MINISTÈRE
DE LA JUSTICE
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction générale
de l'administration pénitentiaire

DIRECTION INTERREGIONALE DES SERVICES PENITENTIAIRES DE MARSEILLE

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES RELATIVES A LA FOURNITURE ET A LA LIVRAISON DE PAIN POUR LES ETABLISSEMENTS PENITENTIAIRES EN GESTION PUBLIQUE DU RESSORT DE LA DISP DE MARSEILLE

N°DE L'ACCORD CADRE : DISP-26-003-P

Lot n°1 : fourniture et livraison de pain, maison d'arrêt de Digne
Lot n°2 : fourniture et livraison de pain, maison d'arrêt de Gap
Lot n°3 : fourniture et livraison de pain, centre pénitentiaire de Borgo
Lot n°4 : fourniture et livraison de pain, centre de détention de Casabianda
Lot n°5 : fourniture et livraison de pain, maison d'arrêt d'Ajaccio
Lot n°6 : fourniture et livraison de pain, maison d'arrêt de Nice
Lot n°7 : fourniture et livraison de pain, maison centrale d'Arles



ARTICLE 1. OBJET ET ALLOTISSEMENT DE L'ACCORD-CADRE

Le présent accord-cadre porte sur la fourniture et la livraison quotidienne -y compris les dimanches et jours fériés- de baguettes de pain frais ; il est alloti en sept (7) lots tel que indiqué dans le tableau ci-après.

Lot
Lot n°1 maison d'arrêt de Digne
Lot n°2 maison d'arrêt de Gap
Lot n°3 centre pénitentiaire de Borgo
Lot n°4 centre de détention de Casabianda
Lot n°5 maison d'arrêt d'Ajaccio
Lot n°6 maison d'arrêt de Nice
Lot n°7 maison centrale d'Arles

ARTICLE 2. CADRE REGLEMENTAIRE

Le produit proposé dans le cadre du présent accord-cadre devra satisfaire aux exigences des réglementations nationale et européenne en vigueur ; la liste des textes réglementaires ci-après n'est pas exhaustive et est citée à titre indicatif.

2.1. Conditions générales

-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,
-règlement (CE) No 178/2002 du parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires,
-règlement (CE) No 852/2004 du parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
-règlement (CE) n°853/2004 du parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

2.2. Conditions particulières

-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).

ARTICLE 3. DESCRIPTIF DU PRODUIT ATTENDU

3.1. Caractéristiques générales

-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,
-éventuellement d'adjuvants (farine de fève, gluten), 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 textes listés ci-après, est rigoureusement prohibé.
-arrêté du 1 février 1972 relatif à l'emploi de mono et diglycérides d'acides gras dans certains aliments à base de farine,

-RÈGLEMENT (CE) N o 1331/2008 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires,

-RÈGLEMENT (CE) N o 1333/2008 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires,

-RÈGLEMENT (UE) N o 231/2012 DE LA COMMISSION du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) no 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil.

3.2. Caractéristiques de la farine utilisée

La farine utilisée devra être :
-de la « farine de blé » provenant de la mouture exclusive de blé sain, loyal et marchand et de bonne valeur boulangère,
-conforme à la définition de la farine de blé et aux recommandations de spécificités techniques du *Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition* (GEM RCN, anciennement GPEM-DA),
-conforme à l'arrêté du 13 juillet 1963 relatif à l'homologation des types de farine de blé en fonction de leurs caractéristiques.

Dans la mesure du possible, la farine utilisée sera issue :
-de l'agriculture biologique (certification AB _ La certification en agriculture biologique | Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire)
ou
-de filières à haute valeur environnementale (HVE _ Tout savoir sur la Haute Valeur Environnementale (HVE) | Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire), favorisant les blés locaux ou régionaux.

3.3. Caractéristiques du produit fini

- *Grammage*

Pour chacun des sept (7) lots, le pain se présentera sous la forme d'une baguette d'un grammage de 250 grs avec une tolérance de + ou -5% (237,5 grs ≤ grammage baguette ≤ 262,5 grs).

- *Degré de ressuage*

A la livraison, le pain devra être sorti du four depuis au moins une (1) heure et au plus six (6) heures. La livraison de pains rassis repassés au four, de pains congelés ou décongelés est interdite.

- *Aspects*

-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, 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).

- *Odeur et goût*

Le pain a une odeur et un goût francs et agréables. Il est légèrement salé, sans arrière-goût désagréable dû par exemple à une surcuisson, un excès de sel, de levure ou à la présence de moisissures.

3.4. Procédé et conditions de 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 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.

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 personnels 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) et de la circulaire du 9 août 1978 (JO du 13 septembre 1978).

3.5. Emballage

L'emballage devra respecter les principes réglementaires en vigueur d'hygiène alimentaire, de conservation et fraîcheur, de préservation contre l'action de l'air, de l'humidité et autres agents polluants de toute nature susceptible d'altérer le pain, de quelque façon que ce soit.

ARTICLE 4. LIVRAISON ET RECEPTION

4.1. Livraison

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. L'intérieur des véhicules devra être aménagé de telle manière à ce que les paniers, chariots, casiers ou étagères utilisés pour l'entreposage du pain durant le transport permettent d'éviter à la fois l'écrasement des pains et le contact des pains avec le plancher ou les parois.

Pour chacun des sept (7) lots, le tableau ci-après précise l'adresse et les tranches horaires de livraison.

Lot	Adresse de livraison	Horaires de livraison
Lot n°1 maison d'arrêt de Digne	Montée Saint Charles BP 131 04000 Digne	entre 9h et 10h30
Lot n°2 maison d'arrêt de Gap	1, place Grenette 05000 Gap	entre 7h00 et 7h15
Lot n°3 centre pénitentiaire de Borgo	BP16 _ Lieu-dit Canavaggio 20290 Borgo	entre 7h15 et 7h30
Lot n°4 centre de détention de Casabianda	Centre de Détention 20270 Aleria	entre 7h30 et 8h30
Lot n°5 maison d'arrêt d'Ajaccio	9 boulevard Masseria CS 90260 20000 Ajaccio cedex 9	entre 8h00 et 11h00
Lot n°6 maison d'arrêt de Nice	12, rue de la Gendarmerie 06000 Nice	entre 8h00 et 11h00
Lot n°7 maison centrale d'Arles	Rue Joseph Seguin RD 35 13200 Arles	entre 8h30 et 9h00

4.2. Réception et contrôle

- *Réception quantitative*

Elle sera effectuée par le responsable de l'établissement ou son représentant. Elleconsiste à vérifier que les quantités livrées correspondent à celles commandées. Le contrôle s'effectue en déterminant la masse nette de pain à chaque livraison et/ou en comptant le nombre d'unités.

- *Réception qualitative*

Les pièces insuffisamment cuites, brûlées ou salies seront rejetées avec remplacement immédiat.
Les pièces non conformes pour la forme, la masse ou la qualité 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 rejetées avec remplacement éventuel aux frais et risques du titulaire.

- *Contrôle*

Le pain et ses éléments constitutifs, en particulier la farine, pourront faire l'objet d'analyses (NF EN ISO 712-1, …) sur prélèvements contradictoires, dans un laboratoire choisi par le représentant de l'Administration. A la demande du Pouvoir adjudicateur des contrôles pourront être réalisés dans les magasins ou ateliers du titulaire du marché.

ARTICLE 5. CLAUSES ENVIRONNEMENTALES ET SOCIALES

5.1. Clause environnementale n°1 _ recours exclusif à des emballages éco-responsables

Le titulaire s'engage à utiliser exclusivement des emballages éco-responsables et à se conformer aux obligations détaillées ci-après.
-exclusion des emballages plastiques,
-exclusion des emballages comportant une fenêtre en plastique, sauf si le film plastique est biosourcé et compostable,
-limitation au strict minimum de l'usage d'emballages individuels jetables,
-recours à des emballages jetables 100 % recyclables, non blanchis (papier kraft brun naturel certifié FSC ou PEFC) et/ou à des contenants de transport de vrac réutilisables (bacs ou caisses de boulangerie standardisés en plastique durable ou inox) nettoyés après chaque rotation.

Tous les ans et à la date d'anniversaire de la notification de l'accord-cadre, le titulaire devra fournir à

l'Administration les éléments suivants :
-les fiches techniques des emballages utilisés,
-tout justificatif (attestation de conformité ou d'adhésion à un éco-organisme agréé du type Adelphe) attestant qu'il s'est acquitté, en application de la loi AGEC (Anti-gaspillage pour une économie circulaire) et du dispositif REP (Responsabilité Élargie du Producteur), de l'écocontribution financière annuelle au titre de ses emballages ménagers à laquelle il est tenu depuis le 1er janvier 2025 ().REP emballages ménagers - Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française

5.2. Clause environnementale n°2 _ engagement en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Le titulaire s'engage à respecter la hiérarchie des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, conformément à la loi n°2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire :

1. prévention du gaspillage alimentaire,
2. utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation,
3. valorisation destinée à l'alimentation animale,
4. utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.

La prévention du gaspillage et l'utilisation des invendus pourra donner lieu à différents types d'action, parmi lesquelles par exemple :
-actions de sensibilisation en direction des consommateurs finaux,
-actions de sensibilisation en direction des salariés,
-revente des invendus du jour ou de la veille à prix réduits sous forme de paniers anti-gaspi,
-dons à des associations d'aide alimentaire habilitées,
-transformation (conception de recettes basées sur la réutilisation des invendus).

Tous les ans et à la date d'anniversaire de la notification de l'accord-cadre, le titulaire communique au Pouvoir adjudicateur :
-la liste détaillée des actions réalisées au cours de l'année écoulée an matière de lutte contre le gaspillage alimentaire,
-les volumes (en tonnage) d'excédents/invendus donnés à des associations d'aide alimentaire habilitées (et raison sociale de ces associations).

5.3. Clause sociale _ clause sociale de formation (CSF) sous statut scolaire

Cette clause sociale concerne uniquement le lot n°6 relatif à la maison d'arrêt de Nice.

Le titulaire s'engage à accueillir un ou plusieurs jeunes âgés de 16 à 25 ans en situation ou en risque de décrochage scolaire pour une durée globale minimale de cent-cinquante (150) heures réparties sur la durée de l'accord-cadre.

Ce parcours a pour objet de faire découvrir au(x) jeune(s) les différentes facettes du métier de boulanger (gestion et suivi des approvisionnements / gestion et suivi comptable / fabrication du pain et produits annexes / tenue d'une caisse et accueil du public / …) et construire progressivement un projet d'orientation scolaire et professionnel.

Pendant toute la durée de son stage, l'élève bénéficiaire de la clause sociale est sous statut scolaire.

Le titulaire est accompagné par la mission de lutte contre le décrochage scolaire (MLDS) du Rectorat duquel il relève.

La MLDS présente un candidat au titulaire. Ils définissent ensemble les modalités de réalisation du stage : accueil de l'élève dans l'entreprise et activités réalisées. Une convention de stage tripartite est dressée et l'élève est suivi par un tuteur en entreprise ainsi que par un référent de la MLDS.

Le titulaire devra impérativement veiller à renseigner la "*fiche entreprise*" annexée au règlement de la consultation (RC) du présent accord-cadre et à l'inclure dans son offre.

ARTICLE 6. CLAUSE PROMOTION DE LA DIVERSITE, LUTTE CONTRE LES DISCRIMINATIONS AU TRAVAIL ET EGALITE ENTRE LES FEMMES ET LES HOMMES

Le ministère de la Justice a obtenu le 8 mars 2022 l'alliance du label égalité professionnelle et du label diversité décernée par l'Association française de normalisation (AFNOR). Ce double label vient récompenser l'engagement de la chancellerie dans les domaines de l'égalité entre les femmes et les hommes, de la promotion de la diversité et de la lutte contre les discriminations. A ce titre, le ministère est attentif dans le choix de ses contractants comme dans la réalisation des prestations, au respect des dispositions législatives et règlementaires en la matière. Au-delà du respect de ces dispositions, le ministère est sensible aux actions conduites par ses prestataires dans ce domaine au sein de leur entreprise.

Dès lors et en application de l'article L.2112-2 du code de la commande publique, le titulaire doit s'engager, au titre de l'exécution du marché, dans une démarche d'amélioration continue de la qualité de ses pratiques sociales en matière de prévention des discriminations, ainsi que la promotion de l'égalité des chances et de la diversion notamment l'égalité entre les femmes et les hommes.
Ainsi, le titulaire s'engage à renseigner le questionnaire disponible via l'URL ci-dessous, dans les quinze (15) jours suivant la date de notification du marché. Il devra également compléter le questionnaire deux (2) mois avant la date de fin du marché.

https://s1.sphinxonline.net/surveyserver/s/ENQUETES-JUSTICE/Diversite_Discriminations_Egalite_2021/questionnaire.htm

Les informations renseignées dans le questionnaire doivent être limitées aux prestations qui font l'objet du marché et aux moyens humains affectés à l'exécution des prestations du dudit contrat.