

## MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

### CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

### APPEL D'OFFRES n° 122036

### ACCORD CADRE A BONS DE COMMANDES

La consultation est passée par le Centre Hospitalier Intercommunal Castres-Mazamet, pouvoir adjudicateur du GHT Cœur d'Occitanie sous forme d'un appel d'offres en application des articles R 2124-2, R2161-2 à R 2161-5 du code de la commande publique au bénéfice des

- Centre Hospitalier d'Albi
- Centre Hospitalier Intercommunal de Castres Mazamet
- Centre Hospitalier de Gaillac
- Centre Hospitalier de Graulhet
- Centre Hospitalier de Revel
- Centre Hospitalier de Saint-Pons

Accord-cadre à bons de commandes : articles R2162-2 à R2162-6 et 2162-13 à R 2162-14 du Code de la Commande Publique

### FOURNITURE DE PAIN ET VIENNOISERIES AU PROFIT DES ETABLISSEMENTS DU GHT CŒUR D'OCCITANIE

Date limite de réception des offres : **Vendredi 17 février 2023 à 12h00**

## 1. SUIVI QUALITE

Le fournisseur titulaire s'engage à assurer une qualité suivie et identique des produits pendant toute la durée du marché et à respecter l'origine ou les marques qu'il s'engage à fournir et à livrer conformément aux stipulations de la liste des produits figurant dans le bordereau des prix unitaires (B.P.U.).

Le fournisseur titulaire s'engage à suivre les centres hospitaliers dans le cadre de la relation commerciale et définira avec eux une périodicité de visite.

Le fournisseur indiquera le nom du responsable qualité au sein de la société.

## 2. DEFINITION DES PRODUITS

D'une façon générale, les produits livrés devront répondre aux exigences de la législation sanitaire française et européenne, (directives, règlements, et autres textes) en vigueur au moment de la livraison ainsi qu'aux préconisations du GEMRCN (Guide d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition 27/04/2012) et notamment

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.
- l'arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (remise indirecte).
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- les règlements européens 852/2004 et 853/2004

Tous les produits doivent être conformes à la réglementation en vigueur notamment concernant les OGM, la présence d'arachide et les différents allergènes (Règlement CE n°1829/2003 du 22 septembre 2003)

A défaut de réglementation, les produits doivent répondre aux usages loyaux et constants du commerce.

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

- de farine panifiable
- d'eau potable
- d'un agent de fermentation : levure ou levain
- de sel de qualité saine

***Le recours aux accélérateurs chimiques est exclu.***

La farine utilisée sera de la farine de froment ou de blé provenant de la mouture exclusive de blé sain, loyal et marchand et de bonne valeur boulangère (l'utilisation de farine blanchie par procédé chimique est proscrite).

La farine sera garantie sans organisme génétiquement modifié.

***Le candidat fournira la Fiche Technique de la farine qu'il emploie pour chacun des articles référencés au BPU.***

La croûte sera dorée à point, la mie légère, non collante et la texture plus ou moins serrée.

***Il est interdit de livrer du pain confectionné la veille ou ayant subi une congélation.***

Le titulaire du marché est libre de choisir sa méthode de panification en fonction des installations dont il dispose.

Dans le cas où des définitions réglementaires de qualités seraient rendues obligatoires pendant la période d'exécution du marché, les qualités choisies dans le nouveau classement seraient celles qui se rapprocheraient le plus de celles jusqu'alors en vigueur.

A défaut d'accord entre les parties pour la rédaction d'un avenant prenant en compte ces modifications, le marché serait automatiquement résilié à la date d'application des nouvelles dispositions réglementaires sans pénalités ni indemnités.

### **3. CONFORMITE A LA LEGISLATION ET A LA SECURITE DU TRAVAIL**

Les produits livrés devront satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire française et européenne (directives, règlements et autres textes) en vigueur à la date de la livraison et notamment les dispositions concernant la préparation, l'étiquetage, l'entreposage, le transport et la traçabilité des denrées.

Les candidats fourniront leur numéro d'agrément sanitaire le cas échéant.

Pour des raisons de santé publique ou si un événement exceptionnel le justifie (recommandations des services publics de l'Etat par exemple), la fourniture de denrées incriminées sera immédiatement interrompue sans possibilité de sanction de la part du fournisseur.

Les produits provenant de pays faisant l'objet d'un embargo de la part de l'Etat Français ne seront pas admis.

Les fournisseurs retenus devront, à tout moment, être en mesure de fournir par écrit de façon lisible et facilement interprétable les éléments de traçabilité nécessaire pour assurer la sécurité sanitaire (nom du produit, identification du ou des transporteurs, fournisseurs, nom du ou des négociants intermédiaires, identification du ou des industriels ou ateliers de fabrication, numéro du lot, date de fabrication, date limite de consommation, quantité livrée, jour de livraison,..).

### **4. RESPECT DE LA REGLEMENTATION EN HYGIENE**

Le titulaire doit respecter les dispositions de tous les textes réglementaires en vigueur, notamment ceux afférents au « Paquet Hygiène » (Règlement 178/2002) et donc s'engager à

- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène
- Elaborer des procédures fondées sur les principes HACCP.
- Se former dans le domaine de l'hygiène alimentaire.
- Mettre en place un système de traçabilité des produits.
- Mettre en place des procédures de retrait ou de rappel.

- Organiser une prestation de lutte antiparasitaire.
- Mettre en œuvre des contrôles bactériologiques des produits finis.

Le titulaire est responsable des éventuelles intoxications alimentaires qui pourraient résulter de la qualité des denrées fournies.

## **5. APPROVISIONNEMENTS**

Les candidats s'engagent à utiliser des matières premières ne présentant pas de dangerosité pour le consommateur. Celles-ci devront être stockées dans de bonnes conditions tant en terme d'hygiène que de salubrité des locaux.

## **6. PRODUCTION**

Le processus de production devra permettre au consommateur de bénéficier d'une élaboration au plus près de la consommation.

Dans le cadre du respect des besoins nutritionnels des patients des Centres Hospitaliers, une attention particulière devra être apportée au grammage des petits pains salés et sans sel.

Lors du processus de production, toutes les précautions devront être prises pour éviter la contamination par des corps étrangers.

Une différenciation visuelle des petits pains 50 g, devra permettre de repérer les pains sans sel.

## **7. CONDITIONNEMENT PRODUIT**

Les candidats s'engagent à proposer un emballage conforme à la réglementation relative à la fabrication de produits en contact avec les denrées alimentaires.

Le candidat devra proposer un étiquetage précis sur tous les conditionnements déposés à chacun des points de livraison

## **8. TRANSPORT ET DISTRIBUTION**

Les candidats s'engagent à apporter une attention particulière aux points suivants :

- Les véhicules destinés au transport des produits de boulangerie doivent être clos et aménagés de manière à assurer une protection efficace contre les souillures.
- Les conditions de manutention et d'entreposage du pain doivent éviter toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereuse pour la santé.
- L'entreposage du pain à même le sol, même emballé, est interdit.

Les conditions de livraison par établissement sont décrites dans l'annexe au CCTP.

## **9. DEPANNAGE - LIVRAISON URGENTE**

En cas de besoin urgent, de non-conformité ou de doute sur un produit rejeté, le titulaire devra être en mesure de livrer les fournitures dans un bref délai.

Le fournisseur indiquera dans le mémoire technique le délai de livraison d'urgence ou bref délai sur lequel il s'engage pour fournir une denrée en commande « express » ou un produit de substitution pour remplacer un produit incriminé.

## **10. SURVEILLANCE EN USINE**

Le fournisseur s'engage sur simple demande des Centres Hospitaliers à recevoir les personnes déléguées par l'établissement, pour procéder à une visite des installations et des process en cours :

- Chambres froides de stockage
- Circuit
- Quais
- Outils logistiques
- Hygiène.

Cette requête s'inscrit dans une démarche qualité visant à garantir à nos consommateurs, la fourniture d'un produit élaboré dans des conditions optimales

## **11. DELAI DE LIVRAISON, DELAI DE RATRAPAGE**

Un délai de 3 heures maximum sera accordé, si des articles font défaut à la livraison initiale, à partir de la transmission de l'information écrite au fournisseur.