



**MINISTÈRE
DE LA JUSTICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**DIRECTION GENERALE
DE L'ADMINISTRATION PENITENTIAIRE**

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

Ministère de la Justice
Direction Interrégionale des Services pénitentiaires de Paris
Département du Budget et des Finances
Unité des Achats et des Marchés Publics
3, avenue de la Division Leclerc
BP 103
94267 FRESNES -Cedex
Tél : 01 46 15 93 85

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE PAINS FRAIS
POUR LES DIFFERENTS ETABLISSEMENTS PENITENTIAIRES
DE LA DISP DE PARIS**

Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.)

Code de la Commande publique du 01 avril 2019

N° 04032026

Le présent document comporte 11 pages y compris celle de garde.

SOMMAIRE

ARTICLE 1: GENERALITES	3
ARTICLE 1.1 – OBJET DE L’ACCORD-CADRE	3
ARTICLE 1.2 – ALLOTISSEMENT	3
ARTICLE 1.3 – OBLIGATION DE RESULTAT	3
ARTICLE 1.4 – DEVELOPPEMENT DURABLE	3
ARTICLE 2: CARACTERISTIQUES DU PRODUIT	4
ARTICLE 2.1 – PRODUITS	4
2.1.1 - LISTE DES PRODUITS	4
2.1.2 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	4
2.1.3 - MESURES D’HYGIENES	5
2.1.4 - RENSEIGNEMENTS ET EXAMENS COMPLEMENTAIRES	5
ARTICLE 2.2 – FICHES TECHNIQUES	5
2.2.1 - CRITERES DES FICHES TECHNIQUES	5
2.2.2 - MISE A JOUR DES FICHES TECHNIQUES	6
ARTICLE 2.4 – ALERTE SANITAIRE ET TRAÇABILITE DES PRODUITS	6
ARTICLE 3: MODALITES DE COMMANDES	6
ARTICLE 4: CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE LIVRAISON	6
ARTICLE 4.1 - MODALITES DE LIVRAISON	6
4.1.1 - LIEUX DE LIVRAISON	7
4.1.2 - FREQUENCE, JOUR, HORAIRES ET DELAI DE LIVRAISON	7
4.1.3 - COUT DE LIVRAISON	7
4.1.4 - CONTROLES OU EXAMENS COMPLEMENTAIRES	7
ARTICLE 4.2 –TRANSPORT ET CONDITIONNEMENT	8
4.2.1 – CONDITIONNEMENT	8
4.2.2 – TRANSPORT	8
4.2.3 – CHARGEMENT, DECHARGEMENT ET RECEPTION DES PRODUITS	8
4.2.4 - OPERATIONS DE VERIFICATION ET ADMISSION	9
ARTICLE 4.3 - DEFAUT DE LIVRAISON ET RUPTURE DE PRODUIT	9
4.3.1 – DEFAUT DE LIVRAISON	9
4.3.2 – RUPTURE DE PRODUIT	10
ARTICLE 5: CONDITIONS D’ACCES AUX ETABLISSEMENTS	10
ARTICLE 6: REFERENCES DES TEXTES REGLEMENTAIRES	10

ARTICLE 1: GENERALITES

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) décrit les spécifications techniques des prestations attendues au titre de l'accord cadre.

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

ARTICLE 1.1 – Objet de l'Accord-Cadre

Le présent marché a pour objet la livraison et la fourniture quotidienne de pains frais pour différents établissements de la Direction Interrégionale des Services Pénitentiaires (DISP) de Paris.

Les prestations sont exécutées tous les jours de l'année et sans interruption, dimanches et jours fériés inclus.

Le pain est destiné à la consommation journalière des personnes placées sous main de justice.

ARTICLE 1.2 – Allotissement

Les prestations ont été alloties géographiquement. Les prestations sont réparties en deux (2) lots faisant chacun l'objet d'un marché distinct comme suit :

Lot	Département	Etablissement
Lot 1	77 et 91	Maison d'Arrêt des femmes de Fleury-Mérogis
		Quartier centre de détention de Fleury-Mérogis
		Centre de détention de Melun
		Centre pénitentiaire de Meaux - Chauconin
Lot 2	78	Centre Pénitentiaire de Bois d'Arcy
		Maison d'Arrêt de Versailles

ARTICLE 1.3 – Obligation de résultat

Le Titulaire s'engage à assurer la prestation avec une obligation de résultat conformément à l'article 8.2 du CCAP.

ARTICLE 1.4 – Développement durable

Conformément à l'article L.3-1 du code de la commande publique, le Titulaire participe à l'atteinte des objectifs de développement durable, dans leurs dimensions économique, sociale et environnementale, dans les conditions définies à l'article 4 du CCAP et dans le code de la commande publique.

ARTICLE 2 : CARACTERISTIQUES DU PRODUIT**ARTICLE 2.1 – Produits****2.1.1 - Liste des produits**

Le Titulaire s'engage à fournir les produits suivants lors de la prestation:

Désignation	Poids unitaire (grammes)
Baguette cuite	250 g
Baguette cuite sans sel	250 g
Demi-baguette cuite	125 g
Baguette de tradition cuite	250 g
Demi-baguette Précuite	125 g

Aucune modification de la liste des produits ne peut être effectuée par le Titulaire.

L'Administration se réserve le droit d'ajouter ou de supprimer un ou plusieurs produits pendant toute la durée du marché. Toute modification de la liste des produits sera régularisée par le biais d'un avenant.

2.1.2 - Caractéristiques techniques

La fabrication du pain doit être réalisée dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène en matière de boulangerie.

Méthode de panification		Libre au choix et conforme aux fiches techniques du Titulaire
Mode de production		Doit respecter les prescriptions législatives et réglementaires en vigueur en matière d'environnement, de sécurité et de santé des personnes, et de préservation du voisinage
Pain	État	Frais du jour
	Matières premières/ Denrées alimentaires	1. Garanties sans OGM (Organismes génétiquement modifiés). 2. Farine de froment ou Farine de blé provenant de la mouture exclusive de blé sain, loyal et marchand et de bonne valeur boulangère.
	Poids net	Chaque pain doit être conforme au grammage dans le bordereau des prix unitaires (BPU), avec une tolérance de plus ou moins 5% du poids indiqué

Procédés strictement interdits :

1. **Vente et utilisation de pains rassis repassés au four, précuits, cuits congelés ou décongelés**
2. **Emploi de produits chimiques, tels que du bromate de potassium, du sulfate de cuivre, des perborates, ainsi que des additifs contenant des dérivés d'acides gras**

3.

2.1.3 - Mesures d'hygiène

Le Titulaire veillera au maintien de ses ateliers et véhicules de livraison en état permanent de propreté, conformément aux prescriptions traditionnelles et réglementaires, notamment au règlement sanitaire départemental pris en application de la circulaire du 09 août 1978 (JO du 13 septembre 1978).

Le Titulaire 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.

2.1.4 - Renseignements et Examens complémentaires

L'Administration se réserve le droit de demander au Titulaire des renseignements et/ou des examens complémentaires **concernant l'origine des matières premières et des produits, les techniques de fabrication et de conservation, ainsi que les mesures sanitaires et d'hygiène utilisées** par le Titulaire.

Le Titulaire doit transmettre les renseignements et/ou examens complémentaires demandés dans un délai de 7 jours calendaires, expirant à minuit le dernier jour du délai.

Les frais d'analyse, d'expertise et tous les accessoires en résultant, seront à la charge du Titulaire.

A la demande de l'Administration, des contrôles pourront aussi être effectués dans les usines ou ateliers du Titulaire où se déroulent les différentes phases d'exécution de la prestation. Le Titulaire doit faire connaître à l'acheteur les usines ou ateliers dans lesquels se dérouleront les différentes phases d'exécution des prestations, et s'engage à procurer le libre accès de ses usines ou ateliers par les agents de l'acheteur et les personnes mandatées pour l'accomplissement des contrôles.

Les agents de l'acheteur et les personnes mandatées par lui, qui ont, du fait de leurs fonctions, connaissance des moyens de fabrication ou de toute autre information relative au titulaire, sont soumis à l'obligation de confidentialité.

ARTICLE 2.2 – Fiches techniques

2.2.1 - Critères des fiches techniques

Le Titulaire doit obligatoirement fournir une fiche technique à jour pour chaque produit, avant proposition à l'Administration, mentionnant les informations suivantes:

- Identification du Titulaire

- Dénomination de vente du produit
- Photo du produit
- Phase(s) de congélation ou de surgélation tout au long du cycle de vie du produit
- Etat physique du produit (exemple: décongelé, cuit frais, etc.)
- Méthode de panification utilisée
- Type de farine utilisée
- Origine de l'ingrédient primaire
- Liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance pondérale décroissante (y compris les additifs et les arômes). **Les ingrédients allergènes doivent être mis en relief**
- Liste des ingrédients allergènes
- Valeur nutritionnelle moyenne
- Poids net du produit (grammes)
- Date de durabilité minimale (DDM)
- Conditionnement pour la livraison

Le Titulaire certifie que les fiches techniques de chaque produit sont bien conformes aux produits fournis et livrés dans les établissements de la DISP. A défaut, les pénalités prévues à l'article 10 du CCAP et les sanctions prévues à l'article 11 du CCAP pourront être appliquées.

2.2.2 - Mise à jour des fiches techniques

En cas d'ajout d'un produit dans la liste par l'Administration, le Titulaire doit fournir la nouvelle fiche technique correspondante conforme avant que le produit en question soit proposé à l'Administration.

ARTICLE 2.4 – Alerte sanitaire et traçabilité des produits

Le Titulaire s'engage à informer immédiatement chaque établissement livré et le pouvoir adjudicateur de toute source de contamination ou d'atteinte à la santé humaine (bactériologique, listéria, etc., ...) dans les produits, par **tout moyen assurant la rapidité d'information**, et par lettre recommandée avec demande d'acté de réception.

A défaut, les pénalités prévues à l'article 10 du CCAP et les sanctions prévues à l'article 11 du CCAP pourront être appliquées.

ARTICLE 3 : MODALITES DE COMMANDES

Les établissements sont habilités à émettre leur propre bon de commande. Les bons de commande sont émis conformément à l'article 6.1 du CCAP. Après émission d'un bon de commande, les quantités et typologies des produits journaliers figurant sur le bon de commande, peuvent faire l'objet d'une modification par l'Administration.

Les modifications de commandes sont adressées par courriel au Titulaire. Un accusé de réception valant notification devra être adressé à l'Administration par le Titulaire.

Les quantités commandées ne peuvent être ni majorées, ni diminuées par le Titulaire.

ARTICLE 4 : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE LIVRAISON

ARTICLE 4.1 - Modalités de livraison

Lors de la livraison, l'ensemble des produits objet du présent marché doit être conforme aux normes européennes en vigueur.

4.1.1 - Lieux de livraison

Les lieux et les adresses de livraison du présent marché sont indiqués à l'article 1.2 du présent CCTP.

La livraison des produits doit être effectuée à l'adresse précisée sur chaque bon de commande.

Chaque livraison doit être effectuée à l'intérieur de chaque établissement. A noter que l'accès aux établissements ne peut se faire que dans le strict respect des articles 18 du CCAP et 5 du présent CCTP.

4.1.2 - Fréquence, jour, horaires et délai de livraison

Fréquence	Quotidienne – Tous les jours de l'année
Jour	7 jours sur 7 - Du lundi au dimanche – Jours fériés inclus
Horaires	Heures fixées par la direction de chaque établissement – Entre 7h et 11h
Délai de livraison	Délai maximum de 5 heures entre l'heure de fournée et l'heure de livraison
État du produit en livraison	Frais du jour

Le non-respect des jours et des horaires de livraison fixés par la direction de chaque établissement, peut entraîner l'application des pénalités prévues à l'article 10 du CCAP.

4.1.3 - Coût de livraison

Le Titulaire fournit et livre la marchandise franco de port et d'emballage, et assume tous les risques liés au transport de marchandise et à leur déchargement dans chaque établissement destinataire.

4.1.4 - Contrôles ou examens complémentaires

Toute livraison peut être soumise à l'examen des agents publics des corps de contrôle requis par l'Administration: la Direction de la Concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, ainsi que les services de la Direction départementale de la Protection des populations.

Les échantillons, soumis à l'analyse, seront prélevés en présence du Titulaire, ou de son sous-traitant, ou de son livreur, qui sera réputé être son mandataire de fait.

Les frais d'analyse, d'expertise et tous les accessoires en résultant, seront à la charge du Titulaire lorsque les marchandises ne seront pas conformes aux obligations légales et réglementaires.

ARTICLE 4.2 –Transport et conditionnement

Tous les risques liés au transport de marchandise et à leur déchargement dans les établissements destinataires, ainsi que les frais de transport sont à la charge du Titulaire.

Le transport s'effectue, sous la responsabilité du titulaire, jusqu'au lieu de livraison. Le conditionnement, le chargement, l'arrimage et le déchargement sont effectués sous sa responsabilité.

4.2.1 – Conditionnement

Les produits doivent être livrés en vrac regroupés dans un emballage alimentaire qui respecte les règles sanitaires et d'hygiène en vigueur.

Le titulaire s'engage à utiliser pour la livraison des emballages/contenants recyclés et/ou recyclables et/ou réutilisables.

La marchandise doit être agencée de façon à éviter la casse et à optimiser le contrôle quantitatif à la réception.

4.2.2 – Transport

Dans un souci de lutte contre l'émission de gaz à effet de serre, les véhicules utilisés par le Titulaire et ses sous-traitants doivent tous respecter de faibles émissions de CO2 selon les nouvelles normes environnementales conformément à l'article 4.1 du CCAP.

La marchandise doit être transportée dans des véhicules conformes à la réglementation en vigueur pour le transport des denrées alimentaires.

Les engins et le matériel utilisés pour le transport des aliments frais doivent être maintenus en bon état d'entretien. Ils doivent être constamment tenus en bon état de propreté.

Les moyens de transport doivent être munis d'instruments qui enregistrent automatiquement la température de l'air à laquelle sont soumis les produits.

Le Titulaire doit adopter une organisation logistique permettant de limiter les transports et la consommation d'énergie.

4.2.3 – Chargement, déchargement et réception des produits

Le conditionnement, le chargement, l'arrimage, et le déchargement sont effectués sous la responsabilité du Titulaire.

Au cours des opérations de chargement et de déchargement, et tout au long du transport, toutes précautions doivent être prises pour que les aliments ne soient pas souillés ou contaminés. Ils ne doivent pas entrer en contact avec le sol, le plancher ou les agencements susceptibles de les recouvrir, lorsqu'ils ne sont pas disposés dans un contenant résistant les enveloppements complètement.

Les produits sont reçus et comptabilisés par des agents de l'établissement destinataire.

Le Titulaire doit fournir un **bon de livraison** dressé distinctement pour chaque livraison, et **comportant les informations suivantes** :

- L'identification du Titulaire
- La date d'expédition et l'heure d'expédition
- Le numéro du marché
- Le numéro de l'engagement juridique (N°EJ)
- L'identification des produits livrés
- Les quantités livrées par référence de produit
- Le(s) prix unitaire(s) HT et TTC
- Le montant total HT et TTC
- La date de livraison

Après vérifications prévues à l'article 7 du CCAP, l'établissement peut émettre toute réserve et rejet de produits non conformes au présent CCTP sur le bon de livraison. Les produits rejetés doivent être remplacés conformément à l'article 4.3 du présent CCTP.

4.2.4 - Opérations de vérification et admission

Les opérations de vérification et d'admission sont prévues à l'article 7 du CCAP.

ARTICLE 4.3 - Défaut de livraison et Rupture de produit

4.3.1 – Défaut de livraison

- Produit non conforme

Tout produit non conforme au présent CCTP, et/ou détérioré en cours de livraison et/ou de déchargement, doit être rejeté ou faire l'objet d'une décision de refaction de la part de l'établissement.

Les produits rejetés ne sont pas comptabilisés dans la quantité de produits livrés, et doivent être remplacés le jour même avant maximum 11h00.

- Livraison fractionnée

La livraison fractionnée est interdite. Toute livraison fractionnée est considérée comme non conforme au présent CCTP et fera l'objet d'un rejet de la part de l'établissement et/ou de l'application de pénalités prévues à l'article 10 du CCAP.

- Quantité non conforme

Les quantités figurant sur le bon de commande ne peuvent être ni majorées, ni diminuées par le Titulaire.

Les quantités majorées ne seront pas comptabilisés dans la quantité de produits livrés. Les produits manquants seront livrés le jour même avant maximum 11h00.

Pour tout défaut de livraison cité en article 4.3.1 du présent CCTP, l'Administration pourra appliquer les pénalités prévues à l'article 10 du CCAP et les sanctions prévues à l'article 11 du CCAP.

4.3.2 – Rupture de produit

Le Titulaire doit informer le pouvoir adjudicateur et les établissements de toute rupture de produit dès qu'il en prend connaissance.

En cas de rupture de produit, l'Administration pourra appliquer les pénalités prévues à l'article 10 du CCAP et les sanctions prévues à l'article 11 du CCAP.

ARTICLE 5 : CONDITIONS D'ACCES AUX ETABLISSEMENTS

La prestation étant destinée à des établissements pénitentiaires, le Titulaire doit respecter strictement l'article 18 du CCAP.

ARTICLE 6 : REFERENCES DES TEXTES REGLEMENTAIRES

L'ensemble des produits et des prestations objet du présent CCTP doivent être conforme aux textes réglementaires cités ci-dessous.

Les recommandations prévues dans le présent CCTP s'inscrivent dans le référentiel réglementaire et normatif suivant :

- Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiènes applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (JO du 01.06.97) – modifié par l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant
- Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur (JORF du 16 mai 1995) – modifié par l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant
- Décision n° A8-72 du GPEMDA 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
- Décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993 concernant certaines catégories de pains (JO du 14.09.95) – modifié par le Décret n°97-917 du 1 octobre 1997 modifiant le décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains
- Arrêté du 12 décembre 1995 réglementant l'appellation et l'enseigne de boulangerie (JO du 22.12.95)
- Loi n° 98-405 du 25 mai 1998 déterminant les conditions juridiques de l'exercice de la profession d'artisan boulanger