



---

# M.A.P.A. FOURNITURE DE PAIN A LA CITE SCOLAIRE EMILE ZOLA RENNES - CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

---

LYCEE EMILE ZOLA - RENNES



30/05/2024

LYCEE EMILE ZOLA

Avenue Jean Janvier – CS 54 444 – 35044 RENNES CEDEX

## Table des matières

1 – DESCRIPTION DE LA PRESTATION.....	3
2 – PRESCRIPTIONS .....	3
2-1 Fonctionnement .....	3
2-2 Qualité .....	4
2-3 Spécifications.....	4
2-4 Hygiène, traçabilité et conditionnement .....	4
Hygiène .....	4
Etiquetage .....	4
Conditionnement .....	4

Lycée Emile Zola  
Avenue Jean Janvier  
CS 54 444  
35044 RENNES Cedex

## Fourniture de pain 2024/2026

### Cahier des Clauses Techniques Particulières

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) concernent la fourniture de pain au Restaurant scolaire de l'année scolaire 2024/2025, renouvelable deux fois pour un an.

#### 1 – DESCRIPTION DE LA PRESTATION

Produit	Estimation besoins	Nomenclature CPV
<b>Pavé de 50 g BIO</b>	135 000	15811200-8
<b>Pain bio Complet 350 g tranché</b>	2100	15811100-7

Les quantités notées sont données à titre indicatif. Elles n'ont pas valeur d'engagement de la part de l'établissement.

#### 2 – PRESCRIPTIONS

##### *2-1 Fonctionnement*

A titre indicatif, le nombre de jours de fonctionnement du service de restauration est d'environ 170 jours par année scolaire.

Le fournisseur devra prendre en compte l'élément suivant : la quantité de pain demandée est soumise aux fluctuations d'effectifs en cours d'année scolaire : plus importante de septembre à avril et en forte décroissance en mai et juin.

Sauf avis contraire mentionné sur le bon de commande ou indiqué lors de la commande, les marchandises devront être livrées aux jours et heures suivants :

Le lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi de chaque semaine scolaire :

- livraison avant 10h30, une livraison avant 7h00 pourra être demandée occasionnellement pour des pique-niques.

Aucune livraison ne sera en principe effectuée en période de congé scolaire.

## 2-2 Qualité

A l'instant de la livraison, le pain devra être sorti du four depuis trois heures au moins et six heures au plus.

La livraison de pain rassis repassé au four, de pain congelé ou décongelé est interdite.

### ☛ Conditions de refus :

**Les pains qui présenteront les anomalies, citées ci-dessous, seront refusés à la livraison. Le titulaire sera mis en demeure de les remplacer dans les délais les plus brefs exigés par le Restaurant scolaire :**

**Rassis  
Congelés ou décongelés  
Insuffisamment cuits ou brûlés**

## 2-3 Spécifications

### **Pavé en 50 g (Bio)**

Pain à la farine type 55 cuit sur soles

### **Pains tranchés complets (Bio) 350g**

Pain à la farine type 55, levain de seigle, farine orge maltée et de blé torréfié, germes de blé.

## 2-4 Hygiène, traçabilité et conditionnement

**Hygiène :** les véhicules destinés au transport du pain doivent être clos et aménagés de manière à assurer sa protection contre la souillure. Les conditions de manutention et d'entreposage du pain doivent éviter toute détérioration et toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereuse pour la santé.

En particulier, toutes les précautions sont prises pour éviter la contamination par des corps étrangers. L'entreposage du pain à même le sol, même emballé, est interdit.

**Étiquetage :** l'étiquetage doit comporter la quantité nette.

**Conditionnement :** le pain doit être transporté dans un matériau de type emballage perdu.

Fait-le

Dressé par le pouvoir adjudicateur,

Lu et approuvé, le titulaire

J.F. LAMACHE, proviseur