



**MINISTÈRE
DE LA JUSTICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction de l'administration pénitentiaire

Direction Interrégionale des Services Pénitentiaires de Bordeaux
(Nouvelle Aquitaine)

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

Fourniture et livraison de pains frais pour 15 établissements
pénitentiaires du ressort de la DISP de Bordeaux

*Marché passé selon la procédure d'appel d'offre ouvert (article L2124-2 du
Code de la commande publique)*

26DISPBX001

**DATE ET HEURE LIMITE DE RÉCEPTION DES OFFRES :
25/03/2026 à 9h30**

**Département du budget et
des finances**

Unités des achats et des
marchés publics

Tél : 05 54 52 84 00

[dbf-uamp.dr-
bordeaux@justice.fr](mailto:dbf-uamp.dr-bordeaux@justice.fr)

M. Yannick Girault

Référent Régional
Restauration

Tél : 05 54 52 84 63

Port : 06 19 77 11 72

yannick.girault@justice.fr

Imputations budgétaires :

CODE CPV	15811100
ACTIVITE	10703010303
DOMAINE FONCTIONNEL	0107-02
GROUPE DE MARCHANDISE	41.04.03
AXE ANALYSE 1	10-AP1070120-RESTAU
AXE MINISTERIEL 2	MR
CENTRE FINANCIER	0107-F001-0001

Charte 
RELATIONS FOURNISSEURS
ET ACHATS RESPONSABLES
SIGNATAIRE

Table des matières

ARTICLE 1 : DISPOSITION GENERALES	4
1.1 OBJET DU MARCHE.....	4
1.2 CONDITIONS PARTICULIERES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES.....	4
1.3 ALLOTISSEMENT	4
ARTICLE 2 : CARACTERISTIQUES GENERALES	5
2.1 ELEMENTS CONSTITUTIFS.....	5
2.1.1 <i>Enumération</i>	5
2.1.2 <i>Caractéristiques de la farine utilisée</i>	6
2.2 FABRICATION	6
2.3 LIVRAISONS	6
2.4 RECEPTION	7
2.5 CONTROLES	7
2.6 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ATTENDUES	7

ARTICLE 1 : Disposition générales

1.1 Objet du marché

Les stipulations du présent cahier des clauses techniques particulières (CCAP), objet de la présente consultation, concernent un marché passé selon la procédure d'appel d'offres ouvert relatif à la fourniture et à la livraison de pain frais au profit des personnes détenues pour les repas du midi, du soir et du lendemain matin pour les 15 établissements en gestion publique du ressort de la DISP de Bordeaux.

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

1.2 Conditions particulières et spécifications techniques

L'offre de prix devra obligatoirement être accompagnée d'une fiche technique mentionnant les constituant du produit.

Chaque fiche technique doit obligatoirement porter mention de tous les ingrédients figurant sur l'étiquetage.

Le produit doit satisfaire à la législation et à la réglementation en vigueur, notamment :

- A l'arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiènes applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (JO du 01/06/1997).
- Au décret n°93-1074 du 13 septembre 1993 concernant certaines catégories de pains (JO du 14/09/1995).
- A l'arrêté du 12 décembre 1995 réglementant l'appellation et l'enseigne de boulangerie (JO du 22/12/1995).

1.3 Allotissement

La présente consultation se décompose en 15 lots correspondants aux 15 établissements concernés par le marché. Vous trouverez ci-dessous un tableau comprenant l'adresse des lieux d'exécution des prestations ainsi que les coordonnées des établissements pénitentiaires concernés.

Le marché est alloti de la manière suivante :

Lot n°	Etablissement	Contact	Adresse
1	Maison d'arrêt d'Angoulême (16)	economat.ma-angouleme@justice.fr	112 rue Saint-Roch, 16000 ANGOULEME
2	Maison d'arrêt de Saintes (17)	economat.ma-saintes@justice.fr	59 rue de l'Arc de Triomphe – BP 30 311, 17107 SAINTES Cedex

3	Maison d'arrêt de Rochefort (17)	economat.ma-rochefort-sur-mer@justice.fr	11 ter rue du Maréchal Galliéni – BP 141, 17306 ROCHEFORT Cedex
4	Centre de détention de Bedenac (17)	economat.cd-bedenac@justice.fr	BP 20009 Bedenac, 17210 MONTLIEU LAGARDE
5	Maison centrale de Saint Martin de Ré (17)	economat.mc-st-martin-de-re@justice.fr	17410, SAINT MARTIN DE RE
6	Maison d'arrêt de Tulle (19)	economat.ma-tulle@justice.fr	26 rue Souham Prolongée BP 180, 19005 TULLE Cedex
7	Maison d'arrêt de Guéret (23)	economat.ma-gueret@justice.fr	9 avenue de la République, 23000 GUERET
8	Maison d'arrêt de Périgueux (24)	economat.ma-perigueux@justice.fr	2 place Beleyme – BP 9064, 24019 PERIGUEUX Cedex
9	Centre de détention de Mauzac (24)	economat.cd-mauzac@justice.fr	1860 route du canal, 24150 MAUZAC ET GRAND CASTANG
10	Centre de détention d'Eysses (47)	economat.cd-eysses@justice.fr	Rue Pierre Doize – BP 315, 47307 VILLENEUVE SUR LOT Cedex
11	Maison d'arrêt d'Agen (47)	economat.ma-agen@justice.fr	44 rue Montaigne – BP 327, 47008 AGEN Cedex
12	Maison d'arrêt de Pau (64)	economat.ma-pau@justice.fr	14 bis rue Viard – BP 1616, 64037 PAU Cedex
13	Maison d'arrêt de Bayonne (64)	economat.ma-bayonne@justice.fr	44 rue Charles Floquet – BP 718, 64107 BAYONNE Cedex
14	Maison d'arrêt de Niort (79)	economat.ma-niort@justice.fr	1 rue du Sanitat – BP 519, 79022 NIORT Cedex
15	Maison d'arrêt de Limoges (87)	economat.ma-limoges@justice.fr	17 bis place Winston-Churchill BP 3209, 87032 LIMOGES Cedex

ARTICLE 2 : Caractéristiques générales

Le pain est distribué à chaque personne détenue, chaque jour de la semaine, le matin. Il doit pouvoir être consommé lors du repas du midi, du soir, et lors du petit-déjeuner du lendemain matin sans que sa qualité soit dégradée. La qualité du pain ne doit pas être détérioré le lendemain de la livraison.

2.1 Eléments constitutifs

2.1.1 Enumération

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.

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, visés par les arrêtés des 31 mars 1967 et du 1^{er} février 1972 sont rigoureusement prohibés.

2.1.2 Caractéristiques de la farine utilisée

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.

Elle devra répondre aux caractéristiques déterminées par la décision n°A8_72 du GPMDA fixant les spécifications applicables à la farine de blé tendre et publiée au Bulletin Officiel des services des prix du 21 février 1973. Cette farine devra être conforme à la définition de la farine de blé telle que fixée par les décrets et arrêté du 13 juillet 1963.

2.2 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 formellement interdite. La cuisson sur plaque ou en moules est également 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.

2.3 Livraisons

Les pains doivent être protégés par un sac ou une housse jetable à utilisation unique et transportés dans les bacs alimentaires permettant d'éviter à la fois l'écrasement des pains mais également 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 les paniers, chariots ou étagères permettant d'éviter à la fois l'écrasement du pain mais également le contact des pains avec le plancher ou les parois du véhicule.

La livraison est obligatoire 7 jours sur 7 : le pain doit être livré frais tous les jours de l'année (jours ouvrables, samedis, dimanches, et jours fériés).

L'heure de livraison est fixée par l'établissement et devra intervenir au plus tard à 11h00.

2.4 Réception

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

Les produits insuffisamment cuits et/ou brûlés seront rejetées avec remplacement immédiat. Les livraisons ne répondant pas de manière habituelle aux caractéristiques de masse définies, pourront être partiellement ou totalement rejetées avec remplacement aux frais et risques du titulaire.

Les modalités concernant le remplacement sont définies au sein du CCAP.

2.5 Contrôles

Le pain et ses éléments constitutifs, en particulier la farine, pourront faire l'objet d'analyses sur prélèvements contradictoires dans un laboratoire choisi par le représentant de l'administration (NF03707).

A la demande du représentant de l'administration des contrôles pourront être fait dans les magasins ou ateliers du titulaire du marché. Ces contrôles seront signalés au préalable 24 heures avant l'intervention.

2.6 Caractéristiques techniques attendues

Les caractéristiques techniques attendues sont les suivantes :

- Pain de 200 grammes (en forme de baguette ou de bâtard)
- Scarification 2 à 3 minimum