MINISTÈRE
DE LA JUSTICE
Liberté
Égalité
Fraternité

Labellisation ministère de la Justice 2024-2027

Charte
RELATIONS FOURNISSEURS
ET ACHATS RESPONSABLES
SIGNATAIRE

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

POUVOIR ADJUDICATEUR
Direction interrégionale des services pénitentiaires de Dijon 72 A rue d'Auxonne BP 13331 21000 Dijon Cedex

OBJET DE LA CONSULTATION
MARCHE DE FOURNITURE : LIVRAISON ET APPROVISIONNEMENT EN PAINS POUR 12 ETABLISSEMENTS DE LA DIRECTION INTERREGIONALES DES SERVICES PENTITENTIAIRES DE DIJON

CPV 158111007 Pain - Produits de panification

Cahier des Clauses Techniques Particulières

Table des matières

TABLE DES MATIERES 2

ARTICLE PREMIER : OBJET DE LA CONSULTATION ET PERIMETRE DES PRESTATIONS 3

1.1. OBJET DU MARCHE 3
1.2. PERIMETRE DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS 3

ARTICLE 2. DESCRIPTION DES PRESTATIONS ET CONDITIONS D'EXECUTION 3

2.1 SPECIFICITES TECHNIQUES : 3
2.2 MESURES D'HYGIENE : 4

ARTICLE 3. COMMANDES DES PAINS 4

ARTICLE 4. MODALITES DE LIVRAISON ET D'EXECUTION 5

4.1 DELAIS DE LIVRAISON 5
4.1.1 HORAIRES DE LIVRAISON 5
4.1.2 CONDITIONS DE LIVRAISON/TRANSPORT DE LA MARCHANDISE 5
4.2 CONDITIONS D'ACCES AUX ETABLISSEMENTS PENITENTIAIRES 6
4.3 VERIFICATIONS – ADMISSION DE LA MARCHANDISE 6
4.4 CONTINUITE DE LA PRESTATION 7
4.5 CARACTERE IMPERIEUX DU MARCHE 7
4.6 CARENCE DU FOURNISSEUR 8

ARTICLE 5. 8

5.1 MODALITES D'ACCES DES LOCAUX 8
5.1.1 ACCES DES LOCAUX 8

ARTICLE 6. PERSONNEL D'INTERVENTION 8

6.1 MODALITES D'HABILITATION DU PERSONNEL DU TITULAIRE AVANT DEMARRAGE DU MARCHE ET PENDANT LE MARCHE 8
6.2 REGLEMENTATION ET COMPORTEMENT DU PERSONNEL 8

ARTICLE 7 – DEVELOPPEMENT DURABLE 9

ARTICLE PREMIER : OBJET DE LA CONSULTATION ET PERIMETRE DES PRESTATIONS

1.1. Objet du marché

Les stipulations du présent cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) concernent un appel d'offres ouvert portant sur un :
LIVRAISON ET APPROVISIONNEMENT EN PAIN (baguettes de 250 grs SANS sachet) POUR 12 ETABLISSEMENTS DE LA DIRECTION INTERREGIONALE DES SERVICES PENITENTIAIRES DE DIJON

1.2. Périmètre de l'exécution des prestations

Les lieux d'exécution des prestations sont les locaux des services et des établissements du ressort de la Direction Interrégionale des Services Pénitentiaires (DISP) de Dijon.

La répartition géographique des 12 lots ainsi que la fiche de présentation des différents sites sont détaillés en annexe 3 du règlement de consultation.

Les prestations demandées sont, l'approvisionnement en pain des établissements pénitentiaire de notre ressort.

ARTICLE 2. DESCRIPTION DES PRESTATIONS et CONDITIONS D'EXECUTION

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

2.1 Spécificités techniques :

La fabrication du pain (déclinaison demandée en baguette de 250 grammes) doit être 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.

Livré tous les jours de l'année (jours ouvrables, samedis, dimanches et jours fériés), des pains froids comportant sur leur dessus autant d'entailles que nécessaires à l'évacuation du gaz afin de permettre une cuisson optimale et une mie aérée. La forme des pains devra permettre une conservation optimale.

Méthode de panification		Libre au choix et conforme aux fiches techniques du titulaire
Mode de production		Doit respecter les prescriptions législatives et règlementaires en vigueur en matière d'approvisionnement, de sécurité et de santé des personnes
Pain	Etat	Frais du jour
	Matières Premières/denrées alimentaires	1. Garantie sans OGM (organismes génétiquement modifiés) 2. Farine de froment/blé provenant de la mouture exclusive de blé sain, loyal et marchand et de bonne valeur boulangère ou farine Biologique ou matière première présentant des caractéristiques environnementales vertueuses
	Poids nets	Chaque pain doit être de 250 grammes, avec une tolérance de plus ou moins 5% du poids indiqués
Compostions du pain		Pâte obtenue par pétrissage d'un mélange composé : De farine panifiable D'eau potable D'un agent de fermentation : levure ou levain De sel de qualité saine, loyale et marchande
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 bromate de potassium, de sulfate de cuivre, des perborates, ainsi que des additifs contenant des dérivés d'acides gras.

Les produits seront fournis sans emballage individuel.

Les prestations devront être conformes aux normes et spécifications techniques en vigueur à la date de la convention selon le G.E.M.R.C.N. ; Guide pour l'étude, la programmation, la conception, la réalisation et l'équipement des locaux de restauration collective ; 5541-1(Produits des industries céréalière, produits sucrés et d'épicerie, corps gras ; 5723 (Recommandation relative à la nutrition) recommandations en ligne sur le site : (http://www.minefi.gouv.fr/daj/guide/gpem/table.html)

2.1.1 Clause de secours (Pâtons surgelés)

Lorsque la boulangerie se retrouve dans l'incapacité de fournir du pain frais, il sera possible, exceptionnellement (jours fériés par exemple) soit en prévenant l'établissement pénitentiaire, soit en établissant un planning annuel, d'utiliser des pâtons surgelés, mais dans tous les cas, la cuisson doit avoir lieu le jour même. Aucun pain cuit congelé puis décongelé ne pourra être livré.
Conformément à la réglementation relative à la conservation des pâtons surgelés, décret 64.949 du 09 sept 1964 portant application de l'article L 214-1 du code de la consommation pour les produits surgelés.

2.2 Mesures d'hygiène :

Le titulaire du marché est tenu de s'assurer du 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 dans un état de propreté permanent, conformément aux prescriptions règlementaires, notamment au règlement sanitaire départemental pris en application de la circulaire du 24 mai 1963 (JO du 24 septembre 1963).

ARTICLE 3. COMMANDES DES PAINS

Le présent marché s'exécute au moyen de bons de commande passés directement par l'économe de chaque établissement en fonction des besoins et dont le délai d'exécution commence à courir à compter de la date de réception de la commande par le fournisseur (par mail ou autres moyens). Le rythme est souvent hebdomadaire afin d'ajuster les besoins en fonction du taux d'occupation de l'établissement.

Les quantités demandées doivent être strictement respectées et ne peuvent pas être minorées ou majorées.
Chaque livraison sera effectuée franco de port et d'emballage, au lieu, à la date et à l'heure précisés dans le bon de commande, sauf dérogations écrites spéciales acceptées par l'établissement concerné.

Les économes auront toutefois la possibilité de commander, de façon exceptionnelle, des baguettes de 250 grammes sans sel , sans sachet individuel.

A titre exceptionnel, l'établissement pénitentiaire pourra être amené à solliciter des commandes urgentes de dernière minute, notamment pour des besoins imprévus.
Ces commandes pourront être transmises la veille pour le lendemain, dans les limites des capacités de production et d'organisation du titulaire. Ces commandes urgentes devront être identifiées comme telles lors de leur transmission. Le titulaire confirmera leur prise en compte et informera l'établissement pénitentiaire, dans les meilleurs délais, de la possibilité de satisfaire la demande et le cas échéant, des éventuelles contraintes rencontrées. Ces demandes demeurent exceptionnelles et ne remettent pas en cause les délais de commande et livraison prévus au présent CCTP pour les commandes habituelles.

ARTICLE 4. MODALITES DE LIVRAISON ET D'EXECUTION

4.1 Délais de livraison

4.1.1 Horaires de livraison

Le titulaire devra prendre contact avec l'économe de l'établissement concerné afin qu'il lui communique la tranche horaire ainsi que les conditions de livraison propres à l'établissement.
Les horaires indiqués devront être respectés par le titulaire sauf dérogation écrite spéciale acceptée par l'établissement.

4.1.2 Conditions de livraison/transport de la marchandise

La livraison des fournitures s'effectuera dans les conditions de l'article 21 du C.C.A.G.-F.C.S.

Concernant les frais de transport, ils seront à la charge du titulaire (livraison franco de port).
Le stockage, l'emballage et le transport des fournitures seront effectués dans les conditions de l'article 20 du C.C.A.G.-F.C.S.
Ainsi, les caisses de transport relèvent de la responsabilité du titulaire et restent sa propriété.
De même, le transport s'effectue sous sa responsabilité jusqu'au lieu de livraison.

Il est rappelé qu'au cours des opérations de chargement et de déchargement, et tout au long du transport, toutes précautions doivent être prises pour que ce produit ne soit pas souillé ou contaminé. Il ne doit pas entrer en contact avec le sol, le plancher ou les agencements susceptibles de le recouvrir, lorsqu'il n'est pas déposé dans un contenant résistant et l'enveloppant complètement.

Les engins et les matériels utilisés pour le transport des aliments frais doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté conformément aux normes HACCP.

Le titulaire assure le respect de ces règles jusqu'à la prise en compte des produits par l'administration pénitentiaire.

Les livraisons faites en exécution du marché devront être conformes durant toute la période contractuelle aux fiches techniques et qualitatives retenues et conservées par le pouvoir adjudicateur.

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 respecter les faibles émissions de CO2 selon les nouvelles normes environnementales conformément à l'article 6.8 du CCAP.

Les fournitures seront accompagnées d'un bulletin de livraison valorisé indiquant :

- le nom du titulaire du marché
- le numéro du marché
- le numéro de SIRET
- la date et l'heure exacte de livraison
- la référence à la commande (numéro de bon)
- les quantités livrées
- le prix unitaire et le montant total TTC.

Le bon de livraison devra être signé par le chauffeur-livreur et la personne habilitée dans chaque établissement.

Les marchandises détériorées en cours de livraison ne seront pas comptabilisées, les risques afférents au transport jusqu'à l'établissement destinataire incombant au titulaire du marché.

4.2 Conditions d'accès aux établissements pénitentiaires

Dés notification du marché, le titulaire devra fournir à chaque établissement concerné une photographie d'identité, une photocopie recto-verso de la carte d'identité nationale, en cours de validité et précision des noms des père et mère pour toutes les personnes susceptibles d'assurer les livraisons.

L'entreprise fournira également à chaque établissement la liste des véhicules devant intervenir pour les livraisons de pain, avec la marque, la couleur et leurs immatriculations.

Toute personne entrant dans l'établissement sera susceptible d'être contrôlée à l'aide d'un détecteur manuel ; les sacs, pochettes, etc … devront être ouverts, à la demande, aux fins de vérification.

Toute personne entrant dans l'établissement est tenue de respecter scrupuleusement les articles du Code de Procédure Pénale suivants : articles D 220, D 274, D 227, D 278.

Indépendamment des consignes de sécurité qui régissent l'utilisation des véhicules, il est impératif d'observer les consignes spécifiques au milieu pénitentiaire.

Une fois à l'arrêt, le véhicule doit être impérativement verrouillé et les clés conservées par le conducteur.
Les aléas dans un établissement pénitentiaire peuvent amener le chauffeur à attendre devant les portes de l'établissement. Le chauffeur devra patienter jusqu'à l'ouverture (Annexe III du Règlement de Consultation : Adresses, téléphones, contraintes)

4.3 Vérifications – admission de la marchandise

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples sont effectuées au moment même de la livraison de la fourniture ou de l'exécution de service (examen sommaire), par une personne habilitée dans chaque établissement, conformément aux articles 27 et 28.1 du C.C.A.G.-F.C.S.

Les marchandises reçues, pourront être vérifiées et pesées tare nette par les économes ou leurs représentants ; toutefois la manutention pour le pesage incombe au fournisseur.

Les marchandises ne pourront en aucun cas être déposées devant une porte d'établissement sans prises en charge par l'administration pénitentiaire devant le livreur.

Le pain et ses éléments constitutifs, en particulier la farine, pourront faire l'objet à tout moment d'analyses sur prélèvements contradictoires, dans un laboratoire choisi par le représentant de l'administration. Les frais d'analyse, d'expertise et tous les accessoires en résultant, seront à la charge du fournisseur lorsque les marchandises ne seront pas conformes.

A la demande du pouvoir adjudicateur ou de l'un de ses mandataires, des contrôles pourront être réalisés à tout moment soit dans les magasins ou ateliers, soit dans les véhicules de livraison du titulaire du marché.

Les dispositions des articles 27, 28, 29 du CCAG-FCS relatives aux vérifications et aux décisions après vérifications s'appliquent. Ainsi les marchandises qui ne seraient pas conformes aux conditions particulières énoncées à chaque lot pourront être refusées, soit admises moyennant des réfactions particulières de prix ou de poids, soit remplacées immédiatement par le fournisseur.

Livraison admise : dans le cas où une livraison sur un établissement comporterait des pains inférieurs au poids de 250 grammes comme attendus au présent accord-cadre (une tolérance de plus ou moins 5% est tolérée) , celle-ci sera remplacée dans les conditions indiquées précédemment ou acceptées ; dans ce dernier cas d'acceptation, une pénalité pour défaut qualitatif sera calculée sur le nombre de pains trop légers (CCAP article 8 Pénalités) et ce, sans préjudice des sanctions légales auxquelles cette infraction pourrait donner lieu.

A défaut de remplacement, le chargé des services économiques pourra acheter en ville, aux frais du titulaire du marché, la quantité de marchandises équivalentes (article 45 du CCAG-FCS).

Il en va de même en cas de rupture de stock, sauf si le titulaire a pris la précaution de proposer un produit de remplacement équivalent ou supérieur qui aura été soumis par téléphone et confirmé par fax ou mail à l'établissement, et accepté par lui.

Le pouvoir adjudicateur du marché sera informé de toute rupture de stock.

Toute livraison pourra être soumise à l'examen des fonctionnaires des corps de contrôle requis par l'administration, à savoir : la Direction de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, ainsi que les services vétérinaires.

Les contrôles sont réalisés de manière contradictoire par le réceptionnaire de l'établissement et le représentant du titulaire (livreur).

Fiches incident :
En cas de mauvaise exécution des prestations (non respect des horaires, des quantités commandées, denrées abîmées…), le réceptionnaire peut refuser tout ou partie de la commande.

Le correspondant de l'établissement établira une « fiche incident » qui sera transmise par voie électronique à l'UAMP de la DISP de Dijon (dbf-uamp.disp-dijon@justice.fr) afin de l'informer de cette mauvaise exécution.

En cas d'anomalies répétées, l'UAMP de la DISP de Dijon est fondée à mettre en demeure le titulaire d'exécuter correctement les prestations attendues sous peine de l'application des pénalités prévues à l'article 8 du CCAP.

Compte tenu de l'obligation du respect des horaires de livraison, chaque bon devra mentionner l'heure exacte de livraison et être contre signé par le chauffeur/livreur et la personne habilitée dans chaque établissement.

A l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions prévues aux articles 29 et 30 du C.C.A.G.-F.C.S

L'admission sera prononcée par la personne habilitée à cet effet dans chaque établissement.

4.4 Continuité de la prestation

La société titulaire du marché s'engage à assurer la fourniture de pains en cas de grève, de pandémie, de congés ou de maladie de son personnel ; au cas où elle ne pourrait assurer elle-même la prestation, elle s'engage à faire exécuter à ses frais ce service par une autre société.

4.5 Caractère impérieux du marché

Le marché impose au titulaire un caractère impérieux compte tenu des besoins du service. Article 6.5 du CCAP

Des prestations qui présentent un caractère impératif sont des prestations indispensables au bon fonctionnement du service, auxquelles on ne peut pas renoncer sans compromettre son activité. La compromission de la sécurité des agents pénitentiaires est mise en cause sans l'approvisionnement en pain de nos établissements pénitentiaires.

4.6 Carence du fournisseur

En cas de retards répétés dans les livraisons, de même qu'en cas de livraisons répétées ne correspondant pas à la qualité exigée des produits, il pourra être fait application de l'article 41 du CCAG-FCS, qui prévoit la résiliation du marché aux torts du titulaire et de l'article 45, relatif à l'exécution de la fourniture aux frais et risques du titulaire du marché.

ARTICLE 5.

5.1 Modalités d'accès des locaux

5.1.1 Accès des locaux

Seuls les personnels ayant fait l'objet d'une habilitation, selon les modalités prévues à l'article 6.1 du CCTP, pourront accéder aux sites.
A cet effet, les éléments nécessaires à la constitution du dossier, devront être communiqués 10 jours avant le début du marché ou de toute intervention de nouveau personnel.
Une mise à jour sera réalisée tous les ans. Ces délais de prévenance imposés doivent être respectés, car une demande au fichier du casier judiciaire, dans des délais acceptables, doit être effectuée.
Par ailleurs, l'administration peut retirer son agrément à un agent de propreté à tout moment sans énoncer ses motifs.

ARTICLE 6. PERSONNEL D'INTERVENTION

6.1 Modalités d'habilitation du personnel du titulaire avant démarrage du marché et pendant le marché

Minimum 10 jours avant la date de démarrage des prestations, le titulaire fournit au responsable de site la liste initiale nominative des personnels affectés à la réalisation des prestations et fournit pour chacun :

- la photocopie recto verso de leur pièce d'identité portant photo
- nom, prénom(s),
- date et lieu de naissance,
- adresse personnelle complète et précise avec indication du code postal,
- filiation complète, en cas de personne non française

Cette obligation d'agrément s'impose également à tout personnel de remplacement de la société titulaire ou de ses sous-traitants, ainsi qu'au personnel d'encadrement dès lors qu'ils seront amenés à effectuer des contrôles sur le site et le personnel intervenant ponctuellement pour la vitrerie et/ou le nettoyage spécifique).

L'administration peut refuser d'agréer un agent sans avoir à en fournir les motifs. Le titulaire déclare régler les litiges trouvant leur source dans un refus d'agrément avec son personnel.

Le défaut d'agrément n'entraîne aucune conséquence sur le marché, mais fait obligation au titulaire, dès notification de la décision, de remplacer les agents non agréés par d'autres qui le sont. À cet effet, le titulaire devra demander une autorisation d'accès pour chaque nouveau personnel affecté à l'exécution du marché.
.

6.2 Réglementation et comportement du personnel

Le titulaire s'engage à faire respecter auprès de son personnel et de ses sous-traitants, les règlements intérieurs et de sécurité propre au site, ainsi que tous les règlements généraux et particuliers applicables aux sociétés intervenant dans les bâtiments (code du travail, hygiène, sécurité, incendie, etc. ...).

Le titulaire du contrat est responsable de son personnel en toutes circonstances et pour quelque cause que ce soit.

Il veillera au respect des règles déontologiques, notamment au secret professionnel.
Le personnel du Titulaire doit faire preuve d'un comportement exempt de tout reproche.

L'administration se réserve le droit, sans qu'il puisse être réclamé d'indemnité, d'exiger à tout moment l'éviction de toute personne participant à l'exécution des prestations pour insubordination, incapacité ou défaut de probité. Cette mesure est de portée générale et définitive : elle interdit au titulaire d'affecter l'agent à l'encontre duquel a été prise la mesure d'éviction, sur un autre site désigné au marché.

ARTICLE 7 – DEVELOPPEMENT DURABLE

La DISP de DIJON souhaite promouvoir la protection de l'environnement et le développement durable à travers leurs marchés alimentaires. (CCAP 6.8)
La présente clause vise notamment à :

- Optimiser l'organisation des tournées de livraison ; réduire l'impact environnementale lié au transport des denrées alimentaires ; limiter les déplacements et les trajets évitables ;
- Favoriser la gestion des invendus de pain, la prévention du gaspillage et les filières de valorisation

Et aléatoirement :

- Toute action en faveur du développement durable (partenariat, moulin locaux etc…)