



**MINISTÈRE
DE LA JUSTICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction Générale
de l'administration pénitentiaire**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

**Fourniture et livraison de pains frais (7J/7 – 365
jours/an) pour divers établissements pénitentiaires
sur le ressort de la DISP Grand Ouest**

Direction Interrégionale des Services Pénitentiaires Grand-Ouest
18 bis, rue de Châtillon
CS 23131
35031 RENNES CEDEX

Commun aux lots n° 1 à 11

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - GÉNÉRALITÉS.....	3
1.1 Objet du marché.....	3
1.2 Obligation de résultat	4
1.3 Développement durable.....	4
ARTICLE 2 - RÉFÉRENCES DES TEXTES RÉGLEMENTAIRES	4
ARTICLE 3 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU PAIN	5
ARTICLE 4 - QUALITÉ	6
ARTICLE 5 - CONDITIONNEMENT - TRANSPORT	6
5.1 Conditionnement	6
5.2 Transport.....	7
ARTICLE 6 - CONTRÔLES QUALITÉ ET SANITAIRE	7
ARTICLE 7 - LABELLISATION	7
ARTICLE 8 - MODALITÉS DE LIVRAISON	8
8.1 Généralités.....	8
8.2 Lieux de livraison.....	8
8.3 Jours et fréquences de livraison	9
8.4 Bons de livraison.....	9
ARTICLE 9 - LISTE DES ÉTABLISSEMENTS PÉNITENTIAIRES ET SES CONTACTS ...	11

Article 1 - GÉNÉRALITÉS

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 contrat (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

Les fournitures sont définies en qualités dans le cahier des clauses techniques et en quantités estimatives à l'annexe 01 du CCAP.

1.1 Objet du marché

Il porte sur **la fourniture et livraison de Pain frais, 7 j/7, 365 jours/an** pour un ensemble d'établissements pénitentiaires du ressort de la direction interrégionale des services pénitentiaires (DISP) Grand Ouest.

La prestation est répartie en 11 lots, faisant chacun l'objet d'un marché distinct, comme suit :

Lot	Intitulé du lot
01	Centre Pénitentiaire de Caen
02	Maison d'Arrêt de Saint-Brieuc
03	Maison d'Arrêt de Brest
04	Centre Pénitentiaire femmes de Rennes
05	Maison d'Arrêt de Saint-Malo
06	Maison d'Arrêt de Cherbourg
07	Maison d'Arrêt de Coutances
08	Maison d'Arrêt de Laval
09	Maison d'Arrêt de Vannes
10	Maison d'Arrêt de Fontenay Le Comte
11	Maison d'Arrêt de La Roche sur Yon

Le présent marché est passé pour tous les lots.

Les fournitures sont définies en qualités dans le cahier des clauses techniques et en quantités estimatives aux bordereaux de prix unitaires (BPU).

1.2 Obligation de résultat

Le titulaire s'engage à assurer la prestation avec une obligation de résultat conformément à l'article 12 du CCAP.

1.3 Développement durable

Le titulaire participe à l'atteinte des objectifs de développement durable, dans les dimensions environnementales, définis à l'article 2 du CCAP.

Article 2 - RÉFÉRENCES DES TEXTES RÉGLEMENTAIRES

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'hygiène 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.

Article 3 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU PAIN

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 par les meilleurs établissements.

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 au règlement sanitaire départemental pris en application de la circulaire du 24 mai 1963 (JO du 24 septembre 1963).

Comme le prévoit l'article 12 du CCAP, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit, et sur toute la durée du marché de réaliser des visites des locaux (magasins, ateliers, véhicules...) du titulaire, sans motif préalable.

Les pièces insuffisamment cuites ou brûlées, mal brossées ou portant trace de fleurage seront rejetés, et le titulaire devra le remplacement des produits immédiatement.

La livraison de pains rassis, repassés au four, de pains congelés ou décongelés est interdite sauf exception pour la congélation (voir dispositions du GEM/RCN).

L'emploi de produits chimiques tels que du bromate de potassium, du sulfate de cuivre, des perborates et ainsi que des additifs contenant des dérivés d'acide gras sont strictement interdits.

Les pâtons crus surgelés pourraient être acceptés par le pouvoir adjudicateur selon le type de l'entreprise du titulaire (exemple : supérette).

Désignation du produit	Poids net unitaire (±5%)	Observations
Baguette	200 gr	Forme longue
Baguette sans sel	200 gr	Forme longue
Bâtard	250 gr	Forme courte
Bâtard sans sel	250 gr	Forme courte
Petits pains individuels	40 gr	Pain tradition et forme ronde
Pain spécial tranché : céréales	250 g	Forme courte
Pain spécial tranché : seigle	300 g	Forme courte

Chaque pain devra être sorti du four depuis 3 heures au moins et 6 heures au plus.

Aucune modification de la liste ci-dessus ne peut être effectuée par le titulaire.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'ajouter ou de supprimer un ou plusieurs produits pendant toute la durée du marché. Toute modification des produits sera régularisée par un acte administratif (avenant).

Article 4 - QUALITÉ

Le titulaire devra fournir impérativement toutes les fiches techniques en indiquant si possible les valeurs nutritionnelles des produits utilisés.

Chaque produit devra :

- Etre de forme et de grammage régulier, avec une tolérance de plus ou moins 5% du poids indiqué,
- Avoir une cuisson régulière à point **et frais du jour**,
- Avoir une mie sèche et légère,

Chaque pain devra présenter les critères suivants :

- Une croûte dorée à point, craquante,
- Une mie de couleur blanche ou bise, texture de la mie alvéolée, non collante,
- Une odeur agréable,
- Un pain savoureux (amidoné).

Article 5 - CONDITIONNEMENT - TRANSPORT

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.

5.1 Conditionnement

Les pains doivent être protégés par des emballages d'une propreté rigoureuse et individuelle. Le titulaire s'engage à utiliser pour la livraison des emballages/contenants recyclés et/ou recyclables et/ou réutilisables.

Les emballages ne seront en aucun cas consignés : ils seront éventuellement repris par le titulaire du lot.

Les pains seront livrés dans des paniers en plastique, d'une propreté rigoureuse. Le transport se fait dans des paniers alimentaires fermés permettant d'éviter à la fois l'écrasement des pains et une éventuelle pollution extérieure.

5.2 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 2.1.3 du CCAP.

Le moyen de transport sera conforme à la réglementation en vigueur.

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 du véhicule.

Article 6 - CONTRÔLES QUALITÉ ET SANITAIRE

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, après mise en demeure, par lettre recommandée, pourront être partiellement ou totalement rejeter avec remplacement éventuel aux frais et risques du titulaire.

Le pain et ses composants, en particulier la farine, pourront faire l'objet d'analyses dans un laboratoire choisi par l'administration pénitentiaire (prélèvement d'échantillons aux fins d'analyses, lors d'une livraison).

Des contrôles pourront être fait dans les magasins ou ateliers du titulaire du marché.

Article 7 - LABELLISATION

L'utilisation d'un label, d'une norme environnementale, d'une appellation, devra pouvoir être prouvée par le titulaire au moyen de l'agrément conféré par un organisme certificateur reconnu par les pouvoirs publics français et européens.

Tous les produits « bio » doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique :

- Label AB ou tout signe européen équivalent ;
ou
- Un étiquetage comportant les mentions suivantes : « agriculture biologique » ou « produit issu de l'agriculture biologique » avec indication de l'organisme certificateur.

La mise en application des normes de l'Association Française de Normalisation (AFNOR), HACCP, traçabilité, restauration collective ou de leur équivalence est préconisée quand elle n'est pas rendue obligatoire par la réglementation.

Les produits doivent être conformes aux normes du Plan National Nutrition Santé (PNNS) ainsi qu'aux spécifications techniques du Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMR/CN).

Conformément aux exigences du règlement CEE 1829/2003 du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, les produits faisant état de la présence d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquetage ne seront pas acceptés. Ils ne doivent pas être proposés à nos établissements pénitentiaires.

Le titulaire devra être en mesure de fournir une attestation prouvant que les produits livrés ne sont pas d'origine transgénique. De plus, à titre de vérification, La direction interrégionale des services pénitentiaire (DISP) de Rennes se réserve le droit de faire effectuer des analyses inopinées sur les produits.

Étant entendu que ces contrôles seront à la charge du titulaire, le choix du laboratoire reste à la convenance de la DISP de Rennes.

Article 8 - MODALITÉS DE LIVRAISON

8.1 Généralités

Les livraisons devront être conformes à la commande de l'établissement pénitentiaire en tous points.

Les livraisons partielles ne sont pas acceptées et feront l'objet de pénalités (Article 17.3 du CCAP).

En cas de non-conformité ou d'erreur imputable au titulaire du marché, la marchandise sera refusée et les pénalités prévues à l'article 17.3 du CCAP seront appliquées.

8.2 Lieux de livraison

Les lieux et les adresses de livraison du présent marché sont indiqués à l'article 9 du présent document.

8.3 Jours et fréquences de livraison

Les sites sont livrés **quotidiennement** sur toute l'année.

Les jours et horaires de livraison mentionnés ci-dessous sont contractuels :

Sites	Jours de livraison	Horaires de livraison
Centre Pénitentiaire de Caen	7j/7	Entre 07 h et 08 h
Maison d'Arrêt de Saint-Brieuc		
Maison d'Arrêt de Brest		
Centre Pénitentiaire femmes de Rennes		
Maison d'Arrêt de Saint-Malo		
Maison d'Arrêt de Cherbourg		
Maison d'Arrêt de Coutances		
Maison d'Arrêt de Laval		
Maison d'Arrêt de Vannes		
Maison d'Arrêt de Fontenay Le Comte		
Maison d'Arrêt de La Roche sur Yon		

Selon l'organisation de l'établissement et de son type (exemple : commerce alimentaire), le pouvoir adjudicateur pourraient accepter exceptionnellement la fermeture d'un établissement et uniquement pour les jours suivants : **1^{er} janvier, 1^{er} mai et 25 décembre.**

Pour ces journées de fermeture, le candidat devra proposer dans son offre les modalités d'organisation afin d'assurer la continuité de l'approvisionnement, notamment au moyen d'une adaptation des quantités et/ou d'une livraison anticipée sur le ou les jours précédents.

Le titulaire est tenu au respect des jours, horaires, fréquences de livraisons demandés et sécurité spécifique pour chaque établissement pénitentiaire.

À titre exceptionnel, lors d'une livraison incomplète, un complément pourra être réceptionnée avant 11 h, après l'accord express du chef d'établissement ou de son représentant.

Dans les mêmes conditions, une livraison non-conforme pourra être réceptionnée à condition de faire l'objet d'une livraison complémentaire le même jour et avant 11 h.

Le non-respect des modalités entraînera l'application de pénalités prévues à l'article 17.3 du CCAP.

8.4 Bons de livraison

Les établissements sont habilités à émettre leur propre bon de commande.

Les bons de commande sont émis conformément à l'article 1.6 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'établissement pénitentiaire.

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

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

La fourniture est livrée avec un bon de livraison, en un (1) original et une (1) copie où les indications suivantes doivent apparaître :

- Le nom du titulaire du marché et toutes ses coordonnées,
- Le numéro de marché,
- La date de livraison ;
- Le lieu de livraison ;
- La référence de la commande,
- Les caractéristiques essentielles de la commande (qualité, catégorie, provenance) ;
- Les quantités commandées et livrées,
- Les prix unitaires et totaux hors T.V.A., d'une part, T.V.A. comprise d'autre part ;
- Les consignes des palettes ou rolls.

L'original du bulletin de livraison est remis à l'établissement pénitentiaire. La copie, visée par l'établissement pénitentiaire, est remis au titulaire du marché.

Article 9 - LISTE DES ÉTABLISSEMENTS PÉNITENTIAIRES ET SES CONTACTS

Établissements	Adresses
Centre Pénitentiaire de Caen	35 rue du Général Moulin BP 6257 14065 CAEN Cedex
Maison d'Arrêt de Saint-Brieuc	1 rue des Fusillés BP 2228 22028 SAINT BRIEUC
Maison d'Arrêt de Brest	171 rue Général Paulet 29804 BREST Cedex
Centre Pénitentiaire femmes de Rennes	18 bis rue de Chatillon CS 53107 35031 RENNES Cedex
Maison d'Arrêt de Saint-Malo	10 rue Emile Brindejonc BP 20 35401 SAINT MALO
Maison d'Arrêt de Cherbourg	2 rue Vastel BP 733 50107 CHERBOURG Cedex
Maison d'Arrêt de Coutances	3 rue de la Verjusière BP 702 50207 COUTANCES Cedex
Maison d'Arrêt de Laval	20 boulevard Frédéric Chaplet BP 1325 53013 LAVAL Cedex
Maison d'Arrêt de Vannes	12 place Nazareth BP 560 - 56017 VANNES Cedex
Maison d'Arrêt de Fontenay Le Comte	30 rue Rabelais BP 123 85203 FONTENAY LE COMTE Cedex
Maison d'Arrêt de La Roche sur Yon	20 boulevard d'Angleterre BP 635 85016 LA ROCHE SUR YON Cedex

Établissements	Contact responsable budgétaire	Contact responsable restauration
CP de Caen	economat.cp-caen@justice.fr	Julien MORIN julien-loic.morin@justice.fr
MA de Saint-Brieuc	economat.ma-st-brieuc@justice.fr	Sébastien DUTESCU Sebastien.dutescu@justice.fr
MA de Brest	economat.ma-brest@justice.fr	Sandrine GUILLEM Sandrine.guillem@justice.fr
CP femmes de Rennes	florie.cloitre@justice.fr Catherine.Hallier@justice.fr Celine.Giacometti@justice.fr	cuisine.cp-rennes@justice.fr
MA de Saint-Malo	economat.ma-st-malo@justice.fr	Anthony BOULAIRE Anthony.boulaire@justice.fr
MA de Cherbourg	economat.ma-cherbourg@justice.fr	Arnaud ROMANO Arnaud.romano@justice.fr
MA de Coutances	economat.ma-coutances@justice.fr	Didier BATARD Didier.batard@justice.fr
MA de Laval	economat.ma-laval@justice.fr	Cyril HERVE Cyril.herve@justice.fr Martial CHESNE martial.chesne@justice.fr
MA de Vannes	economat.ma-vannes@justice.fr	Gwenael POGAM Gwenael.pogam@justice.fr
MA Fontenay Le Comte	economat.ma-fontenay-le-comte@justice.fr	Damien MARCAILLE damien.marcaille@justice.fr
MA Roche sur Yon	economat.ma-la-roche-sur-yon@justice.fr	Yoan LIMOUSIN Yoan.limousin@justice.fr