

**Groupement de commande du Groupement Hospitalier de Territoire (GHT)
21-52 et de ses établissements partenaires**

Établissement coordonnateur :

**CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE DIJON BOURGOGNE
DIRECTION DES AFFAIRES ECONOMIQUES ET LOGISTIQUES
5 Boulevard Jeanne d'Arc
B.P 77908
21079 DIJON CEDEX
Téléphone : 03 80 29 33 80
Fax : 03 80 29 35 00**

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES

**Fourniture de denrées alimentaires pour les
établissements de santé du Groupement Hospitalier de
Territoire (GHT) 21-52**

AO n°24095

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES



1. ESTIMATION ANNUELLE DE CONSOMMATION

L'état des besoins (quantités et valeurs indicatives et caractéristiques des produits) des établissements adhérents au GHT est retranscrit dans l'annexe n° 1.

Les quantités et les valeurs indiquées représentent les estimations de consommation annuelle. Ces estimations sont établies à partir des consommations relevées lors des exercices précédents, des prévisions d'utilisation et de l'évolution de l'activité des établissements adhérents au GHT. Elles sont données à titre indicatif et n'ont pas de valeur d'engagement.

Dans le cas où, le titulaire procéderait, au cours de la durée du marché, à des modifications (adjonctions, retraits de références ou modification de conditionnement), il en informera le pouvoir adjudicateur par courrier dans des délais suffisants pour permettre d'y donner une suite éventuelle et veillera à l'application des prix du marché, rapportés aux nouveaux articles, au conditionnement et à l'ajustement des quantités. Ce document devra être validé par le pouvoir adjudicateur.

2. CONFORMITE DES DENREES ALIMENTAIRES

Dans le cadre de l'établissement de son offre, le candidat aura pris connaissance du rapport ANSES qui contribue à assurer la sécurité sanitaire dans les domaines de l'alimentation, de l'environnement et du travail et d'évaluer les risques sanitaires qu'ils peuvent comporter.

Tous les produits, conditionnements et emballages, objets du présent marché, doivent au minimum répondre aux spécifications qualitatives déterminées par :

- les textes (lois, décrets, arrêtés),
- les normes de la communauté économique européenne,
- les normes homologuées ou enregistrées de l'AFNOR,
- les décisions du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN).

D'une manière générale, le candidat et éventuel futur titulaire s'engage à respecter scrupuleusement toutes les normes et réglementations en vigueur, pour l'ensemble des prestations objets du marché sans aucune exception possible. Le titulaire s'efforcera de prendre en compte et de respecter toute évolution de normes et réglementations pendant la durée du marché, périodes de reconductions comprises. Il devra également informer l'acheteur de la filière de toute évolution ou changement normatif concernant les fournitures objet du marché pour lesquelles il est attributaire.

3. QUALITE DES PRODUITS

3.1 Origine des produits

Pour l'ensemble des lots :

- le fournisseur devra préciser dans son offre l'origine et la marque de produits proposés,
- le fournisseur devra appliquer les recommandations de marquage sur la base de l'article R112-9 du code de la consommation et plus spécifiquement vérifier si les produits qu'il commercialise sont identifiables par code GTIN ou d'un autre procédé de traçabilité,
- le fournisseur devra préciser si les produits proposés sont sans OGM, dans le cas contraire, l'indication de produits contenant des OGM doit nous être signalée,
- les variantes libres pourront représenter des produits bio ou respectueux de l'environnement.

Le soumissionnaire s'engage à fournir, sur demande, toutes les informations concernant les origines des matières premières utilisées pour la fabrication des produits proposés, les normes qualité en place dans les usines de

production ou dans les sites de production et tout autre renseignement participant à la qualité des produits proposés.

3.2 Fiches techniques

Le soumissionnaire est tenu de produire, à l'appui de son offre, les fiches techniques par produit, sous format numérique scanné ou fichier PDF, en précisant dans le nom du fichier, le numéro du lot et le nom du produit, sous peine de rejet.

La fiche technique correspondant à chaque produit devra être la fiche technique établie par l'industriel.

Elle devra obligatoirement comprendre les indications suivantes :

- Marque(s) commerciale(s) figurant sur l'étiquette (Nestlé : Nesquik, Mars : Bounty...)
- Dénomination de vente (biscuit gaufrette praliné...)
- Origine de la matière première principale
- Liste des allergènes conformément à la réglementation
- Ingrédients mis en œuvre conformément à la réglementation
- Valeurs nutritionnelles conformément à la réglementation
- Valeurs énergétiques conformément à la réglementation
- Conditionnement proposé
- Durée de vie du produit et mode de conservation

Ces fiches techniques devront être à jour en conformité avec le règlement INCO.

Les marques des produits proposés doivent être obligatoirement indiquées dans l'offre.

Le titulaire s'engage sur les marques proposées pour toute la durée du marché. À défaut, les fournitures pourront être refusées.

Dans le cas où la marque d'un produit retenu serait changée par le titulaire pendant la durée du marché, cette modification ne pourra être effective qu'après l'accord du pouvoir adjudicateur.

3.3 Date limite de consommation

Suivant la législation une Date Limite de Consommation (D.L.C.) est exigée sur certains produits. D'une manière générale, lors de la livraison la D.L.C. résiduelle doit être supérieure au 2/3 de la durée de vie du produit sauf précisions particulières notifiées entre l'établissement et le titulaire.

Même règle pour la D.D.M. (Date de Durabilité Minimum) pour les produits hors D.L.C.

L'attention du candidat est attirée sur le fait qu'il est demandé la DLC résiduelle à la livraison et non la DLC à sortie d'usine.

3.4 Matériaux, objets et emballages de contact

Le conditionnement devra être conforme à la réglementation européenne et conçu de telle sorte que les produits ne puissent être abîmés pendant les opérations de transport et de déchargement.

Il sera pris en compte positivement les propositions des fournisseurs intéressés par la reprise des emballages, ils devront le stipuler dans leur réponse au marché et indiquer la suite donnée des emballages.

Le conditionnement devra respecter les dispositions actuelles. Il sera bonifié les propositions alternatives d'emballage, éco conception en conformité avec la réglementation actuelle et à venir.

3.5 Additifs – Arômes

Le candidat devra veiller au respect des dispositions réglementaires concernant la présence des additifs et arômes. Il sera pris en compte les réponses avec des produits exempts des additifs fortement déconseillés et ceux ne contenant aucun additif.

3.6 Spécifications bactériologiques

L'absence totale de salmonelle et de listéria est exigée sur l'ensemble des produits transformés.

3.7 Vérifications sanitaires

En cas de résultat non conforme, l'analyse, réalisée par un laboratoire agréé COFRAC, sera à la charge du titulaire.

3.8 Formulaire de déclaration d'une problématique marché

Chaque établissement établit, dans le cadre de sa procédure qualité, un formulaire de déclaration d'une problématique marché qu'il transmet d'une part, au titulaire du marché qui lui retourne complétée de sa réponse. Ces fiches font l'objet d'une synthèse annuelle qui permet d'évaluer la qualité des prestations de chaque titulaire de marché.

4. SPECIFICATIONS PAR DOSSIERS

4.1 Dossier n°1 - Épicerie

4.1.1 Conserves des produits des pêches maritimes

Produits concernés : anchois, maquereaux, sardines et thon

Toutes les conserves de poisson auront une D.L.U.O. de 18 mois minimum.

En ce qui concerne le thon albacore entier au naturel, il doit se présenter en bloc et non en aggloméré de petits morceaux.

La nature de l'huile utilisée sera précisée.

4.1.2 Corps Gras

Produits concernés : margarine de table, feuilletage et matières grasses liquides.

Le papier d'emballage de la margarine sera suffisamment « étanche » pour éviter les marques d'encre sur le produit.

4.1.3 Légumes, fruits au sirop, compotes en boîtes

Le réceptionnaire n'admettra que des boîtes conformes aux dispositions décrites par le G.E.M.R.C.N. fixant les spécifications techniques communes applicables aux conserves alimentaires. Le fournisseur veillera tout particulièrement à livrer les boîtes en parfait état. Les boîtes déformées, bombées, fuitées, seront refusées, ainsi que celles qui ne porteront pas la date de fabrication.

La D.L.U.O. minimale sera de 18 mois.

4.1.4 Fruits au sirop, compotes, confitures en rations individuelles

La contenance, le poids, la marque, le conditionnement par carton seront indiqués sur la proposition.

Fruits au sirop : le calibre des fruits proposés en échantillon devra être impérativement respecté lors des livraisons.

4.1.5 Produits Hyposodés

Teneur en sodium < 120 mg pour 100 grammes

- Ravioli Boîtes 5/1
- Quenelles de veau ou de volaille Boîtes 5/1

4.2 Dossier n°2 - Boissons

Le prix de consigne des emballages devra apparaître sur la proposition de prix.

Le fournisseur retenu devra, lors de chaque livraison, reprendre ses emballages vides disponibles, (caisses, palettes, bouteilles) et en fournir un bordereau de reprise au responsable de la réception des marchandises.

La facturation sera effectuée à chaque livraison. En aucun cas, la reprise ne devra être supérieure à la consigne.

Les emballages (caisses, bouteilles, cubi, etc...) seront livrés en parfait état de propreté.

Sirops : Ne sont pas admis dans la proposition les sirops de fantaisie, artificiels.

4.3 Dossier n°3 – Produits surgelés

Les produits alimentaires proposés doivent répondre à la réglementation en vigueur concernant les moyens et la mise en œuvre relatifs aux produits surgelés (surgélation, stabilisation température à cœur...).

D.L.C. minimale à réception : 2/3 de la durée de vie totale du produit pour l'ensemble des produits.

Les soumissions seront accompagnées pour chaque produit proposé, d'une fiche technique qui comportera, en plus des éléments demandés en amont :

- provenance du produit,
- nom, adresse, n° d'agrément de l'atelier de fabrication ou de l'abattoir,
- mode de surgélation,
- composition exacte avec le pourcentage des composants par rapport au poids total du produit,
- poids de chaque pièce.

Le poids correspondra toujours au poids net de la fourniture (Arrêté du 22.09.1975).

Les produits seront livrés aux températures prescrites par la réglementation.

Aucune trace de décongélation antérieure à l'instant de la livraison ne devra apparaître.

Les emballages porteront les indications obligatoires en langue française ou dans le cas de produits d'origine étrangère avec leur traduction. Ils ne seront pas percés et le contenu du colis correspondra rigoureusement aux mentions portées sur le bulletin de livraison (catégories, calibres...).

En aucun cas les produits ne seront mis nus à même le carton, ils seront disposés dans des poches plastiques.

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement, elle est refusée. Elle sera immédiatement remplacée sur mise en demeure verbale du titulaire du marché par la personne responsable.

Il y aura photographies et demandes écrites à l'appui relevant la problématique, et évitant toute contestation possible. En cas de contestation, la Direction Départementale de la Protection des Populations sera saisie.

Tout vice caché se révélant postérieurement à la réception (odeur, saveur ou couleur anormale à la découpe, pendant ou après la cuisson) est immédiatement signalé au titulaire du marché qui est tenu de remplacer la fourniture par une fourniture identique en ce qui concerne le type de produit et le poids.

Contrôle en laboratoire : des prélèvements peuvent être effectués par la personne responsable du marché, à l'instant de toute livraison pour analyses en laboratoire (analyses des composants et bactériologiques).

Des résultats de contrôles microbiologiques pourront accompagner l'offre.

CONGELATION INDIVIDUELLE DE CHAQUE PORTION OBLIGATOIRE

4.4 Dossier n°4 – Charcuterie

Tous les produits devront être estampillés au moyen d'étiquettes autocollantes comportant le numéro d'agrément C.E.E. qui sera le même pendant toute la durée du marché. Ce numéro devra figurer impérativement sur la proposition de prix pour que celle-ci soit prise en considération.

L'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale doit être en harmonie avec les prescriptions de l'arrêté du 10 mars 1977.

Les livraisons devront être effectuées par camion réfrigéré.

Les fournitures livrées devront avoir une durée de vie résiduelle équivalente au minimum aux 2/3 de la DLC totale portée sur la fiche technique.

Exemple : D.L.C. fiche technique : 42 jours = 28 jours.

L'étiquetage devra comporter, y compris sur les échantillons :

- N° d'agrément C.E.E. de l'atelier,
- Dénomination du produit,
- Nom et adresse du fabricant,
- Indication du poids net,
- Composition complète avec les additifs,
- Date limite de consommation.

Dans la mesure du possible, la date de fabrication « en clair » y sera également portée. À défaut, elle sera indiquée, toujours en clair, sur le bordereau de livraison accompagnant la marchandise pendant toute la durée du marché.

Les soumissions seront accompagnées pour chaque produit proposé, d'une fiche technique qui comportera, en plus des éléments demandés en amont :

- Provenance des porcs,
- Technique de salaison, présence et teneur en polyphosphates etc...
- Liste des colorants, adjuvants de goût etc... utilisés éventuellement,
- Nature de l'enveloppe des saucisses etc...

Le produit jambonnette de dinde confite ne doit pas présenter de trace d'alcool.

4.5 Dossier n°5 – Produits frais traiteur

La DLC à réception devra être au moins égale aux 2/3 de la durée de vie totale du produit

4.5.1 Produits à base de préparation contenant de la viande de bœuf.

Si le fabricant effectue une démarche de traçabilité, contrat de transparence, label ou tout autre signe de qualité officiel, il en sera fait état sur la proposition.

Les lasagnes ne devront pas disposer d'alcool dans le produit fini.

4.6 Dossier n°6 – Produits laitiers - oeufs

Le transport sera effectué conformément à la réglementation des conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables. (Arrêté n° 7469 du 1er février 1974, modifié par l'arrêté du 9 juillet 1975). Température maximale de 4° à l'intérieur du véhicule.

Chaque livraison comportera 2 D.L.C. maximum par produit.

Il y aura 14 JOURS minimum entre le jour de la livraison et la date de consommation portée sur les produits.

Les pots seront séparés et sans suremballage carton.

4.6.1 Etiquetage

Il devra comporter :

- Dénomination,
- Nom ou raison sociale, et adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la C.E.E. dans le cas où le responsable n'est pas le fabricant, le numéro d'identification de l'atelier de fabrication,
- Quantité nette de produit, en masse ou en volume, selon la réglementation en vigueur,
- Date limite de consommation inscrite en clair sous la forme « A consommer avant le... », quantième du mois et mois,
- Mention « Conservation à » suivie de l'indication de la température à respecter.
- Pour les fromages frais non définis, l'indication de la teneur en matières grasses doit figurer sur l'étiquette.

4.6.2 Fromages

Il y aura 20 jours minimum entre le jour de la livraison et la date de consommation portée sur les morceaux, boîtes, portions individuelles...

La marque des fromages proposés sera indiquée sur la proposition ainsi que le nom de l'atelier de fabrication. Cette marque sera livrée pendant toute la durée du marché.

L'étiquetage devra comporter :

- Dénomination du produit,
- Nom et adresse du fabricant, cette mention pouvant être remplacée par l'indication d'un numéro d'immatriculation,
- Lieu de fabrication (département ou région),
- Teneur en matières grasses minimum pour 100 grammes de fromage ramené à l'état sec ; cette indication sera donnée par la formule : « X... pour cent de matières grasses » (Article 17, alinéa I du décret du 26.10.1953),
- Date limite de consommation.

Lorsque les fromages seront mis en vente sans enveloppe ni emballage, les indications susvisées seront, soit apposées en caractères indélébiles et très apparents sur la croûte du fromage vendu entier, soit inscrites sur une étiquette rigide qui sera placée sur chaque fromage entier ou en morceaux ou sur chaque lot de fromages entiers ou en morceaux, un lot ne pouvant contenir que des fromages auxquels s'applique la même dénomination (Article 17 alinéas 6 à 8 inclus, du décret du 26.10.1953).

Les fromages type comté... livrés en gros morceaux, devront être livrés emballés, papier étirable par exemple.

La D.L.C. est fortement souhaitée sur les portions individuelles de fromage.

4.7 Dossier n°7 – Poissons frais et dérivés

La livraison sera effectuée dans des véhicules frigorifiques réservés exclusivement à cette catégorie de produits.

Produits à livrer :

- Truites entières de 200 à 250 grammes maximum, arête centrale enlevée
- Pavé de saumon portionné à 125 - 135 gr

Conditionnement :

- Barquette sous atmosphère protectrice,
- Sous-vide : dans ce cas, la D.L.C. résiduelle à réception, sera au minimum de 4 jours.

4.8 Dossier n°8 – Produits diététiques par voie orale

Ces produits doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Durée résiduelle de vie : minimum 2/3 de la durée de vie résiduelle du produit.

Les délais de péremption résiduels indiqués pour chaque produit devront être impérativement respectés sous peine de refus de la livraison.

4.8.1 Farines infantiles instantanée

- Parfums variés (miel, cacao, 5 céréales, biscuitée....)
- Conditionnement : boîtes de 400 grammes minimum

4.8.2 Eau gélifiée sucrée

Le produit doit être de texture épaissie et répondant au grade 3 de la norme IDDSI. Il sera demandé un minimum de cinq parfums.

4.8.3 Biscuit fourré hyperprotéique hypercalorique

Le produit est d'une tenue solide et peut être tenu à la main. Il doit être donné à température ambiante. Plutôt tendre, il doit correspondre à une portion et être emballé individuellement.

4.9 Dossier n°9 – Produits Cafétéria

Les produits proposés seront en emballages individuels afin de répondre au principe de mise à disposition individuelle en vente au sein d'une cafétéria.

Une fiche technique produit devra accompagner chaque produit proposé.

Tous les produits concernés par le marché doivent respecter les normes françaises en vigueur.

L'étiquetage des produits devra répondre aux indications obligatoires réglementaires.

5. PRESTATIONS ADMINISTRATIVES ET LOGISTIQUES DES FOURNISSEURS

Les prestations logistiques et administratives doivent être précisées par les candidats dans leur dossier et seront prises en compte pour apprécier leurs performances en matière d'approvisionnement.

5.1 Prestations administratives

Le candidat présentera dans son offre les documents administratifs : bon de livraison et facture.

L'ensemble des établissements dispose du logiciel administratif C Page. Le candidat doit étudier et proposer toute solution permettant l'intégration des données (produit, prix...) dans le système. Les données doivent être transmises au format Excel.

La rédaction d'un bon de commande aura en correspondance une seule livraison et donc une unique facture, les reliquats sont gérés à titre exceptionnel.

Pour un bon de commande, une seule facture dématérialisée est autorisée via Chorus. Son format devra permettre son envoi par EDI pour faciliter la réconciliation des factures dans C Page.

5.2 Prestations logistiques

En annexe n°2 du présent CCTP, il sera mentionné par chaque site les prestations logistiques attendues (fréquence, jour, lieu...).

Ces prestations comprendront :

- Le délai de livraison
- Les moyens de transport utilisés (Livraison directe ou par transporteur)

Si le candidat désire apporter une restriction quant aux heures et jours de livraisons, il doit l'indiquer clairement dans son offre (dans le questionnaire technique). Aucune autre restriction ne pourra être admise par la suite.

6. QUALIFICATION DES CANDIDATS ET ASSURANCE QUALITE

Le candidat devra apporter la preuve :

- De sa qualification au regard des réglementations énoncées ci-dessous, c'est-à-dire :

Réglementation HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), guides et recommandations spécifiques édités par le GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et Nutrition), règlement sanitaire départemental et aux normes françaises éventuellement applicables aux produits du marché et tous documents annexes, ainsi qu'aux normes européennes correspondantes,

- De l'existence d'une organisation basée sur un système d'assurance qualité garantissant la qualité des fournitures jusqu'à leur livraison,
- Des certifications acquises et en cours.

Le titulaire doit mener une veille sanitaire et prendre l'initiative d'un plan de rappel si nécessaire.

Il devra pouvoir fournir les résultats d'analyses microbiologiques des produits retenus, ainsi que l'ensemble des enregistrements de température à réception et stockage au cours des différentes étapes du produit.

Ces documents devront être transmis dans un délai de 4 heures en cas d'alerte sanitaire.

Les analyses microbiologiques devront être effectuées par un laboratoire agréé.

Le candidat pourra transmettre un dossier précisant les normes de qualité et de contrôle qu'il aura mis en place.

7. PARTENARIAT FOURNISSEUR

7.1 Suivi du marché

Le titulaire devra :

- Prendre en compte les critiques qualitatives et gustatives qui pourront lui être faites au cours du marché (qualité gustative, qualité visuelle, grammage...) dans le respect des demandes du présent CCTP et apporter des actions correctives pour être conforme aux présentes demandes.
- Fournir mensuellement à l'acheteur GHT, par envoi électronique de fichiers Excel, les éléments de suivi du marché tonnage par typologie de produits par établissement et au global (produit, quantité...). Un exemple de reporting sera transmis dans le mémoire technique.

7.2 Volet pédagogique

Le candidat mentionnera s'il est en mesure d'organiser une session de sensibilisation, de visite de site de production, de plateforme logistique... en cours d'exécution du marché.

Le candidat détaillera la ou les actions possibles et l'organisation (période idéale, contenu, nombre de visiteurs possibles...).

7.3 Clause de progrès

Le titulaire doit être force de proposition concernant la mise en place d'un logiciel de traçabilité des denrées alimentaires, par ses conseils et l'apposition de codes-barres permettant l'identification et le transfert des informations dans le système informatique de l'établissement. Les règlements européens CE 178/2002 imposent de pouvoir « tracer le cheminement des denrées alimentaires ». Les différents conditionnements doivent pouvoir accueillir des étiquettes à codes lisibles par des douchettes type Newac.

Les codes accessibles sont : (DL_Code_39 ;DL_Code_128 ;DL_Code_I25 ;DL_Code_S25 ;DL_Code_M25 ;DL_Code_CODABAR ;DL_Code_93 ;DL_Code_UPCA ;DL_Code_UPCE ;DL_Code_EAN13 ;DL_Code_EAN8 ;DL_Code_MSI ;DL_Code_MSR ;DL_Code_GS1_14 ;DL_Code_GS1_LIMIT ;DL_Code_GS1_EXP ;DL_Code_PDF417 ;DL_Code_DATAMATIX ;DL_Code_MAXICODE ;DL_Code_TRIOPTIC ;DL_Code_PHARMA39 ;DL_Code_RFID ;DL_Code_MICROPDF417 ;DL_Code_COMPOSITE ;DL_Code_QRCODE ;DL_Code_AZTEC ;DL_Code_POSTAL)

Le titulaire sera associé à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire des établissements.

Avant chaque échéance du marché, le titulaire devra préciser les progrès de l'année passée et à venir sur les aspects tels le mode de production des denrées alimentaires, les modalités de livraison...

8. CLAUSES DEVELOPPEMENT DURABLE-POLITIQUE SOCIALE

8.1 Développement durable

Les établissements hospitaliers souhaitent promouvoir la protection de l'environnement et le développement durable à travers leurs marchés alimentaires. La logique de développement durable préside donc à l'ensemble des prestations décrites au marché.

- La promotion des circuits courts d'approvisionnement est demandée
- Les emballages secondaires des denrées alimentaires devront être recyclables et/ou recyclés et contenir une quantité maximale de denrées alimentaires (sans dépassé 25kg) ou être remplacés par des conteneurs propres et en bon état.
- Les denrées alimentaires devront préciser les signes de qualité qui seront livrées (AB, Label rouge, AOP, IGP...)

Les mesures prises face à la préservation de l'environnement durable devront être détaillées.

Par exemple :

- Optimisation des tournées
- Bilan carbone
- Critère de sélection de véhicules en fonction de leur dégagement de CO2 et consommation
- Mise en place d'un système éco responsable au sein de l'entreprise
- Toute action en faveur du développement durable (partenariat producteur...)

8.2 Politique sociale

Le candidat indiquera s'il a mis en place une ou des politique(s) sociale(s) dans le cadre de l'exécution du marché (insertion, formation, politique de recrutement, sécurité au travail...).