrigérés et surgelés sont livrés dans des véhicules adaptés, disposant d'un agrément sanitaire valide. Les véhicules doivent être en parfait état de propreté et d'entretien. Les procédures HACCP doivent être respecté par le titulaire à tout niveau.

3. Dispositions spécifiques au lot 1 « Epicerie »

3.1 Dispositions générales

Ce lot regroupe tous les produits d'épicerie adaptés à la restauration collective.
Les conserves seront de la dernière récolte. A défaut la date de fabrication devra être celle de l'avant dernière récolte.
D'une façon générale les récipients doivent renfermer la quantité maximum de produit qu'il est possible d'y mettre sans porter atteinte à l'aspect, à la qualité ou à la conservation dudit produit. Le candidat pourra proposer un conditionnement en poche sous vide pour certaine référence de boîte 5/1 ou 4/4.

La DLC ou DDM devra figurer sur l'étiquetage. La présence d'une étiquette de traçabilité amovible est souhaitable.

- **Durée de vie résiduelle des produits :**

Le délai entre la livraison et la DDM (date de durabilité minimum) ou la DLC (date limite de consommation) devra dans tous les cas être au moins égal au **2/3** de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

L'annexe 1 aux CCTP comporte également des produits composant la gamme petit déjeuner et une ligne de pommes cuites sous vide. Ces lignes sont surlignées en gris, les candidats indiqueront au BPU le prix proposés et l'administration pénitentiaire confirmera au moment de l'attribution du marché si cette prestation supplémentaire éventuelle est rattachée au lot.

3.2 Rendement des produits

Les candidats indiqueront, au moment de la remise des offres, pour les produits déshydratés suivants : fonds, bouillons, sauces, potage, purée, entremet et semoule couscous, le rendement au litre ou au kg dans la partie analyse du BPU.
Lorsque la fiche technique indique une fourchette, il sera retenu la valeur moyenne, par exemple 20 à 30ml / litre = 25ml

3.3 Caractéristiques attendues pour chaque produit : Annexe 1 CCTP lot 1

4. Dispositions spécifiques au lot 2 « *Surgelés* »

4.1 Dispositions générales

Ce lot regroupe tous les produits surgelés adaptés à la restauration collective. Tous les produits surgelés devront être de fabrication récente.

- **Durée de vie résiduelle des produits :**

Le délai entre la livraison et la DDM (date de durabilité minimum) ou la DLC (date limite de consommation) devra dans tous les cas être au moins égal au **2/3** de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

Si le candidat propose l'achat des légumes ou féculents surgelés **à l'unité** (au sachet), le prix du conditionnement indiqué au BPU en tiendra compte.

Le taux de foisonnement des glaces, crèmes glacées et sorbets ne doit pas dépasser 40%.

Les emballages sont choisis pour leur aptitude particulière au conditionnement des denrées surgelées, ils seront logés dans des contenants appropriés au maintien de la chaîne frigorifique, ainsi qu'à la manutention. Le rangement des palettes se fera de manière rationnelle afin de préserver l'intégrité des conditionnements.

4.2 Caractéristiques attendues pour chaque produit : Annexe 1 CCTP lot 2

5. Dispositions spécifiques au lot 3 « *Charcuterie, BOF, produits laitiers, volaille fraîche* »

5.1 Dispositions générales

Ce lot regroupe tous les produits de charcuterie de porc et sans porc, les produits laitiers, les œufs et ovoproduits, et les volailles fraîches adaptés à la restauration collective.

Tous les produits de charcuterie ainsi que les jambons et épaules cuits sans os préemballés devront obligatoirement être conditionnés sous vide, sans enrobage de graisse ou de gelée.

- **Durée de vie résiduelle des produits :**

A la livraison, la DDM (date de durabilité minimum) ou la DLC (date limite de consommation) doit permettre un délai d'utilisation des produits de **minimum :**

- 8 jours pour les charcuteries ;
- 5 jours pour la volaille fraîche sous vide, 4 pour le poulet entier.

Et être au moins égal au **2/3** de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation pour les autres produits.

Il est rappelé que :

- l'addition d'émulsion de couenne ou de gras est interdite dans les saucissons cuits et saucissons secs.
- le taux de présence de matière amylacée doit être conforme aux dispositions décrites dans le GEMRCN.

La viande de volaille sera fournie, sous vide, soit en unités de découpe parées épluchées et sans os, soit en portions unitaires prêtes à cuire.

Les œufs seront de poules élevées au sol correspondant au code 2.

L'ensemble des produits d'une livraison devront être rangés sur palette de manière rationnelle afin de préserver l'intégrité des conditionnements.

Les charcuteries de volaille ne comportent aucune composante à base de porc.
Aucun gélifiant entrant dans la composition des desserts sera d'origine ou dérivé de porc.

5.2 Caractéristiques attendues pour chaque produit : Annexe 1 CCTP lot 3

6. Dispositions spécifiques au lot 4 « Fruits et légumes (détention et cantine) *et produits de la mer* »

6.1 Dispositions générales

Ce lot regroupe tous les produits de fruits et légumes de 1ère, 4ème et 5ème gammes pour la restauration des détenus et les fruits et légumes pour la cantine de détenus. Il comprend également une offre de produits de la mer.
L'attention des titulaires est attirée sur le **conditionnement spécifique** à la cantine en détention.

- **Durée de vie résiduelle des produits :**

A la livraison, la DDM (date de durabilité minimum) ou la DLC (date limite de consommation) doit permettre un délai d'utilisation des produits de **minimum :**

- 4 jours pour les produits de 4ème gamme ;
- 21 jours pour les produits de 5ème gamme.
- 4 jours pour le poisson portion sous atmosphère ;
- 21 jours pour les produits de saurisserie.

Et être au moins égal au 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation pour les autres produits.

Les denrées doivent être de qualité saine, loyale et marchande, et être conformes en matière de qualité, de marquage à la réglementation en vigueur ainsi qu'au guide des fruits et légumes en restauration hors domicile publié par le CTIFL et INTERFEL.

De manière générale, les normes de qualité CE définissent pour les fruits et légumes concernés un seuil minimal de qualité ; ceux-ci doivent être notamment suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié en fonction des caractéristiques variétales, et de supporter un transport et une manutention.

L'emballage des légumes de 4ème et 5ème gammes devra être propre, ne devra être ni percé, ni déchiré, ni mouillé et ne présenter aucune traces de moisissures.

Si l'établissement précise une variété spécifique sur sa commande, il pourra accepter d'autres variétés si et seulement si, le titulaire du marché est dans l'incapacité d'honorer les produits demandés pour des motifs météorologiques ou de saisonnalité.

Le titulaire privilégiera les produits de catégorie I. Toutefois en cas de circonstances exceptionnelles liées aux conditions climatiques ou d'indisponibilité pour un type de produit, le titulaire pourra livrer des produits de catégorie II.

Dans le même esprit, le titulaire pourra modifier le calibre des denrées indiqué au bon de commande sous réserve de respecter impérativement les limites hautes et basses imposées par la réglementation en vigueur et les accords interprofessionnels.

Dans tous les cas les conditions tarifaires resteront identiques au produit commandé initialement.

Les listes de fruits et légumes indiquées dans les annexes descriptives et au BPU ne sont pas exhaustives. Le titulaire pourra en fonction des saisons, des opportunités d'achats, proposer des produits complémentaires.

Dans le même esprit et au regard de la nature des produits, le label Egalim sera évolutif en fonction de la saison. Le candidat fera mensuellement une MAJ des fruits et légumes disponibles en précisant le label.

Pour toute modification, le fournisseur met tout en œuvre pour informer l'établissement et obtenir son acceptation avant expédition.

Critères de fraîcheur des légumes exigés le jour de la livraison :

Familles	Au toucher	A la vue
Légumes bulbes	Bien fermes et secs	Absence de moisissures et de germes
Légumes racines	Fermes	Absence de moisissure, de taches noires ou brunes, de germination et de dessèchement
Légumes fruits	Fermes et légèrement souples et cassants pour les haricots	Couleur franche, aspect brillant ,absence de taches, de moisissureset et non fripés
Légumes tubercules	Fermes	Sans taches excessives, sans germe et absence de verdissement pour les pommes de terre
Légumes graines	Fermes et secs pour certains d'entre eux	Absence de moisissures
Légumes exotiques	Ferme	Couleur franche
Herbes et feuilles aromatiques	Fermes et feuilles cassantes	Vert bien frais
Légumes tiges et feuilles	Fermes et feuilles cassantes	Feuilles non desséchées, aucune tache brune et vert frais
Légumes feuilles	Fermes et feuilles cassantes	Aucune tache brune
Champignons frais	Fermes sans excès	Couleur régulière et pas de tache
Familles	**Au toucher**	**A la vue**
Fruits à pépins	Fermes sans dureté	Belles couleur et forme
Fruits à noyaux	Fermes sans dureté	Couleur franche et uniforme
Fruits baies et rouges	Fermes pour les fraises	Couleur franche sans moisissure
Fruits agrumes	Non collants	Peau brillante et de belle couleur et pas de suintement
Fruits en coques	Bien durs	Entier, belle couleur, coque non ouverte et absence de moisissure
Fruits exotiques	Non collants	Belle couleur, absence de moisissure et de taches

L'annexe 1 au CCTP comporte également une ligne de pommes cuites sous vide. Cette ligne est surlignée en gris, les candidats indiqueront au BPU le prix proposés et l'administration pénitentiaire confirmera au moment de l'attribution du marché si cette prestation supplémentaire éventuelle est rattachée au lot.

6.2 Mentions particulières relatives à la restauration des détenus

6.2.1 pour les fruits et légumes de 1ère, 4ème et 5ème gammes :

Le conditionnement doit assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés ne doivent pas causer d'altérations externes ou internes aux produits.

Le contenu de chaque colis ou sachet doit être homogène et ne comporter que des fruits ou légumes de même variété, origine, qualité et maturité. La partie apparente du contenu du colis ou du sachet doit être représentative de l'ensemble.

6.2.2 pour le fruit portion :

Les menus comportent en moyenne 5 fruits par semaine, cela correspond à 10 fruits par quinzaine. Ce fonctionnement implique une disponibilité et une diversité de fruits importantes, en rapport direct avec la qualité gustative et la saisonnalité inhérente à ces produits, ainsi qu'un suivi hebdomadaire de l'évolution des cours de chacun de ces produits.
Compte tenu de l'importance de ces opérations en termes de volume et de connaissances professionnelles requises, l'Administration Pénitentiaire souhaite disposer d'un système qui permet :

Au fournisseur de :

- sélectionner les produits qu'il souhaite proposer, pour une meilleure maîtrise de l'ensemble des qualités des produits ;
- tenir compte des saisons et de l'évolution des prix ;
- prévoir ses volumes d'achat sur le long terme et retenir des volumes importants auprès des producteurs ;
- développer, le cas échéant, des partenariats avec des producteurs.

A l'Administration Pénitentiaire de :

- disposer de fruits frais et variés, sélectionnés par un professionnel pour leur maturité et leurs qualités gustatives en tenant compte des saisons et des disponibilités du marché ;
- mieux maîtriser les dépenses de produits soumis à forte fluctuation de cours ;
- se voir proposer des produits moins « conventionnels » en fonction des possibilités d'achat et du réseau du fournisseur (figues, kaki, etc.).

Pour tenir compte de ces objectifs l'administration souhaite la mise en place d'une offre dite **« fruit portion »**, le titulaire s'inscrira dans le cadrage suivant :

I. Modalité de communication :

Le titulaire transmettra au plus tard **chaque jeudi**, par courriel à l'établissement ses offres comprenant :

- Les cinq fruits, il précisera la variété et le label Egalim, si ce dernier est applicable ;
- Le nombre de portions contenues dans un colis ;
- En PJ, il transmettra le tableau de suivi annuel correspondant à l'annexe 3 du CTTP.

Ce dernier document doit permettre à l'administration de suivre le respect des fréquences et de la variété.

La semaine de transmission est dite en semaine A pour les livraisons de la semaine C.

II. Modalités de composition des fruits portions proposés par le titulaire :

Du 1er octobre au 31 mai :

- Sur 2 semaines les **fruits standards "toutes saisons" proposés devront être différents**. Toutefois, il sera possible, sur deux semaines, de proposer pour un fruit deux variétés différentes (Ex : pomme golden en semaine 1, pomme gala en semaine 2). Le titulaire s'attachera à varier les variétés de pommes sur 1 mois glissant.

- Pour **les fruits de saison**, la même variété de fruit pourra être proposée chaque semaine.

Du 1er juin au 30 septembre :

- Sur 2 semaines la nature des **fruits standards "toutes saisons" proposés devront être différents**, indépendamment des variétés (Ex : pomme S1 = pas de pomme en S2)
- Pour **les fruits de saison**, la même variété de fruit pourra être proposée chaque semaine.

Le titulaire devra obligatoirement proposer a minima deux fruits sur les cinq de la catégorie « fruit de saison ».

Les propositions devront respecter la fréquence minimale indiquée dans le « **calendrier de saisonnalité » ci-dessous et « les caractéristiques »** indiquées à **l'annexe1 du CCTP, lot 4 fruit portion**. Toutefois, pour tenir compte des aléas climatiques et des opportunités d'achats, le titulaire aura la possibilité :

- D'une part de proposer un fruit de saison non listé ou faire glisser la fréquence d'un mois sur l'autre,
- D'autre part de proposer un calibre différent.

III. Obligations du titulaire :

- En fin de saison il aura respecté la fréquence annuelle. Les **fruits standards "toutes saisons"** quantifié à zéro sont refusés en période estivale.
- Il devra respecter le poids de la portion de fruit indiqué et par conséquent adapter le nombre de fruit au calibre qu'il propose, sans conséquence sur le prix de la portion.
- En cas de fort écart **(10%)** entre le colisage et le nombre de portions commandées, le titulaire s'engage à prévenir l'établissement dès réception du bon de commande pour décider de concert de la quantité à livrer.
- Le titulaire reporte dans le bordereau des prix unitaires (BPU), un prix unitaire par trimestre de saisonnalité et par nature de produits : **Fruits standards "toutes saisons" et fruits « de saison ».**
- **Le titulaire facturera le nombre de fruits portions commandés et livrés. Il n'est pas autorisé à facturer au kg, en reconstituant le prix en fonction du poids théorique d'une portion.**
- Leur révision s'effectue conformément à l'article 8 du CCAP.

Calendrier de saisonnalité des principaux fruits :

		Janvier à mars			Avril à juin			Juillet à septembre			Octobre à décembre			
	Saison	**Hivers**			**Printemps**			**Eté**			**Automne**			
	Mois	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Fruits standards "toutes saisons"	**Grammage brut demandé**	**Chaque fruit devra avoir été proposé mensuellement selon la fréquence minimale indiqué ci-dessous. Pour tenir compte des aléas climatique cette fréquence n'est pas figée. Le cumul annuel est lui contractuel.**												**Total annuel**
Ananas	160 grs	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Banane	160 grs	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Kiwis	80/ 85 grs	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Oranges	140 grs	1	1	1	1	1	**0**	**0**	**0**	1	1	1	1	9
Poires	140 grs	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Pomelos	140 grs	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Pommes **Rouge**	150 grs	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Pommes **Bicolore**	150 grs	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Pommes **Verte**	150 grs	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Fruits de saison	**La liste des fruits indiqués peut être complétée, en fonction des opportunités du titulaire.**													
Abricots	110 grs						1	1	1	1				4
Cerises	125 grs						1	1						2
Clémentines	140 grs	1	1									1	1	4
Fraises	125grs				1	1	1	1						4
Melon charentais	160 grs					1	1	1	1	1				4
Melon autre	160 grs						1	1	1					4
Nectarines	130grs						1	1	1	1				4
Pastèque	160 grs					1	1	1	1	1				5
Pèche	130 grs						1	1	1	1				4
Prunes	140 grs							1	1	1	1			4
Raisin	140grs									1	1	1		3

6.2.3 pour les produits de la mer de 4ème et 5ème gamme :

Le conditionnement doit assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés ne doivent pas causer d'altérations externes ou internes aux produits.

Le contenu de chaque colis ou sachet doit être homogène et ne comporter que des portions de poissons de même variété, origine et qualité.

6.2.3.1 pour le poisson portion :

Les menus comportent en moyenne 3 services de poissons par semaine. L'administration souhaite proposer 1 service hebdomadaire de poissons frais.

I. Grammage et conditionnement

La portion de poissons sera de 90grs, sans arrêtes et sans peau ;
Pour les offres alternatives, le candidat aura la possibilité de proposer, par exception, une portion de poisson avec peau, sans arrêtes ; dans ce cas elle aura un grammage de 100grs.
Les portions seront conditionnées en barquette sous atmosphère.

II. Variétés

Le candidat présentera dans son offre les espèces éligibles à cette demande.
En plus de l'offre obligatoire qui permettra de ne pas proposer la même espèce deux semaines d'affilée, le candidat pourra la compléter, avec les produits présents à sa gamme dans ce format.
L'offre complémentaire s'adaptera au calendrier de saisonnalité des différentes espèces. Elle sera mise à jour mensuellement.

Le candidat reporte dans le bordereau des prix unitaires (BPU), un prix unitaire au kg par trimestre de saisonnalité et par nature de produits.

6.3 Mentions particulières relatives à la cantine

La fourniture de produits commandés par les détenus dans le cadre de la cantine est gérée par l'administration pénitentiaire conformément aux dispositions du code pénitentiaire.

La cantine désigne le service permettant aux détenus d'acquérir des biens et des services avec les sommes figurant sur la part disponible de leur compte nominatif. Cette faculté s'exerce sous le contrôle du chef de l'établissement et dans les conditions prévues au règlement intérieur.

Les produits étant destinés à des **personnes individuelles**, le titulaire effectuera un **ensachage individuel** et **transparent** de chaque gamme de produit en fonction de l'unité d'achat indiqué à l'annexe 1 du CCTP, lot4 - F et L cantine.

Il aura la possibilité de facturer cette tâche pour les produits qui le requièrent via le coefficient multiplicateur applicable aux cotations RNM. Pour les produits qui ne nécessitent pas d'ensachage individuel (exemple : barquette de fraises ; sachet de carottes) le candidat ne peut pas majorer le prix. Par conséquent, les prix seront identiques à ceux indiqués pour les légumes et fruits de détention.

Un lot déterminé de fruits et légumes constituant une même livraison doit être composé par des **colis homogènes** appartenant au même type d'emballage et de même capacité, afin de permettre une appréciation rapide et objective de la quantité de marchandise livrée.

Le poids livré doit être obligatoirement égal ou supérieur au poids commandé, sans que cela n'engendre de surfacturation.

6.4 Caractéristiques attendues pour chaque produit : Annexe 1 CCTP lot 4

7. Dispositions spécifiques au lot 5 « *Viandes diverses et saucisserie* ».

7.1 Dispositions générales

Ce lot regroupe tous les produits de viandes *fraîches de bœuf, veau, agneau, porc, abats, saucisserie et les viandes cuites sous vide* adaptés à la restauration collective.

- **Durée de vie résiduelle des produits :**

A la livraison, la DDM (date de durabilité minimum) ou la DLC (date limite de consommation) doit permettre un délai d'utilisation des produits de **minimum :**

- 8 jours pour les viandes sous vide ;
- 15 jours pour les viandes cuites sous vide.

Et être au moins égal au **2/3** de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation pour les autres produits.

Le pièçage en portions sera fait dans les morceaux demandés et au poids approximatif, avec une variation pour chaque portion de : + ou - 5% pour les viandes sans os ; + ou - 15% pour les viandes avec os (côtelettes notamment).

Il sera apporté une attention particulière quant au respect des poids des produits commandés. Une tolérance de 5% en plus ou en moins sera acceptée. Au-delà une demande d'avoir sera

effectuée afin de ne payer que la marchandise commandée. En-deçà, le prestataire se verra refacturer les produits manquants, achetés par les soins de l'établissement concerné.

Sont exclues la fourniture :

- les viandes congelées ou surgelées ou traitées à l'attendrisseur ;
- la viande de taureau, de verrat et de truie.

La viande sera fournie, sous vide, soit en unités de découpe parées épluchées et sans os, soit en portions unitaires prêtes à cuire, selon les indications figurant à l'annexe 1 du CCTP.
Quel que soit le stade de la préparation, les viandes ne sont jamais présentées bardées.
Les morceaux de viandes décolorées, exsudatives, dégageant une odeur anormale à la cuisson et/ou à l'ouverture de l'emballage ou présentant une saveur anormale seront, à titres conservatoires, retirés de la préparation des repas et des menus.

Les mentions réglementaires obligatoires à la viande seront apposées sur les marchandises et les documents les accompagnants assureront une parfaite traçabilité des morceaux permettant de remonter sans doute possible à la ou les bête(s) dont ils proviennent.

L'étiquetage sera complété avec les mentions particulières à la viande notamment :

- le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir
- le pays de découpe et le numéro d'agrément de l'atelier de découpe
- le pays de naissance
- le pays d'élevage
- le type racial
- la date de conditionnement

La présence d'une étiquette de traçabilité amovible est souhaitable.

L'animal doit être né, élevé et abattu dans le même pays.

Le délai, en jours ouvrés, entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder :

- 48 H pour les viandes blanches (veau) et 72 H pour les viandes rouges (bœuf et mouton).

7.2 Caractéristiques attendues pour chaque produit : Annexe 1 CCTP lot 5

8. Dispositions spécifiques au lot 6 « Petit-déjeuner ».

8.1 Dispositions générales

Ce lot regroupe tous les produits relatifs aux éléments constituant la « doublette » petit-déjeuner (thé, café, café/chicoré et sucre ou chocolat sucré).
Les candidats porteront une attention particulière à la qualité du café soluble proposé. **Il sera non atomisé**. La fiche technique indiquera le type de café entrant dans la composition (arabica/ robusta et le pourcentage).

Dans le BPU le candidat indiquera le prix de chaque élément composant la doublette.

L'annexe 1 aux CCTP comporte également des produits composant la gamme petit-déjeuner. Ces lignes sont surlignées en gris, les candidats indiqueront au BPU le prix proposés et l'administration pénitentiaire confirmera au moment de l'attribution du marché si cette prestation supplémentaire éventuelle est rattachée au lot.

8.2 Emploi de personnes en difficulté d'insertion

Conformément aux dispositions de circulaire du 3 décembre 2008, l'acheteur public peut introduire, dans ses marchés, des clauses dites d'insertion sociale, destinées à favoriser l'emploi de publics en difficulté via les entreprises titulaires des marchés.

Cette même circulaire dispose dans sa fiche 19 qu'il convient de « …réserver une part des commandes (prestation interne à l'administration) à la Régie Industrielle des Etablissements Pénitentiaires dans les segments ou ce choix est pertinent. »

C'est dans ce cadre que le pouvoir adjudicateur a décidé d'imposer au titulaire du marché la réalisation par l'ATIGIP des prestations de conditionnement des DOUBLETTES dans son atelier de VENDIN LEVIEIL (62880 – Pas de Calais) ou dans un autre atelier. Dès lors, le recours au travail des personnes éloignées de l'emploi, dont les personnes détenues, sera valorisé.

8.3 Rôle de l'atelier pénitentiaire

L'atelier retenu réceptionne les marchandises et se charge du conditionnement des doublettes. Les doublettes et les doses de chocolat sont mises en carton de 200 unités. Ces cartons sont étiquetés et palettisés.

8.4 Caractéristiques attendues pour chaque produit : Annexe 1 CCTP lot 6