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 et viennoiseries à l'état frais au profit du cercle du groupement de soutien commissariat (GSC) de Strasbourg :

- **Lot 1 : Succursales de Broglie, Illkirch, Stirn**
- **Lot 2 : Succursale de Mutzig**
- **Lot 3 : Succursale de Oberhoffen**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Référence de consultation : DAF_2025_001758

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 :....3
3.2 Adresse des sites, Jours et horaires de livraison :....6
Article 4 - REGLEMENTATION GENERALE APPLICABLE AUX DENREES ALIMENTAIRES....6
4.1 Réglementation....6
Article 5 - DESCRIPTIONS ET CARACTERISTIQUES PARTICULIERES....6
5.1 Marquage....7
5.2 Prescription d'hygiène....7
5.3 Entreposage, transport et respect des conditions d'hygiène et de sécurité....7
5.4 Caractéristiques de qualité....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 et viennoiseries à l'état frais au profit du cercle du groupement de soutien commissariat de Strasbourg (GSC) :

- Lot 1 : Succursales de Broglie, Illkirch, Stirn
- Lot 2 : Succursale de Mutzig
- Lot 3 : Succursale de Oberhoffen

L'accord-cadre porte sur des prestations de fournitures.

Article 3 - BESOINS ESTIMATIFS ET HORAIRES DE LIVRAISON

3.1 Besoins estimatifs annuels :

<u>Lot 1</u> :

Broglie

Type	Calibrage souhaité	Besoin annuel	Conditionnement
Pain blanc tradition boule	50gr	15 000	Sac alimentaire de protection
Pain rustique au seigle	50gr	4 000	Sac alimentaire de protection
Pain rustique au maïs	50 gr	4 000	Sac alimentaire de protection
Pain rustique aux noix	50 gr	4 000	Sac alimentaire de protection
Pain Campagne tranché	600 gr	1250	Sac alimentaire papier
Pain Céréales tranché	600 gr	500	Sac alimentaire papier
Pain blanc tranché	600 gr	500	Sac alimentaire papier
Baguette tradition	250 gr	1 000	Sac alimentaire de protection

Stirn

Type	Calibrage souhaité	Besoin annuel	Conditionnement
Pain blanc tradition boule	50 gr	50 000	Sac alimentaire de protection
Pain rustique seigle	50 gr	5 000	Sac alimentaire de protection
Pain rustique complet	50 gr	5 000	Sac alimentaire de protection
Pain Campagne tranché	600 gr	2500	Sac alimentaire papier
Pain Céréales tranché	600 gr	2500	Sac alimentaire papier
Pain blanc tranché	600 gr	1200	Sac alimentaire papier
Baguette tradition	250 gr	1 000	Sac alimentaire de protection

Illkirch

Type	Calibrage souhaité	Besoin annuel	Conditionnement
Pain blanc tradition boule	50 gr	35 000	Sac spécifique
Pain Campagne tranché	600 gr	1200	Sac alimentaire papier
Pain Céréales tranché	600 gr	1200	Sac alimentaire papier
Pain blanc tranché	600 gr	600	Sac alimentaire papier

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

Broglie

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

Stirn

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
350	350	350	350	150	100	50

Illkrich

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
150	150	150	150	50	36	36

<u>Lot 2</u> :

Mutzig

Type	Calibrage souhaité	Besoin annuel	Conditionnement
Pain boule standard	50/60gr	138 000	Panières avec housse de protection
Pain boule complet	50/60gr	7 500	Panières avec housse de protection
Pain boule céréales	50/60gr	7 500	Panières avec housse de protection

Baguette standard	250gr	800	Panières avec housse de protection
Mini bretzels gratinés	/	500	Panières avec housse de protection
Bretzel nature	/	350	Panières avec housse de protection
Kougelhof aux lards	500/600gr	25	Carton
Kougelhof sucré	500gr	25	Carton

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
750	750	750	750	300	200	200

<u>Lot 3</u> :

Oberhoffen

Type	Calibrage souhaité	Besoin annuel	Conditionnement souhaité
Pain boule standard	50 gr	120 000	Panières avec housse de protection
Baguettes standard	250 gr	1 500	Panières avec housse de protection
Pain surprise long garni	10/12 pers	150	Cartons ou cagettes
Pain au chocolat	50/80 gr	150	Cartons ou cagettes
Croissant nature	50/80 gr	150	Cartons ou cagettes
Mini malicette non garnie	/	200	Carton ou cagette

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
1200	1200	1200	1200	200	100	100

3.2 Adresse des sites, Jours et horaires de livraison :

Lot 1 : Broglie, Illkirch, Stirn			
SITES ET ADRESSE	**JOURS**	**FREQUENCE**	**HORAIRES**
Broglie 17 place Broglie 67000 STRASBOURG	Lundi au dimanche, y compris les jours fériés	Tout au long de l'année	04h00 à 06h15
Stirn Quartier STIRN 37 Boulevard Clémenceau CS 31017 67000 STRASBOURG	Lundi au vendredi	Tout au long de l'année	06h40 à 07h10
	Samedi, dimanche et jours fériés		07h30 à 08h00
Illkirch Quartier LECLERC 12 route du Rhin 67400 ILLKIRCH	Lundi au dimanche, y compris les jours fériés	Tout au long de l'année	06h00 à 06h30
Lot 2 : Mutzig			
SITES	**JOURS**	**FREQUENCE**	**HORAIRES** ~~**PDJ**~~
Quartier MOUSSY 20A route de strasbourg 67190 MUTZIG	Lundi au vendredi	Tout au long de l'année	06h00 à 06h30
	Samedi, dimanche et jours fériés		06h00 à 07h00
Lot 3 : Oberhoffen			
SITES	**JOURS**	**FREQUENCE**	**HORAIRES**
Quartier Estienne Route de Kaltenhouse 67240 CAMP DE OBERHOFFEN	Lundi au vendredi	Tout au long de l'année	5h00 à 06h15
	Samedi, dimanche et jours fériés		06h00 à 07h00

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 apparaitre 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 apparaitre 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 au directeur du cercle 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, 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.
Lors des livraisons, le poste d'accueil pourra demander au livreur de réaliser les procédure d'usage pour accéder au quartier selon et en fonction du niveau d'alerte de chaque site et ce malgré un contrôle primaire à jour.
Cette vérification prendra un temps certain.

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.

Les différents pains ou viennoiseries devront tous être issue de la cuisson du jour.

Le titulaire s'engage à fournir exclusivement des produits frais, excluant toute livraison de pains ou viennoiseries congelés ou décongelés.
Les qualités organoleptiques des produits livrés, que ce soit le goût, les formes, les couleurs et les cuissons devront être homogène, de qualité constante et identique.
Le poids des pains ou viennoiseries ne devra pas être inférieur de plus de 4g au poids conclu dans le marché
La qualité au niveau d'hygiène et sécurité client devra être irréprochable et respecter les normes HACCP de référence (pas d'insectes, pas de corps étrangers).

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.

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.