MINISTÈRE
DE LA JUSTICE
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction générale
de l'administration pénitentiaire

Approvisionnement des produits de cantine des établissements pénitentiaires

Lot n° 1 : Fourniture et livraison de produits d'épicerie et de boissons
Lot n° 2 : Fourniture et livraison de produits frais (beurre, œufs, fromage et charcuterie) et produits frais dits « Produits du monde »
Lot n° 3 : Fourniture et livraison de produits de bazar, entretien et hygiène
Lot n° 4 : Fourniture et livraison de produits d'épicerie et de boissons « Produits du monde »

Marché n°**26PS5001**

Cahier des Clauses Techniques Particulières commun aux quatre lots

Code de la commande publique
(Issu de l'Ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018 et du Décret n°2018-1075 du 3 décembre 2019 portant respectivement partie législative et réglementaire du code de la commande publique)

Cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (Arrêté du 30 mars 2021)

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : OBJET ET CARACTERISTIQUES GENERALES ***3***

ARTICLE 2 : DISPOSITIONS GENERALES ***3***

2.1. Dispositions communes aux quatre lots 3

2.2 Modalités de livraison 4

2.3 Vérification et admission des fournitures 5

2.4 Alerte sanitaire et traçabilité des produits 5

2.5 Dispositions communes aux lots 1, 2 et 4 6

ARTICLE 3 : APPROVISIONNEMENT DES PRODUITS D'EPICERIE ET DE BOISSONS (LOT 1) ***6***

3.1. Dispositions générales applicables aux produits d'épicerie 6

3.2. Dispositions particulières applicables aux produits operculés (conserverie) 6

3.3. Dispositions applicables aux produits de biscuiterie et de confiserie 7

3.4. Dispositions particulières applicables aux boissons 7

ARTICLE 4 : APPROVISIONNEMENT DES PRODUITS FRAIS (LOT 2) ***8***

4.1. Dispositions générales applicables aux produits (beurre, œufs, fromages et charcuterie) 8

4.2. Dispositions particulières applicables aux fromages et au beurre 8

4.3. Dispositions particulières applicables aux œufs en coquille 9

4.4. Dispositions particulières applicables aux produits frais à base de lait 9

4.5. Dispositions particulières applicables aux produits de charcuterie 9

4.6 Dispositions particulières applicables aux produits végétariens 10

4.7 Dispositions particulières applicables aux produits dits « Produits frais du monde » 10

ARTICLE 5 : APPROVISIONNEMENT DES PRODUITS DE BAZAR, ENTRETIEN ET HYGIENE (LOT 3) ***10***

ARTICLE 6 : APPROVISIONNEMENT DES PRODUITS D'EPICERIE ET DE BOISSONS dits « PRODUITS DU MONDE » (LOT 4) ***12***

ANNEXES ***12***

ARTICLE 1 : OBJET ET CARACTERISTIQUES GENERALES

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) est commun aux quatre lots du marché d'approvisionnement des produits de cantine.

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de produits commandés par les personnes placées sous-main de justice (PPSMJ) dans le cadre de la cantine dont la gestion est assurée par l'administration pénitentiaire conformément aux dispositions du code pénitentiaire.

Le présent marché d'approvisionnement des produits de cantine des établissements pénitentiaires a pour objectifs :

- De garantir la fourniture de produits :

Cet objectif implique de la part des titulaires le respect des engagements de disponibilité et de qualité des produits, ainsi que le respect des normes et réglementations en matière de transport des denrées alimentaires, ainsi que la chaîne du froid. L'administration pénitentiaire se réserve le droit de demander un relevé de températures lors de la livraison.

- Assurer la continuité du service :

Cet objectif implique de la part des titulaires, la sécurisation des sources d'approvisionnements, le respect des délais de livraison et le cas échéant la recherche de solutions palliatives en cas de rupture de stock ou de survenance de circonstance rendant l'exécution de la prestation difficile.

- Plan de continuité d'activité :

Cet objectif implique la mise en œuvre d'un plan de continuité d'activité par les titulaires en cas de situation de crise (ex. grèves, blocages). Les titulaires assurent des stocks tampon suffisant des produits.

Ces objectifs impliquent la prise en compte de contraintes de l'exploitation pénitentiaire notamment en matière d'accès et de livraison dans les établissements pénitentiaires.

ARTICLE 2 : DISPOSITIONS GENERALES

2.1. Dispositions communes aux quatre lots

Le titulaire s'engage, tout au long de l'exécution du marché à respecter l'ensemble des textes législatifs et réglementaires. Les produits importés, doivent être conformes aux normes et aux règlements communautaires en vigueur au sein de l'union européenne (UE).

Les offres financières des titulaires sont accompagnées des fiches techniques des produits proposés. Ces fiches techniques sont classées, par lot et par code ACN de produit préalablement défini par le pouvoir adjudicateur.

Les fiches techniques mentionnent les constituants du produit et la marque. En cas d'indisponibilité d'un produit, l'administration se réserve le droit de demander un échantillon afin de vérifier les spécificités techniques du nouveau produit proposé.

Le titulaire du marché ne peut ni proposer ni fournir de produits de substitution sans **l'accord exprès du pouvoir adjudicateur**. Toute modification de produit doit être anticipée pour assurer l'objectif de continuité du marché. Dès que les titulaires ont connaissances d'une éventuelle rupture d'un produit, ils en informent l'administration pénitentiaire qui se réserve le droit de demander un échantillon afin de s'assurer la conformité du nouveau produit proposé. L'administration pénitentiaire valide ou refuse la demande de substitution, dans ce cas les titulaires doivent proposer un nouveau produit.

Aucun produit ne doit contenir d'alcool.

Les produits indiqués au catalogue remisé du titulaire et annexé à chacun des quatre lots, constituent une base des articles que l'administration pénitentiaire souhaite proposer aux personnes détenues et qui peut faire l'objet de complément ou de suppression à la marge en cas d'impossibilité à livrer ou arrêt de produit par l'industriel.

L'administration se réserve le droit de suspendre provisoirement ou définitivement un article qui s'avèrerait être ou devenir incompatible avec les règles de sécurité pénitentiaires. Le titulaire a l'obligation de proposer un nouveau produit conforme en substitution de celui devenu incompatible avec la sécurité pénitentiaire et ne plus proposer le produit devenu incompatible.

Le titulaire ne peut se prévaloir d'un quelconque préjudice à ce titre étant seul responsable de la gestion de son stock de produits.

Les références nouvellement introduites dans les présents marchés, feront l'objet d'un suivi de consommation les six premiers mois de l'exécution afin de s'assurer de leur maintien ou non dans les BPU.

2.2 Modalités de livraison

Le titulaire doit prendre en compte le caractère atypique d'une livraison en milieu carcéral. Les mesures de sécurité, mises en place dans les établissements pénitentiaires, augmentent le temps de vérification et d'admission des livraisons. **Le titulaire doit prévoir ce temps nécessaire aux livraisons**.

- **Lieu de livraison**

Le titulaire assure la livraison franco de port et d'emballage à l'adresse indiquée sur le bon de commande. Les emballages sont de matières recyclables.

Le titulaire assure, pour chaque établissement et chaque lot, une livraison par semaine. Ces livraisons sont réalisées entre lundi et vendredi.

Pour les établissements de la direction interrégionale de Lille, le titulaire n'assure pas la livraison au sein des établissements, mais sur un lieu de stockage fixé par le prestataire d'assistance technique.

L'annexe « Liste EP » détaille les conditions logistiques propres à chaque établissement pénitentiaire. En effet, certains établissements pénitentiaires seront amenés à exiger d'avoir deux (2) livraisons par semaines et par lot le cas échéant. Cette possibilité demeure toutefois dérogatoire et n'engagera aucun surcoût.

Le non-respect par le titulaire du lieu de livraison entraîne un refus de réception des produits par l'administration. Ceux-ci restent à disposition du titulaire : les coûts de transports liés à la reprise des produits sont à sa charge.

- **Délai de livraison**

Le titulaire assure la livraison des produits commandés dans les établissements pénitentiaires dans un délai maximum de quatre (4) jours calendaires suivant la date de transmission du bon de commande. Ce délai pourra être augmenté avec l'accord du chef d'établissement concerné au regard notamment des contraintes d'exploitation pénitentiaire.

- **Conditions d'accès à l'établissement**

Le titulaire est présumé avoir connaissance des contraintes de sécurité inhérentes à une entrée dans un établissement pénitentiaire. Le titulaire du marché s'engage à prendre l'attache des DISP et/ou établissements pénitentiaires afin de s'assurer des horaires et jours de livraison ainsi que des caractéristiques de logistique propres à chaque établissement.

Le titulaire ainsi que le personnel intervenant pour son compte dans l'enceinte d'un établissement pénitentiaire devront respecter, d'une part, les règles de confidentialité, et d'autre part, celles d'accès précisées aux articles 10 et 11 du CCAP.

- **Déchargement des livraisons**

Le titulaire assure le déchargement des produits commandés au sein de chaque établissement. Les équipements et matériels nécessaires au déchargement sont fournis par le titulaire.

Les opérations de manutention postérieures au déchargement sont prises en charge par l'administration.

- **Emission d'un bon de livraison (BL)**

Chaque livraison (faite par le fournisseur ou un transporteur) doit impérativement être accompagnée, pour chaque lot, d'un bordereau de livraison valorisé HT et TTC et d'un bon de transport mentionnant les informations suivantes :

- la date d'expédition ;
- la référence du bon de commande (n° et date) ;
- l'identification du titulaire du marché ;
- l'identification et l'adresse de livraison ;
- le numéro/référence du marché (n° Chorus) ;
- le numéro d'engagement juridique (EJ) ;
- la date et l'heure de la livraison garanties par l'émargement ;
- l'identification des produits livrés (libellé, catégorie, calibre, origine, n° de lot, DDM ou DLC) ;
- les quantités livrées pour chaque produit ;
- le nombre de palettes ou de colis ;
- le poids net ;
- le prix détaillé, HT et TTC.

Les livraisons sont effectuées en accord avec chaque site et selon les conditions définies par celui-ci.

Les titulaires faisant appel à un sous-traitant pour le transport devront lui communiquer les conditions définies ci-dessus et seront responsables de leur bonne exécution.

2.3 Vérification et admission des fournitures

Les modalités de vérification et d'admission des fournitures sont prévues à l'article 5.4 du CCAP.

2.4 Alerte sanitaire et traçabilité des produits

Toute source de contamination ou d'atteinte à la santé humaine dans les produits **doit immédiatement et par tout moyen** être portée à la connaissance de l'établissement livré et du pouvoir adjudicateur.

Le titulaire doit identifier rapidement les numéros de lots des produits contaminés et informer les établissements concernés. Le titulaire se charge de récupérer les produits contaminés dans les établissements pénitentiaires sans frais supplémentaires pour l'administration pénitentiaire.

2.5 Dispositions communes aux lots 1, 2 et 4

Le titulaire prend en compte la réglementation nationale et communautaire, ainsi que l'ensemble des règles sanitaires applicables en matière de denrées alimentaires mis en œuvre par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation et plus particulièrement l'encadrement des températures des produits lors de leur transport et stockage.

Le titulaire suit également les recommandations du GEMRCN (groupement d'études des marchés en restauration collective et de nutrition).

Le titulaire observe, pendant la durée du marché, l'application des prescriptions sanitaires des aliments en cours et à venir définies par l'agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA).

ARTICLE 3 : APPROVISIONNEMENT DES PRODUITS D'EPICERIE ET DE BOISSONS (LOT 1)

Les présentes stipulations ont pour objet de définir les exigences techniques générales et particulières de l'administration relatives au conditionnement, à l'étiquetage et à la garantie des produits d'épicerie entrant dans le périmètre du présent marché.

Il est précisé que la composition ou les caractéristiques de chaque produit est détaillée dans le cadre des fiches techniques annexées au présent CCTP et les cas échéant dans le catalogue public du titulaire.

3.1. Dispositions générales applicables aux produits d'épicerie

Chaque variété de conserves doit répondre aux spécifications fixées ou approuvées par le GEMRCN ou à défaut par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

Les emballages doivent être adaptés à chaque type de produits, conformément aux normes existantes. Ils doivent être sains, isoler les produits contre les pollutions extérieures, les protéger de l'humidité, être étanches, ne communiquer aucun goût aux produits. Les emballages plastiques doivent être de type alimentaire.

3.2. Dispositions particulières applicables aux produits operculés (conserverie)

3.2.1. Conditionnement et emballage des produits

Les emballages doivent porter les inscriptions suivantes :

- nom ou raison sociale du fournisseur,
- pays d'origine pour les produits d'importation,
- nature des produits,
- date de fabrication,

3.2.2. Dates limites de consommation

Le titulaire s'engage à livrer des conserves dont l'ancienneté maximum sera de :

- Deux (2) ans pour les conserves de légumes,
- Un (1) an pour les conserves de poissons,
- Six (6) mois pour les conserves de poissons à la marinade, de tomates et de fruits,
- Un (1) à six (6) mois pour les semi-conserves selon les produits

3.2.3. Garantie des produits

Les produits listés ci-dessous seront considérés non-conformes et non-acceptés lors des livraisons :

- les boîtes bombées,
- les boîtes « floche »,
- les boîtes fuitées,
- les boîtes rouillées,
- les boîtes sans indication des précisons indiquées aux articles 3.2.1 et 3.2.2.

3.3. Dispositions applicables aux produits de biscuiterie et de confiserie

Chaque variété de biscuits doit répondre aux spécifications fixées ou approuvées par le GEMRCN

Les emballages doivent être adaptés à chaque type de produits, conformément aux normes existantes. Ils doivent être sains, isoler les produits contre les pollutions extérieures, protéger de l'humidité, étanches, ne communiquer aucun goût aux produits. Les emballages plastiques doivent être de type alimentaire.

Le titulaire s'engage à livrer des produits dont la durée minimale de consommation est supérieure à quarante (40) jours.

3.4. Dispositions particulières applicables aux boissons

Chaque variété de boissons doit répondre aux spécifications fixées ou approuvées par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

Les eaux doivent se conformer à la réglementation sur l'eau qui relève du code de la santé publique donc de la direction générale de la santé (DGS).

Le titulaire n'est pas autorisé à proposer de boissons alcoolisées. Les alternatives sans alcool sont acceptées (bière sans alcool, panaché sans alcool, etc.).

Les emballages doivent être adaptés à chaque type de produits, conformément aux normes existantes.

Les conditionnements sont non consignés et recyclables. Dans la mesure du possible, le verre doit être évité. Les produits doivent être sains, isoler les produits contre les pollutions extérieures, les protéger de l'humidité, être étanches, ne communiquer aucun goût aux produits.

L'étiquetage doit être conforme au code de la réglementation « étiquetage et présentation ».

Le conditionnement et l'emballage comporteront chacun une étiquette précisant :

- Appellation commerciale ou dénomination de vente ;
- Date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale ;
- Composition du produit ;
- N° de lot ;
- Pays ou région origine ;
- Quantité nette.

Pour les jus de fruits, l'étiquetage doit préciser les indications « pur jus de fruit » ou « jus de fruit à base de concentré » ou « nectars ».

Pour l'ensemble de ces produits, la durée de conservation doit être au minimum de douze (12) mois.

ARTICLE 4 : APPROVISIONNEMENT DES PRODUITS FRAIS (LOT 2)

4.1. Dispositions générales applicables aux produits (beurre, œufs, fromages et charcuterie)

Les produits doivent être en conformité avec les spécifications édictées par les réglementations en vigueur au jour de la livraison et par les décisions du GEMRCN.

Les produits doivent avoir une DDM supérieure ou égale à 7 jours à la date de leur livraison sur site.
Les mentions de ces indications doivent figurer sur chaque produit individuellement.

Le titulaire ne peut, dans le cadre du présent lot, proposer des produits à base de viande crue.
Les produits à base de viande devant être consommés sans préparation.

4.1.1. Conditionnement et étiquetage

Tous les produits doivent comporter un étiquetage réglementaire (code de la consommation article R.112/1 et suivants).
Les conditionnements et/ou emballages doivent indiquer de manière lisible :

- La raison sociale et adresse de la laiterie ou du producteur (lieu de fabrication) ;
- L'indication du lot de fabrication ;
- Numéro d'agrément ou d'immatriculation ;
- Dénomination du produit et code produit ;
- Teneur en matière grasse ;
- Nature du lait employé lorsqu'il ne s'agit pas de lait de vache et % ;
- Date limite de consommation ;
- Température de conservation ;
- Le poids net à l'emballage.

Les fromages et yaourts doivent comporter la date limite d'utilisation et la mention « tenir au frais » ou la température de conservation.

4.1.2. Conditions de réception des produits

Les produits présentant les caractéristiques suivantes ne sont pas acceptés lors des livraisons :

- Les produits non conformes à la réglementation ;
- Les produits non conformes aux spécifications de la commande ou au descriptif technique du marché ;
- Les produits dont le conditionnement ou l'emballage présentent des souillures, des déformations ou des traces de choc de nature à altérer le produit intérieur.

4.2. Dispositions particulières applicables aux fromages et au beurre

Tous les produits figurant sous la rubrique « fromages frais » et par extension, tous les produits de même nature, doivent avoir, au moment de la livraison, une validité au moins égale aux deux tiers de la durée de conservation.

Les produits ne répondant pas aux spécifications ou aux précisions figurant sur les bons de commande ne seront pas acceptées lors des livraisons.

4.3. Dispositions particulières applicables aux œufs en coquille

4.3.1. Caractéristiques

Le titulaire doit se conformer à la décision du GEMRCN et ne livrer que des œufs de poule de catégorie A (frais) n'ayant subi aucun traitement de conservation, et n'ayant pas été réfrigérés à moins de +5°C.

4.3.2. Emballages et marquage

Ils doivent contenir des œufs de même calibre et être conditionnés par six (6).

L'emballage fait apparaître les mentions suivantes :

- le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'entreprise qui a classé ou fait les œufs ;
- le numéro d'immatriculation du centre d'emballage ;
- le nombre d'œufs emballés, les catégories, le poids ;
- le numéro correspondant à la semaine d'emballage ;
- La date limite de consommation.

4.4. Dispositions particulières applicables aux produits frais à base de lait

Les fromages, les desserts lactés, les yaourts et le lait doivent répondre aux prescriptions des règlements en vigueur, ainsi que les décisions du GEMRCN.

- La date limite de consommation doit être clairement exprimée.
- Le conditionnement des yaourts sera en pots plastiques perdus.
- Les laits fermentés sont des produits laitiers préparés avec des laits écrémés ou non, des laits concentrés ou en poudre ayant subi la pasteurisation, stérilisation ou l'ébullition, homogénéisés ou non, ensemencés avec des bactéries lactiques associées avec des levures.
- La dénomination « yaourt au lait entier » est définie par la réglementation CEE :
- L'addition de pulpes de fruits, sucre, miel, confiture dans les yaourts est autorisée dans la proportion de 30 % en poids du produit ;
- Le lait est stérilisé UHT et conditionné sous forme de brick - La DLU doit être indiquée clairement sur l'emballage.

Les produits ne répondant pas aux spécifications ou aux précisions figurant sur les bons de commande seront considérés non-conformes et ne seront pas acceptés lors des livraisons.

4.5. Dispositions particulières applicables aux produits de charcuterie

Tous les produits de charcuterie ainsi que les jambons et épaules cuits sans os préemballés doivent être obligatoirement conditionnés sous vide, sans enrobage de graisse ou gelée.

Au moment de la livraison, la date limite de conservation figurant sur les produits doit permettre une utilisation minimum de 15 jours calendaires.

La date de fabrication doit apparaitre sur l'emballage de chaque article.

Le taux de matières grasses amylacées doit être conforme aux dispositions décrites au GEMRCN.

Le titulaire n'est pas autorisé à proposer des produits à base de viande crue.

4.6 Dispositions particulières applicables aux produits végétariens

Le titulaire du lot 2 propose des références végétales en substitution des produits à base de protéines animalières.

La date minimale de consommation garantie à réception est de douze (12) jours.

Ces produits végétaux ne contiennent pas de colorant artificiel ; ils sont sources de protéines et riches en fibres.

Ils doivent pouvoir se conserver au frais entre +1°C et +4°C.

Ils sont conditionnés sous atmosphère protectrice et les allergènes éventuels sont clairement indiqués sur l'emballage individuel du produit.

4.7 Dispositions particulières applicables aux produits dits « Produits frais du monde »

En annexe du BPU du lot 2, le titulaire propose également un BPU des produits frais dits « Produits frais du monde » :

- Produits confessionnels (halal, cacher …) ;

Le titulaire se réfère à l'article 4 du présent CCTP quant aux prescriptions techniques de l'approvisionnement des produits.

Les produits proposés devront correspondre à la catégorie de produits communément désignée sous l'appellation « halal » ou « cacher », ces mentions étant utilisées exclusivement pour définir les caractéristiques attendues des produits et non pour imposer une origine, une certification ou un organisme certificateur particulier.

Le titulaire s'engage à produire, sur demande, les attestations nécessaires pour apporter la preuve de leur certification à ces catégories de produits.

Le titulaire s'engage à ne pas proposer des produits susceptibles de tromper le consommateur du fait d'une certification non vérifiée ou non fiable.

ARTICLE 5 : APPROVISIONNEMENT DES PRODUITS DE BAZAR, ENTRETIEN ET HYGIENE (LOT 3)

Pour tous les petits équipements électriques et électroniques, les durées de garantie sont les suivantes :

La garantie légale de conformité (2 ans)
Le titulaire est responsable des défauts de conformité existant lors de la délivrance du bien.
Pendant cette période, la réparation ou le remplacement du produit sont exigibles.

La garantie contre les vices cachés (2 ans)
Elle s'applique indépendamment de la garantie de conformité lorsqu'un défaut caché rend le produit impropre à l'usage auquel il est destiné.
L'action doit être engagée dans les 2 ans à compter de la découverte du vice.

La garantie commerciale
Le titulaire fait bénéficier l'utilisateur de la garantie commerciale supérieure dont pourrait être assortie le produit. Cette garantie est facultative et s'ajoute aux garanties légales.
Les produits présentés par le titulaire ne doivent pas :

- **Provoquer des risques électriques et d'incendie du fait de d**éfaut d'isolation, câblage sous-dimensionné ou composants électroniques inadaptés pouvant provoquer des courts-circuits, des surchauffes ou des départs de feu.
- **Exposer les utilisateurs aux substances dangereuses :** Présence de métaux lourds (plomb, cadmium, mercure) ou de retardateurs de flamme bromés dans certains plastiques et composants recyclés non adaptés au contact ou à la chaleur.
- **Provoquer d'émissions de particules :** Certains appareils génèrent des particules ultrafines nocives pour les poumons lors de leur fonctionnement.

Sans que cette liste soit limitative, le titulaire est informé que les produits concernés par des défauts pouvant causer des dommages aux personnes ou aux biens seront retirés de la vente. Le titulaire sera alors sommé de retirer les références existantes concernées et de proposer des produits non dangereux. Le titulaire ne pourra pas demander d'indemnisation ou se prévaloir de la constitution d'un stock devant être écoulé.

La DGAP s'engage dans une démarche visant à réduire les polluants éternels (PFAS). Aussi, la DGAP est très attentive à ce que l'offre du titulaire, tout au long de l'exécution du marché, veille à proposer des produits qui n'en contiennent pas et s'engage dans une trajectoire visant à leur suppression. Pour ce faire, il transmet chaque année un état de ses ventes de produits concernés par les PFSA et propose des références de substitution le cas échéant.

Les produits doivent répondre aux normes en vigueur selon la réglementation spécifique des différentes catégories proposées au BPU.

Les articles comportant une date limite d'utilisation doivent être livrés dans un délai suffisant permettant une utilisation normale du produit programmé.

Le titulaire est tenu d'indiquer pour tous les produits une marque, son origine et les poids nets, conformément aux fiches techniques et aux marques reportées dans le BPU.

Pour chaque produit proposé, il est demandé de fournir une fiche technique indiquant :

- Norme à laquelle le modèle répond ;
- Composition de toutes les pièces de l'article ;
- Précision sur les différentes propriétés ;
- Tailles disponibles ;
- Le conditionnement ;
- Le prix unitaire par article si conditionné en lot ;
- Les couverts de tables ainsi que les couteaux doivent être détectables ;
- la contenance pour les articles comportant des rouleaux de feuilles (ex : papier hygiénique).

Dans le cadre de ce lot, le titulaire peut proposer de petit électroménager compatible avec les mesures de sécurité afférentes à la détention (par ex. plaque vitrocéramique ou en induction, radio réveil ou radio CD, four électrique…). Le titulaire fournit les fiches techniques des produits proposés.

Le titulaire doit tenir compte de la garantie du constructeur des produits électroménagers ; en cas de défaut de fabrication, il doit procéder à l'échange des produits défectueux sans appliquer des coûts supplémentaires aux PPSMJ ayant acheté lesdits matériels.

L'administration se réserve le droit de suspendre provisoirement ou définitivement un article qui s'avèrerait être ou devenir incompatible avec les règles de sécurité pénitentiaires. Le titulaire a l'obligation de proposer un nouveau produit conforme en substitution de celui devenu incompatible avec la sécurité pénitentiaire et ne plus proposer le produit devenu incompatible.

Le titulaire ne peut se prévaloir d'un quelconque préjudice à ce titre étant seul responsable de la gestion de son stock de produits.

Le titulaire n'est pas autorisé à proposer des produits pharmaceutiques et/ou des médicaments nécessitant une ordonnance médicale, ni des produits considérés non compatibles avec les normes de sécurité en milieu carcéral.

ARTICLE 6 : APPROVISIONNEMENT DES PRODUITS D'EPICERIE ET DE BOISSONS DITS « PRODUITS DU MONDE » (LOT 4)

Le titulaire peut proposer des :

- produits d'épicerie confessionnels (halal, cacher …) ;
- produits d'épicerie ayant trait à la cuisine d'Amérique latine ;
- produits d'épicerie ayant trait à la cuisine asiatique ;
- produits d'épicerie ayant trait à la cuisine africaine.

Cette liste de produits dits du monde n'est pas exhaustive. Le titulaire du lot 4 peut proposer un catalogue hors BPU comportant des produits similaires.

Le titulaire se réfère à l'article 3 du présent CCTP quant aux prescriptions techniques de l'approvisionnement des produits.

Les produits proposés devront correspondre à la catégorie de produits communément désignée sous l'appellation « halal » ou « cacher », ces mentions étant utilisées exclusivement pour définir les caractéristiques attendues des produits et non pour imposer une origine, une certification ou un organisme certificateur particulier.

Le titulaire s'engage à produire, sur demande, les attestations nécessaires pour apporter la preuve de leur certification à ces catégories de produits.

Le titulaire s'engage à ne pas proposer des produits susceptibles de tromper le consommateur du fait d'une certification non vérifiée ou non fiable.

ANNEXES

- Liste des établissements pénitentiaires et les contraintes de livraison
- Carte des établissements pénitentiaires de 2023