

**APPROVISIONNEMENT EN PAINS ET VIENNOISERIES A L'ETAT
FRAIS AU PROFIT DES RESTAURANTS DES CERCLES DE METZ,
THIONVILLE, LUNEVILLE, TOUL et OCHEY**

Lot 1 : Cercles METZ (Saint Arnoul et Séré-de-Rivières)

Lot 2 : Cercle THIONVILLE

Lot 3 : Cercle LUNEVILLE

Lot 4 : Cercle TOUL

Lot 5 : Cercle OCHEY

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Référence de consultation : **DAF_2025_001199**

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 donnés à titre indicatif :	3
3.2	Jours et horaires de livraison :	7
Article 4 -	REGLEMENTATION GENERALE APPLICABLE AUX DENREES ALIMENTAIRES	8
4.1	Réglementation	8
Article 5 -	DESCRIPTIONS ET CARACTERISTIQUES PARTICULIERES	8
5.1	Marquage	8
5.2	Prescription d'hygiène	8
5.3	Entreposage, transport et respect des conditions d'hygiène et de sécurité	8
5.4	Caractéristiques de qualité	9

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

Le marché a pour objet l'approvisionnement en pains et viennoiseries à l'état frais au profit au profit des restaurants des cercles de Metz, Thionville, Lunéville, Toul et Ochey :

- LOT 1 : Cercles METZ (Saint Arnoul et Séré-de-Rivières)
- LOT 2 : Cercle THIONVILLE
- LOT 3 : Cercle LUNEVILLE
- LOT 4 : Cercle TOUL
- LOT 5 : Cercle OCHEY.

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

Article 3 - BESOINS ESTIMATIFS ET HORAIRES DE LIVRAISON

3.1 *Besoins estimatifs annuels donnés à titre indicatif :*

LOT N° 1 : Cercles METZ (Saint Arnoul et Séré-de-Rivières)

Restaurant du cercle Saint Arnoul

Type	Calibrage souhaité	Quantité estimative annuelle	Conditionnement souhaité
Petit pain rond	55 g	35 000	Sacs
Pain au chocolat	55 g	2 850	Cagette
Croissant nature	55 g	2 850	Cagette
Prestations supplémentaires éventuelles (facultatives) :			
Pain individuel BIO	65 g	35 000	Sacs

Restaurant du cercle Séré-de-Rivières

Type	Calibrage souhaité	Quantité estimative annuelle	Conditionnement souhaité
Petit pain rond	45 g	6 700	Cagette
Petit pain normal blanc	55 g	106 200	Sacs
Pain au chocolat	55 g	1 500	Cagette
Croissant nature	55 g	1 500	Cagette
Prestations supplémentaires éventuelles (facultatives) :			
Pain individuel BIO	65 g	6 700	Sacs

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

Restaurant du cercle Saint Arnoul

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
250	250	250	250	180	0	0

Restaurant du cercle Séré-de-Rivières

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
450	450	450	450	120	80	80

LOT N° 2 : Cercle THIONVILLE

Type	Calibrage souhaité	Quantité estimative annuelle	Conditionnement souhaité
Baguette	250 g	370	Sacs
Petit pain rond	40/50 g	50 000	Sacs
Pain au chocolat	55 g	500	Cagette
Croissant nature	55 g	500	Cagette
Prestations supplémentaires éventuelles (facultatives) :			
Pain individuel BIO	65 g	50 000	Sacs

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
400	400	400	400	120	80	80

LOT N° 3 : Cercle LUNEVILLE

Type	Calibrage souhaité	Quantité estimative annuelle	Conditionnement souhaité
Petit pain allongé	60 g	60 000	Panière filmée
Pain de campagne tranché	300 g	1 000	Panière filmée
Prestations supplémentaires éventuelles (facultatives) :			
Petit pain allongé BIO	60 g	80 000	Panière filmée

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
500	500	500	500	150	100	100

LOT N° 4 : Cercle TOUL

Type	Calibrage souhaité	Quantité estimative annuelle	Conditionnement souhaité
Petit pain boule campagne	60 g	6 000	Caisse en plastique par lot de 150 unités
Pain de campagne tranché	430 g	60	Pain emballé dans un sac papier alimentaire déposé dans une caisse plastique
Petit pain boule	60 g	60 000	Caisse en plastique par lot de 150 unités
Baguette prestige	250 g	600	Caisse en plastique par lot de 150 unités
Petit pain sésame	60 g	6 000	Caisse en plastique par lot de 150 unités
Petit pain pavot	60 g	6 000	Caisse en plastique par lot de 150 unités
Petit pain aux noix	60 g	6 000	Caisse en plastique par lot de 150 unités
Pain de mie tranché	230 g	60	Pain emballé dans un sac papier alimentaire déposé dans une caisse plastique

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
600	600	600	600	200	150	150

LOT N° 5 : Cercle OCHEY

Type	Calibrage souhaité	Quantité estimative annuelle	Conditionnement souhaité
Baguette traditionnelle	250 g	1 500	Caisse en plastique par lot de 150 unités
Petit pain allongé	60 g	150 000	Caisse en plastique par lot de 150 unités
Petit pain boule	60 g	2 000	Caisse en plastique par lot de 150 unités
Petit pain complet	60 g	2 000	Caisse en plastique par lot de 150 unités
Petit pain sésame	60 g	2 000	Caisse en plastique par lot de 150 unités
Petit pain pavot	60 g	2 000	Caisse en plastique par lot de 150 unités

Type	Calibrage souhaité	Quantité estimative annuelle	Conditionnement souhaité
Petit pain aux noix	60 g	2 000	Caisse en plastique par lot de 150 unités
Pain de campagne tranché	300 g	2 000	Pain emballé dans un sac papier alimentaire déposé dans une caisse plastique
Pain multigraines tranché	300 g	2 000	Pain emballé dans un sac papier alimentaire déposé dans une caisse plastique
Pain aux noix tranché	300 g	25	Pain emballé dans un sac papier alimentaire déposé dans une caisse plastique
Pain complet tranché	300 g	2 000	Pain emballé dans un sac papier alimentaire déposé dans une caisse plastique
Pain au lard tranché	300 g	25	Pain emballé dans un sac papier alimentaire déposé dans une caisse plastique
Mini croissant	20 g	1 000	Caisse en plastique par lot de 150 unités
Mini pain au chocolat	20 g	1 000	Caisse en plastique par lot de 150 unités
Mini pain aux raisins	30 g	1 000	Caisse en plastique par lot de 150 unités

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
1 050	1 150	1 050	1 150	950	100	100

3.2 Jours et horaires de livraison :

LOT 1 : Cercles METZ (Saint Arnoul et Séré-de-Rivières)			
SITES	JOURS	FREQUENCE	HORAIRES
<i>Restaurant du cercle Saint Arnoul 5-7 rue aux Ours 57000 METZ</i>	Lundi au vendredi	Tout au long de l'année	Entre 6h00 et 9h00
<i>Restaurant du cercle Séré-de-Rivières 2 avenue de Blida 57000 METZ</i>	Lundi au vendredi	Tout au long de l'année	Entre 5h30 et 6h15 et Entre 10h30 et 11h30 (si besoin)
	Samedi*, dimanche* et jours fériés		Entre 5h45 et 6h30
LOT 2 : Cercle THIONVILLE			
SITE	JOURS	FREQUENCE	HORAIRES
<i>Restaurant du cercle 1 boulevard du XXème Corps 57100 THIONVILLE</i>	Lundi au vendredi	Tout au long de l'année	Entre 6h00 et 6h30
	Samedi*, dimanche* et jours fériés		
LOT 3 : Cercle LUNEVILLE			
SITE	JOURS	FREQUENCE	HORAIRES
<i>Restaurant du cercle Quartier Treuille de Beaulieu 54300 LUNEVILLE</i>	Lundi au vendredi	Tout au long de l'année	Entre 6h00 et 6h15
	Samedi*, dimanche* et jours fériés		Entre 8h00 et 8h15
LOT 4 : Cercle TOUL			
SITE	JOURS	FREQUENCE	HORAIRES
<i>Restaurant du cercle Quartier Fabvier 54201 Ecrouves</i>	Lundi au vendredi	Tout au long de l'année	Entre 6h30 et 7h05
	Samedi*, dimanche* et jours fériés		Entre 7h00 et 7h45
LOT 5 : Cercle OCHEY			
SITES	JOURS	FREQUENCE	HORAIRES
<i>Restaurant du cercle Base aérienne 133 Route départementale 904 54201 TOUL</i>	Lundi au vendredi	Tout au long de l'année	Entre 6h00 et 6h15
	Samedi*, dimanche* et jours fériés		Entre 7h30 et 8h15

* Si proposé par le titulaire dans la FTVE.

Le non-respect du délai de livraison entraînera des pénalités prévues à l'article 9.8 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 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'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 seront à minima filmées ou recouvertes d'une housse de protection et 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 devront 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 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.