

**Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)
n°DAF-2025-001648-S1-AB**

relatif à la fourniture de pains et viennoiseries à l'état frais au profit du Cercle de la
Base de Défense de Mont-de-Marsan (40)

Table des matières

Article 1 - OBJET DE L'ACCORD-CADRE.....	3
Article 2 - DESCRIPTIONS ET CARACTERISTIQUES DES PRODUITS A FOURNIR	3
Article 3 - REGLEMENTATION APPLICABLE AUX DENREES ALIMENTAIRES	4
Article 4 - REGLES D'HYGIENE LORS DE LA FABRICATION DES PRODUITS.....	4
4.1 Règle d'hygiène des locaux	4
4.2 Règle d'hygiène du personnel	4
4.3 Contrôle.....	4
Article 5 - REGLES D'HYGIENE, DE TRANSPORT ET DE CONDITIONNEMENT DES FOURNITURES	4
5.1 Règles d'hygiène.....	4
5.1.1 Conditionnements des pains	5
5.1.2 Conditionnements des viennoiseries	5
5.2 Règles de transport.....	5
Article 6 - QUALITE DES PAINS VIENNOISERIES	6
6.1 Généralités	6
6.2 Pains	6
6.2.1 Préparation du pain.....	6
6.2.2 Aspect du pain	7
6.3 Viennoiseries.....	7
6.3.1 Préparation et aspect des viennoiseries.....	7
7 Livraison.....	8
7.1 Horaires et lieu de livraison	8
7.2 Documents obligatoires à la livraison.....	8

Article 1 - OBJET DE L'ACCORD-CADRE

Les stipulations du présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concernent la fourniture de pains et de viennoiseries à l'état frais au profit du restaurant du cercle de la base de Défense de Mont de Marsan.

Article 2 - DESCRIPTIONS ET CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS À FOURNIR

Le grammage des produits devra être égal ou supérieur au grammage indiqué ci-dessous.

Les produits marqués d'une croix (X) peuvent être commandés le jour même pour une livraison à 18h00.

DÉSIGNATION DES PRODUITS	GRAMMAGE À L'UNITÉ	PRODUITS COM- MANDABLES LE JOUR MÊME
Petit pain blanc BIO	50 gr	X
Pavé pain blanc	50 gr	X
Pavé sésame	50 gr	X
Pavé noix	60 gr	
Pavé campagrain	60 gr	
Pavé campagne	60 gr	
Petit pain cuit sur sole BIO	60 gr	X
Flûte	200 gr	X
Baguette	200 gr	X
Pain grillé tranché	300 gr	
Petits pains spéciaux (olives, lardons, cho- rizo, fromage, thym, figue, tomate...)	60 gr	
Pain grillé tranché	300 gr	
Pain de mie 10 X 10 tranché	1500 gr	
Pain complet	250 gr	
Pain noix	250 gr	
Pain seigle	250 gr	
Pain céréale	250 gr	
Pain complet tranché emballé	250 gr	
Pain noix tranché emballé	250 gr	
Pain seigle tranché emballé	250 gr	
Pain céréale tranché emballé	250 gr	
Pain aux céréales (long uniquement)*	250 gr	
Pain campagne rond	300 gr	
Pain de campagne (long uniquement)*	300 gr	X
Pain campagne long tranché emballé	300 gr	
Pain aux raisins	50 gr	
Pain au chocolat	50 gr	
Croissant	50 gr	
Mini viennoiserie	23 gr	
Brioche grand modèle tranchée	600 gr	

Galette des rois briochée	8 parts	
Pastis Landais	8 à 10 parts	
Tourtière pommes ou pruneaux	8 à 10 parts	

*Diamètre maximum 30 cm (cause trancheur automatique)

Article 3 - RÈGLEMENTATION APPLICABLE AUX DENRÉES ALIMENTAIRES

La fabrication des pains et viennoiseries sera réalisée conformément à la réglementation en vigueur.

La composition et la qualité des pains et viennoiseries seront au minimum celles déterminées par les textes et les documents normatifs et en vigueur dans la réglementation.

Article 4 - RÈGLES D'HYGIÈNE LORS DE LA FABRICATION DES PRODUITS

Le prestataire devra pouvoir répondre aux critères FOOD DEFENSE concernant la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes, décrits dans le CCAP.

4.1 Règle d'hygiène des locaux

Les locaux devront être propres et en bon état d'entretien conformément à la réglementation en vigueur.

4.2 Règle d'hygiène du personnel

Les personnels amenés à manipuler les denrées devront appliquer scrupuleusement la réglementation en vigueur.

4.3 Contrôle

Le titulaire s'engage à fournir au directeur du cercle de la base de Défense de Mont-de-Marsan, sur demande expresse de celui-ci et sous 10 jours ouvrés tout document permettant la traçabilité de sa production au profit des sites rattachés à celui-ci et la composition exacte des produits.

Article 5 - RÈGLES D'HYGIÈNE, DE TRANSPORT ET DE CONDITIONNEMENT DES FOURNITURES

5.1 Règles d'hygiène

Les pains et viennoiseries, même enveloppés, ne devront jamais être déposés dans un emplacement susceptible d'être pollué ou susceptible d'altérer les caractères organoleptiques des aliments, entre la fabrication et la livraison.

Les conditionnements utilisés devront être conformes à la réglementation concernant les matières placées au contact de denrées alimentaires.

Ces denrées devront être conditionnées dans des emballages prévus pour le transport de denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.

Les produits devront être conditionnés dans des poches destinées à la consommation humaine, elles-mêmes stockées dans des bacs spécifiques de conditionnement boulangerie fournis par le prestataire

Pour chaque type de conditionnement, une étiquette devra être apposée énumérant :

- le nom et l'adresse du titulaire,
- le nom et l'adresse du destinataire,
- le numéro du bon de commande,
- la dénomination du type de denrée (pains, viennoiseries, pâtisseries),
- la quantité,
- la date de fabrication.

5.1.1 Conditionnement des pains

Les pains devront être livrés dans des poches papiers fermées de contenance quatre-vingt (80) à cent (100) petits pains dans des paniers spécifiques de conditionnement boulangerie fournies par le prestataire. La quantité de pains contenu dans la poche sera inscrite sur la poche correspondante.

5.1.2 Conditionnement des viennoiseries

La livraison des viennoiseries doit être effectuée en bac plastique ou cartonné filmé d'un maximum de trente (30) unités.

5.2 Règles de transport

Les véhicules et le matériel affectés au transport des pains et viennoiseries devront être uniquement utilisés à ces fins. Ils devront être munis d'un dispositif d'aération évitant toute pollution et permettant le contrôle de la température. La température à respecter est celle indiquée dans la réglementation en vigueur.

Les revêtements intérieurs, y compris le plancher et le plafond, doivent être construits ou revêtus avec des matériaux dont les caractéristiques physiques, en particulier d'étanchéité et d'absence d'absorption permettent un nettoyage et une désinfection faciles et permettant de ne pas altérer les caractères organoleptiques des aliments.

La toiture et les parois de ces véhicules doivent être en métal ou toute autre matière rigide et ne comporter aucune partie en toile.

L'ouverture des portes ne devra être effectuée que pour le chargement et le déchargement des pains et viennoiseries. Le titulaire devra disposer à l'intérieur des véhicules des chariots, paniers, casiers ou étagères permettant d'éviter le contact des pains et viennoiseries avec les parois du véhicule et le plancher ainsi que l'écrasement des denrées.

Les chariots, paniers, casiers ou étagères devront être dans un état de propreté irréprochable et conforme à la réglementation en vigueur concernant les matières placées au contact des denrées alimentaires.

Article 6 - QUALITÉ DES PAINS ET VIENNOISERIES

6.1 Généralités

Les pains et viennoiseries ne répondant pas aux exigences fixées dans le présent CCTP ne seront pas acceptés.

Entre la fabrication et la livraison, le pain devra être entreposé dans un endroit sec et répondant à la réglementation.

Les différentes variétés de pains, viennoiseries devront être de qualité similaire.

Tous les pains, viennoiseries doivent provenir d'une fabrication maison et ne doivent, en aucun cas, être surgelés.

6.2 Pains

6.2.1 Préparation du pain

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,
- éventuellement d'adjuvants officiellement autorisés par la réglementation.

Il est rappelé que l'emploi de produits chimiques tels que le bromate de potassium, sulfate de cuivre, perborates ainsi que des additifs contenant des dérivés d'acides gras est rigoureusement prohibé.

La farine utilisée sera de la « farine de froment » ou de la « farine de blé » provenant de la mouture exclusive de blé sain, loyal et marchand et de bonne valeur boulangère et aura une provenance locale.

Elle devra répondre aux caractéristiques déterminées par la réglementation en vigueur.

La fabrication du pain sera réalisée dans le respect strict et loyal des règles d'hygiène en matière de boulangerie conformément à la réglementation en vigueur.

Le titulaire est libre de choisir sa méthode de panification en fonction des installations dont il dispose mais devra néanmoins se conformer aux dispositions suivantes :

- la vitesse et la durée du pétrissage devront être déterminées de manière à ne pas dénaturer la couleur blanche-crème de la mie, et par conséquent le goût du pain,

- les différents dosages seront, autant que possible, réalisés avec des instruments de mesure appropriés.

Le titulaire veillera à adapter sa cuisson en fonction des variations climatiques.

Par ailleurs, en cours d'exécution du marché, le bénéficiaire pourra être amené à demander une cuisson différente au titulaire en fonction des attentes des convives.

6.2.2 Aspect du pain

La surface du pain doit être unie même sur les côtés et les « oreilles » bien détachées. Il doit y avoir absence de brisures pour le pain autre que de forme ronde ; sa croûte ne devra pas s'émietter, elle devra être lisse et dorée, relativement sèche et croustillante et sa partie inférieure, plus terne, ne devra être ni salie ni brûlée.

La mie doit être de couleur blanche crème, fine et souple, bien aérée, en adhérence à la croûte. La mie doit être élastique, et lorsqu'elle est pressée au doigt, elle doit reprendre sa position initiale quand la pression a cessé.

La croûte devra avoir des alvéoles de tailles normales et régulières, être d'aspect nacré et avoir des parois fines.

La cuisson à point se vérifie par un test de sonorité de la croûte lors de l'impact du doigt et par une résistance à la pression de la main.

L'odeur du pain doit rappeler un goût naturel et ne pas faire apparaître d'odeur de levure. Le pain devra conserver ses caractères organoleptiques (goût, odeur, aspect) pendant une durée minimum d'une journée.

6.3 Viennoiseries

6.3.1 Préparation et aspect des viennoiseries

La composition et la qualité des viennoiseries seront au minimum celles déterminées par les termes génériques en vigueur.

Les viennoiseries devront être légères, feuilletées, de couleur brune claire et bien cuites.

Elles ne doivent pas s'émietter.

L'odeur des viennoiseries doit rappeler un goût naturel et ne pas faire apparaître d'odeur de levure.

Les viennoiseries devront conserver leurs caractères organoleptiques (goût, odeur, aspect) pendant une durée minimum d'une journée.

Il est interdit d'utiliser des préparations surgelées.

À l'instant de la livraison, les viennoiseries devront avoir été sorties du four au minimum depuis trois heures et au maximum depuis six heures. La livraison de produits rassis ou repassés au four est interdite.

7.1 Horaires et lieu de livraison

Les livraisons devront impérativement avoir lieu aux jours et horaires indiqués ci-après.

La livraison s'effectue au point de livraison de restauration des différents sites.

ADRESSE GÉOGRAPHIQUE DE LIVRAISON	JOURS ET HORAIRES DE LIVRAISON
Restaurant du Cercle de la base de défense de Mont de Marsan 1061, Avenue du Colonel Rozanoff - 40000 MONT DE MARSAN	Du lundi au vendredi inclus : - une première livraison entre 5h30 et 6h00, - une seconde livraison* entre 8h30 et 9h00. Les samedis, dimanches, jours fériés ou chômés : - une livraison à 6h30. Sur demande avec les produits marqués d'une croix (X) mentionnés dans l'article 2 : - livraison après-midi avec commande avant 10H00 le jour J - livraison à J+1 aux horaires prévus suite à commande ou modification de la commande entre 10h et 11h

Cette livraison est accompagnée impérativement du bon de commande et du bon de livraison.

*Cette seconde livraison n'a lieu qu'en cas de produits manquants ou défectueux lors de la première livraison.

7.2 Documents obligatoires à la livraison

Le bon de livraison doit impérativement accompagner chaque livraison. Il est établi en deux (02) exemplaires dont un sera réservé au livreur.

Le bon de livraison devra comporter :

- Le nom du titulaire du marché ;
- La date de livraison ;
- La date et le numéro du bon de commande ;
- Le restaurant bénéficiaire de la livraison ;
- La désignation précise des produits et leur prix unitaire ;
- Les quantités livrées ;
- Les observations éventuelles, dans le cas d'une modification qualitative des produits par rapport aux spécificités, précisées dans le bon de commande.