

Marché de service d'insertion

**Support d'activité : fabrication de pain et livraison pour les établissements
pénitentiaires de Douai, Valenciennes et Arras.**

Marché DISPLILLE_DBF012026

**Cahier des Clauses Techniques
Particulières**

Marché à procédure adaptée

Marché de services sociaux et autres services spécifiques passé selon la procédure adaptée (article R.2123-1-3° du code de la commande publique)

En vertu de l'article L. 2113-13-1 du code de la commande publique, ce marché est réservé à des opérateurs économiques qui l'exécute dans le cadre des activités de production de biens et de services qu'ils réalisent en établissement pénitentiaire et qui font travailler à ce titre, dans les conditions prévues aux articles L.412-10 à L 412-8 du Code Pénitentiaire, des personnes détenues dans une proportion minimale fixée par voie réglementaire.

Code de la commande publique issu de l'Ordonnance n° 2018-1074 du 26 novembre 2018 et le décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018 portant respectivement partie législative et réglementaire du code de la commande publique

Ce document comporte 15 pages y compris celle de garde.

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJECTIFS OPERATIONNELS DU MARCHÉ EN MATIÈRE D’INSERTION.....	3
1.1 – PUBLIC CIBLE.....	3
1.2 – STATUT DES OPERATEURS, REMUNERATION, RECRUTEMENT ET PROCEDURE D’AFFECTATION POUR LES POSTES EN BOULANGERIE	3
1.2.1 – STATUT DES OPERATEURS.....	4
1.2.2 – REMUNERATION DES PERSONNES DETENUES	4
1.2.3 – RECRUTEMENT	4
1.3 – ENCADREMENT TECHNIQUE ET SOCIO-PROFESSIONNEL, PREPARATION A LA REINSERTION	6
1.3.1 – ENCADREMENT TECHNIQUE.....	6
1.3.2 – ENCADREMENT SOCIO-PROFESSIONNEL	6
1.4 – ACCOMPAGNEMENT VERS DES SORTIES POSITIVES ET DYNAMIQUES	7
ARTICLE 2 – CONDITIONS D’EXECUTION DES PRESTATIONS.....	7
2.1 PRODUCTION JOURNALIERE PREVISIONNELLE	7
2.2 – MODALITES DE COMMANDE	7
2.3 – FABRICATION	8
2.4 – PLATEAU TECHNIQUE	9
2.5 – MATERIEL NECESSAIRE	10
2.6 – QUALITE DES PRODUITS	10
2.7 – LIVRAISON	11
2.8 – GESTION DES IMPREVUS	13
ARTICLE 3 – SECURITE ALIMENTAIRE ET SANITAIRE	13
3.1 – HYGIENE GENERALE	13
3.2 – CONTROLES BACTERIOLOGIQUES	14
3.3 – PLAN DE MAITRISE SANITAIRE	14
3.4 – PLAN DE PREVENTION	14
3.5 – CONTINUITE DE LA PRESTATION.....	15
3.6 – GESTION DES DECHETS	15

ARTICLE 1 – OBJECTIFS OPERATIONNELS DU MARCHE EN MATIERE D'INSERTION

Le prestataire devra :

- Effectuer, en lien avec le SPIP et l'établissement, le **recrutement** et **l'accompagnement socio-professionnel** des personnes détenues affectées à la boulangerie pendant leur incarcération,
- **Accompagner** dès leur sortie et pendant 3 mois, les **personnes volontaires** afin de les aider à trouver une solution (emploi, formation...) dans le domaine de la boulangerie ou autre,
- Effectuer **l'accompagnement socio-professionnel** des personnes assurant la livraison

1.1 - PUBLIC CIBLE

- Le public cible sera **exclusivement** composé de **personnes incarcérées** pour l'activité de fabrication du pain,
- Pour ce qui concerne la livraison du pain, elle ne pourra être assurée que par des personnes détenues ou d'anciennes personnes détenues qui ne pourraient obtenir d'autorisation d'accès en milieu carcéral,
- Les conditions d'accès en milieu carcéral sont rappelées dans l'annexe n° 4,
- Néanmoins le candidat devra faire en sorte que les personnes en charge de la livraison soient en difficulté d'insertion afin de respecter l'objet du marché,
- Le nombre d'ETP (Effectif Temps Plein) consacré à la fabrication du pain (hors encadrement) est estimé à 5, et peut être évolutif (un ETP en milieu pénitentiaire est de 1 350 heures par an).
- Le nombre d'ETP consacré à la livraison du pain est laissé à l'appréciation du candidat.

1.2 – STATUT DES OPERATEURS, REMUNERATION, RECRUTEMENT ET PROCEDURE D'AFFECTATION POUR LES POSTES EN BOULANGERIE

L'aide à la réinsertion des personnes détenues notamment par le biais de l'activité professionnelle a été consacré dans le Code Pénitentiaire au Livre IV : Aide à la réinsertion des personnes détenues ». La Direction Générale de l'Administration Pénitentiaire (DGAP) et la Direction générale à l'emploi et à la formation professionnelle (DGEFP) ont, en collaboration avec les réseaux de l'IAE (Insertion par l'Activité Economique), adapté les supports de mise en œuvre de l'IAE en milieu pénitentiaire en rédigeant notamment un acte d'engagement spécifique et un contrat

d'implantation adapté aux réalités d'une SIAE (Structure d'Insertion par l'Activité Economique).

1.2.1 – STATUT DES OPERATEURS

Sont éligibles à un parcours IAE en détention les personnes détenues, hommes ou femmes :

- Condamnées de nationalité française, ou en possession d'un titre de séjour avec autorisation de travail (la possession obligatoire d'une carte nationale d'identité pourra être assouplie, dès lors que la nationalité française pourra être prouvée avec un extrait de naissance),
- Dont le quantum de peine est compris entre 6 mois minimum et 36 mois maximum de manière à permettre à la fois un parcours suffisant pour bénéficier d'un accompagnement effectif et pertinent, et de conserver le bénéfice du dispositif à la sortie de détention,

Après sortie de détention, il s'agit donc de s'assurer que la majorité des opérateurs en parcours ont un quantum de peine en phase avec la durée moyenne de parcours « dedans » définie par la SIAE.

Il peut être accepté de recruter des opérateurs dépassant le quantum de peine de 36 mois sous réserve d'un accord conjoint du chef d'établissement, du SPIP et de la SIAE.

Des personnes prévenues pourront intégrer le dispositif dans l'hypothèse d'un accord conjoint du chef d'établissement, du SPIP et de la SIAE.

L'adhésion au dispositif est volontaire et donne lieu, dès sa contractualisation, à l'application des droits garantis par le CEP (Contrat d'Emploi Pénitentiaire) et la charte d'accompagnement. Les personnes détenues devront être motivées pour intégrer le dispositif.

Les bénéficiaires avec ou sans expérience professionnelle, doivent être éloignés de l'emploi ou rencontrer des difficultés sociales particulières qui sont un frein à une réinsertion durable.

1.2.2 – REMUNERATION DES PERSONNES DETENUES

La rémunération horaire, prévue par l'article D412-64 du Code Pénitentiaire, est applicable. Le seuil minimal de rémunération (SMR) est fixé à 45% du SMIC horaire pour les activités de production.

1.2.3 – RECRUTEMENT

La sélection des candidats doit être le résultat d'un travail partenarial où les différents acteurs se prononcent sur la pertinence des orientations proposées, et en particulier les professionnels de la SIAE, le conseiller France Travail Justice, le Conseiller Justice

Mission Locale et les autres partenaires (Programme Personnalisé d'Accompagnement à l'Insertion professionnelle, Education Nationale...).

Avant la CPU (commission pluridisciplinaire unique), le processus d'orientation, coordonné par le CPIP (Conseiller Pénitentiaire d'Insertion et de Probation), doit permettre de sécuriser :

- La pertinence de la candidature
- Le respect des critères de sélection définis
- La présence et la complétude des pièces nécessaires au titre de l'agrément (nationalité française, titre de séjour).

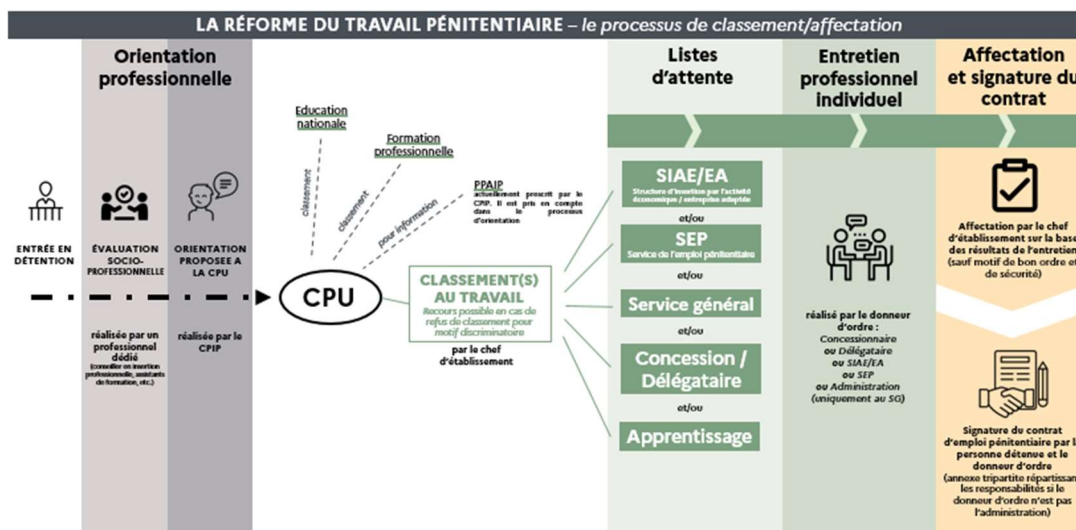
La CPU (commission pluridisciplinaire unique) permet une orientation concernant le parcours de détention et d'insertion le plus adapté pour la personne détenue.

Si le résultat de la CPU est orienté sur un classement au travail, une commission de classement présidée par le chef d'établissement décidera de l'orientation vers la typologie de travail (atelier, service général, SIAE, apprentissage).

Après validation de la commission de classement, la SIAE devra recevoir en entretien de recrutement les candidats présélectionnés afin de donner un avis motivé (avis favorable, avis défavorable), il s'agit de la procédure d'affectation.

La liste des candidats retenus par la SIAE est envoyée au chef d'établissement qui les affecte à la SIAE, ou, selon les postes disponibles les positionne sur une liste d'attente.

La contractualisation entre la personne détenue et la SIAE, prend la forme d'un contrat emploi pénitentiaire, signé par la SIAE et la personne détenue. Ce contrat comporte une annexe tripartite - chef d'établissement, SIAE, personne.



1.3 – ENCADREMENT TECHNIQUE ET SOCIO-PROFESSIONNEL, PREPARATION A LA REINSERTION

1.3.1 – ENCADREMENT TECHNIQUE

L'encadrant technique devra disposer d'une qualification conforme à la législation (certification de niveau III en boulangerie CAP ou CQP) et d'une expérience significative en matière d'encadrement (minimum deux ans). Une expérience dans le domaine d'encadrement de publics en difficulté et/ou d'apprentis serait appréciée.

Le candidat devra être en mesure de garantir la présence d'une personne qualifiée pendant les périodes de congé et/ou de maladie de l'encadrant. En cas d'absence de l'encadrant référent, l'encadrant par intérim de la production du pain devra posséder les qualifications exigées par la législation telles que précisées ci-dessus.

Les informations et documents relatifs aux personnels en charge de l'encadrement technique devront être mis à jour et transmis dans un délai de 10 jour ouvrés suivant la demande de l'administration.

1.3.2 - ENCADREMENT SOCIO-PROFESSIONNEL

Le candidat devra disposer d'un encadrant socio-professionnel expérimenté dans l'accompagnement de publics en difficulté (au minimum deux ans d'expérience). Son intervention devra s'inscrire dans un partenariat renforcé avec le SPIP pour ce qui concerne les travailleurs détenus.

Les informations et documents relatifs aux personnes en charge de l'encadrement professionnel devront être mis à jour et transmis dans un délai de 10 jours ouvrés suivant la demande de l'administration.

1.4 – ACCOMPAGNEMENT VERS DES SORTIES POSITIVES ET DYNAMIQUES

Dans le cadre de la mise en œuvre de l'insertion par l'activité économique (IAE) en milieu carcéral, le candidat devra respecter scrupuleusement les règles définies par la Direction Régionale de l'Economie, l'Emploi, le Travail et des Solidarités (DREETS) et la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail et des solidarités (DDETS du Nord) en matière d'encadrement technique et socio-professionnel ainsi qu'en matière de suivi et d'évaluation du dispositif. Il devra notamment indiquer :

- **Les sorties vers l'emploi durable**
CDI, CDD ou missions d'intérim de 6 mois et plus, stage ou titularisation dans la fonction publique et création d'entreprise.
- **Les sorties vers « un emploi de transition »**
CDD ou période d'intérim de moins de 6 mois, contrats aidés chez un employeur de droit commun.
- **Les sorties positives**
Il devra par ailleurs participer aux instances internes de l'établissement en matière d'insertion (commission d'orientation et d'insertion) et organiser au moins deux comités de suivi du dispositif par an.

ARTICLE 2 – CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

2.1 PRODUCTION JOURNALIERE PREVISIONNELLE

Production moyenne : 1 150 baguettes,

Cette production peut évoluer en fonction du nombre de PPSMJ hébergées et pourrait dépasser les 1500 baguettes par jour.

2.2 – MODALITES DE COMMANDE

Chaque établissement transmettra au prestataire la veille le nombre de baguettes à produire pour le lendemain. Concernant le week-end, l'établissement transmet le vendredi le nombre de baguettes à produire pour le samedi et pour le dimanche. Concernant les jours fériés, l'établissement transmet la veille le nombre de baguettes à produire.

L'établissement convient avec le prestataire des modalités de transmission des informations, par écrit.

2.3 – FABRICATION

Le prestataire doit fabriquer les baguettes au sein de la maison d'arrêt de Douai et les livrer 365 jours par an aux maisons d'arrêt de Douai, Valenciennes et Arras dans le respect du cadre réglementaire.

Les pâtons sont produits du lundi au vendredi.

Horaires de production et cuisson : du lundi au vendredi de 07h30 à 12h45

Horaires week-ends et jours fériés (seulement la cuisson) : de 07h30 à 11h30.

La fourniture de baguettes fait partie de la prestation des 3 repas (petit-déjeuner, déjeuner et dîner), soit un minimum de 250 grammes par jour et par personne. La fourniture de baguettes sans sel et des baguettes sans gluten, suivant prescription médicale, doit être possible. L'information sur la possibilité de commander les baguettes sans sel ou des baguettes sans gluten doit être communiquée. Il convient également d'en préciser les conditions.

Les baguettes devront comporter autant d'entailles que nécessaires pour permettre l'évacuation des gaz pour une cuisson optimale du pain et une mie aérée.

La présence d'un boulanger sur site doit être garantie tous les jours de la semaine. Afin de respecter le temps de repos hebdomadaire, un roulement avec un autre boulanger doit être mis en place.

Cadre réglementaire

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, dont les dispositions des articles 14 à 20 s'appliquent à compter du 1er janvier 2005 (obligation de retrait ou rappel de denrées dangereuses, obligation de notification aux autorités compétentes, obligation de traçabilité) (JOCE du 01 février 2002).

- Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (aussi appelé « Règlement H1 »).

- Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (aussi appelé « Règlement H2 »).

- Règlement (UE) n° 2017/625 du 15 mars 2017 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles relatives aux aliments pour animaux ainsi que des règles à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques.

- Règlement (UE) 2016/429 du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles.

- Directive 2004/41 du 21 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires de la production et de la mise sur le Contrat de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et modifiant les directives 89/662 CEE et 92/118 CEE du Conseil et la décision 95/408/CE du Conseil.
- Directive (UE) 2018/851 du 30 mai 2018 modifiant la directive 2008/98/CE relative aux déchets dite "Paquet économie circulaire".
- Ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Loi n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte.
- Loi 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.
- Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi AGECE).
- Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience ».
- Décret n° 2012-142 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements pénitentiaires.
- Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les 14 allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 7 mai 2020 modifiant l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

L'ensemble des fournitures et des prestations prévues dans le cadre du présent marché doit être conforme aux normes et à la réglementation en vigueur durant toute la durée du marché.

2.4 – PLATEAU TECHNIQUE

Le plateau technique servant à la prestation appartient à l'administration pénitentiaire.

L'utilisation de ce plateau est répartie entre deux activités :

- La fabrication de pain le matin
- La formation professionnelle l'après-midi

L'attention du titulaire est portée sur le fait que la prestation de fabrication de pain ne pourrait dépasser les créneaux horaires fixés dans le présent CCTP.

Tout retard dans la mise à disposition du plateau technique, en respectant les consignes d'hygiène et de propreté, pourra faire l'objet de pénalités.

2.5 - MATERIEL NECESSAIRE

Le prestataire devra être en mesure de fournir une partie du matériel nécessaire à la fabrication du pain (le détail du matériel actuellement utilisé dans l'atelier boulangerie est présenté dans l'annexe n°3 et le titulaire devra fournir une version équivalente de ce matériel),

Le nettoyage et l'entretien conforme à la réglementation sanitaire du matériel sera à la charge du prestataire.

Le prestataire devra assurer la maintenance préventive du matériel du plateau, à ce titre, il devra fournir à l'établissement les justificatifs des opérations de maintenance effectuées. Dans le cadre où le matériel sera également utilisé par un autre prestataire pour les formations professionnelles l'après-midi, l'entretien sera proratisé au nombre d'heure d'utilisation du plateau.

En cas de nécessité de remplacer du matériel, le titulaire doit informer l'établissement afin d'organiser le remplacement dudit matériel tout en garantissant les règles de sécurité inhérente à l'établissement.

L'administration est propriétaire du four (capacité 1 200 baguettes) et du matériel nécessaire à une éventuelle formation. Un état des lieux du matériel appartenant à l'administration sera fait au démarrage et à la fin du marché. Toute nouvelle acquisition ou changement de matériel doit être indiqué.

Le matériel fourni par le titulaire pourra faire l'objet d'un usage par un autre prestataire dans le cadre du programme régional de formation relatif à la formation en milieu pénitentiaire. Une réunion entre les trois parties sera organisée afin de discuter des modalités d'utilisation du matériel. En cas de dégradation du matériel par un détenu, un procès-verbal signé par l'organisme de formation et l'administration sera rédigé et les dommages seront pris en charge par l'administration.

Le matériel ainsi que les locaux servant à la prestation ne pourront pas être utilisés par le prestataire à des fins autres que celles du marché durant les heures dédiées à la fabrication des baguettes.

2.6 – QUALITE DES PRODUITS

Toutes les matières premières utilisées pour la préparation des produits doivent répondre aux dispositions de la réglementation les concernant :

- Normes homologuées de l'AFNOR

- Spécifications du GEMRCN

Depuis le 1er juillet 2015, le consommateur est mieux informé de la présence d'allergènes dans l'alimentation. La législation est étendue aux produits non préemballés de la boulangerie-pâtisserie. L'information doit être apposée sur le produit ou à défaut à proximité immédiate de l'aliment.

Le prestataire doit fournir toutes les semaines à chaque établissement une information relative au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les 14 allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.

Si le titulaire vient à modifier un ingrédient dans la composition du pain celui-ci doit indiquer à chaque établissement une information sur les allergènes présents.

L'établissement et le titulaire veilleront à communiquer aux PPSMJ la liste des ingrédients et des allergènes présents dans les baguettes sur tous les sites sur lesquels les livraisons sont effectuées, à savoir la MA Douai, la MA Arras et la MA Valenciennes.

2.7 – LIVRAISON

La livraison des sites se fait comme suit :

- Départ de Douai : 09h15 au plus tard,
- Livraison de la maison d'arrêt d'Arras : 10h15 au plus tard,
- Livraison de la maison d'arrêt de Valenciennes : 11h30 au plus tard,
- Livraison de la maison d'arrêt de Douai : 11h au plus tard.

Les livraisons s'effectuant au sein des établissements pénitentiaires, il est porté à l'attention du titulaire qu'elle devra être réalisée en utilisant un véhicule adapté de type fourgonnette. En effet, certains établissements ne permettent pas le passage de véhicules imposants.

Tout retard ou aléa doit être communiqué immédiatement, par le chauffeur du prestataire, auprès de l'établissement.

Les produits du prestataire sont entreposés dans des clayettes plastiques et transportés par véhicules à une température adaptée aux produits.

Les livraisons doivent se faire dans des contenants adaptés et nettoyés quotidiennement par le prestataire et répondant aux normes d'hygiène.

Le transport des baguettes doit être conçu pour protéger les denrées des contaminations de toutes sortes (poussières, odeurs, microbes etc.).

Il doit également garantir une protection contre la condensation et l'humidité excessive.

Le véhicule servant à la livraison des baguettes doit servir exclusivement à la prestation ou des prestations similaires telle que du transport de denrées alimentaires. Le véhicule doit être nettoyé entre chaque prestation.

Ces produits doivent satisfaire aux usages professionnels en vigueur et aux normes relatives aux matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Le bordereau de livraison doit être déposé obligatoirement en deux exemplaires dans/ou sur le conteneur. Le bordereau de livraison précise le jour, l'heure d'arrivée des produits, la température du camion, les quantités de produits livrés. Il prévoit une partie réservée à la réception des produits et aux opérations de vérification.

Le bon de livraison valorisé précise :

- L'identité du prestataire,
- L'identification et l'adresse de l'établissement pénitentiaire livré,
- Le numéro d'engagement juridique chorus relatif au marché,
- La référence de la commande,
- La date de la commande,
- La date et l'heure de la livraison (à l'occasion de l'émargement),
- L'identification des produits livrés,
- La quantité livrée,
- Le prix unitaire du produit
- Le prix total HT et TTC du bon de commande.

La livraison des fournitures est constatée par la signature du bon de livraison dont chaque partie conserve un exemplaire.

Les livraisons se font obligatoirement sur le quai de livraison des cuisines des établissements, en présence du responsable chargé de contrôler les marchandises livrées.

Conditionnement des produits :

Les produits sont conditionnés et comportent les indications suivantes :

- identification et dénomination du produit,
- date de fabrication,
- date limite de consommation (DLC) : tous les produits du jour doivent comporter la même DLC,
- température de conservation,
- l'identification du prestataire : la marque de salubrité (estampille sanitaire) avec le numéro d'agrément de la Direction Départementale de la Protection des Populations.

L'emballage doit respecter 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. Il doit être fait à partir de matières recyclées ou recyclables.

2.8 – GESTION DES IMPREVUS

- En cas de panne de matériel appartenant au titulaire du marché et qui résulterait d'un défaut de maintenance ou d'une mauvaise utilisation, le titulaire du présent marché devra prévoir le remplacement ou la réparation du matériel dans les meilleurs délais. Si le défaut est de nature à impacter l'approvisionnement des baguettes aux établissements, le titulaire devra se fournir auprès d'un boulanger à ses frais. Les produits devront répondre aux mêmes critères d'exigence que ceux du marché.
- En cas de grève, congés ou maladie du personnel du titulaire qui ne permet pas à celui-ci d'assurer lui-même la prestation, il devra la faire exécuter à ses frais par une autre société.

ARTICLE 3 – SECURITE ALIMENTAIRE ET SANITAIRE

3.1 - HYGIENE GENERALE

Toutes les opérations devront respecter les spécifications indiquées par l'arrêté fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

L'entretien du plateau et du matériel servant à l'activité de fabrication et de livraison du pain devra être réalisé durant le temps allouer à la prestation.

Le titulaire du marché devra se conformer très exactement à la méthode HACCP, document de traçabilité concernant les jours de consommation. Il devra préciser très exactement les conditions d'hygiène et de sécurité à observer pour la conservation des produits.

Des contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur. L'administration se réserve le droit d'inviter ses représentants à se rendre inopinément chez le prestataire pour vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel et la traçabilité des produits et de demander au prestataire les photocopies des enregistrements de contrôle de stockage et de transport ainsi que tout relevé de contrôle attestant du bon respect de la réglementation HACCP.

Le titulaire devra mettre en place, une procédure de conservation de traçabilité afin de pouvoir procéder à une analyse en cas de toxi-infection alimentaire collective.

Dans le cadre des commandes sur catalogue, au regard de certains produits proposés, le titulaire devra être en conformité avec les obligations réglementaires pour les produits salés très périssables :

- Les produits doivent être réalisés dans une zone de travail distincte de

celle de la fabrication de pain ;

- L'étiquetage des produits servant à la confection des produits du catalogue doit permettre d'identifier les allergènes, l'origine et les ingrédients ;
- La traçabilité des produits doit être renforcée afin de garantir un suivi en cas de rappel alimentaire ;
- Conformément aux dispositions de l'article L233-2 du Code rural et de la pêche maritime, l'établissement qui produit, manipule ou transforme des denrées alimentaires d'origine animale destinées à la consommation humaine doit en faire la déclaration s'il les vend uniquement à des consommateurs.

3.2 - CONTROLES BACTERIOLOGIQUES

Le titulaire aura à sa charge les frais des différents contrôles d'analyses réglementaires. Le prestataire devra décrire dans son mémoire le nombre d'analyse bactériologique réalisé au titre de son plan de maîtrise sanitaire (PMS) dans son unité de production.

Le prestataire doit communiquer au chef de l'établissement et à la Direction interrégionale des Services Pénitentiaires de Lille un commentaire et son plan d'action correctif pour chaque rapport d'analyse non conforme ou insatisfaisant.

3.3 - PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Conformément aux dispositions de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire, un plan de maîtrise sanitaire doit être établi pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des productions provenant des établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires.

Le plan doit détailler la maîtrise des dangers biologiques, chimiques et physiques pouvant affecter les aliments.

3.4 – PLAN DE PREVENTION

Conformément à la réglementation (articles R4512-6 et suivants du Code du Travail), le fait pour une entreprise d'intervenir au sein d'un autre établissement impose l'instauration d'un plan de prévention dès lors que la durée des opérations est supérieure ou égale à 400 heures.

Il prend la forme d'un document précisant les mesures de coordination générale prises pour prévenir les risques liés à l'interférence entre les activités de l'entreprise extérieure et celle de l'établissement. Le plan de prévention définit le rôle de chacun des intervenants ainsi que les moyens mis à disposition. Une visite du site préalable sera organisée pour apprécier au mieux les situations à risque.

Le plan de prévention est rédigé par l'établissement qui héberge la prestation, à savoir la Maison d'arrêt de DOUAL.

3.5 - CONTINUITE DE LA PRESTATION

Le titulaire du marché s'engage à assurer l'accompagnement prévu dans le cadre de l'IAE ainsi que la fabrication et la livraison des baguettes sauf en cas d'impossibilité d'accéder aux établissements.

Le titulaire doit garantir une continuité de la prestation de fourniture de pain en cas d'impossibilité d'utilisation du matériel de fabrication. A ce titre, il doit proposer aux établissements une solution d'approvisionnement. Cette solution fera l'objet d'un bon de commande spécifique pour couvrir le coût d'achat supporté par le titulaire. Le prix payé par l'établissement devra être le même que celui du titulaire. Aucune marge ne pourra être réalisée dans le cadre de cette solution palliative.

Dans les cas où il ne peut assurer lui-même la prestation, il s'engage à faire exécuter, à ses frais, ce service par une autre société ainsi que les prestations annexes qui s'y rattachent.

En cas de défaillance totale du titulaire, l'administration se réserve le droit de faire procéder à l'exécution des prestations aux frais et risques du titulaire, dans les conditions prévues.

3.6 – GESTION DES DECHETS

Le producteur des déchets a l'obligation de s'assurer que le prestataire qui les collecte dispose des autorisations appropriées. Le prestataire lui fournit la destination des déchets et les justificatifs. Sa responsabilité est engagée jusqu'à la destination finale.