



**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 ET DES SUCCURSALES

RATTACHÉES AU GSC DE MOURMELON – MAILLY –

CHARLEVILLE-MÉZIÈRES :

Lot 1 : Mourmelon

Lot 2 : Suippes

Lot 3 : Mailly-Le-Camp

Lot 4 : Sissonne

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Référence de consultation : **DAF_2024_001734**

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
Article 4 -	REGLEMENTATION GENERALE APPLICABLE AUX DENREES ALIMENTAIRES.....	6
Article 5 -	DESCRIPTIONS ET CARACTERISTIQUES PARTICULIERES	7

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 cercles DES et des succursales de la Base de Défense de Mourmelon-Mailly-Charleville-Mézières :

- **LOT 1 : Restaurants Gallieni et Napoléon III à MOURMELON**
- **LOT 2 : Restaurant La Bombarde du Quartier Maunoury à SUIPPES**
- **LOT 3 : Bâtiment 061 au Camp militaire de Mailly à MAILLY LE CAMP**
- **LOT 4 : Antenne Sissonne du Quartier d'Orléans à SISSONNE**

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

Article 3 - BESOINS ESTIMATIFS ET HORAIRES DE LIVRAISON

3.1 Besoins estimatifs annuels :

1° LOT / Restaurants Gallieni et Napoléon III à MOURMELON :

Type	Calibrage souhaité	Besoin annuel	Conditionnement
Pain rustique	50 g	53 222 ⁽¹⁾	Panière
Pain rustique bio	50 g	125 300	Panière
Pain aux noix	50 g	60	Panière
Pain tranché	300 g	100 ⁽²⁾	Panière
Pain rustique pavot	50 g	8 720	Panière
Pain rustique figue	50 g	320	Panière
Pain rustique	80 g	79 910 ⁽³⁾	Panière
Mini croissant	20 g	510	Carton
Mini pain au chocolat	25 g	510	Carton
Mini pain aux raisins	25 g	490	Carton
Pain rustique sésame	50 g	28 870	Panière

(1) dont 51 010 pour les restaurants de manœuvre.

(2) dont 60 pour les restaurants de manœuvre.

(3) dont 73 740 pour les restaurants de manœuvre.

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

Restaurant Gallieni

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
350	350	350	350	150	0	0

Restaurant Napoléon III

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
200	200	200	200	0	0	0

2° LOT / Restaurant La Bombarde du Quartier Maunoury

Type	Calibrage souhaité	Besoin annuel	Conditionnement souhaité
Pain rustique bio	50 g	219 430	Panière
Pain rustique raisin	50 g	2 250	Panière
Pain rustique pavot	50 g	7 400	Panière
Pain rustique figue	50 g	2 820	Panière
Croissant	60 g	1 250	Carton
Pain au chocolat	70 g	1 420	Carton
Pain aux raisins	110 g	330	Carton
Mini croissant	20 g	600	Carton
Mini pain au chocolat	25 g	310	Carton
Mini pain aux raisins	25 g	310	Carton

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

Restaurant La Bombarde

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
1000	1000	1000	1000	500	350	350

3° LOT / Bâtiment 061 au Camp militaire de Mailly à MAILLY LE CAMP

Type	Calibrage souhaité	Besoin annuel	Conditionnement souhaité
Pain rustique bio	50 g	312 000	Panière
Pain rustique	50 g	9 100	Panière
Pain rustique toast	50 g	3 560	Panière
Pain rustique raisin	50 g	50	Panière
Pain rustique pavot	50 g	8 350	Panière
Pain rustique sésame	50 g	79 150	Panière
Pain rustique figue	50 g	3 320	Panière
Chausson aux pommes	90 g	120	Carton
Croissant	60 g	980	Carton
Pain au chocolat	70 g	1 670	Carton
Pain aux raisins	110 g	1 130	Carton

Mini chausson aux pommes	30 g	105	Carton
Mini croissant	20 g	790	Carton
Mini pain au chocolat	25 g	225	Carton
Mini pain aux raisins	25 g	217	Carton
Brioche boule	50 g	800	Carton

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

Bâtiment 61

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
1150	1150	1150	1150	500	500	500

4° LOT / Antenne Sissonne du Quartier d'Orléans à SISSONNE

Type	Calibrage souhaité	Besoin annuel	Conditionnement souhaité
Pain rustique bio	50 g	403 550	Panière
Pain spécial	50 g	41 730	Panière
Baguette	250 g	330	Sac papier

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
980	980	980	980	980	500	500

3.2 Jours et horaires de livraison :

LOT 1 : Restaurants Gallieni – Napoléon III – Restaurants de manœuvre FOCH 57 et FOCH 52 - MOURMELON :			
SITES	JOURS	FREQUENCE	HORAIRES
Restaurant Gallieni 51400 MOURMELON LE GRAND	Lundi au vendredi	Tout au long de l'année	Entre 6h00 et 7h00
Restaurant Napoléon III 51400 MOURMELON LE GRAND	Lundi au jeudi	Tout au long de l'année	Entre 6h00 et 7h00
	Vendredi au dimanche	Prestation exceptionnelle	Entre 6h00 et 7h00
Restaurants de manœuvre FOCH 57 Quartier FOCH 51400 MOURMELON LE GRAND	Lieux et prestations soumis à l'activation des restaurants de manœuvre		

Restaurant de manœuvre FOCH 52 Quartier FOCH 51400 MOURMELON LE GRAND	Lieux et prestations soumis à l'activation des restaurants de manœuvre		
LOT 2 : Restaurant La Bombarde – SUIPPES :			
SITES	JOURS	FREQUENCE	HORAIRES
La Bombarde Quartier Manoury 51600 SUIPPES	Lundi au vendredi	Tout au long de l'année	Entre 6h00 et 7h00
	Samedi*, dimanche* et jours fériés		Entre 6h00 et 7h00
LOT 3 : Restaurant Bâtiment 61 – MAILLY :			
SITES	SITES	SITES	HORAIRES
Bâtiment 61 Camp militaire de Mailly 10230 MAILLY LE CAMP	Lundi au vendredi	Tout au long de l'année	Entre 6h00 et 7h00
	Samedi*, dimanche* et jours fériés		Entre 6h00 et 7h00
LOT 4 : Restaurant Le Grenadier – SISSONNE :			
SITES	JOURS	FREQUENCE	HORAIRES
Restaurant Le Grenadier Quartier d'Orléans 02150 SISSONNE	Lundi au vendredi	Tout au long de l'année	Entre 6h00 et 7h00
	Samedi*, dimanche* et jours fériés		Entre 6h00 et 7h00

* Si proposé par le titulaire dans la FTVE.

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.

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 conçus de manière à pouvoir détecter facilement leur ouverture (cartons scotchés, bague d'inviolabilité, 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° 853/2004 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 résistants 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.

Pain Bio :

En cas de fourniture de pain bio par le prestataire suite à l'acceptation par le pouvoir adjudicateur sous la forme de Prestation Supplémentaires Eventuelles (PSE facultative), le pain BIO devra répondre au cahier des charges en vigueur du label Agriculture Biologique. Les ingrédients agricoles composant le pain biologique doivent être issus de l'agriculture biologique.

Matière première - traçabilité :

Pour les pains et les viennoiseries, le boulanger doit être en mesure de fournir sur demande sous 7 jours calendaires 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.