



**MINISTÈRE  
DES ARMÉES  
ET DES ANCIENS  
COMBATTANTS**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Service du commissariat des armées  
Plateforme commissariat Sud-est  
Division achats publics – Bureau achats**

# **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)**

## **N° DAF\_2025\_001783**

**Relatif à**

**La fourniture et la livraison de pains et/ou de  
viennoiseries au profit des succursales du Cercle Inter-  
Armées de la base de défense de Lyon-Valence-La  
Valbonne.**

# SOMMAIRE

<b>ARTICLE 1 - DESCRIPTION GENERALE .....</b>	<b>3</b>
<b>ARTICLE 2 - DESCRIPTION DE LA PRESTATION ATTENDUE .....</b>	<b>3</b>
2.1 GENERALITES.....	3
2.1.1 <i>Objet</i> : .....	3
2.1.2 <i>Public concerné</i> : .....	3
2.1.3 <i>Quantités estimatives</i> : .....	3
2.2 LIVRAISONS.....	4
2.2.1 <i>Généralités communes à tous les lots</i> : .....	4
2.2.2 <i>Lieu et point de contact des bénéficiaires sur place</i> : .....	4
2.2.3 <i>Date et heure de livraison</i> : .....	6
2.2.4 <i>Conditions de livraison</i> : .....	6
2.2.5 <i>Transport</i> : .....	6
2.2.6 <i>Conditionnement</i> : .....	6
<b>ARTICLE 3 - CONDITIONS D'EXECUTION .....</b>	<b>6</b>
3.1 GENERALITES.....	6
3.2 HYGIENE, ENVIRONNEMENT ET SECURITE .....	7
3.2.1 <i>Sécurité du travail et du matériel</i> .....	7
3.2.2 <i>Hygiène</i> .....	7
3.2.3 <i>Réglementation</i> .....	7
<i>. Lutte contre le gaspillage</i> : .....	7
<i>. Restauration et Conditionnement</i> : .....	8
3.2.4 <i>Réglementation communautaire</i> .....	8
3.2.4.1 <i>Food défense</i> : .....	8

## ARTICLE 1 - DESCRIPTION GENERALE

Ce présent document est commun à l'ensemble des lots.

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de pains et/ou de viennoiseries et/ou de pâtisseries au profit des succursales du Cercle Inter-Armées de la base de défense de Lyon-Valence-La Valbonne.

## ARTICLE 2 - DESCRIPTION DE LA PRESTATION ATTENDUE

### 2.1 Généralités

#### 2.1.1 Objet :

Le titulaire doit livrer des pains et/ou viennoiseries et/ou pâtisseries à l'état frais selon les besoins et quantités exprimés dans les bons de commandes.

Les produits finis ne doivent pas avoir été congelés.

**L'annexe 1 à l'acte d'engagement liste les différentes fournitures souhaitées. Cette liste est exhaustive.**

#### 2.1.2 Public concerné :

Les bénéficiaires sont les restaurants du Ministère des armées et des anciens combattants précisés dans le tableau ci-dessous à l'article 2.2.2 du présent document.

#### 2.1.3 Quantités estimatives :

Les quantités estimatives annuelles sont indiquées dans l'annexe 1 à l'acte d'engagement.

Les quantités estimatives hebdomadaires sont renseignées dans le tableau ci-dessous :

Quantités estimatives hebdomadaires à titre indicatif (hors périodes de vacances scolaires)			
Lot 1 Restaurant succursale Jean Robert à Limonest	Du lundi au jeudi	Vendredi	Du samedi au dimanche
Petit pain BIO 60grs	100/jour	100/jour	0/jour
Petit pain 60 grs	700/jour	400/jour	200/jour
Petit pain céréales 60 grs	200/jour	100/jour	0/jour
Pain tranché 400 grs	5/jour	3/jour	2/jour
Lot 2 Restaurant succursale Sabatier à Lyon 7	Du lundi au jeudi	Vendredi	Du samedi au dimanche
Petit pain 60 grs	100/jour	100/jour	100/jour
Petit pain BIO 60grs	300/jour	100/jour	0/jour
Petit pain céréales 60 grs	50/jour	50/jour	0/jour
Pain tranché 400 grs	3/jour	1/jour	1/jour

<b>Lot 3 Restaurant succursale 560 à La Valbonne</b>	<b>Du lundi au jeudi</b>	<b>Vendredi</b>	<b>Du samedi au dimanche</b>
Petit pain 60 grs	1000/jour	250/jour	350/jour
Petit pain céréales 60grs	300/jour	50/jour	0/jour
Petit pain BIO 60grs	300/jour	50/jour	0/jour
Pain tranché 400 grs	6/jour	2/jour	2/jour
<b>Lot 4 Restaurant succursale Baquet à Valence</b>	<b>Du lundi au jeudi</b>	<b>Vendredi</b>	<b>Du samedi au dimanche</b>
Petit pain 60 grs	100/jour	80/jour	150/jour
Petit pain BIO 60 grs	150/jour	100/jour	0/jour
Petit pain céréales 60grs	100/jour	80/jour	0/jour
Pain tranché 400 grs	3/jour	1/jour	1/jour

Les quantités ne sont communiquées qu'à titre indicatif et sont susceptibles d'évoluer au cours de l'exécution du présent marché.

## **2.2 Livraisons**

### **2.2.1 Généralités communes à tous les lots :**

- Les commandes sont passées au plus tard la veille de la livraison avant 15h00.
- Le transport s'effectue sous la responsabilité du titulaire, jusqu'au lieu de livraison. Le conditionnement, le chargement, l'arrimage et le déchargement sont effectués sous sa responsabilité.
- La qualité des emballages doit être appropriée aux conditions et modalités de transport.
- Quel que soit le mode de transport utilisé pour les livraisons, les frais et risques sont à la charge du titulaire. Les véhicules destinés au transport des denrées alimentaires doivent respecter les normes d'hygiène en vigueur.
- Les livraisons sont effectuées tous les jours de l'année (WE, vacances, fête de Noël et jours fériés compris).

### **2.2.2 Lieu et point de contact des bénéficiaires sur place par lot :**

Les livraisons interviennent tous les jours de l'année (weekend, vacances, fête de Noël et jours fériés compris) aux adresses et horaires indiqués ci-après :

Lot	Lieu de livraison	Horaire et fréquence de livraison	Contact du site
LOT 1	Base aérienne 942 Restaurant succursale Jean Robert Route de la Glante 69476 LIMONEST	365 jours/365, entre 6h00 et 6h30	ADJ SIVADIER Luc <a href="mailto:luc.sivadier@intradef.gouv.fr">luc.sivadier@intradef.gouv.fr</a> 04.87.65.54.91 SGC LESBATS Lillian <a href="mailto:lilian.lesbats@intradef.gouv.fr">lilian.lesbats@intradef.gouv.fr</a> 04.87.65.40.13 SGC BABOUL Johanne <a href="mailto:johanne.baboul@intradef.gouv.fr">johanne.baboul@intradef.gouv.fr</a>
LOT 2	7ème RMAT Restaurant succursale Sabatier 7 Bd de l'Artillerie 69007 LYON	365 jours/365, entre 6h00 et 6h30	M VENDITTELLI <a href="mailto:francesco.venditelli@intradef.gouv.fr">francesco.venditelli@intradef.gouv.fr</a> 04 37 27 18 84 ADC MAURICE <a href="mailto:stephane1.maurice@intradef.gouv.fr">stephane1.maurice@intradef.gouv.fr</a> 04 37 27 18 81
LOT 3	Camp de La Valbonne Restaurant Cercle Mess bat 560 01360 LA VALBONNE	365j/365j entre 06h00 et 06h30 (en semaine) et entre 07h00 et 07h30 (les WE et jours fériés)	SGT COUELLANT / M. TERRIER 0426227821 <a href="mailto:benjamin.couellant@intradef.gouv.fr">benjamin.couellant@intradef.gouv.fr</a> <a href="mailto:ludovic-g.terrier@intradef.gouv.fr">ludovic-g.terrier@intradef.gouv.fr</a>
LOT 4	1er régiment de Spahis Restaurant Succursale Baquet 49 chemin de la caserne Baquet 26032 VALENCE	365 jours/365, entre 6h00 et 6h30	MR BAYLE PATRICE <a href="mailto:patrice.bayle@intradef.gouv.fr">patrice.bayle@intradef.gouv.fr</a> 04.75.78.63.69

### 2.2.3 Date et heure de livraison :

La date et l'heure de livraison ainsi que la quantité commandée sont confirmées au titulaire par l'Equipe Restauration **par mail au plus tard la veille avant 15h00 (avec possibilité de modification si avant) et au plus tard le jeudi avant 15h00 pour le weekend.**

### 2.2.4 Conditions de livraison :

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

### 2.2.5 Transport :

**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. En l'occurrence, les contenants adaptés doivent être conformes à la norme en vigueur fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

**Le bon de livraison est remis à l'agent chargé du contrôle.**

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

**Par ailleurs, le titulaire s'engage à nettoyer-désinfecter les véhicules utilisés au transport de la marchandise.**

Le titulaire s'engage à respecter la réglementation en vigueur relative à l'hygiène, la sécurité et les conditions de travail.

### 2.2.6 Conditionnement

Les denrées doivent toutes être conditionnées par le fournisseur et placées dans des contenants et emballages. Le titulaire s'engage à respecter la réglementation en vigueur en matière de réduction des emballages et en matière d'hygiène.

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

---

### **3.1 GENERALITES**

Le titulaire convient, dans les dix (10) jours à compter de la date de notification du marché par le pouvoir adjudicateur, d'un rendez-vous avec le point de contact ou son suppléant (cf. article 3.3 du cahier des clauses techniques du présent CCP), pour définir clairement l'exécution pratique des prestations.

Le point de contact confirme par mail au plus tard la veille (avant 15h) ou au plus tard les jeudis par exemple pour le WE auprès du titulaire :

- la date et l'heure de la livraison souhaitée ;
- le type et la quantité de produits commandés ;
- le lieu de livraison.

## **3.2 HYGIENE, ENVIRONNEMENT ET SECURITE**

### **3.2.1 Sécurité du travail et du matériel**

L'employeur 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.

### **3.2.2 Hygiène**

Le titulaire doit être conforme 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 (ranger 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 la propreté des locaux, du matériel ou du véhicule nécessaire au transport. Si ceux-ci sont mal nettoyés, ils peuvent contaminer les denrées et les produits livrés.

Il est également important d'être vigilant au déchargement et à la livraison mais aussi à la qualité du matériel utilisé, à l'équipement en gants du Personnel chargé du transport, à la déchirure involontaire des emballages pouvant entraîner le développement de micro-organismes.

### **3.2.3 Réglementation**

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 ») ;**
- **Le 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 ;**
- **L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux températures de conservation des denrées alimentaires ;**
- **L'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 ;**
- **La loi EGALIM du 1er novembre 2018 en matière de :**
  - **Lutte contre le gaspillage :**
    - **Tri des déchets,**
    - **Réduction des emballages,**
    - **Dons des invendus à des associations ou autres...**

- **Restauration et Conditionnement :**

- **Utilisation de produits biologiques et répondant aux exigences de l'Ecolabel européen ou équivalent en terme de produits respectueux de l'environnement et de la santé (pêche durable, AB, AOC, AFNOR, NF Environnement...)** ;
  - **Extension du « fait maison »** lancé par l'Etat <https://www2.economie.gouv.fr/fait-maison> ;
  - **Utilisation de produits issus d'exploitations ayant la certification environnementale** ;
  - **Développement de l'acquisition de produits issus du commerce équitable ainsi que ceux issus des projets alimentaires territoriaux.**
- 
- 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 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.

#### 3.2.4 Réglementation 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).

##### 3.2.4.1 Food défense :

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 du marché 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 l'acte d'engagement, 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..).