MINISTÈRE DE LA JUSTICE

DIRECTION INTERRÉGIONALE DES SERVICES PÉNITENTIAIRES AUVERGNE RHONE-ALPES

Département Budget et Finances
19 rue Crépet
CS 70607
69366 Lyon Cedex 07

Tél : 04 87 24 95 00

Fourniture de repas cuisinés et préparés à l'avance pour le quartier de semi-liberté de Grenoble et le centre de semi-liberté de Lyon

Procédure de passation : Appel d'offres ouvert passé en application des articles L2124-2, R2124-1, R2161-1, R2161-2, R2161-3, R2161-4, R2161-5 du Code de la commande publique.

Cahier des Clauses Techniques Particulières

Sommaire

Article premier - Description de la prestation 3
Article 2 – Nature de l'alimentation 3
Article 3 – Objectifs nutritionnels 4
3.1 Objectifs spécifiques liés aux conditions de vie en milieu fermé 4
3.2 Composition des repas quotidiens 4
3.3 Etablissement et transmission des menus 5
Article 4 – Transport, conditionnement et hygiène 5
Article 5 – Contrôles bactériologiques 6
Article 6 – Clause environnementale 7
6.1 Choix des denrées alimentaires 7
6.2 Traçabilité, éco-responsabilité, agriculture biologique 7
6.3 Emballages – déchets 7
Article 7 – Clause de lutte contre la déforestation importée 8
Article 8 – Produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique 8

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Article premier - Description de la prestation

Le présent marché a pour objet la fourniture de repas cuisinés et préparés à l'avance pour les établissements suivants :

	Nombre de repas commandé en 2025*
Quartier de semi-liberté de Grenoble	Environ 16 435
Centre de semi-liberté de Lyon	Environ 28 570

** Ces volumes sont renseignés à titre indicatif et n'ont aucune valeur contractuelle.*

Les livraisons sont à effectuer du lundi au vendredi aux adresses et tranches horaires suivantes :

	Adresse de livraison	Tranche horaire
Quartier de semi-liberté de Grenoble	51, rue abbé Grégoire 38000 Grenoble	7 heures/8 heures 30
Centre de semi-liberté de Lyon	20, rue Pierre Sémard 69007 Lyon	6 heures/8 heures

La prestation ne comporte pas la fourniture des articles du petit déjeuner.

La DLC des repas doit répondre aux obligations règlementaires. Néanmoins une date limite de consommation (DLC) de 3 jours minimum sera demandée pour les week-ends et jours fériés.

Les conditions de leur préparation et de leur transport, laissées au libre choix du prestataire, doivent correspondre strictement aux règles définies par le présent cahier des charges.

Article 2 – Nature de l'alimentation

La prestation est destinée à des consommateurs d'origines diverses (Europe, Maghreb, Afrique Noire, Proche-Orient, Asie du sud-est, Amérique du sud etc.). Elle doit pouvoir répondre aux habitudes alimentaires et aux coutumes religieuses de ceux-ci (les principales distinctions étant menu avec porc / menu sans porc et menu végétarien). De même, les différents régimes médicaux devront être pris en considération, conformément aux dispositions de l'article D.354 du Code de procédure pénale (exemple : végétarien, mixé, sans graisse…). Le nombre de repas soumis à des régimes spéciaux est transmis lors de l'établissement des bons de commandes.

Article 3 – Objectifs nutritionnels

3.1 Objectifs spécifiques liés aux conditions de vie en milieu fermé

La composition des repas devra tenir compte des spécificités liées aux conditions de vie en milieu fermé ci-dessous :

• La consommation de tabac augmente les besoins en vitamine C (sources alimentaires : fruits et crudités).

• Les conditions de vie en milieu fermé (manque d'ensoleillement) augmentent le risque de déficit en vitamine D (sources alimentaires : poissons gras, œufs).

• La consommation des aliments sources de ces différents nutriments devra être favorisée.

3.2 Composition des repas quotidiens

Les repas devront être constitués de 4 composantes satisfaisant aux recommandations nutritionnelles à savoir :

Composantes	Les variantes du repas à 4 composantes		
Entrées	x	x	-
Plats protidiques	x	x	x
Garnitures	x	x	x
Fromages ou produits laitiers	x	-***	x
Desserts	-	x	x
Pain *	Présence systématique		
Eau **	Présence systématique		

* Il fait partie intégrante du repas (80 g ou ration adaptée aux besoins).

**Seule boisson recommandée, l'eau est indispensable et accessible sans restriction de quantité.
***Présence obligatoire d'un produit laitier dans l'une des composantes du repas.

La présence d'une entrée peut ne pas être systématique.

Il convient de veiller à ce qu'un produit laitier soit toujours servi en l'état ou dans une préparation.

Pour le CSL de Lyon, le pain pour le week-end ne sera pas à livrer.

Selon les menus, ils seront accompagnés de :

- 1 dose de moutarde,
- 1 dose de vinaigrette,

- 1 dose de mayonnaise,
- 1 dose de sucre en poudre.

Le titulaire devra suivre les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Ces prescriptions nutritionnelles adaptées aux différentes catégories de consommateur regroupent en outre, plans alimentaires, normes de diététiques et un tableau de grammage à servir à minima en poids net « dans l'assiette ».

Aucun alcool ne devra entrer dans la composition de l'ensemble des préparations culinaires.

3.3 Etablissement et transmission des menus

Le Titulaire proposera aux établissements concernés deux menus au choix : un menu n°1 avec viande ou poisson et un menu n°2, végétarien (incluant les œufs et produits lactés).

Les cycles de trame de menus sont les suivants et démarreront le lundi le plus proche du changement de saison :

- Cycle hiver : janvier, février, mars

- Cycle printemps : avril, mai, juin

- Cycle été : juillet, août, septembre

- Cycle automne : octobre, novembre, décembre

La grille des menus doit être conforme aux recommandations en matière de nutrition du Groupe d'études des Contrats / restauration collective et nutrition (GEM/RCN).

Le Titulaire s'engage notamment, pour l'élaboration des menus, à respecter les grammages minima (poids net dans l'assiette prêt à consommer en grammes), la fréquence des menus ainsi qu'un apport énergétique minimal conforme aux prescriptions de l'ANSES. Le grammage de certains produits pourra être, au cas par cas, adapté, notamment pour tenir compte des standards de l'industrie agroalimentaire. Toute demande de modification devra faire l'objet d'une transmission de la fiche d'origine et de celle qui la remplace avec la mise en exergue des changements opérés. Les quatre premières saisons de menus seront validées en cadrage régional, à chaque trimestre au cours de la première année.

La grille des menus et les fiches-recettes correspondantes seront transmises à la référente restauration et à l'Unité Achats et Marchés Publics de la DISP de Lyon ainsi qu'aux établissements concernés 1 mois avant la date de leur mise en œuvre.

Article 4 – Transport, conditionnement et hygiène

Il convient de se référer aux dispositions des divers textes en vigueur et notamment du « paquet hygiène » entrée en application au 1 janvier 2006. Les repas préparés et servis en liaison froide, seront entreposés dans des clayettes plastiques et livrés par véhicules frigorifiques à une température comprise entre 0 et 3° C.

Les aliments seront conditionnés **en contenants individuels** en matière recyclée jetables thermoscellées.

Ces contenants doivent supporter les remises en températures dans des enceintes micro-ondes.

Ils doivent comporter les indications suivantes :

- Nom du produit,

- Date de fabrication,

- Date limite de consommation,

- Numéro d'agrément,

- Marque distincte pour les régimes médicaux et les régimes confessionnaux.

L'emballage respectera les principes réglementaires en vigueur d'hygiène alimentaire, de conservation et de fraîcheur, de préservation contre l'action de l'air, de l'humidité et autres agents polluants de toute nature qui altéreraient les aliments de quelque façon que ce soit.

Pour respecter les obligations de traçabilité des viandes de bœuf, une attestation sur l'origine de ces produits sera transmise à chaque fois qu'un plat contient du bœuf.

Toutes les opérations devront respecter les spécifications indiquées dans les divers textes, en vigueur et à venir, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective.

Article 5 – Contrôles bactériologiques

Le titulaire du marché indiquera dans l'annexe 1 du présent cahier le nom du laboratoire chargé de la surveillance bactériologique. Le titulaire aura à charge les frais de contrôle. La périodicité minimale du contrôle du plat principal sera d'une fois par mois. La portion prélevée devra être équivalente au grammage d'une portion normale.

L'analyse bactériologique portera sur :

- La recherche et le dénombrement des staphylocoques totaux,

- La recherche et le dénombrement des staphylocoques présumés pathogènes,

- La recherche et le dénombrement des coliformes fécaux,

- La recherche et le dénombrement des germes anaérobies sulfito-réducteurs,

- La recherche des salmonelles,

- Le dénombrement des germes aérobies mésophiles.

Chaque analyse fera l'objet d'un compte rendu individuel où sont précisés :

- Les résultats du contrôle bactériologique,

- Les critères auxquels doit satisfaire le produit analysé,

Les résultats seront communiqués tous les mois aux établissements concernés. Le référent restauration de la DISP de Lyon devra être destinataire des analyses bactériologiques non conformes ainsi que des mesures correctives mises en place le cas échant.

Le titulaire s'engage à faire visiter le lieu de préparation des repas, à tout moment, par les représentants de l'Administration.

Article 6 – Clause environnementale

Le titulaire veille à ce que les prestations qu'il effectue respectent les prescriptions législatives et réglementaires en vigueur en matière d'environnement. Il doit être en mesure d'en justifier, en cours D'exécution de l'accord-cadre et pendant l'exécution des prestations, sur simple demande du service Bénéficiaire et du représentant du pouvoir adjudicateur.
En cas d'évolution de la législation sur la protection de l'environnement en cours d'exécution du marché, les modifications éventuelles sont réputées être connues du titulaire qui doit s'y conformer.
Le non-respect des obligations environnementales par le titulaire de l'accord-cadre peut donner lieu à L'application de pénalités prévues au CCAP.

6.1 Choix des denrées alimentaires

Lors de l'achat de denrées alimentaires et des produits issus de leur transformation, il est recommandé de privilégier :
• les denrées et produits dont le mode de production est le moins préjudiciable pour l'environnement,
• une organisation logistique qui permette de limiter les transports et la consommation d'énergie qu'ils Induisent,
• dans la mesure du possible, des produits de circuit court (par exemple locaux) et de saison pour les fruits et légumes entrant dans la composition des repas.

6.2 Traçabilité, éco-responsabilité, agriculture biologique

Traçabilité, éco-responsabilité, agriculture biologique : le titulaire doit pouvoir justifier de la traçabilité de l'ensemble des produits livrés. Les produits proposés sont pleinement conformes à la législation en vigueur en matière de présence d'OGM et de produits allergènes.
Le titulaire indique lorsqu'une partie de ses produits sont issus de l'agriculture biologique ou de commerce équitable.
L'huile de palme, de coprah et de coco sont autant que possible à proscrire.

6.3 Emballages – déchets

Le titulaire prend les mesures permettant de maîtriser les éléments susceptibles de porter atteinte à l'environnement, notamment les matériaux utilisés pour les contenants individuels.
Le titulaire devra supprimer les emballages superflus, dans la mesure où cela n'affecte pas sensiblement la qualité du produit.
Le Titulaire est tenu de proposer des contenants individuels en matière recyclée et/ou recyclables ou biodégradables (NF environnement et écolabel européen) thermoscellés. Les matières plastiques, PLA ou non respectueuses de l'environnement sont à proscrire.

Article 7 – Clause de lutte contre la déforestation importée

Le titulaire s'engage à adopter une démarché 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, de café, d'huile de palme, de viande 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 devra compléter un questionnaire en ligne permettant d'évaluer le risque de déforestation importée et de mettre en exergue les pistes de progrès.

Article 8 – Produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique

Les plats préparés fournis et livrés dans le cadre du présent marché doivent être élaborés conformément aux exigences réglementaires applicables en matière de sécurité sanitaire, de traçabilité et de qualité des denrées alimentaires.

Le titulaire précise, dans les fiches techniques des plats proposés, les principaux ingrédients utilisés ainsi que les caractéristiques permettant d'identifier les produits relevant des catégories de qualité, de durabilité et d'agriculture biologique prévues par la réglementation applicable.

Les catégories de produits susceptibles d'être prises en compte comprennent notamment, sous réserve du respect des conditions réglementaires propres à chacune d'elles :

- Les produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion, lorsque leur comptabilisation est autorisée ;
- Les produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine ou de mentions reconnues par les textes applicables ;
- Les produits issus d'exploitations répondant aux exigences environnementales réglementaires.
- Les autres catégories de produits reconnues par la réglementation applicable en matière d'approvisionnement durable et de qualité.

Le titulaire fournit les éléments permettant d'établir l'éligibilité des produits déclarés à ces catégories. La simple mention d'un produit comme étant « durable », « responsable » ou « de qualité » ne suffit pas, à elle seule, à établir son éligibilité réglementaire.

En cas de substitution d'un ingrédient ou de modification d'une recette ayant une incidence sur les caractéristiques déclarées, le titulaire en informe le pouvoir adjudicateur et transmet les fiches techniques et justificatifs actualisés.

Les exigences de composition, les objectifs chiffrés éventuellement applicables et les modalités de contrôle sont précisés dans les documents du marché, en cohérence avec la réglementation en vigueur et l'objet des prestations.