



MARCHES PUBLICS

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)

---

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

---

**E25\_0412**

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE FARINES & PRODUITS POUR  
BOULANGERIE (2 LOTS)**

## **ARTICLE 1 - INTRODUCTION :**

La consultation comporte 2 lots :

- **LOT 1** : Fournitures et livraison de Farines
- **LOT 2** : Fourniture et livraison de Produits pour boulangerie : levures et produits divers

## **ARTICLE 2 - DISPOSITIONS GENERALES ET PARTICULIERES :**

Pour les lots 1 et 2, les articles proposés doivent être conformes à la réglementation en vigueur (française et européenne). De plus, ils devront répondre aux points suivants :

### **1. La qualité sanitaire :**

- Réglementation générale et spécifique en vigueur et à venir relative à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage et au transport des produits concernés par cette consultation. Les farines doivent répondre à la réglementation en vigueur relative à la sécurité et à l'hygiène des denrées alimentaires : règlement 178/2002/CE établissant les principes généraux de la législation alimentaire et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires et règlement 852/2004/CE relatif à l'hygiène des denrées alimentaires).
- Arrêté du 13 juillet 1963 et circulaire du 25 avril 1973 concernant les farines.
- Usages professionnels publiés sous forme de codes des usages et approuvés par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour les articles relevant des dispositions contenues dans ces documents,
- Référentiels propres à l'entreprise.
- Le meunier s'assure auprès de son fournisseur que le blé respecte la réglementation en vigueur et les bonnes pratiques définies par les producteurs

➔ En cas de dépassement ponctuel pour un critère microbiologique pathogène, le meunier doit informer les HCL et mettre en place les actions correctives nécessaires.

➔ En cas de litige sur la qualité du produit, le titulaire du marché prendra à sa charge selon les analyses à réaliser, les études à la fois par un laboratoire accrédité selon la norme EN ISO 17025.

➔ Le fournisseur doit respecter la réglementation en vigueur (règlement 1881/2006/CE et ses amendements) concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (mycotoxines et métaux lourds)

### **2. Lutte contre les nuisibles et corps étrangers**

Le fournisseur doit mettre en place un plan de lutte contre les nuisibles afin de prévenir la contamination des produits livrés. Avant chargement en citerne ou ensachage, la farine devra subir une opération de tamisage (adaptée au type de farine) et passe sur un aimant/détecteur de métaux. Ces contrôles feront l'objet d'un enregistrement et mis à disposition du client final sur demande. Ces équipements sont positionnés le plus près possible du point de chargement.

La farine de blé doit être exempte de tout corps étranger quelque soit sa nature.

De plus, la démarche qualité du titulaire du marché devra démontrer que ce dernier est en capacité de prouver la réalisation des contrôles de l'efficacité du programme de lutte contre les nuisibles.

### **3. La Qualité technologique**

La farine de blé Type 55 ou 65, destinée à la panification courante, prête à être livrée présentera les caractéristiques suivantes :

Valeur attendue Humidité (à l'ensachage)	< 15.5 %
Taux de protéine	> 10.5%
Indice de chute selon Hagberg-Perten (NF EN ISO 3093) <sup>1</sup>	> 220 s

1... Il mesure indirectement le niveau d'activité alpha-amylasique, qui peut devenir excessive par suite de la présence de grains germés ou en voie de germination.

L'indice de chute s'exprime en secondes et correspond au temps que met un stylet à atteindre le fond d'un tube contenant un mélange de mouture et d'eau immergé dans un bain d'eau bouillante. Un temps court traduit une activité amylasique importante et donc une qualité dégradée.

### **4. Pesticides**

Le fournisseur s'engage à ne pas dépasser les doses maximales autorisées sur le marché Français et Européen au moment de la livraison et à utiliser, si nécessaire, que des produits ayant une autorisation de mise sur le marché.

### **5. Sécurité ATEX**

Le fournisseur doit obligatoirement fournir :

- La Concentration Minimale d'Inflammation de la farine (CMI)
- Le groupe de poussière dans lequel est classé la farine
- Les documents techniques des farines en plus des fiches techniques avec les caractéristiques alimentaires
- Le chauffeur doit être habilité au moins niveau 1

## **ARTICLE 3 - EMBALLAGE – ETIQUETAGE :**

### **3.1 Emballage**

L'emballage, qu'il soit individuel ou collectif, est de type perdu. Il est neuf, propre, constitué de matières autorisées au contact des denrées alimentaires et ne pouvant communiquer au contenu ni odeur, ni goût étranger. Il respecte les principes réglementaires en vigueur d'hygiène alimentaire, notamment de conservation, de fraîcheur, et de préservation desdits produits contre l'action de la lumière, de l'air, et autres agents extérieurs qui les altèreraient de quelque façon que ce soit. Il présente un degré de résistance et de solidité suffisant en fonction de la manipulation dont il fera l'objet dans les différentes phases de transport et d'utilisation.

Il présente une marque apparente, propre à permettre le contrôle des livraisons et la conformité de la facturation.

### **3.2 Etiquetage**

#### **→ Etiquetage des farines en sacs**

Le sac ou l'étiquette de garantie doivent comporter les mentions suivantes :

- Le nom ou la raison sociale et l'adresse du meunier (accompagné éventuellement du code emballeur du conditionneur)
- L'origine

- La nature du produit et le type de la farine
- Le poids net
- La liste des ingrédients y compris les additifs et auxiliaires technologiques et allergènes majeurs
- La qualité du produit
- Le lot de fabrication (qui peut-être la DDM ou DLC)
- La teneur en cendres ou la mention du type homologué
- La date limite d'utilisation optimale (DDM) ou la date limite de consommation (DLC)

#### → Etiquetage des farines en vrac

Chaque livraison est accompagnée d'un document (étiquette de garantie, facture, bon de livraison...) qui doit comporter :

- Le nom ou la raison sociale et l'adresse du meunier (accompagné éventuellement du code emballeur du conditionneur)
- L'origine
- La nature du produit et le type de la farine
- Le poids net
- La liste des ingrédients y compris les additifs et auxiliaires technologiques et allergènes majeurs
- La qualité du produit
- Le lot de fabrication (qui peut-être la DDM ou DLC)
- La teneur en cendres ou la mention du type homologué
- La date limite d'utilisation optimale (DDM) ou la date limite de consommation (DLC)
- Le poids net. Le bon de pesée ou la référence de pesage sont disponibles sur demande au meunier.

→ Les autres produits comportent également les indications obligatoires prévues par la législation.

#### **ARTICLE 4 - LIVRAISONS :**

Les conditions de transport des farines doivent être conformes à la réglementation en vigueur (arrêté du 20 juillet 1998 et règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires) et respecter les conditions d'hygiène décrites dans le guide de bonnes pratiques d'hygiène de l'ANMF.

Les produits sont livrés sur un seul point de livraison des Hospices Civils de Lyon, à savoir :

**HOSPICES CIVILS DE LYON**  
**Unité Centrale de Production Alimentaire**  
**MAGASIN**  
**1060 rue Nicéphore NIEPCE**  
**ZAC de la Fouillouse**  
**69808 SAINT PRIEST CEDEX**

à partir des bons de commande de ce dernier, sauf pour la levure et farine vrac qui sont livrées à la boulangerie.

Les livraisons ont lieu :

**du lundi au vendredi de 6h40 à 11h 30 impérativement.**

- **Pour le lot 1 (farines)**

Pour la farine de blé, 2 livraisons par mois environ en vrac par chargement de 9 tonnes.

Afin d'être conforme au protocole de sécurité régi par le **décret 2008-244 du 7 Mars 2008** relatif aux opérations de déchargement pris en application de l'**article R 4515-4** du code du travail, lers HCL demandent au fournisseur retenu de prévoir lors de la livraison :

- 2 bons de livraison
- Les plombs des trémies
- Le planning de nettoyage
- 1 échantillon de farine correspondant au lot livré
- Vérifier l'intégrité du filtre installé
- Le chauffeur doit être en mesure de pouvoir contrôler la pression lors du déchargement
- Contrôler que la connexion de la masse du camion soit bien sur la prise de terre

En cas de problème au niveau des silos des Hospices Civils de Lyon, le candidat doit pouvoir livrer en sacs papier de 25 kg.

- **Pour le lot 2 (levure et produits divers de boulangerie)**
  - Pour la levure, livraison une fois par semaine.
  - Pour les autres produits, livraison en fonction des besoins (produits ajoutés à la commande de levure)

Le fournisseur livre des produits dont la date limite de consommation ou date limite d'utilisation minimale résiduelle est au moins au 2/3 de la DLC (Date Limite de Consommation) totale ou de la DDM (Date de Durabilité Minimale) totale.

#### **ARTICLE 5 - ECHANTILLONS :**

Chaque échantillon est identifié par le numéro qui lui est affecté ci-dessous et correspond aux **caractéristiques techniques du CCTP**.

Le bon de livraison correspond aux échantillons **d'un seul lot** et il est accompagné des fiches techniques des produits proposés. Lors de la livraison, tous les échantillons d'un même lot sont regroupés. Les livraisons doivent avoir lieu **le matin de 06h40 à 11h00** à l'adresse indiquée dans le règlement de la consultation.

Les fiches techniques indiquent notamment la description, la provenance, la composition, la valeur nutritionnelle, la rentabilité, la marque des produits proposés qui sera suivie toute la durée du marché ainsi que toutes les précisions demandées expressément pour chaque produit.

Les analyses micro biologiques récentes sont fournies pour les farines (lot 1), la levure et l'additif pour panification (lot 2).

Le nom de la marque commerciale de l'échantillon proposé correspond mot pour mot à la dénomination qui est reporté dans les tableaux annexes de l'offre.

Les fiches techniques (de tous les produits du bordereau des prix) devront être jointes à l'offre.

**ARTICLE 6 - ALLOTISSEMENT ET SPECIFICATIONS PARTICULIERES :****LOT 1 : Farine**

PRODUITS	Quantités annuelles prévisionnelles	OBSERVATIONS	Nombre d'échantillons à fournir	Numéro Echantillon
Farine de blé	270 000 kg	De type 65 sans fève. Conditionnement en vrac pour chargement en silo (9 tonnes)	100 kg	1.1
Farine de blé	5000 kg	De type 65 sans fève. Conditionnement en sac de 25kg	1 sac de 25 kg	
Farine pour pain complet	30 000 kg	Préparation prête à l'emploi pour pain complet en sac papier de 25 kg	1 sac de 25 kg	1.2

**LOT 2 : Produits pour boulangerie**

PRODUITS	Quantités annuelles prévisionnelles	OBSERVATIONS	Nombre d'échantillons à fournir	Numéro Echantillon
Levure pour panification	3 800 kg	En pain de 500 g, emballé et conditionné en carton de 10 kg environ	2 pains	2.1
Additif pour panification	20 kg	Améliorant de panification concentré – conditionnement en boîte de 1 kg souhaitée	1 boîte	2.2
Pralines amandes	30 kg	Concassées « foncées » en sac de 5 kg souhaité		
Pépité de chocolat 50% de cacao minimum.	60 kg	Petits morceaux de chocolat noirs pour garnir les brioches aux pépites en sac de 2.5 kg à 5 kg souhaité	1 sac	2.3
Sucre en grain	40 kg	Sucre gros grain (casson). en sac de 5 kg souhaité		
Sucre Neuschnee	20 kg	En sac de 10 kg		

Feuilles de cuisson	<b>40 ramettes</b>	Papier sulfurisé. Dimensions : 600 x 400 mm Ramettes de 500 feuilles environ.		
Feuilles de cuisson	<b>20 ramettes</b>	Papier sulfurisé. Dimension : GN 1/1 530 X 325 mm Ramettes de 500 feuilles environ		
Papier Rodoïd	<b>1 carton</b>	Papier rodoïd format A3		
Colorant alimentaire	<b>5 flacons</b>	Colorant alimentaire liquide – 4 coloris au choix – 10 à 30 gr par tube.		
Colorant alimentaire Progel	<b>10 tubes</b>	Colorant alimentaire en gel-coloris : rouge-bleu-vert-jaune-blanc		
Pâte d'amande	<b>10kg</b>	Pâte d'amande blanche	<b>1 paquet</b>	<b>2.4</b>
Pâte à sucre	<b>10kg</b>	Pâte à sucre couleur blanc et noir		
Sujet décoration Noël	<b>4000 pièces</b>	Forme champignon en sucre	<b>1 boîte</b>	<b>2.5</b>
Sujet décoration Noël	<b>4000 pièces</b>	Feuille de houx en pâte d'amande	<b>1 boîte</b>	<b>2.6</b>
Fritures de chocolat nature	<b>10 kg</b>	Mélange de chocolat lait-noir-blanc		
Petit œuf de Pâques	<b>10 kg</b>	Petit œuf de Pâques en sucre sans alcool, différentes couleurs	<b>1 boîte</b>	<b>2.7</b>

Le candidat doit **impérativement joindre** son catalogue pour la famille d'articles concernés (pour les 2 lots), **accompagné de son tarif général et du rabais consenti**.

#### **ARTICLE 7 – RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE ET ENVIRONNEMENTALE**

Les fournisseurs sont invités à joindre à leur offre, une note en lien avec le critère Responsabilité Sociétale et Environnementale. Cette note précisera les actions en lien avec notre marché permettant d'accroître son impact environnementale et sociétale – critère pondéré à 10% de la note globale.

Le fournisseur décrira l'ensemble des actions permettant d'améliorer sa performance sur les items suivants :

- En lien avec sa supply chain (livraison client final, approvisionnement du blé ...)
- En lien avec sa production (fonctionnement du moulin dédié à notre marché / actions pour sensibiliser les agriculteurs)
- En lien avec son engagement sociétale auprès de ses employés (formations, mobilités,...) et ses fournisseurs incluant les agriculteurs (rémunération / accompagnement...)