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 A L'ETAT FRAIS AU PROFIT DU CERCLE DU GROUPEMENT DE SOUTIEN COMMISSARIAT (GSC) DE MOURMELON-MAILLY – CHARLEVILLE-MEZIERES :

Succursale de Charleville-Mézières

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Référence de consultation : **DAF_2026_000331**

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 Jours et horaires de livraison : 4
Article 4 - REGLEMENTATION GENERALE APPLICABLE AUX DENREES ALIMENTAIRES 4
4.1 Réglementation 4
Article 5 - DESCRIPTIONS ET CARACTERISTIQUES PARTICULIERES 4
5.1 Marquage 4
5.2 Prescription d'hygiène 5
5.3 Entreposage, transport et respect des conditions d'hygiène et de sécurité 5
5.4 Caractéristiques de qualité 6

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 (GSC) de Mourmelon-Mailly – Charleville-Mézières au profit de la succursale de Charleville-Mézières composée des restaurants suivants :

- **Restaurant DUMERBION**
- **Restaurant Quai des Remparts**

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

Article 3 - BESOINS ESTIMATIFS ET HORAIRES DE LIVRAISON

3.1 Besoins estimatifs annuels :

Type	Calibrage souhaité	Besoin annuel	Conditionnement
Baguette	250 g	**500**	Panière
Pain aux noix	50 g	**10 000**	Panière
Pain rustique toast	50 g	**300**	Panière
Pain rustique raisin	50 g	**10 000**	Panière
Pain rustique pavot	50 g	**60 000**	Panière
Pain rustique figue	50 g	**10 000**	Panière
Pain rustique	80 g	**60 000**	Panière
Croissant	60 g	**500**	Carton
Pain au chocolat	70 g	**500**	Carton
Pain aux raisins	110 g	**200**	Carton
Mini chausson aux pommes	30 g	**300**	Carton
Mini croissant	20 g	**1 000**	Carton
Mini pain au chocolat	25 g	**1 000**	Carton
Mini pain aux raisins	25 g	**1 000**	Carton
Brioche boule	50 g	**200**	Carton

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

Restaurants Dumerbion et Quai des Remparts :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
800	800	800	800	150	150	150

3.2 Lieux et horaires de livraison :

Les livraisons seront effectuées aux adresses suivantes conformément aux indications des bons de commande :

SITES	JOURS	FREQUENCE	HORAIRES
Restaurant Dumerbion 2 rue du 3ème régiment du génie 08000 Charleville-Mézières	Lundi au vendredi	Tout au long de l'année	Entre 6h00 et 6h15
	Samedi, dimanche et jours fériés		Entre 7h00 et 7h15
Restaurant Quai des Remparts rue du Mess 08000 Charleville-Mézières	Lundi au jeudi		Entre 6h00 et 6h15

Le non-respect des horaires 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 conçus 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 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, 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 dans des emballages prévus pour le transport de denrées alimentaires destinées à la consommation et conditionnés comme indiqué à l'article 3.1 du présent CCTP. 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.

Conditionnement

Les produits devront être conditionnés de manière à garantir :

- Leur intégrité ;
- Leur hygiène ;

- Leur protection contre les contaminations ;
- Leur bonne conservation pendant le transport ;
- Leur traçabilité.

Les emballages et conditionnements devront respecter la réglementation applicable au contact avec les denrées alimentaires. Lorsque cela est techniquement possible, le titulaire privilégiera des solutions de conditionnement limitant les emballages inutiles et favorisant leur réemploi ou leur recyclabilité, sous réserve du respect des exigences sanitaires.

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 locale utilisée.

Il sera bien travaillé, bien cuit, d'une propreté irréprochable (absence d'insectes et de corps étrangers), de couleur et de goût agréable.

Fraîcheur et délai entre fabrication et livraison

Les produits devront être fabriqués dans des conditions garantissant leur fraîcheur et leurs qualités organoleptiques. Les différents pains ou viennoiseries devront tous être issus de la cuisson du jour. Le délai entre la fabrication et la livraison ne devra pas excéder 2 heures.

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. Les produits devront être livrés dans un état permettant leur consommation dans des conditions normales et conformément aux prescriptions sanitaires applicables.

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 1 facultative), le pain BIO d'un calibrage de 50 g 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. La fourniture de pains BIO si retenue est soumise aux règles de livraison définies à l'article 3.2 du présent CCTP.

Pain HVE (Haute Valeur Environnementale) :
En cas de fourniture de pain HVE par le prestataire suite à l'acceptation par le pouvoir adjudicateur sous la forme de Prestation Supplémentaire Eventuelle (PSE 2 facultative), le pain HVE devra être fabriqué avec de la farine provenant d'une exploitation certifiée HVE.



Principe

Pour les références concernées par la présente exigence, le titulaire devra fournir des pains fabriqués à partir de farine(s) dont une proportion minimale est issue de céréales produites par des exploitations agricoles bénéficiant d'une certification environnementale reconnue et correspondant au niveau de Haute Valeur Environnementale (HVE).

Justification de la certification

Le titulaire devra être en mesure de justifier, pendant toute la durée du marché, le respect de cette exigence au moyen de documents permettant d'établir :

- L'identification de l'exploitation ou des exploitations agricoles concernées ;
- L'existence et la validité de la certification HVE au niveau requis ;
- La nature des céréales produites ;
- Le lien entre ces céréales et les farines utilisées pour la fabrication des pains ;
- Les quantités ou proportions concernées.

Les justificatifs devront être conservés et actualisés pendant toute la durée du marché et présentés à l'acheteur sur simple demande.

Équivalence

Lorsque le titulaire propose une certification, qualification ou dispositif présentant des garanties équivalentes à celles exigées par le présent CCTP, celui-ci devra fournir tous les éléments permettant à l'acheteur d'apprécier cette équivalence. L'équivalence devra notamment être appréciée au regard :

- Du niveau de performance environnementale couvert ;
- Du caractère vérifiable des exigences ;
- Des modalités de contrôle ou d'audit ;
- De la traçabilité des matières premières ;
- De la durée et de la validité de la certification ou du dispositif.

Contrôle du respect des exigences

L'acheteur pourra procéder, pendant toute la durée du marché, à des contrôles documentaires portant notamment sur :

- Les certificats HVE ;
- Les attestations des producteurs ou fournisseurs de matières premières ;
- Les factures et bons de livraison ;
- Les documents de traçabilité ;
- Les fiches techniques des produits ;
- Tout document permettant de vérifier la proportion de farine répondant à l'exigence environnementale.

Ces contrôles pourront être réalisés sur pièces ou, lorsque cela est nécessaire, par tout moyen permettant de vérifier la réalité des engagements du titulaire. Le titulaire devra coopérer aux opérations de contrôle

et transmettre les justificatifs demandés dans un délai maximal de 7 jours ouvrés à compter de la demande de l'acheteur.

Modification de la recette ou de l'approvisionnement

Le titulaire ne pourra modifier substantiellement la composition d'un produit, notamment la nature ou l'origine des farines utilisées, sans en informer préalablement l'acheteur. Toute modification susceptible d'avoir une incidence sur le respect de l'exigence environnementale devra être accompagnée des justificatifs nécessaires. L'acheteur pourra refuser toute modification conduisant à une non-conformité aux exigences du présent CCTP.

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, contrôles réalisés 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.