



**MINISTÈRE
DE LA JUSTICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Fourniture de pain pour des établissements pénitentiaires du ressort de la DISP de TOULOUSE

Direction générale de l'Administration Pénitentiaire

Direction interrégionale des Services Pénitentiaires de Toulouse

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIERES**

**Marché de fourniture et livraison de pain frais pour certains
établissements pénitentiaires de la DISP de Toulouse**

2026 001 210 254 00

Ce document contient 7 pages

Article 1 – Dispositions générales

L'offre de prix devra obligatoirement être accompagnée d'une fiche technique par produit mentionnant :

Les constituants du produit ; leur pourcentage de représentation et l'analyse moyenne en principaux nutriments et minéraux

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

Conditions particulières et spécifications techniques :

Le produit proposé doit satisfaire à la législation et à la réglementation en vigueur.

✓ Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (JO du 01.06.97)

✓ Décret n°93-1074 du 13 septembre 1993 concernant certaines catégories de pains (JO du 14.09.95)

✓ Arrêté du 12 décembre 1995 réglementant l'appellation et l'enseigne de boulangerie (JO du 22.12.95)

Caractéristiques générales :

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 de midi, du soir et lors du petit déjeuner du lendemain matin sans qu'il soit dur ou sec. La qualité du pain ne doit pas être dégradée le lendemain de la livraison.

2.1 Eléments constitutifs

2.1.1 Quantités prévisionnelles pour la durée du marché :

LOTS	Forme et Grammage du pain	Quantité annuelle prévisible
Lot n°1 Centre pénitentiaire de Perpignan	Baguette de 250 grs	282 875 unités
Lot n°2 Maison d'arrêt de Carcassonne	Baguette de 250 grs	58 400 unités
Lot n°3 Maison d'Arrêt de Foix	Baguette de 250 grs	49 300 unités
Lot n°4 Maison d'Arrêt de Montauban	Baguette de 250 grs	96 700 unités
Lot n°5 Centre de détention de St Sulpice	Baguette de 250 grs	36 900 unités

Lot n°6 Maison d'Arrêt d'Albi	Baguette de 250 grs	70 000 unités
Lot n°7 Centre pénitentiaire de Lannemezan	Baguette de 250 grs	53 300 unités
Lot n°8 Maison d'Arrêt de Tarbes	Baguette de 250 grs	51 000 unités
Lot n°9 Maison d'Arrêt de Mende	Baguette de 250 grs	28 500 unités

Ces quantités sont données à titre prévisionnel.

2.1.2 Enumérations

- 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 biologique (*saccharomyces cerevisiae*) et/ ou levain.
- Eventuellement d'adjuvants (farine de fève), 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.

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 1 février 1972, est rigoureusement prohibé.

2.1.3 Caractéristiques de la farine utilisée

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

Cette farine devra être conforme à la définition de la farine de blé et recommandations de spécificités techniques du GEMRCN de juillet 2015, art: 4.1.1.3.

2.1.4 Utilisation de produits durables et de qualité

En application de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALIM et conformément aux dispositions du décret d'application n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs, sont considérés comme produits de qualités pour le présent accord-cadre les catégories suivantes :

- Les produits issus de l'agriculture biologique y compris les produits végétaux étiquetés « en conversion » conformément aux dispositions du règlement (UE)2018/848 ; à condition qu'il ne s'agisse que de produits bruts ou transformés

composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an ;

- Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes
- Le Label rouge,
- L'appellation d'origine (AOC/AOP)
- L'indication géographique (IGP)
- La Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE)
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP)
- Les produits issus du commerce équitable
- Les produits satisfaisant de manière équivalente aux exigences définies par ces signes mentions, écolabels ou certifications. Ce caractère équivalent s'apprécie conformément aux articles R. 2111-11 à R. 2111-17 du code de la commande publique.

L'ensemble de ces signes, mentions, écolabels, certifications ou leurs équivalences sont conseillés au titre des spécifications techniques des produits conformément aux articles R. 2111-4, R. 2111-8, R. 2111-9 et R. 2111-11 du code de la commande publique.

Les labels proposés par le titulaire doivent répondre aux exigences précisées aux articles R. 2111-12 et R. 2111-14 du code de la commande publique.

2.1.5 Caractéristiques du produit fini

Le pain se présentera généralement sous la forme de baguette de 250 grammes

Toutefois, chaque établissement pourra passer commande de pains spéciaux tels que :

- Baguette de 250 grammes « complet »
- Baguette de 250 grammes « sans sel »
- Pain de mie tranché de 250 grammes (ou multiples de 250g suivant contraintes industrielles)
- Pain de mie tranché de 250 grammes « sans sel » (ou multiples de 250g suivant contraintes industrielles)
- Pain de mie tranché de 250 grammes « complet » (ou multiples de 250g suivant contraintes industrielles)
- Pain de mie tranché de 250 grammes « brioché » (ou multiples de 250g suivant contraintes industrielles). Le pain de mie brioché devra comporter minimum 3 œufs au kilo.

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 (sauf pains complets), 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.

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 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 traditionnelles et réglementaires, notamment aux règlements sanitaires européens pris en application des règlements CE 852-2004, 853-2004 et 854-2004.

La livraison de pains rassis repassés au four, de pains congelés ou décongelés est interdite.

2.3 Livraison

Le pain doit être livré tous les jours de l'année 7 jours sur 7 (jours ouvrables, samedi, dimanche et jours fériés).

Le pain devra être livré dans un emballage adapté au respect des règles d'hygiène. Les pains doivent être protégés par un sac ou une housse jetable à utilisation unique et transportés dans les bacs alimentaires permettant à la fois d'éviter l'écrasement des pains et une éventuelle pollution extérieure.

Les produits livrés devront être conditionnés dans des emballages recyclables. Les emballages en papier ou en carton seront privilégiés. Les emballages plastiques, s'ils sont utilisés, devront être recyclables et porter un logo de recyclage (Point Vert ou Triman).

Les lieux et les contraintes de livraison sont les suivants :

<i>Lot</i>	<i>Désignation</i>	<i>Horaires</i>	<i>Contraintes de livraison</i>
1	Centre pénitentiaire de Perpignan chemin de mailloles BP 50945 66945 PERPIGNAN cedex	8h00-11h15	Passage de semi-remorque d'une hauteur maxi de 4.30 m
2	Maison d'Arrêt de Carcassonne 3 avenue du général leclerc BP 12011 11850 CARCASSONNE	8h-11h	Pas de semi remorque, camion 19T ok
3	Maison d'Arrêt de Foix 26 avenue du général de Gaulle BP 62 09008 FOIX	8h-11h30	Camion reste devant la porte de l'établissement
4	Maison d'Arrêt de Montauban 250 avenue beausoleil BP 362 82033 MONTAUBAN	8h-11h15	Pas de semi remorque, camion 19T ok
5	Centre de détention de Saint Sulpice Chemin des pescayres 81370 SAINT SULPICE LA POINTE	8h-11h15	Largeur: 3,80m Hauteur: 4,10m
6	Maison d'Arrêt d'Albi 30 rue imbert BP 154 81034 ALBI cedex 3	8h-11h15	pas de semi remorque, camion 19T ok
7	Centre pénitentiaire de Lannemezan rue des saligues BP 70166 65307 LANNEMEZAN	7h30-11h15	Hauteur 3,8m maxi
8	Maison d'Arrêt de Tarbes 17 rue E-Tenot BP 1332 65013 TARBES cedex 9	8h-11h30	Pas de semi remorque, camion 19T ok
9	Maison d'Arrêt de Mende 37 chemin de sejalan BP 133 48005 MENDE cedex	8h-11h30	Rue difficile d'accès car étroite

Les livraisons doivent être faites à l'intérieur des établissements.

Le responsable de chaque établissement indiquera au titulaire du marché la tranche horaire de livraison qu'il devra impérativement respecter.

Dans leur offre, les fournisseurs devront obligatoirement spécifier les moyens logistiques qu'ils utiliseront pour les livraisons

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 disposer les 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 devra **assurer une livraison quotidienne** conformément aux exigences du marché. Cependant, pour limiter l'impact environnemental, il est fortement encouragé à :

- **Optimiser ses tournées** (ex : regrouper les livraisons par zone géographique, utiliser des logiciels de planification pour réduire les kilomètres parcourus).
- **Privilégier des véhicules à faible émission** (électrique, hybride, GNV, ou âgés de moins de 5 ans).

2.4 Vérifications et admissions

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

Vérification qualitative

a) en cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y aura une décision systématique de rejet.

b) si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché, ou à la commande régulièrement passée dans les conditions du marché, le pouvoir adjudicateur ou son représentant pourra :

- soit la refuser : elle doit être alors remplacée
- soit l'accepter avec une réfaction de prix ou de poids selon le cas, déterminée d'un commun accord. Le défaut d'accord entraîne le rejet de la fourniture.

Les marchandises qui ne seraient pas conformes aux conditions particulières énoncées à chaque lot pourront soit être refusées, soit être admises moyennant des réfections de prix ou de poids, soit remplacées par le fournisseur.

A défaut de remplacement, l'établissement pourra acheter auprès d'un autre fournisseur, aux frais du titulaire du marché, la quantité de marchandise équivalente.

Vérification quantitative

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, la personne responsable du marché ou son représentant pourra mettre le titulaire du marché en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent, si la livraison dépasse la commande
- soit de compléter la livraison, dans le cas contraire, dans les délais qui lui seront prescrits, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.
- en cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, ledit bulletin et son duplicata seront rectifiés sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

2.5 Contrôles

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 sites de production ou ateliers du titulaire du marché.