



**MINISTÈRE
DES ARMÉES
ET DES ANCIENS
COMBATTANTS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

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

**APPROVISIONNEMENT EN PAINS A L'ETAT FRAIS
AU PROFIT DU CERCLE INTERARMEES
DE LA BASE DE DEFENSE DE PHALSBOURG**

- Lot 1 : Phalsbourg
- Lot 2 : Sarrebourg
- Lot 3 : Bitche

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

Numéro de consultation : DAF_2025_000738

Procédure de passation : Appel d'offres ouvert

TABLE DES MATIERES

Article 1 - PREAMBULE – CONTEXTE	3
Article 2 - OBJET DE L’ACCORD-CADRE.....	3
Article 3 - OBJET DE L’ACCORD-CADRE.....	3
3.1 Besoins estimatifs annuels	3
3.2 Jours et horaires de livraison	4
Article 4 - REGLEMENTATION GENERALE APPLICABLE AUX DENREES ALIMENTAIRES.....	5
4.1 Réglementation	5
Article 5 - DESCRIPTION ET CARACTERISTIQUES PARTICULIERES	6
5.1 Marquage	6
5.2 Prescription d'hygiène	6
5.3 Entreposage, transport et respect des conditions d'hygiène et de sécurité	6
5.3.1 A la charge du titulaire	6
5.3.2 A la charge du cercle	7
5.4 Description et caractéristiques particulières	7
5.4.1 Caractéristique de qualité	7
5.4.2 Clauses environnementales.....	8

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 à l'état frais au profit du cercle interarmées de la base de défense de Phalsbourg.

- Lot 1 : Phalsbourg
- Lot 2 : Sarrebourg
- Lot 3 : Bitché

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

Article 3 - OBJET DE L'ACCORD-CADRE

3.1 Besoins estimatifs annuels

LOT 1 – PHALSBURG :

TYPE	CALIBRAGE SOUHAITE	BESOIN ANNUEL	CONDITIONNEMENT
Petit pain sésame	70 g	18 000	En vrac dans une caisse avec une housse de protection
Petit pain pavot	70 g	18 000	
Petit pain BIO*	50 g	35 000	

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
700	700	700	700	80	40	40

LOT 2 – SARREBOURG :

TYPE	CALIBRAGE SOUHAITE	BESOIN ANNUEL	CONDITIONNEMENT
Petit pain rond	70 g	15 000	Bac fermé
Petit pain rond BIO*	50 g	15 000	
Pain de campagne tranché	1000 g	30	

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
700	700	700	700	90	90	90

LOT 3 – BITCHE :

- **Bitche Camp**

TYPE	CALIBRAGE SOUHAITE	BESOIN ANNUEL	CONDITIONNEMENT
Baguette traditionnelle	250 g	50 000	Panière
Baguette BIO*	250 g	9 000	
Baguette céréales	250 g	9 000	

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
700	700	700	700	500	500	500

- **Bitche Quartier Driant**

TYPE	CALIBRAGE SOUHAITE	BESOIN ANNUEL	CONDITIONNEMENT
Baguette traditionnelle	250 g	10 000	Panière
Baguette BIO*	250 g	4 000	
Baguette céréales	250 g	4 000	

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
450	450	450	450	50	0	0

** Dans le cas d'une acceptation de la PSE par le Pouvoir Adjudicateur*

3.2 Jours et horaires de livraison

LOT 1 : PHALSBURG				
SITE	JOURS	FREQUENCE	HORAIRES	MARGE DE TOLERANCE
Quartier La Horie 57370 PHALSBURG	Lundi au vendredi	Tout au long de l'année	08h00	De 07h00 à 09h00
	Samedi, dimanche et jours fériés		08h00	De 07h30 à 08h30

LOT 2 : SARREBOURG				
SITE	JOURS	FREQUENCE	HORAIRES	MARGE DE TOLERANCE
Quartier RABIER 57400 SARREBOURG	Lundi au vendredi	Tout au long de l'année	06h00	De 05h45 à 06h15
	Samedi, dimanche et jours fériés		11h00	De 10h45 à 11h15
LOT 3 : BITCHE				
SITE	JOURS	FREQUENCE	HORAIRES	MARGE DE TOLERANCE
BITCHE CAMP Route de Wissembourg 57230 BITCHE	Lundi au vendredi	Tout au long de l'année	05h45	De 05h30 à 06h00
	Samedi, dimanche et jours fériés		06h45	De 06h30 à 07h00
SITE	JOURS	FREQUENCE	HORAIRES	MARGE DE TOLERANCE
Quartier DRIANT Route de Wissembourg 57230 BITCHE	Lundi au vendredi	Tout au long de l'année	05h45	De 05h30 à 06h00
	Samedi, dimanche et jours fériés (1)		06h45	De 06h30 à 07h00

(1) Fermeture annuelle ainsi que les week-end.

Exception : En cas de fermeture de Bitch Camp les week-end, la restauration se fera au quartier DRIANT

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 - DESCRIPTION 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 et des anciens combattants 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'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° 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

5.3.1 A la charge du titulaire

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.

5.3.2 A la charge du cercle

Le cercle s'engage à mettre à disposition du titulaire du marché un local ou abri propre, sécurisé et adapté à la réception des produits commandés.

Ce local ou abri doit répondre aux normes d'hygiène en vigueur et être accessible aux livreurs aux horaires convenus.

Le local ou abri doit être :

- Propre et exempt de tout déchet ou obstacle à la livraison ;
- Éclairé et ventilé de manière adéquate;
- Équipé des moyens nécessaires pour faciliter le déchargement (espace suffisant, accès praticable, etc.) ;
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur, notamment celles relatives à la conservation des denrées alimentaires.

Le cercle s'engage à maintenir ce local en bon état de propreté et de fonctionnalité pendant toute la durée du marché.

Les livraisons pourront également être déposer sur le quai de livraison à un endroit inaccessible aux nuisibles (les conteneurs devront être bâchés).

Toute non-conformité à ces conditions pourra entraîner des difficultés dans l'exécution du marché, et le titulaire pourra en informer l'acheteur public conformément aux dispositions prévues dans le présent cahier des clauses.

5.4 Description et caractéristiques particulières

5.4.1 Caractéristique 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).

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.

5.4.2 Clauses environnementales

➤ Pour l'ensemble des lots :

Le titulaire s'engage à respecter les principes du développement durable dans la réalisation du marché. Plus précisément, il devra :

Approvisionnement durable :

Utiliser des ingrédients issus de l'agriculture durable et de préférence locaux, afin de réduire l'empreinte carbone liée au transport.

Absence d'OGM :

Utiliser des produits garantis sans OGM.

Mode de production :

De préférence, utiliser des procédés de fabrication limitant la consommation d'énergie et d'eau, et excluant les additifs non naturels.

Emballages écologiques :

Utiliser des emballages recyclables, biodégradables ou réutilisables pour les produits livrés.

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 Supplémentaire Eventuelle (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.