



**MINISTÈRE  
DES ARMÉES**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Service du commissariat des armées  
Plate-forme commissariat Est  
Division Achats Publics**

**APPROVISIONNEMENT EN PAINS ET VIENNOISERIES A L'ETAT  
FRAIS AU PROFIT DU CERCLE INTERARMEES DE LA BASE DE  
DEFENSE (BDD) DE SAINT DIZIER - CHAUMONT**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

Référence de consultation : DAF\_2024\_001388

Procédure de passation : Appel d'offres ouvert

## Table des matières

Article 1 -	PREAMBULE - CONTEXTE .....	3
Article 2 -	OBJET DE L'ACCORD-CADRE .....	3
Article 3 -	BESOINS ESTIMATIFS ET HORAIRES DE LIVRAISON .....	3
3.1	Besoins estimatifs annuels : .....	3
3.2	Jours et horaires de livraison : .....	4
Article 4 -	REGLEMENTATION GENERALE APPLICABLE AUX DENREES ALIMENTAIRES .....	4
4.1	Réglementation .....	4
Article 5 -	DESCRIPTIONS ET CARACTERISTIQUES PARTICULIERES .....	4
5.1	Marquage .....	4
5.2	Prescription d'hygiène .....	5
5.3	Entreposage, transport et respect des conditions d'hygiène et de sécurité .....	5
5.4	Caractéristiques de qualité .....	5

## Article 1 - PREAMBULE - CONTEXTE

Le présent accord-cadre est passé en application du code de la commande publique.

## Article 2 - OBJET DE L'ACCORD-CADRE

L'accord-cadre a pour objet l'approvisionnement en pains et viennoiseries à l'état frais au profit du cercle interarmées de la base de défense de Saint-Dizier - Chaumont

**LOT 1 : Restaurant l'EAL « Le Robinson »**

**LOT 2 : Restaurant l'EAL « L'auberge des diables noir »**

L'accord-cadre porte sur des prestations de : Fournitures.

## Article 3 - BESOINS ESTIMATIFS ET HORAIRES DE LIVRAISON

### 3.1 Besoins estimatifs annuels :

#### 1° LOT / Restaurant l'EAL « Le Robinson »

Type	Calibrage souhaité	Besoin annuel	Conditionnement
Baguette traditionnelle *	250g	100 000	Panière
Petit pain rustique	60 g	1 000	Panière
Croissant pur beurre	60 g	1 000	Cagette
Pain au chocolat	70 g	1 000	Cagette
Mini croissant	40 g	1 500	Cagette
Mini pain au chocolat	40 g	1 500	Cagette
Mini pain aux raisins	40 g	1 500	Cagette

*Moyenne journalière de rationnaires dans la semaine (donnée à titre indicatif)*

*\*Qualités visuelles et gustatives : baguette dorée, croustillante et farinée sur le dessus.*

**Restaurant l'EAL « Le Robinson »**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
1 300	1 300	1 300	1 300	1 300	160	160

#### 2° LOT / Restaurant l'EAL « L'auberge des diables noir »

Type	Calibrage souhaité	Besoin annuel	Conditionnement
Baguette traditionnelle *	250g	39 000	Panière
Pain pavé rustique	50 g	30 000	Panière

*\*Qualités visuelles et gustatives : baguette dorée, croustillante et farinée sur le dessus.*

## Restaurant l'EAL « L'auberge des diables noirs »

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
500	500	500	500	500	50	50

### 3.2 Jours et horaires de livraison :

SITES	JOURS	FREQUENCE	HORAIRES
Restaurant l'EAL « Le Robinson » 52100 SAINT DIZIER	Lundi au vendredi	Tout au long de l'année	Entre 5h00 et 6h00
	Samedi, dimanche et jours fériés		Entre 6h00 et 7h00
Restaurant l'EAL « L'auberge des diables noirs » 52000 SEMOUTIER MONTSAON	Lundi au vendredi	Tout au long de l'année	Entre 5h00 et 6h00
	Samedi, dimanche et jours fériés		Entre 6h00 et 7h00

Le non-respect du délai de livraison entraînera des pénalités prévues à l'article 9.8.1 du CCAP.

## Article 4 - REGLEMENTATION GENERALE APPLICABLE AUX DENREES ALIMENTAIRES

### 4.1 Réglementation

Le titulaire doit respecter les normes et règlements en vigueur, ainsi que les us et coutumes de la profession. Le titulaire est soumis notamment au respect du règlement (CE) n°852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et aux dispositions de l'arrêté du 02 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n°37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

## Article 5 - DESCRIPTIONS ET CARACTERISTIQUES PARTICULIERES

### 5.1 Marquage

Le titulaire s'engage à :

- ne pas faire apparaître sur le conditionnement, l'étiquetage et l'emballage toute mention permettant d'identifier clairement le cercle ou le ministère des armées comme client,
- fournir des produits dont le conditionnement et l'emballage sont conçu de manière à pouvoir détecter facilement leur ouverture (cartons scotchés, bague d'invulnabilité, opercule...),
- faire apparaître sur chaque conditionnement la dénomination des pains ou viennoiseries,

Le bon de livraison comportera en plus les éléments suivants :

- le nom et l'adresse du fournisseur,
- le numéro du bon de commande,

- les quantités,
- les prix HT et TTC,
- la date de fabrication.

## **5.2 Prescription d'hygiène**

### **Hygiène du personnel**

Les personnes amenées à manipuler les aliments seront tenues à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire, et à porter des vêtements adaptés.

### **Hygiène des aliments**

Le titulaire devra communiquer annuellement aux directeurs des cercles le processus de maîtrise des risques de sécurité sanitaire. Il portera sur les risques microbiologiques, chimiques, physiques (cf. règlement (CE) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires)

## **5.3 Entreposage, transport et respect des conditions d'hygiène et de sécurité**

Les véhicules utilisés pour le transport des marchandises 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 du déchargement. A l'intérieur des véhicules, doivent être disposés les paniers, chariots, casiers ou étagères permettant d'éviter à la fois l'écrasement des marchandises et leur contact avec le plancher ou les parois.

Les revêtements intérieurs, y compris le plancher et le plafond, doivent être fabriqués à l'aide de matériaux résistant à la corrosion, imperméables, imputrescibles, faciles à nettoyer, laver et désinfecter et ne doivent pas être susceptibles d'altérer les caractères organoleptiques des aliments ou de les rendre nocifs pour la santé humaine.

La toiture et les parois de ces véhicules doivent être en métal ou toute autre matière rigide et ne comporter aucune partie en toile.

Les marchandises, mêmes enveloppées, ne seront jamais déposées avant la livraison et au cours du transport, dans un emplacement susceptible d'être pollué.

Les fournitures seront présentées conditionnées à l'intérieur dans des emballages prévus pour le transport de denrées alimentaires destinées à la consommation. Ces emballages ne doivent, en aucun cas, altérer les caractéristiques organoleptiques des produits. Concernant les pains et les viennoiseries, le recyclage de sacs de farine est à proscrire.

Les livraisons des marchandises doivent s'effectuer dans des paniers à pain pour l'ensemble des sites.

## **5.4 Caractéristiques de qualité**

Le pain sera préparé exclusivement par cuisson de la pâte obtenue par pétrissage d'un mélange composé de :

- farine panifiable,
- d'eau potable,
- de sel de qualité saine loyale et marchande,
- d'un agent de fermentation levure ou levain.

Le titulaire devra être en mesure à tout moment d'apporter la preuve de la qualité de la farine utilisée.

Il sera bien travaillé, bien cuit, d'une propreté irréprochable (absence d'insectes et de corps étrangers), de couleur et de goût agréable.

### **Matière première - traçabilité :**

Pour les pains et les viennoiseries, le boulanger doit être en mesure de fournir sur demande sous 7 jours la traçabilité des produits (pays de production, contrôle réalisé sur les matières premières ou produits semi-finis).

### **Absence d'OGM :**

Le soumissionnaire devra utiliser des produits garantis sans OGM.

### **Liste des produits allergènes :**

En application de l'article R.412-12 du code de la consommation, le fournisseur indiquera la liste des produits allergènes.