



## **MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES**

**MINISTÈRE DE LA JUSTICE  
DIRECTION INTERRÉGIONALE DES SERVICES PÉNITENTIAIRES DE LYON**

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

**Tél: 04 87 24 95 00**

### **Fourniture et livraison de pain frais pour divers établissements du ressort de la Direction Interrégionale des Services Pénitentiaires Rhône-Alpes Auvergne**

Marché passé sous la forme d'une procédure formalisée conformément à l'article L 2124-1 du code  
de la commande publique

### **Cahier des Clauses Techniques Particulières**

## Sommaire

<b>1 - Type de pain .....</b>	<b>3</b>
<b>2 – Eléments constitutifs .....</b>	<b>3</b>
<b>3 - Caractéristiques du produit fini .....</b>	<b>3</b>
a. Degré de ressuage .....	3
b. Aspect.....	3
c. Goût.....	4
<b>3 - Fabrication .....</b>	<b>4</b>
<b>4 - Livraison .....</b>	<b>4</b>
<b>5 - Réception.....</b>	<b>4</b>
<b>6 - Contrôle.....</b>	<b>5</b>
<b>7 - Règlementation.....</b>	<b>5</b>

## CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

### 1 - Type de pain

Le type de pain souhaité par les établissements (forme et poids) figure à l'annexe n°1 du CCAP.

### 2 – Éléments constitutifs

Le pain sera préparé exclusivement par cuisson de la pâte obtenue par pétrissage d'un mélange composé dans les proportions convenables :

- De farine panifiable répondant aux caractéristiques de qualité définies ci-après ;
- D'eau potable ;
- De sel de qualité saine, loyale et marchande ;
- D'un agent de fermentation : levure ou levain.
- Eventuellement d'adjuvants (farine de fève, gluten), d'additifs (acide ascorbique) et d'auxiliaires technologiques (enzymes) autorisés par la réglementation. La farine de froment utilisée ne peut contenir plus de 2% de farine de fève, plus de 0.5% de farine de soja et plus de 0.3% de farine de malte.

La farine utilisée sera de la « farine de froment » ou « farine de blé » provenant de la mouture exclusive de blé sain, loyal et marchand et de bonne valeur boulangère.

Il est rappelé que l'emploi des produits chimiques, tels que bromate de potassium, sulfate de cuivre, perborates, ainsi que des additifs contenant des dérivés d'acides gras est rigoureusement prohibé.

### 3 - Caractéristiques du produit fini

#### a. Degré de ressuage

A la livraison, le pain devra être sorti du four depuis au moins 1 heure et au plus 6 heures. La livraison de pain rassis repassé au four, de pains congelés ou décongelés est interdite.

#### b. Aspect

- Développement correct et régulier sur toute la surface du pain. Il faut éviter un développement excessif qui risque de rendre sa croûte exagérément fragile, de favoriser son écaillage,
- Absence de brisures,
- Croûte lisse et dorée, croustillante, sans être ni brûlée ni salie,
- Mie de couleur blanc crème, fine, souple, bien aérée, adhérente à la croûte, avec des alvéoles de taille normale, de texture élastique,
- Absence de moisissures, de matières étrangères, de parasites ou d'insectes ou d'autres prédateurs (morts ou vivants).

### c. Goût

Le pain a une odeur et un goût franc et agréable. Il est légèrement salé, sans arrière-goût désagréable dû par exemple à une sur-cuisson, un excès de sel, de levure ou à la présence de moisissures.

## **3 - Fabrication**

La fabrication du pain sera réalisée dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène en matière de boulangerie afin que le produit fini corresponde à celui qui est livré à l'ensemble de la clientèle du candidat.

Le titulaire du marché est libre de choisir sa méthode de panification en fonction des installations dont il dispose.

**Toutefois l'utilisation de fours à chauffage direct au mazout est interdite. La cuisson sur plaque ou en moules est interdite.**

Le titulaire du marché est tenu de donner toutes justifications utiles quant au strict respect par le personnel travaillant dans ses magasins et ateliers des règles d'hygiène corporelle et vestimentaire et d'écarter des postes de travail les porteurs de germes.

Le titulaire du marché veillera au maintien de ses magasins et ateliers en état permanent de propreté, conformément aux prescriptions réglementaires.

## **4 - Livraison**

L'exécution des prestations se fera impérativement 7 jours sur 7, dimanches et jours fériés compris.

Les fréquences de commande ainsi que les heures de livraison sont renseignées dans l'annexe n°1 du présent CCAP, à titre exceptionnel les établissements pourront les modifier.

Les pains doivent être protégés par une enveloppe individuelle ou transportés dans des bacs alimentaires fermés permettant d'éviter à la fois l'écrasement des pains et une éventuelle pollution extérieure.

Les véhicules destinés au transport du pain doivent être munis d'un dispositif d'aération évitant toute pollution. Ils seront clos au cours du transport, l'ouverture des portes n'étant autorisée qu'au moment de la livraison.

A l'intérieur des véhicules, doivent être disposés des paniers, chariots, casiers ou étagères permettant d'éviter à la fois l'écrasement des pains et le contact des pains avec le plancher ou les parois.

Le titulaire du marché veillera au maintien des véhicules de livraison en état permanent de propreté, conformément aux prescriptions réglementaires.

## **5 - Réception**

Les pains seront, au moment de la livraison, comptés et pesés en présence du titulaire du marché ou de son préposé de façon aléatoire.

Les pièces insuffisamment cuites ou brûlées seront rejetées avec remplacement immédiat.

Les livraisons ne répondant pas de manière habituelle aux caractéristiques de forme et de masse définies, pourront être partiellement ou totalement rejetées avec remplacement éventuel **aux frais et risques du titulaire, conformément à l'article 7 du CCAP.**

## 6 - Contrôle

Le pain et ses éléments constitutifs, en particulier la farine, pourront faire l'objet d'analyses (NF V 03-707), sur prélèvements contradictoires, dans un laboratoire choisi par le représentant de l'Administration.

A la demande du représentant de l'Administration des contrôles pourront être fait dans les magasins ou ateliers du titulaire du marché.

## 7 - Réglementation

Le produit doit satisfaire à **l'ensemble des textes législatifs et réglementaires présents et à venir. Il prend notamment en compte la réglementation nationale et communautaire et plus particulièrement à l'ensemble des règles sanitaires applicables en matière de restauration collective.**