



# Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

**Type de procédure : Appel d'offres ouvert**

**POUVOIR ADJUDICATEUR :**

**Hôpitaux Universitaires de Strasbourg  
Etablissement support du GHT n° 10 Basse Alsace Sud Moselle**

Objet de la consultation :

**Fourniture de pains frais et de viennoiseries fraîches**

Consultation établie en application du Code de la Commande Publique de 2019

Date limite de réception des offres :

**11/10/2021 à 17 heures, délai de rigueur**

*(Le fuseau horaire de référence est celui en vigueur à Paris)*

Les documents correspondant à cette consultation (DCE) sont téléchargeables à l'adresse Internet suivante <https://www.marches-publics.gouv.fr>

**ATTENTION : REPONSE DEMATERIALISEE OBLIGATOIRE SUR LA PLATEFORME PLACE**

## SOMMAIRE

<b>SOMMAIRE .....</b>	<b>2</b>
<b>SECTION I : DISPOSITIONS GENERALES .....</b>	<b>3</b>
1. OBJET DU MARCHÉ .....	3
2. SPECIFICATIONS TECHNIQUES GENERALES ET REGLEMENTAIRE POUR L'ENSEMBLE DES GROUPES .....	3
3. CARACTERISTIQUES DE LA FOURNITURE DEMANDEE POUR L'ENSEMBLE DES GROUPES.....	4
4. SPECIFICATIONS TECHNIQUES ASSOCIES AUX OFFRES .....	5
4.1. Documentation technique associée aux offres.....	5
4.1 Contrôle bactériologiques – physiologiques et nutritionnelles.....	6
5. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES SPECIFIQUE .....	6
6. MISE EN ŒUVRE DU MARCHÉ.....	7
6.1 COMMANDE ET LIVRAISON HORS HUS .....	7
6.2 COMMANDES ET LIVRAISON SPECIFIQUE AUX HUS .....	7
6.3 CONTROLE DES RECEPTIONS.....	9
6.4 CONTROLE DE LA RECEPTION –SPECIFIQUE AUX HUS.....	10
7. RUPTURE.....	10
8. MEMOIRE TECHNIQUE .....	10

## SECTION I : DISPOSITIONS GENERALES

### 1. OBJET DU MARCHE

La présente consultation a pour objet la **fourniture de pains frais et de viennoiseries fraîches** livrable 7 jours sur 7 week-end et jours fériés inclus pour l'ensemble des établissements listés ci-dessous :

- ☒ Les Hôpitaux Universitaires de Strasbourg – Etablissement support
- ☒ Le Centre Hospitalier Sainte Catherine de Saverne
- ☒ Le Centre Hospitalier d'Haguenau
- ☒ L'Etablissement public de Santé Alsace-Nord (EPSAN) de Brumath
- ☒ Le Centre Hospitalier Erstein Ville
- ☒ Le Centre Hospitalier Départemental de Bischwiller
- ☒ Le Centre Hospitalier Intercommunal de la Lauter de Wissembourg
- ☒ L'hôpital local de Molsheim

Les établissements se sont regroupés voir le détail ci-dessous.

Il est important que les candidats notent que les lots seront attribués avec tous les établissements composant le lot :

**Groupe I :** Centre Hospitalier Erstein Ville - Hôpital local de Molsheim

**Groupe II :** Centre Hospitalier Départemental de Bischwiller - Centre Hospitalier d'Haguenau - Centre Hospitalier Intercommunal de la Lauter de Wissembourg

**Groupe III :** Centre Hospitalier Sainte Catherine de Saverne - Hôpitaux Universitaires de Strasbourg - Etablissement public de Santé Alsace-Nord (EPSAN) de Brumath

### 2. SPECIFICATIONS TECHNIQUES GENERALES ET REGLEMENTAIRE POUR L'ENSEMBLE DES GROUPES

Les produits livrés doivent répondre aux caractéristiques de qualité et aux spécifications en vigueur qui leur sont applicables.

Ils doivent notamment être conformes :

- aux spécifications de normes françaises ou équivalentes concernant notamment la réglementation des produits alimentaires et de la répression des fraudes ainsi que la réglementation relative à l'hygiène alimentaire, au conditionnement, au marquage, étiquetage, emballage et conservation de denrées alimentaires ;

- à l'ensemble des dispositions européennes communes et des normes notamment en matière d'alimentation humaine, d'hygiène alimentaire, de conditionnement, de marquage, d'étiquetage, d'emballage et de conservation de denrées alimentaires ;
- A la réglementation OGM : conformément au règlement en vigueur ;
- Aux différents codes des usages professionnels.

La liste des textes et règlements n'est pas limitative.

D'une manière générale, tout au long de l'exécution du marché, les fournitures et prestations devront se conformer à l'évolution de la réglementation en la matière.

### **3. CARACTERISTIQUES DE LA FOURNITURE DEMANDEE POUR L'ENSEMBLE DES GROUPES**

Le pain devra être de première qualité, frais qui signifie (livré 6h à 8h au maximum après sortie du four), bien travaillé, bien cuit, d'une propreté irréprochable, de couleur et de goût agréable. Le pain devra être conforme à l'échantillon proposé lors test.

La texture du pain blanc devra être aérée laissant apparaître des alvéoles homogènes.

Pour les pains spéciaux farine type seigle, son, complet cette mie sera de faite plus dense mais gérée.

La farine utilisée sera de la farine de froment ou farine de blé tendre provenant de la mouture exclusive de blé sain, loyal, marchand et de bonne valeur boulangère.

Les caractéristiques, le type de farine et l'origine devront être préciser pour toutes les farines.

Le pain sera préparé exclusivement par cuisson de la pâte obtenue par pétrissage d'un mélange composé dans les proportions convenables :

- de farine panifiable répondant aux caractéristiques de qualité définies ci-dessus
- d'eau potable
- de sel de qualité saine, loyale et marchande
- d'un agent de fermentation : levure ou levain.

L'adjonction de produits chimiques est strictement prohibée.

#### **Adjuvants, Additifs, conservateurs**

Tout adjuvant, additif conservateur devront être mentionnés clairement dans les fiches techniques et dans la liste des ingrédients du BPU.

Les objectifs recherchés par les établissements de santé publics sont la limitation de l'usage des additifs (conservateurs, colorants, amidons modifiés, stabilisants, émulsifiants, anti oxydants ...) car si leur utilisation est légale et réglementée, l'accumulation de ces ingrédients pourraient présenter des risques à plus ou moins long terme pour la santé humaine.

Les produits présentant une absence ou une limitation de leur usage feront l'objet d'une appréciation qualitative de l'offre.

Une cuisson sur sole est souhaitée mais non obligatoire.

Ces pains seront livrés froids. Ils devront provenir d'une fournée réalisée au maximum dans les 6 à 8 heures précédant la livraison afin de conserver toutes les qualités organoleptiques de fraîcheur tenue correcte et aspect.

En tout état de cause la fourniture de pain rassis, repassé au four, congelé ou décongelé ou issu de pâte congelée décongelée est interdit et de nature à engager la responsabilité du prestataire.

La fabrication du pain doit être réalisée dans le respect strict des règles et de l'hygiène en matière de boulangerie.

Le pouvoir adjudicateur peut faire procéder à tout moment à l'analyse des denrées qui lui paraîtront non conformes, dans un laboratoire agréé.

Le titulaire du marché veillera au maintien de ses magasins et ateliers dans un état de propreté permanent.

Le pouvoir adjudicateur pourra en cas de doute demander à visiter le site de production, sans que le titulaire ne puisse la refuser. Il devra dans un délai de 3 jours organiser une visite.

#### **4. SPECIFICATIONS TECHNIQUES ASSOCIES AUX OFFRES**

##### ***4.1. DOCUMENTATION TECHNIQUE ASSOCIEE AUX OFFRES***

Les offres déposées par les candidats devront obligatoirement être accompagnées d'une fiche technique rédigée en langue française, pour chaque produit.

Les fiches techniques fournies à l'appui de l'offre, devront contenir toutes les informations précisées ci-dessous :

- La liste des ingrédients par ordre décroissant avec le % de répartition
- Le numéro de lot et de l'article concerné
- Le nom et les coordonnées du fabricant
- les valeurs nutritionnelles pour 100g
- la liste des allergènes présents dans le produit
- La liste des conservateurs et additifs
- la méthode de panification utilisée
- Mode de cuisson sur sole ou filet

Toute modification (dénomination commerciale, composition nutritionnelle, liste des ingrédients...) impliquant de ce fait un changement ou une mise à jour des fiches techniques en cours de marché, devra obligatoirement faire l'objet d'une demande écrite auprès des établissements concernés, un mois minimum avant le changement effectif, pour validation et accord avant mise sur le marché, sous peine d'être refusée.

Dans ce cas le titulaire devra continuer d'exécuter le marché avec le produit retenu initialement. L'ensemble des fiches techniques et nutritionnelles de chaque produit, transmises sous forme informatique, devront être identifiées et classées à l'aide de leurs N° de lot et de produits respectifs, classées dans un dossier informatique par lot.

#### **4.1 CONTROLE BACTERIOLOGIQUES – PHYSIOLOGIQUES ET NUTRITIONNELLES**

Le fournisseur devra être capable sur demande de fournir les preuves de ses contrôles bactériologiques et physicochimiques.

Par ailleurs, il est demandé au fournisseur de mener une veille sur les alertes alimentaires sur les matières premières entrant dans ces préparations et de procéder au rappel des produits livrés.

Des analyses bactériologiques et physicochimiques et nutritionnelles peuvent être sollicitées par les établissements sur l'ensemble des produits du dit marché.

Elles se déroulent de la façon suivante :

- Analyses bactériologiques : Ces analyses concernent le dénombrement des germes les plus courants à la demande de l'établissement,
- Analyses physicochimiques/nutritionnelles : Ces analyses porteront sur la recherche quantitative et/ou qualitative des nutriments du produit tels qu'annoncés sur la fiche technique correspondante fournie avec l'offre.

Des éléments spécifiques pourront également être recherchés (allergènes, pesticides, etc...). Si les denrées sont reconnues non conformes, tous les frais occasionnés par les analyses sont à la charge du titulaire. Dans le cas contraire, ils sont à la charge des établissements.

En cas d'analyses révélant la présence de germes pathogènes, non-respect des proportions ou substances non indiquées dans la fiche technique, il sera demandé au titulaire de s'y conformer au plus vite sur les livraisons à venir. Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de résilier le marché partiellement, ou en totalité, par lettre recommandée avec accusé de réception sans mise en demeure préalable et sans indemnité.

## **5. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES SPECIFIQUE**

Les caractéristiques spécifiques désignation du produit grammage par groupe sont indiquées dans le bordereau de prix.

Le candidat devra proposer un grammage équivalent à celui indiqué dans le BPU.

Une différenciation visuelle est demandée pour les petits pains salés et sans sel.

Les pains à faible indice glycémique, environ 60, est destiné aux patients diabétiques.

Les modalités de livraisons et de préparations sont indiquées dans les BPU :

- **Livraison en vrac et cagette** : signifie en caisse ou bacs plastique ou cagette à usage strictement alimentaire. Ces contenants doivent être propres sans salissures, nettoyées tous les jours. Conformément aux dispositions prévues par le règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- **Livraison emballé** : signifie qu'un emballage individuel par produit est demandé.
- **Livraison tranché** : signifie que les pains et/ou viennoiseries tranchés seront mis dans des sachets transparents fermés par du ruban adhésif.
- **Livraison en sachet kraft** : (Uniquement pour le CHU de Strasbourg et l'EPSAN Brumath) signifie que les petits pains, petits pains complets et pains à thé utilisés pour le petit-déjeuner des patients devront faire l'objet d'une préparation individualisée par Unité Fonctionnelle (UF) avec un emballage en sachet kraft étiqueté. Sur l'étiquette seront mentionnés : Le code UF et/ou le code office, (voir annexe 4 HUS détail étiquette) la date de livraison et le détail des produits contenus doivent apparaître clairement sur le sachet : une écriture informatisée et non manuscrite est souhaitée, et la taille de police d'écriture doit être de taille suffisante pour que les inscriptions puissent être lues facilement. Les sachets kraft devront être assez résistants et ne pas se déchirer, ils ne doivent pas être fermés par un système d'agrafe.  
A l'intérieur du sachet global par UF, les produits de différente nature devront être séparés et emballés dans des plus petits sachets kraft.

Le candidat devra apporter une attention toute particulière sur le temps de préparation de ces sachets et du nombre de personne à affecter à cette tâche.

## **6. MISE EN ŒUVRE DU MARCHÉ**

### **6.1 COMMANDE ET LIVRAISON HORS HUS**

Les établissements s'engagent à communiquer au démarrage du marché leurs besoins hebdomadaires. Un réajustement de ces quantités pourra se faire, au plus tard, avant 12h la veille de la livraison. Un fichier Excel sera envoyé au titulaire par e-mail. Il est de la responsabilité du titulaire d'intégrer ces données dans son propre système informatique.

Un Bon de Livraison global récapitulera le nombre de pièces de chaque article par contenant.

Les conditions logistiques et accès aux différents sites sont précisés dans l'annexe 2 « Logistique » et seront expliquées lors de la visite obligatoire, de chaque point de livraison par établissement.

### **6.2 COMMANDES ET LIVRAISON SPECIFIQUE AUX HUS**

Pour les HUS, à l'aide du fichier de commande envoyé par e-mail, le titulaire aura le détail du pain et viennoiseries à livrer par site, et précise les fournitures à livrer en vrac ou en sachets krafts.

Les Hôpitaux universitaires de Strasbourg s'engagent à communiquer au démarrage du marché leurs besoins hebdomadaires. Un réajustement de ces quantités pourra se faire, au plus tard, avant 12h la veille de la livraison. Un fichier Excel sera envoyé au titulaire par e-mail. Il est de la responsabilité du titulaire d'intégrer ces données dans son propre système informatique.

Chaque onglet du fichier correspond à un « lieu » de livraison, même si la livraison globale par le titulaire se fait au Pôle Logistique. Les HUS s'occupent du transport en interne, mais ne reconditionnent rien : chaque onglet correspond donc à un ou plusieurs contenants séparés et identifiés pour le transport.

Les livraisons aux Hôpitaux Universitaires de Strasbourg se feront avec un véhicule doté d'un hayon.

Un Bon de Livraison global récapitulera le nombre de pièces de chaque article par contenant.

Les contenants pour les livraisons de type rolls sont fournis par les H.U.S. et restent leur propriété pendant toute la durée du marché.

Les rolls sont immatriculés en fixe et identifiés selon leur attribution à un point de livraison. Il y a 3 types de rolls : rolls hauts d'une dimension de 80x80cm ; rolls longs d'une dimension de 120x60cm ; caisses-palettes d'une dimension de 80x120cm.

Les H.U.S. se réservent le droit de modifier les rolls à tout moment.

Les caisses pour la livraison en vrac seront fournies par le titulaire et devront avoir une dimension d'environ 60x40cm, et une hauteur de 30cm.

A titre d'exemple, sans engagement contractuel, une livraison « type » d'une journée serait constituée des contenants suivants :

<b>NOUVEL HOPITAL CIVIL (NHC) TRANCHE 1 (T1)</b>	<b><u>1 Roll haut (80x80 cm)</u></b> 19 Unités fonctionnels à mettre chacune en sachet avec étiquette
<b>NOUVEL HOPITAL CIVIL (NHC) TRANCHE 2 (T2)</b>	<b><u>1 Roll haut (80x80 cm)</u></b> 19 Unités fonctionnels à mettre chacune en sachet avec étiquette
<b>HAUTEPIERRE PY+K</b>	<b><u>1 Roll haut (80x80 cm)</u></b> 15 Unités fonctionnels à mettre chacune en sachet avec étiquette
<b>HAUTEPIERRE GY+TRANSPLAN</b>	<b><u>1 Roll haut (80x80 cm)</u></b> 18 Unités fonctionnels à mettre chacune en sachet avec étiquette
<b>Pavillons CENTRE VILLE</b>	<b><u>1 Roll haut (80x80 cm)</u></b> 27 Unités fonctionnels à mettre chacune en sachet avec étiquette



CRECHE HAUTEPIERRE ET ELSAU	4 CAISSES
CAVE HISTORIQUE	CAISSES
UCPC	<u>3 rolls longs (120x60cm)</u> environ 20 caisses pour le vrac
CMCO	<u>2 caisses</u> 8 unités
SELF ROBERTSAU	<u>1 Roll haut (80x80 cm)</u> 1 caisse
CUISINE ROBERTSAU	<u>Caisses palette dim.(80x120cm)</u> 3 CAISSES EN VRAC
SELF CV	<u>1 Roll haut (80x80 cm)</u> 2 CAISSES EN VRAC
SELF HAUTEPIERRE	<u>1 Roll haut (80x80 cm)</u> 2 CAISSES EN VRAC
HAUTEPIERRE 2	<u>1 Roll haut (80x80 cm)</u> 10 Unités fonctionnels à mettre chacune en sachet avec étiquette
ICANS	<u>1 Roll haut (80x80 cm)</u> 7 Unités fonctionnels à mettre chacune en sachet avec étiquette

Soit au total 13 rolls et 14 caisses.

Les rolls et les caisses devront être fermés par rilsan par le titulaire au moment de leur chargement afin de garantir la quantité livrée.

Leur ouverture se fera uniquement à l'arrivée dans les services et non sur le Pôle Logistique.

Les HUS afin de fluidifier la chaîne logistique laisseront l'accès dès 4 heures au quai n°3 au titulaire du marché, le chauffeur devra agir de manière responsable et devra emmener des rolls vides pour la livraison du lendemain.

Il est rappelé que pour l'ensemble des établissements la fourniture de pains frais et viennoiseries fraîches doit être livrée avant l'horaire butoir indiqué dans l'annexe 2. La prise du petit déjeuner conditionne toute la continuité des soins pour nos patients, un retard même léger à des conséquences immédiates sur toute l'organisation de la prise en charge des soins et sur le cycle de livraison au sein d'un groupe d'établissement.

### **6.3 CONTROLE DES RECEPTIONS**

La réception et les vérifications quantitatives et qualitatives sont effectuées par la personne désignée par le Représentant de chaque établissement. Les livraisons non conformes seront signalées au titulaire le plus rapidement possible.

#### **6.4 CONTROLE DE LA RECEPTION –SPECIFIQUE AUX HUS**

La vérification quantitative est effectuée selon le procédé suivant :

A chaque livraison l'ensemble des rolls et caisses est pesé par le réceptionnaire du magasin.

Le poids brut est renseigné dans le fichier de réception.

Comme le poids de chaque contenant est connu par les H.U.S. (rolls et caisses), et que les contenants ne doivent pas être modifiés par le titulaire, le poids net de la livraison peut alors être calculé et comparé aux poids commandé selon le grammage de chaque article.

Un différentiel de poids en négatif pour les H.U.S. fera l'objet d'une réclamation et d'un litige au niveau de la facturation.

Le nombre de petits pains livrés est également primordial, et même si ce critère ne peut pas être contrôlé dès la réception, les H.U.S. feront remonter au titulaire tout manque de pièces. Si cela devrait se produire de façon récurrente, une action conjointe entre le titulaire et les HUS sera mise en place afin d'identifier et de remédier au plus vite au manque de marchandise.

### **7. RUPTURE**

Les établissements souhaitent mettre l'accent sur le fait que la livraison quotidienne de pain est indispensable et qu'une absence ou un retard de livraison aurait des conséquences catastrophiques sur la qualité des soins apportées à nos patients.

Toutes les dispositions et garanties nécessaires à la fois au niveau de la production et du transport doivent être prises par le titulaire pour assurer les livraisons quotidiennes en temps et en heure.

Pour pallier toute défaillance dans la production, les établissements disposent d'un stock équivalent à un repas. Le titulaire devra également pour pallier à toute rupture avoir un stock tampon cuit ou précuit surgelé, permettant d'assurer les livraisons. Le détail de ce stock sera à indiquer dans le mémoire technique.

### **8. MEMOIRE TECHNIQUE**

Le mémoire technique est une pièce essentielle du marché (Annexe 3), les candidats devront détailler, les points suivants.

Moyens humains et leur répartition de l'entreprise	
Moyens matériels de production, (exemple : four, diviseuse, compteuse etc..)	
Volume de production annuel en kg ou tonne (pains, et viennoiseries)	
Moyen mis en œuvre pour assurer la prestation et les livraisons semaine, week-end et jours fériés (moyen humain et véhicule dédié)	
Capacité de stockage de pains cuit ou pré cuit surgelé en cas de panne	
Décrire le contrôle des matières premières (de l'arrivée jusqu'à la production)	
Description du protocole de nettoyage des locaux et des équipements	