

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

**Ght_HOT_2025-067_MN_Pain _Serrières
FOURNITURE DE PAINS ET VIENNOISERIES**

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières concernent les prestations ci-dessous désignées : **Fournitures de Pains et Viennoiseries fraîches.**

La consultation comporte 1 lot :

HOPITAL DE SERRIERES

1-1 Dispositions générales

1-1-1 : Normes

Tous les produits proposés par les candidats sont réputés conformes aux textes, règlements et usages en vigueur, notamment :

- Les décisions ou spécifications du Groupement Permanent d'Etude des Marchés (G.P.E.M.) pour les articles relevant des dispositions contenues dans ces documents.
- Les usages professionnels publiés sous forme de codes des usages et guide de bonne pratique publiés par les instances professionnelles et approuvées par les administrations concernées.
- Les directives européennes et textes qui les transposent en droit français concernant notamment les Organismes Génétiquement Modifiés (O.G.M.). A cet effet leur présence dans la composition des produits constitue un critère de choix négatif.

1-1-2 : O.G.M

Les produits proposés sont demandés sans OGM au sens de la réglementation sur l'étiquetage des produits contenant des OGM définie par le règlement CEn°1829/2005. L'étiquetage "produit sans OGM "au sens du décret du 30/01/2012 et de la réglementation en vigueur constitue un critère positif d'évaluation d'un produit. Il en est de même pour la mention "nourri sans OGM".

Pour la présence d'additifs alimentaires autorisés et leur proportion dans des limites légales, les produits se conforment strictement à la réglementation en vigueur et au sens du règlement CE231/2012. L'absence d'additifs autorisés et/ou leur limitation en nombre et en proportion constituent un critère positif d'évaluation d'un produit. Elle est globalement recherchée pour l'ensemble des produits du présent marché.

Tous ces éléments seront traités lors de l'évaluation et de la notation des fiches techniques conformément aux critères retenus pour le jugement des offres contenus dans l'article Attribution des accords-cadres du règlement de la consultation.

1-1-3 : Conditions particulières de livraisons propres à chaque site

La périodicité journalière de livraison est indiquée au niveau des tableaux joints en annexe 2 du CCTP. Les modalités générales de livraison sont énoncées ci-après :

Transports – Livraisons

Le pain et les viennoiseries sont stockés dans des contenants **propres sacs papier, sacs plastiques pour contact alimentaire ou cagettes plastique**. En cas d'utilisation de cagettes réutilisables, il y a dépôt à chaque livraison des cagettes pleines puis reprise des vides de la livraison précédente. Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de négocier, postérieurement à l'attribution des lots des modalités de consigne des cagettes.

Tout au long du marché, les fournitures non conformes au support de livraison spécifié dans l'offre initiale seront refusées.

Les conditions de livraison sont précisées pour chaque établissement : voir les spécificités de chacun dans les fiches concernant les lots en annexe 2.

Températures : sans objet.

1-1-4 : *Contrôle des livraisons et gestion des non conformités.*

- Critères d'acceptabilité des livraisons : conformité de la logistique et du produit vis-à-vis de la commande et du CCTP. Les contrôles (logistique/produit) sont gérés par chaque responsable d'approvisionnement/ livraison de chaque site. Les contrôles de facturation sont gérés par chaque établissement.
- Les non-conformités font l'objet de procédures dégradées :
 - appel téléphonique et/ou courriel
 - émission d'une fiche d'incident par télécopie / courriel ou courrier (facturation) : modèle joint en annexe.
 - Emission d'un courrier avec A/R.

L'émission de plus de 3 fiches d'incident livraison et de plus 2 courriers avec A/R postal ou électroniques peuvent constituer un motif de résiliation par l'établissement. L'émission de plus de 6 rejets de facturation également.

1-1-5 : *Références*

Pour tous les produits proposés et tous les sous lots, les références des produits éligibilité EGALIM, les unités de ventes, les caractéristiques techniques principales utiles à la réception (poids net, DLC, DDM...) devront être obligatoirement mentionnée dans la case « observations » des BPU. Ils constituent un élément indispensable pour l'analyse des tableaux d'offres. L'absence ou l'insuffisance des mentions peuvent constituer un motif d'obligation de correction.

Tous ces éléments seront traités lors de l'évaluation et de la notation des fiches techniques qui concoure à la note de valeur technique conformément au règlement de la consultation relatif aux critères retenus pour le jugement des offres.

1-1-6 : *Achats pour compte*

Chaque rejet de livraison ou manque d'un ou plusieurs produits peut faire l'objet d'une demande de fourniture complémentaire qui doit être effective au plus tard le jour même dans les 2 heures. Dans le cas où le reliquat de livraison ne serait pas effectif ou que le prestataire confirmerait son incapacité de fournir le produit commandé, alors qu'il est disponible à l'identique chez un ou plusieurs concurrents, l'établissement peut mettre en œuvre une procédure d'achat pour compte : achat aux dépens du titulaire qui supporte la différence de coût d'achat éventuel.

ARTICLE 2 – DESCRIPTIF TECHNIQUE

Caractéristiques

- Fourniture de pain frais (initialement congelé exclu.)
- Le pétrissage, la fermentation, la mise en forme et la cuisson seront assuré par le titulaire sans aucun intermédiaire.
- Le pain fournis ne peut à aucun stade de la production ou de la vente être congelé ou surgelé comme le précise le décret (article L121-80 du Code de la consommation).
- L'utilisation d'additif et de conservateurs pour l'ensemble des produits proposé (pain et viennoiserie) sera à éviter.

- La viennoiserie devra être conforme au code des usages de la viennoiserie artisanale française édité par la confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française.
- Colisage : les produits sont conditionnés dans des cagettes en parfait état de propreté ou en sacs papiers ou plastiques perforés alimentaires à usage unique (pour l'ensemble des produits). **Les sacs de pain devront impérativement être attachés par un lien garantissant la conformité de la livraison, tout en préservant la qualité du pain,** ou à défaut par une **très grosse agrafe, les petites agrafes sont interdites** (danger pour les clients).

De plus, les services doivent clairement être identifiés sur les sacs pour éviter des erreurs de destinataires (pour les établissements concernés par différents lieux de livraison)

- Des dispositions sont prises, au niveau des véhicules de livraison et du colisage, pour éviter l'écrasement des pains et des viennoiseries ainsi que tout contact des produits avec le plancher et les parois.
- Chaque fourniture est accompagnée d'un bulletin mentionnant la date et le quantitatif.
- Les livraisons s'effectuent selon les quantités jointes en annexes (voir tableaux), chaque jour de l'année, selon les lieux et horaires mentionnés pour chaque lot.
Le candidat devra être réactif en cas de demande supplémentaire et préciser dans son offre ses **possibilités de dépannage** (voir BPU).
- Pendant la durée du marché, des modifications pourront intervenir au niveau des services. Le fournisseur retenu en sera systématiquement informé.
- Toute marchandise déposée en dehors des heures d'ouverture des cuisines, magasins, service consommateur en livraison directe ou restaurants et sans la présence d'un magasinier ou d'un responsable du restaurant, ne sera ni réceptionnée ni payée.
- Après attribution du lot, les établissements se réservent la possibilité de négocier directement avec le fournisseur pour mettre au point l'organisation logistique : colisage des produits, spécificités au niveau de l'organisation des livraisons. **Toute commande passée par un service au fournisseur sans validation du service restauration ne pourra être prise en compte.**
Cette négociation pourra également porter sur l'organisation proposée pour respecter l'obligation de fermeture hebdomadaire des candidats retenus.
- Le taux de sel ne doit pas dépasser 1.8 gr pour 100 gr.
- Préciser le type de farine.
- Les produits fournis doivent être constants au niveau du poids, de la qualité, de la forme, de la composition sur toute la durée du marché.
- Les fiches techniques des produits devront être jointes à l'offre.

ARTICLE 3 – CATALOGUE

Un catalogue de l'ensemble des produits pouvant venir en substitution ou en complément ainsi que leur prix public pourra être remis lors de la candidature.

ARTICLE 4 – CONTROLE QUALITE

Un audit qualité dans les locaux du titulaire du marché pourra être réalisé de manière inopinée à l'initiative de l'établissement membre du GHT de la Loire.

ANNEXES AU PRESENT CCTP

- 1- Fiche incident pour chaque lot.
- 2- Fiche détaillée des contraintes de livraison, tableau de répartition
- 3- Bordereau des prix unitaires