

**Cahier des Clauses Techniques  
Particulières (CCTP)  
DAF\_2024\_001061  
Commun à tous les lots**

**Appel d'offres ouvert (AOO) articles R.2124-2, R.2124-2 1° CCP  
Accord-cadre (articles L.2125-1 1° et R.2162-1 à 6 du Code de la Commande Publique)  
donnant lieu l'émission de bons de commande (articles R.2162-13 et 14 du Code de la  
Commande Publique)  
Relatif à**

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE PAINS ET SANDWICHES ET VIENNOISERIES ET PATISSERIES A  
L'ETAT FRAIS AVEC SERIGRAPHIE AU PROFIT DU  
CERCLE DE LA BASE DE DEFENSE DE GRENOBLE - ANNECY- CHAMBERY**

# SOMMAIRE

ARTICLE 1 - DESCRIPTION GENERALE .....	3
ARTICLE 2 - DESCRIPTION DE LA PRESTATION ATTENDUE .....	3
2.1 GENERALITES.....	3
2.2. OBJET.....	3
2.3    LIVRAISON .....	4
2.3.1 FREQUENCE DE LIVRAISON .....	4
2.3.2 LIEU ET POINT DE CONTACT SUR PLACE .....	4
2.3.3 DATE ET HEURE DE LIVRAISON .....	4
2.3.4 CONDITIONS DE LIVRAISON .....	5
ARTICLE 3 CONDITIONS D'EXECUTION.....	5
3.1 GENERALITES.....	5
3.2 COMPOSITION DU REPAS .....	5
3.3 HYGIENE, ENVIRONNEMENT ET SECURITE.....	5
3.3.1 SECURITE DU TRAVAIL ET DU MATERIEL.....	5
3.3.2 HYGIENE .....	6
3.3.3 REGLEMENTATION .....	6
3.3.3.1 REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE.....	7
3.3.3.2 FOOD DEFENSE .....	7

## ARTICLE 1 - DESCRIPTION GENERALE

L'accord-cadre a pour objet la livraison de pains, sandwiches, viennoiseries à l'état frais et de pâtisseries fraîches avec option sérigraphie au profit du Cercle de la Base de Défense de Défense de Grenoble-Annecy-Chambéry (Cercle BdD GAC).

## ARTICLE 2 - DESCRIPTION DE LA PRESTATION ATTENDUE

### 2.1 GENERALITES

Le présent marché est composé de deux lots :

- lot n° 1 : Fourniture et livraison de pains, de sandwiches, de viennoiseries à l'état frais au profit du Cercle BdD GAC;
- lot n° 2 : Fourniture et livraison de pâtisseries fraîches au profit Cercle BdD GAC-AVEC OPTION SERIGRAPHIE.

### 2.2. OBJET

#### **a) LOT 01 Fourniture et livraison de pains, de sandwiches, de viennoiseries à l'état frais au profit du Cercle BdD GAC**

Le titulaire doit fournir et livrer des pains, sandwiches et des viennoiseries à l'état frais (préparation du jour même) selon les besoins et quantités exprimés dans les bons de commandes.

Les bons de commande sont passés au plus tard la veille de la livraison avant 15h00 et le jeudi pour les livraisons du week-end.

Ces besoins formulés pour la fourniture de sandwiches doivent remplacer un repas équilibré et complet avec toutes les valeurs nutritionnelles nécessaires (lipides, glucides, protéines, fibres...).

De plus, la cuisson des pains dans l'atelier du titulaire est de rigueur pour garantir le goût et pour maîtriser la qualité à chaque étape de production.

Ainsi, un pain frais et croustillant est obtenu pour réaliser une variété et un choix de sandwiches de qualité.

**Le sandwich pourvu d'apport en protéines doit constituer un repas équilibré et complet par la variété de ses ingrédients.**

Ses ingrédients sont de bonne qualité, fraîchement coupés, variés, bien dosés avec une garniture généreuse. Pour conserver la fraîcheur du sandwich et de sa garniture, celui-ci doit être préparé le jour J de consommation.

Le bordereau des prix liste les différents pains, viennoiseries et sandwiches attendus.

#### **Quantités estimatives**

Les quantités estimatives sont indiquées dans l'annexe 1. Ces éléments ne sont communiqués qu'à titre indicatif et sont susceptibles d'évoluer en cours d'exécution du présent accord-cadre .

#### **b) LOT 02 Fourniture et livraison de pâtisseries fraîches au profit du Cercle BdD GAC AVEC OPTION SERIGRAPHIE**

Le titulaire doit fournir et livrer des pâtisseries fraîches avec ou sans sérigraphie selon les besoins et quantités exprimés dans les bons de commandes.

La garniture des pâtisseries est de bonne qualité, bien dosée, généreuse pour que chaque élément puisse déployer ses saveurs. Pour conserver la fraîcheur des pâtisseries, celles-ci doivent être préparées au plus tard la veille de la livraison

La composition des pâtisseries est rigoureusement sélectionnée et de parfaite qualité (ex : fruits frais...).

De plus, la cuisson des pâtisseries dans l'atelier du titulaire est de rigueur pour garantir le goût et pour maîtriser la qualité à chaque étape de production.

Le titulaire propose des produits en part individuelle ou en une pâtisserie collective pour 40 personnes avec ou sans sérigraphie (exemple : photographie ou écriture sur pâtisseries...)

Le bordereau des prix liste les différentes pâtisseries attendues.

Les tarifs proposés font l'objet de l'annexe 1 à l'acte d'engagement.

### **Quantités estimatives**

Les quantités estimatives sont indiquées dans l'annexe 1. Ces éléments ne sont communiqués qu'à titre indicatif et sont susceptibles d'évoluer en cours d'exécution du présent accord-cadre .

## **2.3 LIVRAISON**

### **2.3.1 FREQUENCE DE LIVRAISON**

Pour chaque lot , la fréquence des livraisons est déterminée par les bons de commande émis.

Toutefois, pour le lot 1 , il est attendu du titulaire des livraisons 1 fois par jour, chaque matin de l'année (week-ends, vacances et jours fériés compris).

Pour le lot 2, la fréquence de livraison n'est pas régulière toutefois les livraisons pourront avoir lieu tout au long de l'année (week-ends, vacances et jours fériés compris).

### **2.3.2 LIEU ET POINT DE CONTACT SUR PLACE**

Les livraisons auront lieu, en fonction des bons de commande émis, à l'adresse suivante

**27 BCA  
QUARTIER TOM MOREL  
« Ordinaire »  
8 avenue du capitaine Anjot  
Cran-Gevrier 74960 ANNECY**

Point de contact sur le site :

Equipe Restauration

SGT Geoffrey BUSONERA / ADJ Teiva SEIGEL

gsbdd-gvc-ant-annecy-restau.resp-cellule.fct@intradef.gouv.fr

[geoffrey.busonera@intradef.gouv.fr](mailto:geoffrey.busonera@intradef.gouv.fr) : [teiva.seigel@intradef.gouv.fr](mailto:teiva.seigel@intradef.gouv.fr)

06.72.87.93.04 (cadre de permanence)

La livraison des produits conditionnés conformément au protocole « Food Défense » s'effectue dans le bâtiment susmentionné et plus précisément dans les paniers mises à disposition situées dans le SAS Entrée des bureaux.

### **2.3.3 DATE ET HEURE DE LIVRAISON**

La date et l'heure de livraison ainsi que la quantité commandée pour les lots 1 et/ou 2 sont transmises au titulaire par l'Equipe Restauration **par mail la veille de la livraison avant 15h00 et le jeudi pour le weekend.**

Pour le lot 1, les livraisons devront avoir lieu **entre 06H00 et 6H15**

En cas d'évènement spécial ou de quantité importante, les commandes seront adressées plusieurs jours avant la date de livraison.

### **2.3.4 CONDITIONS DE LIVRAISON**

Les denrées doivent toutes être conditionnées par le titulaire conformément au protocole « Food Defense » (cf point 3.3.3.4 du CCTP). Le titulaire s'engage à respecter la réglementation en vigueur en matière de réduction des emballages.

La chaîne du froid doit être respectée de la réception des matières premières, lors de la production et jusqu'à la livraison au bénéficiaire.

Les contenants doivent être conformes à la norme en vigueur fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Le transport des denrées doit être effectué dans un véhicule adapté et selon les normes en vigueur. Lors du transport, la conservation des produits doit respecter la chaîne du froid et ainsi éviter tout risque sanitaire.

Le titulaire doit s'assurer que le matériel utilisé dispose bien des certifications requises en matière de livraison.

Un bon de livraison est remis à l'agent chargé du contrôle (cuisinier de permanence) lors de la livraison de chaque commande. A défaut il pourra être envoyé par mail au directeur délégué du Cercle d'Annecy et son représentant.

Sur le bon de livraison, il est indiqué l'en-tête du titulaire, la date, l'heure et l'adresse de livraison, la quantité ainsi que le détail des produits livrés avec les prix unitaires et total HT.

## **ARTICLE 3 CONDITIONS D'EXECUTION**

### **3.1 GENERALITES**

Le titulaire convient, dans les dix (10) jours à compter de la date de notification de l'accord-cadre par le pouvoir adjudicateur, d'un rendez-vous avec le point de contact ou son suppléant (cf. article 3.3 du présent CCTP), pour définir clairement l'exécution pratique des prestations. Les modalités de passation de commandes sont déterminées à l'article 9 du CCAP.

### **3.2 COMPOSITION DU REPAS**

La diversité des aliments choisis pour la composition des sandwiches doit permettre d'obtenir un bon équilibre des principaux nutriments et assurer un apport correct en protéides, lipides, glucides, vitamines, minéraux, calcium et fibres.

### **3.3 HYGIENE, ENVIRONNEMENT ET SECURITE**

#### **3.3.1 SECURITE DU TRAVAIL ET DU MATERIEL**

Le titulaire doit prendre les mesures de prévention et de sécurité qui s'imposent dans le cadre de l'emploi exercé (art. L 230-2 du Code du Travail).

Le matériel doit répondre aux normes prescrites par la directive européenne n° 93/68/CEE du 22 juillet 1993 relative au marquage C.E., publiée dans le JOCE du 30 août 1993. Elle s'applique aux principales directives d'harmonisation technique.

### 3.3.2 HYGIENE

Le titulaire doit se conformer aux protocoles et procédures relatives au Code du Travail ainsi que la mise en œuvre des démarches type HACCP.

Il doit pouvoir faire application des fiches de risques HACCP afin d'analyser les différents points sensibles.

Les denrées alimentaires fournies par le titulaire doivent avoir un aspect de parfaite fraîcheur et être livrées à une température correcte et conforme à la réglementation.

De plus, l'aménagement du véhicule est requis de manière à permettre la séparation des denrées (rangement de façon à stabiliser les caisses ou séparer les différentes formes de chargement ou encore ranger les besoins par ordre de livraison).

Le titulaire doit respecter, selon la réglementation en vigueur, la propreté de ses locaux, de son matériel et du véhicule nécessaire au transport. Si ceux-ci sont mal nettoyés, ils peuvent contaminer les denrées et les produits livrés.

Le transporteur est responsable de son chargement et de son déchargement.

Il utilisera les équipements individuels de protection si nécessaire selon les normes en vigueur.

### 3.3.3 REGLEMENTATION

Le titulaire doit faire application de la réglementation en vigueur et notamment en ce qui concerne :

- l'hygiène alimentaire (**norme NF V01-006** « Hygiène des aliments-Système HACCP : principes, notions de base, commentaires ») mise à jour janvier 2022. ;
- **décret n°2009-1121 du 16 septembre 2009** portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant ;
- **arrêté du 21 décembre 2009 mise à jour le 07 mai 2020** relatif aux températures de conservation des denrées alimentaires ;
- **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 ;
- **loi 2018-938 EGALIM du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous** ;
- **Décret n°2016-1331 du 6 octobre 2016** relatif aux obligations des entreprises en matière de vestiaires et de restauration sur les lieux de travail.
- **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 ;
- **Arrêté du 21 décembre 2009 mis à jour le 7 mai 2020** sur les règles sanitaires dans le commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et d'aliments en contenant ;
- Aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) mises en ligne sur le site de l'observatoire économique de l'achat public (OEAP). Toute disposition nouvelle est applicable dès sa parution ;
- Aux recommandations gouvernementales relatives au développement durable (Grenelle de l'environnement) ;
- Aux directives ministérielles concernant les produits issus de l'agriculture biologique ;

- Aux spécifications confessionnelles réclamées par les aumôniers en chef du culte ;
- Aux préconisations du Plan National Nutrition et Santé (PNNS 4 2019-2023) en vigueur.

#### 3.3.3.1 REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE

- **Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002** établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire (obligation de retrait ou rappel de denrées dangereuses, obligation de notification aux autorités compétentes, obligation de traçabilité (JOCE du 01 février 2002) ;
- **Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOCE du 25 juin 2004) ;
- **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 (JOCE du 25 juin 2004).

#### 3.3.3.2 FOOD DEFENSE

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre les mesures décrites dans le guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes.

Dans tous les cas, le titulaire est tenu de fournir au pouvoir adjudicateur dès la notification de l'accord-cadre l'identité des chauffeurs et l'immatriculation des véhicules de livraison prévus pour accéder aux sites militaires, il s'engage à limiter le turn-over du personnel et à notifier immédiatement toute modification. Le titulaire s'engage dans l'annexe 3 à mettre en œuvre l'acte d'engagement Food défense, notamment, sauf exigences particulières :

- à ne pas faire apparaître sur le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et les palettes des produits, toute mention permettant d'identifier clairement le ministère des armées comme client ;
- à fournir des produits dont le conditionnement et éventuellement l'emballage sont conçus de manière à pouvoir détecter facilement leur ouverture (cartons scotchés, bagues d'invulnérabilité, opercules..).