

ACHATS CENTRAUX

HOTELIERS, ALIMENTAIRES   
ET TECHNOLOGIQUES

Hôpital Bicêtre

78, rue du Général Leclerc

94270 Le Kremlin Bicêtre

Tél. : 01 53 14 69 00

Fax : 01 53 14 69 99

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

**n° 25 / 028**

Procédure : Appel d’Offre Ouvert

Objet : **Fourniture de pains et viennoiseries pour ensemble des établissements de l’Assistance Publique Hôpitaux de Paris.**

Pour la période allant de la date du 01/12/2025 jusqu’au 30/11/2029 et éventuellement résiliable sans indemnités à la seule initiative de l’Assistance Publique – Hôpitaux de Paris, à compter du 30/05/2029

Ce document comprend 27 pages et est associé au Cahier des Clauses Administratives Particulières

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : OBJET 3

ARTICLE 2 : DECOMPOSITION EN LOT 3

ARTICLE 3 : COMPOSITION DES LOTS ET VOLUMETRIE 4

ARTICLE 4 : SPECIFICATIONS TECHNIQUES DES PRODUITS 9

ARTICLE 5 : SPECIFICATIONS GENERALES 15

ARTICLE 6 : RÉGLEMENTATION 20

Annexe n° 1 : Liste des échantillons demandés 23

Annexe n° 2 : Cadre de réponse technique 24

## 

## ARTICLE 1 : OBJET

L’appel d’offres a pour objet « Fourniture et livraison de pains et viennoiseries », nécessaire aux besoins des divers groupes hospitaliers, pôles d’intérêt commun et services du siège de l’Assistance Publique - Hôpitaux de Paris.

## ARTICLE 2 : DECOMPOSITION EN LOT

L’appel d’offres se décompose en 3 lots détaillés comme suit :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° du lot** | **Intitulé du lot** | **Quantités prévisionnelles annuelles totales** |
| 1 | Fourniture de pain et viennoiserie pour les besoins des sites des GHU APHP NORD ET APHP SEINE-SAINT-DENIS | **7 404 681** |
| 2 | Fourniture de pain et viennoiserie pour les besoins des sites des GHU APHP SORBONNE ET MONDOR | **10 295 963** |
| 3 | Fourniture de pain et viennoiserie pour les besoins des sites des GHU APHP PARIS CENTRE ET UNIVERSITE PARIS SACLAY | **9 631 175** |

Descriptifs des sites concernés par les lots :

|  |  |
| --- | --- |
| Groupe hospitalier - LOT 1 | Composition du GH |
| AP-HP. Nord-université de Paris | * Bichat * Bretonneau * Beaujon * Louis Mourier * Lariboisière * Saint Louis * Fernand-Widal * Robert Debré * Paul Doumer |
| AP-HP. Paris Seine-Saint-Denis | * Jean Verdier * René Muret * Avicenne |

|  |  |
| --- | --- |
| Groupe hospitalier - LOT 2 | Composition du GH |
| AP-HP. Sorbonne université | * Tenon * Saint Antoine * Rothschild * Trousseau * Pitié Salpêtrière * Charles Foix |
| Siège | * Siège * Campus Picpus |
| AP-HP. Hôpitaux universitaires Henri-Mondor | * Mondor * Chenevier * Emile Roux * Joffre Dupuytren * George Clémenceau |

|  |  |
| --- | --- |
| Groupe hospitalier – LOT 3 | Composition du GH |
| AP-HP. Centre-université de Paris | * Cochin * Broca * La Collégiale * Hôtel Dieu * Necker * HEGP * Vaugirard * Corentin Celton |
| AP-HP. Université Paris Saclay | * Kremlin Bicêtre * Antoine Béclère * Paul Brousse * Sainte Périne * Raymond Poincaré * Ambroise Paré |

Les proportions entre la partie de produits listés (BPU) et la partie complémentaire représentée par le catalogue sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° de lot** | **Part produits listés - BPU**  **(% du volume financier annuel du lot)** | **Part catalogue – HBPU**  **(% du volume financier annuel du lot)** |
| **Tous les lots** | 92 % | 8 % |

## ARTICLE 3 : COMPOSITION DES LOTS ET VOLUMETRIE

**LOT 1 : APHP NORD ET APHP SEINE SAINT DENIS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° AF** |  | **Quantités annuelles estimées en unité** |
| **1** | BAGUETTE VIENNOISE 250G LABEL ROUGE | 50 |
| **2** | BRIOCHE RONDE 50G | 12 000 |
| **3** | BRIOCHE S/SEL FRAIS INDIV | 2 000 |
| **4** | CHAUSSON AUX POMMES FRAIS | 3 600 |
| **5** | CROISSANT BEURRE FRAIS | 142 000 |
| **6** | CROISSANT BEURRE S/SEL FRAIS | 1 000 |
| **7** | MINI CHAUSSON AUX POMMES FRAIS INDIV | 300 |
| **8** | MINI CROISSANT BEURRE FRAIS | 7 200 |
| **9** | MINI PAIN AUX RAISINS FRAIS | 7 200 |
| **10** | MINI PAIN CHOCOLAT FRAIS | 7 200 |
| **11** | PAIN AU CHOCOLAT FRAIS | 22 000 |
| **12** | PAIN AU LAIT FRAIS | 4 700 |
| **13** | PAIN AUX RAISINS FRAIS | 1 100 |
| **14** | PAIN BAGUETTE 250G | 45 000 |
| **15** | PAIN CAMPAGNE 400GR TRANCHE | 90 |
| **16** | PAIN DE MIE BIO / 1 TRANCHE | 160 000 |
| **17** | PAIN DE MIE BIO / 2 TRANCHES | 120 000 |
| **18** | PAIN DE MIE BIO / 2 TRANCHES SANS CROUTE | 20 000 |
| **19** | PAIN DE MIE BIO /1 TRANCHE SANS CROUTE | 105 000 |
| **20** | PAIN DE MIE BIO ENTIER TRANCHE | 40 |
| **21** | PAIN DE MIE BIO SANS SEL / 1 TRANCHE | 4 000 |
| **22** | PAIN DE MIE BIO SANS SEL / 2 TRANCHES | 3 500 |
| **23** | PAIN DE MIE BIO TRANCHE SANS CROUTE | 1 |
| **24** | PAIN PARISIEN 400GR | 50 |
| **25** | PAVE AU PAVOT 50G LABEL ROUGE | 500 |
| **26** | PAVE AU SESAME 50G LABEL ROUGE | 500 |
| **27** | PAVE AUX NOIX 50G LABEL ROUGE | 1 000 |
| **28** | PAVE AUX RAISINS 50G LABEL ROUGE | 500 |
| **29** | PETIT PAIN 30G LABEL ROUGE | 300 000 |
| **30** | PETIT PAIN 50G LABEL ROUGE | 3 300 000 |
| **31** | PETIT PAIN AU SON 50G LABEL ROUGE | 35 000 |
| **32** | PETIT PAIN CEREALES 50G LABEL ROUGE | 150 |
| **33** | PETIT PAIN COMPLET 50G LABEL ROUGE | 180 000 |
| **34** | PETIT PAIN DE SEIGLE 50G LABEL ROUGE | 5 000 |
| **35** | PETIT PAIN DU MOIS 50G LABEL ROUGE | 6 000 |
| **36** | PETIT PAIN PRECUIT 50G LABEL ROUGE | 2 000 |
| **37** | PETIT PAIN SANS SEL 50GR LABEL ROUGE | 95 000 |
| **38** | PETIT PAIN **TRADITION (RUSTIQUE)** 50GR LABEL ROUGE | 14 000 |
| **39** | PETITE FLUTE 50G LABEL ROUGE | 118 000 |
| **40** | GALETTE MULTIPORTION | 700 |
| **41** | GALETTE INDIVIDUELLE | 1 200 |
| **42** | SURCOUT EMBALLE | 530 000 |
| **43** | SURCOUT LIVRAISON | 1 095 000 |
| **44** | SURCOUT PETIT PAINS ALLOTI | 1 000 000 |

**Liste des sites du LOT 1 livrés quotidiennement en ALLOTI pour les besoins d’une journée entière**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SITE** | **Nombres approximatifs de services allotis par jour** | **Quantités annuelles estimées en unité** |
| **HOP BICHAT** | **70** | **551 193** |
| **HOP BEAUJON** | **37** | **190 100** |
| **HOP AVICENNE** | **34** | **6 500** |
| **HOP RENE MURET** | **54** | **210 780** |
| **TOTAL** | **195** | **958 573** |

**LOT 2 : APHP SORBONNE ET MONDOR**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° AF** |  | **Quantités annuelles estimées en unité** |
| **1** | BAGUETTE VIENNOISE 250G LABEL ROUGE | 800 |
| **2** | BRIOCHE RONDE 50G | 65 000 |
| **3** | BRIOCHE S/SEL FRAIS INDIV | 6 000 |
| **4** | CHAUSSON AUX POMMES FRAIS | 10 |
| **5** | CROISSANT BEURRE FRAIS | 160 000 |
| **6** | CROISSANT BEURRE S/SEL FRAIS | 2 600 |
| **7** | MINI CHAUSSON AUX POMMES FRAIS INDIV | 500 |
| **8** | MINI CROISSANT BEURRE FRAIS | 10 000 |
| **9** | MINI PAIN AUX RAISINS FRAIS | 6 500 |
| **10** | MINI PAIN CHOCOLAT FRAIS | 25 000 |
| **11** | PAIN AU CHOCOLAT FRAIS | 34 000 |
| **12** | PAIN AU LAIT FRAIS | 40 000 |
| **13** | PAIN AUX RAISINS FRAIS | 100 |
| **14** | PAIN BAGUETTE 250G LABEL ROUGE | 55 000 |
| **15** | PAIN CAMPAGNE 400GR TRANCHE LABEL ROUGE | 1 400 |
| **16** | PAIN DE MIE BIO / 1 TRANCHE | 95 000 |
| **17** | PAIN DE MIE BIO / 2 TRANCHES | 135 000 |
| **18** | PAIN DE MIE BIO / 2 TRANCHES SANS CROUTE | 163 000 |
| **19** | PAIN DE MIE BIO /1 TRANCHE SANS CROUTE | 28 000 |
| **20** | PAIN DE MIE BIO ENTIER TRANCHE | 50 |
| **21** | PAIN DE MIE BIO SANS SEL / 1 TRANCHE | 350 |
| **22** | PAIN DE MIE BIO SANS SEL / 2 TRANCHES | 1 |
| **23** | PAIN DE MIE BIO TRANCHE SANS CROUTE | 1 |
| **24** | PAIN PARISIEN 400GR LABEL ROUGE | 46 000 |
| **25** | PAVE AU PAVOT 50G LABEL ROUGE | 5 000 |
| **26** | PAVE AU SESAME 50G LABEL ROUGE | 1 |
| **27** | PAVE AUX NOIX 50G LABEL ROUGE | 350 |
| **28** | PAVE AUX RAISINS 50G LABEL ROUGE | 1 500 |
| **29** | PETIT PAIN 30G LABEL ROUGE | 65 000 |
| **30** | PETIT PAIN 50G LABEL ROUGE | 5 000 000 |
| **31** | PETIT PAIN AU SON 50G LABEL ROUGE | 270 000 |
| **32** | PETIT PAIN CEREALES 50G LABEL ROUGE | 10 000 |
| **33** | PETIT PAIN COMPLET 50G LABEL ROUGE | 500 |
| **34** | PETIT PAIN DE SEIGLE 50G LABEL ROUGE | 2 300 |
| **35** | PETIT PAIN DU MOIS 50G LABEL ROUGE | 2 500 |
| **36** | PETIT PAIN PRECUIT 50G LABEL ROUGE | 80 000 |
| **37** | PETIT PAIN SANS SEL 50GR LABEL ROUGE | 132 000 |
| **38** | PETIT PAIN **TRADITION (RUSTIQUE)** 50GR | 13 000 |
| **39** | PETITE FLUTE 50G LABEL ROUGE | 2 000 |
| **40** | GALETTE MULTIPORTION | 430 |
| **41** | GALETTE INDIVIDUELLE | 3 370 |
| **42** | SURCOUT EMBALLE | 1 500 000 |
| **43** | SURCOUT LIVRAISON | 2 135 000 |
| **44** | SURCOUT PETIT PAINS ALLOTI | 180 000 |

**Liste des sites du LOT 2 livrés quotidiennement en ALLOTI pour les besoins d’une journée entière**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SITE** | **Nombres approximatifs de services allotis par jour** | **Quantités annuelles estimées en unité** |
| **HOP CHARLES FOIX** | **30** | **309 402** |
| **HOP CLEMENCEAU** | **13** | **113 126** |
| **HOP TENON** | **54** | **634 805** |
| **HOP DUPUYTREN** | **21** | **248 457** |
| **HOP SAINT ANTOINE** | **59** | **825 563** |
| **TOTAL** | **177** | **2 131 353** |

**LOT 3 : APHP CENTRE ET UNIVERSITE PARIS SACLAY**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° AF** |  | **Quantités annuelles estimées en unité** |
| **1** | BAGUETTE VIENNOISE 250G LABEL ROUGE | 10 |
| **2** | BRIOCHE RONDE 50G | 35 000 |
| **3** | BRIOCHE S/SEL FRAIS INDIV | 5 000 |
| **4** | CHAUSSON AUX POMMES FRAIS | 2 000 |
| **5** | CROISSANT BEURRE FRAIS | 180 000 |
| **6** | CROISSANT BEURRE S/SEL FRAIS | 7 400 |
| **7** | MINI CHAUSSON AUX POMMES FRAIS INDIV | 500 |
| **8** | MINI CROISSANT BEURRE FRAIS | 7 800 |
| **9** | MINI PAIN AUX RAISINS FRAIS | 5 000 |
| **10** | MINI PAIN CHOCOLAT FRAIS | 7 800 |
| **11** | PAIN AU CHOCOLAT FRAIS | 20 000 |
| **12** | PAIN AU LAIT FRAIS | 470 000 |
| **13** | PAIN AUX RAISINS FRAIS | 3 000 |
| **14** | PAIN BAGUETTE 250G | 300 |
| **15** | PAIN CAMPAGNE 400GR TRANCHE | 130 |
| **16** | PAIN DE MIE BIO / 1 TRANCHE | 145 000 |
| **17** | PAIN DE MIE BIO / 2 TRANCHES | 120 000 |
| **18** | PAIN DE MIE BIO / 2 TRANCHES SANS CROUTE | 35 000 |
| **19** | PAIN DE MIE BIO /1 TRANCHE SANS CROUTE | 180 000 |
| **20** | PAIN DE MIE BIO ENTIER TRANCHE | 15 |
| **21** | PAIN DE MIE BIO SANS SEL / 1 TRANCHE | 50 |
| **22** | PAIN DE MIE BIO SANS SEL / 2 TRANCHES | 3 200 |
| **23** | PAIN DE MIE BIO TRANCHE SANS CROUTE | 10 |
| **24** | PAIN PARISIEN 400GR LABEL ROUGE | 10 |
| **25** | PAVE AU PAVOT 50G LABEL ROUGE | 50 |
| **26** | PAVE AU SESAME 50G LABEL ROUGE | 50 |
| **27** | PAVE AUX NOIX 50G LABEL ROUGE | 600 |
| **28** | PAVE AUX RAISINS 50G LABEL ROUGE | 50 |
| **29** | PETIT PAIN 30G LABEL ROUGE | 355 000 |
| **30** | PETIT PAIN 50G LABEL ROUGE | 4 500 000 |
| **31** | PETIT PAIN AU SON 50G LABEL ROUGE | 117 000 |
| **32** | PETIT PAIN CEREALES 50G LABEL ROUGE | 3 000 |
| **33** | PETIT PAIN COMPLET 50G LABEL ROUGE | 37 000 |
| **34** | PETIT PAIN DE SEIGLE 50G LABEL ROUGE | 3 200 |
| **35** | PETIT PAIN DU MOIS 50G LABEL ROUGE | 3 000 |
| **36** | PETIT PAIN PRECUIT 50G LABEL ROUGE | 2 000 |
| **37** | PETIT PAIN SANS SEL 50GR LABEL ROUGE | 270 000 |
| **38** | PETIT PAIN **TRADITION (RUSTIQUE)** 50GR LABEL ROUGE | 80 000 |
| **39** | PETITE FLUTE 50G LABEL ROUGE | 96 000 |
| **40** | GALETTE MULTIPORTION | 2 150 |
| **41** | GALETTE INDIVIDUELLE | 4 500 |
| **42** | SURCOUT EMBALLE | 800 000 |
| **43** | SURCOUT LIVRAISON | 1 530 000 |
| **44** | SURCOUT PETIT PAINS ALLOTI | 580 000 |

**Liste des sites du LOT 3 livrés quotidiennement en ALLOTI pour les besoins d’une journée entière**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SITE** | **Nombres approximatifs de services allotis par jour** | **Quantités annuelles estimées en unité** |
| **HOP BROCA** | **10** | **612 222** |
| **HOP CORENTIN CELTON** | **13** | **176 505** |
| **HOP VAUGIRARD** | **10** | **201 645** |
| **HOP SAINTE PERINE** | **21** | **411 257** |
| **TOTAL** | **54** | **1 525 875** |

## ARTICLE 4 : SPECIFICATIONS TECHNIQUES DES PRODUITS pour tous les lots

|  |  |
| --- | --- |
| **Statut de la spécification technique énoncée** | **Définition** |
| Flexibilité : **aucune** | Elément de conformité de l’offre : la spécification énoncée est **obligatoire** : son non-respect rend l’offre non conforme |
| Flexibilité : **souhaitée** | Elément de jugement de l’offre : la spécification énoncée fait l’objet d’une **cotation** au sein d’un des sous critères du critère technique |
| Non précisé | La spécification énoncée est obligatoire : Il s’agit principalement du respect de la réglementation en vigueur et de spécifications générales |
| Grammages des produits | Une tolérance est appliquée aux grammages énoncés dans les spécifications techniques, la proposition d’un grammage supérieur aux tolérances indiquées n’est pas éliminatoire |

**Pur beurre : La teneur en beurre devra être d’au minimum de 20% soit de 25g pour 100g de produit fini**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Produits** | **Spécification technique** | **Flexibilité** |
| 1 | BAGUETTE VIENNOISE 250G | Grammage 250g +/- 12,5g  A base de farine de blé T65 Label Rouge | Aucune |
| 2 | BRIOCHE RONDE | Brioche individuelle  Grammage : 50g +/-5g  Absence de grains de sucre ou de pépites de chocolat | Aucune |
| 3 | BRIOCHE INDIVIDUELLE SANS SEL | Brioche individuelle  Grammage : 50g +/-5g  Absence de grains de sucre ou de pépites de chocolat  Différenciation par rapport au produit salé | Aucune |
| 4 | CHAUSSON AUX POMMES | Grammage : 90 à 105g | Aucune |
| 5 | CROISSANT BEURRE | Croissant au beurre **PUR BEURRE** Grammage : 50g +/-5g | Aucune |
| 6 | CROISSANT BEURRE SANS SEL | Croissant au beurre **PUR BEURRE** **sans sel**  Grammage : 50g +/-5g  Différenciation **obligatoire** dans la forme par rapport au produit salé | Souhaité |
| 7 | MINI CHAUSSON AUX POMMES FRAIS | Chausson aux pommes  Grammage : 50g +/-5g | Aucune |
| 8 | MINI CROISSANT BEURRE | Croissant au beurre **PUR BEURRE**  Grammage : 20g +/-5g | Aucune |
| 9 | MINI PAIN AUX RAISINS | Grammage : 25g +/-5g | Aucune |
| 10 | MINI PAIN CHOCOLAT | Pain au chocolat **PUR BEURRE**  Grammage : 25g +/-5g | Aucune |
| 11 | PAIN AU CHOCOLAT | Pain au chocolat **PUR BEURRE**  Avec 2 barres de chocolat, pâte levée feuilletée  Grammage : 65g +/-5g | Aucune |
| 12 | PAIN AU LAIT | Pain au chocolat **PUR BEURRE**  Avec 2 barres de chocolat, pâte levée feuilletée  Grammage : 65g +/-5g | Aucune |
| 13 | PAIN AUX RAISINS | Pain aux raisins **PUR BEURRE**  En escargot, garniture crème pâtissière et raisin secs  Grammage : 90g +/-5g | Aucune |
| 14 | PAIN BAGUETTE LABEL ROUGE | Grammage 250g +/-5g  A base de farine de blé T65 Label Rouge | Aucune |
| 15 | PAIN CAMPAGNE 300/400G TRANCHE LABEL ROUGE | Grammage 300 à 400g environ  Tranchage obligatoire, avec ensachage.  Farine de blé Label Rouge  Type pain de campagne, Farine de blé T65 **minimum**, possibilité d’ajout de farine de seigle Label Rouge | Aucune |
| 16 | PAIN DE MIE BIO /**1 TRANCHE** | Une tranche de pain de mie **BIO** emballée Grammage 35g la tranche (+/-5g)  Taille des tranches entre 10x10cm et 12x12cm  DLC figurant sur l’emballage | Aucune |
| 17 | PAIN DE MIE BIO /**2 TRANCHES** | Deux tranches de pain de mie **BIO** emballées  Grammage 35g la tranche (+/-5g)  Taille des tranches entre 10x10cm et 12x12cm  DLC figurant sur l’emballage | Aucune |
| 18 | PAIN DE MIE BIO **/2 TRANCHES SANS CROUTE** | Deux tranches de pain de mie **BIO** **sans croûte,** emballées  Grammage 35g la tranche (+/-5g)  Taille des tranches entre 10x10cm et 12x12cm  DLC figurant sur l’emballage | Aucune |
| 19 | PAIN DE MIE BIO **/1 TRANCHE SANS CROUTE** | Une tranche de pain de mie **BIO** **sans croûte,** emballée  Grammage 35g la tranche (+/-5g)  Taille des tranches entre 10x10cm et 12x12cm  DLC figurant sur l’emballage | Aucune |
| 20 | PAIN DE MIE BIO ENTIER TRANCHE | Pain de mie **BIO** **entier tranché** avec ensachage.  Grammage 35g la tranche (+/-5g)  Taille des tranches entre 10x10cm et 12x12cm  DLC figurant sur l’emballage  Poids total souhaité entre 800g et 1,3kg | Aucune |
| 21 | PAIN DE MIE SANS SEL BIO /1 TRANCHE | Une tranche de pain de mie **BIO** **sans sel** emballée  Grammage 35g la tranche (+/-5g)  Taille des tranches entre 10x10cm et 12x12cm  DLC figurant sur l’emballage | Aucune |
| 22 | PAIN DE MIE SANS SEL BIO /2 TRANCHES | Deux tranches de pain de mie **BIO** **sans sel** emballées  Grammage 35g la tranche (+/-5g)  Taille des tranches entre 10x10cm et 12x12cm  DLC figurant sur l’emballage | Aucune |
| 23 | PAIN DE MIE BIO **ENTIER TRANCHE SANS CROUTE** | Pain de mie **BIO** **entier tranché sans croûte** avec ensachage.  Grammage 35g la tranche (+/-5g)  Taille des tranches entre 10x10cm et 12x12cm  DLC figurant sur l’emballage  Poids total souhaité entre 800g et 1,3kg | Souhaité |
| 24 | PAIN PARISIEN 400G LABEL ROUGE | Grammage 400g (+/-20g)  A base de farine de blé T65 Label Rouge | Aucune |
| 25 | PAIN AU PAVOT 50G LABEL ROUGE | Grammage 50g (+/- 5g)  A base de farine de blé T65 Label Rouge  Mie moelleuse, alvéolée et couleur crème  Graine de pavot bleu en enrobage uniforme | Aucune |
| 26 | PAIN AU SESAME 50G LABEL ROUGE | Grammage 50g (+/- 5g)  A base de farine de blé T65 Label Rouge  Mie souple, régulière, enrobage de sésame toastées (quantité homogène)  Sans amertume | Aucune |
| 27 | PAIN AUX NOIX 50G LABEL ROUGE | Grammage 50g (+/- 5g)  A base de farine de blé T65 Label Rouge  Mie dense et moelleuse, inclusion de cerneaux de noix visibles (au moins 10%) | Aucune |
| 28 | PAVE AUX RAISINS 50G LABEL ROUGE | Grammage 50g (+/- 5g)  A base de farine de blé T65 Label Rouge  Mie dense et moelleuse, inclusion de raisins secs visibles (au moins 10%) | Aucune |
| 29 | PETIT PAIN 30G LABEL ROUGE | Grammage 30g (+/-5g)  A base de farine de blé T65  **Label Rouge** | Aucune |
| 30 | PETIT PAIN 50G LABEL ROUGE | Grammage 50g (+/-5g)  A base de farine de blé T65  **Label Rouge** | Aucune |
| 31 | PETIT PAIN AU SON 50G LABEL ROUGE | Pain avec adjonction de son de blé  Farine de blé T65 **minimum,** Label Rouge  Grammage 50g (+/-5g)  **FORME BOULE** | Aucune |
| 32 | PETIT PAIN AUX CEREALES 50G LABEL ROUGE | Grammage 50g (+/-5g)  A base de farine de blé T65 Label Rouge  Inclusion de graines de  lin brun, graines de millet, graines de pavot, graine lin jaune, graines  de tournesol, graines de sésame | Aucune |
| 33 | PETIT PAIN COMPLET 50G LABEL ROUGE | Grammage 50g (+/-5g)  A base de farine de blé **T80** **minimum,** Label Rouge  **FORME BOULE** | Aucune |
| 34 | PETIT PAIN DE SEIGLE 50G LABEL ROUGE | Grammage 50g (+/-5g)  A base de farine de blé T65 Label Rouge  Farine de seigle présente à hauteur de 35% **minimum**  **FORME BOULE** | Aucune |
| 35 | PETIT PAIN DU MOIS LABEL ROUGE | Grammage 50g (+/-5g)  A base de farine de blé T65 Label Rouge  **12 Références de pain spéciaux minimum (exemple pain aux olives, pains aux figues etc…) proposés au même prix. La forme proposée est libre.** | Aucune |
| Les recettes proposées seront toutes différentes, et différentes des autres références du BPU (aux graines, aux fruits, etc.) | Souhaité |
| 36 | PETIT PAIN PRECUIT FRAIS 50G LABEL ROUGE | Grammage 50g (+/-5g)  A base de farine de blé T65 Label Rouge  **Colisage de 50 unités maximum par sachet souhaité** | Aucune |
| 37 | PETIT PAIN SANS SEL 50G LABEL ROUGE | Pain sans sel ajouté  **Différenciation par rapport au produit salé**  Grammage 50g (+/-5g)  A base de farine de blé T65 Label Rouge  **FORME BOULE** | Aucune |
| 38 | PETIT PAIN **TRADITION** (RUSTIQUE) 50G LABEL ROUGE | Grammage 50g (+/-5g)  Farine de blé Label Rouge | Aucune |
| Type pain de campagne, Farine de blé T65 **minimum**, possibilité d’ajout de farine de seigle Label rouge | Souhaité |
| 39 | PETITE FLUTE 50G LABEL ROUGE | Grammage 50g (+/-5g)  A base de farine de blé T65 Label Rouge | Aucune |
| 40 | GALETTE FRANGIPANE MULTIPORTION | Période de disponibilité : janvier.  Garniture frangipane ou crème d’amande  600g minimum. **Les galettes doivent être confectionnées avec fève ou sans fève selon les demandes des sites** | Souhaité |
| 41 | GALETTE FRANGIPANE INDIVIDUELLE | Période de disponibilité : janvier.  Garniture frangipane ou crème d’amande  80g minimum. **Sans fève** | Souhaité |
| 42 | SURCOUT PETIT PAIN EMBALLE | Ce surcoût s'entend par unité de livraison emballée (par exemple 1000 petits pains commandés emballés individuellement correspondront à 1000 surcoûts « petit pain emballé »). | Aucune |
| 43 | SURCOUT LIVRAISON | Ce surcoût s'entend par unité de livraison (par exemple 1000 petits pains commandés et livrés en second tour correspondront à 1000 surcoûts « petit pain livraison »). Pour faciliter la commande, la facturation et les contrôles, tout site demandant une livraison supplémentaire pour la livraison de sa commande se verra facturer d'un surcoût pour chacune des unités commandées, y compris si cette livraison supplémentaire concerne le pain destiné au service du personnel. | Aucune |
| 44 | SURCOUT PETIT PAIN ALLOTI | Ce surcoût s'entend par unité de livraison (par exemple 1000 petits pains commandés et allotis correspondront à 1000 surcoûts « petit pain alloti »). Pour faciliter la commande, la facturation et les contrôles, tout site demandant une livraison supplémentaire pour la livraison de sa commande se verra facturer d'un surcoût pour chacune des unités commandées, y compris si cette livraison supplémentaire concerne le pain destiné au service du personnel. | Aucune |
|  | CATALOGUE ADDITIONNEL | Un catalogue additionnel est souhaité  Il pourra comporter notamment les catégories de produits supérieures, des références supplémentaires, des produits issus de label différent, etc.  **ACHAT se réserve la possibilité de sélectionner les produits en fonction de leur intérêt et de leur prix**. | Souhaité |

|  |  |
| --- | --- |
| Libellé produit | Spécifications techniques |
| Tous produits | Par défaut, tous les produits sont à livrer **frais et cuits** sauf indication spécifique. |
| Produits de panification | Les produits de panification sont pétris par le fournisseur et ne sont **pas issus de la décongélation.** |
| Caractéristiques des éléments constitutifs des pains | Eau : potable. |
| Farine  Farine panifiable de froment ou de blé sauf indication spécifique provenant de la mouture exclusive de blé sain, loyal et marchand et de bonne valeur boulangère.  Pour les farines potentiellement obtenues à partir de matière première animale, elles doivent être **issues de volailles et de porc uniquement. L’usage de ver de farine (larves de tenebrio molitor) est interdit.** |
| Agent de fermentation : Levure ou levain. |
| Matières pour le fleurage  Poudre de grignon d’olive, de coquille de noix, farine de brisures de riz, farines de maïs ou de manioc, à l’exception des farines basses de riz. |
| Caractéristiques de la qualité des pains livrés | Le développement  Régulier sur toute la surface du pain. Le développement ne sera pas excessif pour limiter les risques de croûte fragile et écaillée. |
| La croûte  Lisse et dorée, relativement sèche et croustillante, dont la partie inférieure, plus terne, ne doit être ni brûlée, ni salie. Sonorité de la croûte au choc du doigt et résistance à la pression de la main. |
| La mie  Sauf indication spécifique : De couleur blanc crème, fine, souple, bien aérée, bien adhérente à la croûte, avec des alvéoles de taille normale assez irréguliers, d’aspect nacré, aux parois fines.  Elastique, pressée au doigt, elle doit reprendre sa position première quand la pression cesse. |
| L’odeur et le goût  Naturels, sans odeur de levure. |
| La résistance au rassissement  Le pain doit conserver ses caractéristiques organoleptiques : goût, odeur, aspect, absence d’émiettement exagéré. La durée d’entreposage doit être limitée au strict minimum et le pain doit être placé, pendant cette durée, dans un endroit sec et frais. |
| Tous produits | La qualification du personnel et les matériels mis en place sur le ou les sites de production seront en lien avec la mise à disposition de produits de qualité. Le fournisseur met en place des procédures de recrutement permettant d’obtenir des produits et services de qualité constante dans le temps (CDI, CDD, recours à l’intérim…). |
| Tous produits | La qualité nutritionnelle des produits sera optimale : Limitation au maximum du nombre d’additifs. |
| Tous produits | La scarification des produits se fera par des moyens autres que des lames métalliques. |
| Tous produits | Le fournisseur met en place des moyens de maîtrise de la qualité concernant l’absence de corps étrangers (insectes, fournitures techniques…). |
| Tous produits | Les horaires de fabrication et de conditionnement des produits seront les plus proches possibles des horaires de livraison. |
| Tous produits | Le titulaire fournira la liste des additifs présents dans les farines utilisées |
| Tous produits | Le recours à l’huile de palme n’est pas autorisé |
| Tous produits | Concernant les caractéristiques écoresponsables du marché, le fournisseur dispose idéalement de moyens de maîtrise sur les points suivants :   * Traçabilité des matières premières (notamment le blé) servant à la production des produits objets du marché ; il fournira la liste exhaustive des origines possibles * Circuits d’approvisionnements (nombre d’intermédiaires) des matières premières * Modes de production des matières premières notamment au niveau de l’utilisation de produits phytosanitaires et des pratiques agricoles * Signes (officiels) de la qualité (autres que ceux imposés dans le BPU) * Réduction, recyclage, récupération des conditionnements au niveau du site de production et capacité à proposer un service de livraison en contenants consignés et/ou recyclables * Réduction à leur strict nécessaire des usages de conditionnements type cartons, notamment pour les livraisons de pains allotis par service. * Modalités de transport (type de camions notamment) depuis le site de transport jusqu’aux établissements de l’AP-HP |

## ARTICLE 5 : SPECIFICATIONS GENERALES

|  |  |
| --- | --- |
| Maîtriser la qualité sanitaire et organoleptique des produits | La qualité du pain et des viennoiseries est très importante.  A la livraison, le pain devra être sorti du four depuis 3 heures ou moins et 5 heures maximum.  La qualité gustative , la tenue du produit au service (notamment pour les distributions en collectivités hospitalières), ainsi que la naturalité des procédés de fabrication nécessitent un temps de pousse suffisant.  Les pains précuits frais, y compris les pains salés de 50g, devront être fabriqués selon un procédé de panification incluant une phase de pousse lente, avec un temps de fermentation total (pointage + apprêt) permettant de garantir une croûte fine, une mie alvéolée, une bonne conservation et un développement optimal. |
| **La livraison de pains rassis repassés au four, de pains décongelés est interdite.** |
| La sélection des matières premières sera décrite dans le dossier technique. |
| Les différentes étapes de la fabrication seront décrites dans le dossier technique ainsi que les contrôles mis en place, notamment pour ce qui concerne les moyens de maîtrise des corps étrangers.  Les indicateurs de suivi de la qualité utilisés pour la fabrication des produits seront également décrits dans le dossier technique. |
| Connaître les valeurs nutritionnelles des produits | L’AP-HP souhaite disposer des valeurs nutritionnelles concernant les produits objets de ce marché. Elles seront présentes dans les fiches techniques des produits. |
| Apport moyen de 50% de glucides dans le pain |
| Connaître le taux de sodium | Pour les produits sans sel, l’AP-HP disposera du taux exact de sodium, pour tous les produits, dans les fiches techniques. |
| Pour les produits salés le taux d’utilisation de sel sera conforme au PNNS (rapport de 2015) donc inférieur à 1,4g de sel pour 100g de pain salé ; inférieur à 1,2g de sel pour 100g de pain de mie salé ; inférieur à 1,3g de sel pour 100g de pain complet salé. |
| Maîtriser les allergies et/ou les intolérances | L’AP-HP doit disposer des informations relatives à l’identification des allergènes contenus dans les produits objets de ce marché. Ces informations seront présentes sur les fiches techniques. |
| Fournir des fiches techniques | Le titulaire doit fournir une fiche technique par produit regroupant l’ensemble des informations sur la composition du produit et tous les éléments souhaités, notamment :   * La dénomination de vente du produit * Les ingrédients * Le taux * La composition nutritionnelle complète et détaillée * Les allergènes clairement identifiés * La DLC/DDM résiduelle * Le conditionnement * la photo du produit (facultatif) |
| Accepter les contrôles en cours de marché | Des contrôles quantitatifs et qualitatifs à réception seront effectués sur le respect de la commande et des produits livrés.  Toutefois, pour des raisons d’organisation, chaque hôpital pourra avoir un délai de vérification de la livraison étendu à la matinée, en indiquant sur le bon de livraison : « sous réserve de vérification » |
| Les livraisons doivent être effectuées en présence d’un représentant du site pour la vérification de la livraison et la validation du bon de livraison. |
| Des analyses de conformité pourront être effectuées en cours de marché par un laboratoire agréé. En cas de résultat non satisfaisant, le coût de l’analyse sera à la charge du fournisseur.  Le fournisseur devra autoriser l’accès de son atelier de fabrication ou de son entrepôt et le prélèvement d’échantillons aux fins d’analyses ou de contrôle à la Cellule Expertises et Conseils Alimentaire d’ACHAT en vue de contrôler la conformité au présent Cahier des Clauses Particulières. |
| Respecter les modalités de livraisons | Le titulaire s’engage à livrer tous les jours chaque site du lundi au dimanche  Nombre de livraisons :  Il est actuellement prévu **une à deux livraisons** **par jour**, en fonction des hôpitaux.  Les hôpitaux pourront bénéficier de 2 livraisons par jour exception faite toutefois pour le week-end ou il ne pourra y avoir qu’une livraison en fonction de la demande de l’hôpital et des possibilités du fournisseur.  Le pain livré lors du 2ème tour fera l’objet d’une cuisson différée dans le temps par rapport au pain livré lors du 1er tour.  Le 2ème tour pourra permettre de réajuster les quantités en plus de la commande dans la mesure du possible.  Les horaires :  Les livraisons auront lieu pendant les horaires d’ouverture des magasins.  Chaque hôpital déterminera un horaire de livraison. Le titulaire s’engage sur une amplitude horaire maximale de 30 min pendant laquelle la livraison sera effectuée, en plus de la fourchette horaire demandée par le site.  **L’horaire de chaque tournée supplémentaire de livraison sera fixé en accord avec l’hôpital, elles pourront avoir lieu jusqu’en début d’après-midi**.  Organisation des livraisons :  L’organisation et la gestion des livraisons sont réalisées par le fournisseur pour assurer l’ensemble des livraisons dans les délais souhaités.  1 à 2 points de livraison seront déterminés pour chaque hôpital ou groupe hospitalier au début du marché.  **Cas particulier pour la Pitié Salpêtrière avec 5 points de livraison différents.**  Conditions de livraison :  Les véhicules destinés au transport des produits doivent être propres et faire l’objet d’une procédure de nettoyage et désinfection, ils doivent également être munis d’un dispositif d’aération évitant toute pollution. Ils seront clos au cours du transport, l’ouverture des portes n’étant autorisée qu’au moment des livraisons.  A l’intérieur du camion, les panières + sacs et cartons sont disposés de manière à éviter l’écrasement des pains et le contact des produits avec le plancher.  Le pain, même enveloppé ne sera jamais déposé dans un emplacement susceptible d’être pollué. |
| Livraisons avec allotissement | Le fournisseur proposera dans l’annexe financière de l’Acte d’Engagement un surcoût de livraison avec allotissement par services ».  A cet effet, le titulaire dispose d’une procédure dédiée à la livraison de petits pains et viennoiseries allotis  Identification des contenants pour faciliter la distribution interne des différents allotissements par service, pour les sites AP-HP ayant choisi ce mode de livraison (moyennant surcoût contractualisé). |
| Cette procédure permettra une livraison de pains allotis qui alliera praticité et ergonomie notamment :  Taille des contenants adaptés aux quantités commandées |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Fonction** | **Spécifications** | **Flexibilité** |
| Utiliser des conditionnements adaptés au pain | Les conditionnements utilisés seront des cartons à usage unique, solides permettant les manipulations. | Aucune |
| Il est souhaité de disposer d’une possibilité de livraison en cagettes consignées si le fournisseur dispose de ce type de conditionnement.  Le cas échéant, les cagettes feront l’objet d’une procédure concernant leur gestion, sur :   * La dépose et la reprise des contenants * Le nettoyage et la désinfection * La réparation * Le remplacement.   Les cagettes ne doivent pas rester sur le site mais faire l’objet de rotation lors des livraisons.  En cas de non restitution des cagettes par le fait de l’AP-HP, le fournisseur aura la possibilité de suspendre ses livraisons en cagettes consignées sur le site AP-HP à l’origine de la non restitution. | Souhaité |
| Utiliser des conditionnements adaptés aux viennoiseries | Le conditionnement des viennoiseries se fera en cartons à usage unique compatible avec les bonnes pratiques d’hygiène et adapté afin de conserver la qualité et l’intégrité des produits.  La disposition des viennoiseries ne se fera que sur un seul rang.  Avoir une protection sur les viennoiseries :   * Soit chaque carton sera filmé individuellement * Soit chaque carton sera avec une protection sur le dessus * Soit une protection sera placée sur le niveau supérieur si plusieurs cartons sont superposés et maintenus ensemble   Au même titre que pour les pains, et selon les mêmes conditions, il est souhaité de disposer, pour les sites AP-HP d’une possibilité de livraison en cagettes consignées si le fournisseur dispose de ce type de conditionnement. | Aucune |
| Identifier les produits | Différencier les produits salés des produits sans sel par la forme, l’étiquetage sur l’emballage ou séparation physique. | Aucune |
| Identifier les conditionnements | Identifier les produits dans les conditionnements (petits pains salés, petits pains de campagne…)  Identifier également le conditionnement extérieur (marquage, étiquetage…) afin de pouvoir repérer rapidement les produits sans sel lors de la livraison. | Aucune |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Maîtriser les modifications en cours de marché | Des modifications de références pourront avoir lieu en cours de marché sous réserve :  - que les nouvelles références respectent le présent CCTP  - que les nouvelles références ne soient pas de nature à diminuer la qualité technique de l’offre initiale du titulaire.  **En cas de changement de références, afin de respecter les délais administratifs incompressibles, ces demandes de changement devront être faites à ACHAT un mois avant la date d’entrée en vigueur des nouvelles références (sous réserve d’acceptation).** | Aucune |
| Maîtriser les commandes | Avoir une personne du service télévente joignable tous les jours et également samedi et dimanche matin.  Avoir un service télévente formé afin d’éviter les erreurs de saisie pour la préparation des commandes. | Aucune |
| Maîtriser la qualité de service le week-end | Un référent week-end sera désigné, avec mise à disposition d’un numéro pour le joindre. | Aucune |

## ARTICLE 6 : RÉGLEMENTATION

|  |  |
| --- | --- |
| **Produits concernés / fonction** | **Réglementation** |
| Disposer d’un agrément sanitaire | Avoir un numéro d’agrément sanitaire délivré par les Services vétérinaires   * Arrêté modifié du 8 juin 2006 relatif à l’agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d’origine animale ou des denrées contenant des produits d’origine animale. |
| Tous produits | * Règlement (CE) n° 178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'AESA et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. * Règlement (CE) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. * Règlement (CE) n° 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. * Règlement (CE) n° 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. * Règlement (CE) n° 2074/2005 de la commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par les règlements précités, portant dérogation au règlement (CE) n°852/2004 et modifiant les règlements (CE) n°854/2004 et n°853/2004. * Règlement (CE) n° 2076/2005 de la commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d’application transitoires des règlements précités. |
| Maîtriser le stockage | * Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant * Règlement (CE) n° 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. * Règlement (CE) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. * Règlement (CE) n° 2076/2005 de la commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d’application transitoires des règlements précités. * Règlement (CE) n° 2074/2005 de la commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par les règlements précités, portant dérogation au règlement (CE) n°852/2004 et modifiant les règlements (CE) n° 854/2004 et n° 853/2004. * Arrêté du 3 avril 1996 modifié par l’arrêté du 23 avril 1998 fixant les conditions d’agrément des établissements d’entreposage des denrées animales et d’origine animale. |
| Maîtriser le transport | * Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant * Règlement (CE) n° 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. * Règlement (CE) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. * Règlement (CE) n° 2076/2005 de la commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d’application transitoires des règlements précités. * Règlement (CE) n° 2074/2005 de la commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par les règlements précités, portant dérogation au règlement (CE) n°852/2004 et modifiant les règlements (CE) n°854/2004 et n°853/2004 * Arrêté du 20 juillet 1998 relatif au transport des denrées alimentaires. |
| Maîtriser les additifs | * Règlement (CE) n° 1333/2008 du 16 décembre 2008 modifié sur les additifs alimentaires |
| Maîtriser l'étiquetage | * Décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984, modifié par le décret du 19 février 1991 et du 23 mars 1997 * Directive européenne du parlement européen et du conseil du 20/03/2000 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l’étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard * Décret n° 93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l’étiquetage nutritionnel - Arrêté du 29 septembre 1998 * Règlements (CE) n° 258/97 et n° 1139/98 (“novel foods” et O.G.M.) * Directive : 2003/89/CE modifiant la directive 2000/13/CE, modifiée par la directive 2006/142 concernant l’indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires et notamment l’étiquetage des allergènes * Décret n° 2008-1153 du 7 novembre 2008 modifiant l'annexe IV mentionnée à l'article R. 112-16-1 du code de la consommation, concernant la liste des ingrédients allergènes majeurs devant figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires * Les produits OGM ou contenant des ingrédients ou additifs produits à partir d’OGM soumis à étiquetage au sens des règlements suivants sont EXCLUS * Règlement (CE) n° 258/97 du parlement européen et du conseil du 27 Janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires * Règlement (CE) n° 49/2000 du 10 Janvier 2000 modifiant le règlement (CE) n°1139/98 du Conseil concernant la mention obligatoire dans l’étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d’OGM. * Règlement (CE) n° 50/2000 du 10 Janvier 2000 concernant l’étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d’organismes génétiquement modifiés * Règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés * Règlement (CE) n° 183/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE * Décret n° 2000-838 du 28 août 2000 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les nouveaux aliments et les nouveaux ingrédients alimentaires ainsi que l’étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d’organismes génétiquement modifiés * Règlement (UE) n° 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires * [Règlement (UE) n° 1337/2013 du 13 décembre 2013](https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:335:0019:0022:FR:PDF) sur l’indication du pays d’origine pour les viandes des espèces ovine, caprine, porcine et de volaille * [Règlement (CE) n° 1760/2000 du 17 juillet 2000](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:02000R1760-20141213) établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine * [Règlement (UE) n° 2018/775 du 28 mai 2018](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R0775) sur l'indication du pays d'origine de l'ingrédient primaire d'une denrée alimentaire * [Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000030491684&categorieLien=id) relatif à l’information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballée * [Décret n° 2014-1489 du 11 décembre 2014](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029884889&categorieLien=id) sur l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires * [Décret n° 2016-1137du 19 août 2016](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033053008&categorieLien=id) relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédient d'origine de l'ingrédient primaire d'une denrée alimentaire |

# Annexe n° 1 : Liste des échantillons demandés

# 

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° de ligne AE** | **Produits** | **Nombre d’unités de conditionnement** |
| 30 | PETIT PAIN 50G LABEL ROUGE | 3 unités |
| 30 | PETIT PAIN 50G LABEL ROUGE **EMBALLE** | 3 unités |
| 37 | PETIT PAIN **SANS SEL** 50G LABEL ROUGE **EN BOULE** | 3 unités |
| 33 | PAIN COMPLET 50G LABEL ROUGE **EN BOULE** | 3 unités |
| 18 | PAIN DE MIE BIO SANS CROUTE /2 TRANCHE | 3 unités |
| 12 | PAIN AU LAIT | 3 unités |
| 5 | CROISSANT PUR BEURRE | 3 unités |

L’expertise des échantillons fournis par les différents candidats consiste à analyser les éléments d’appréciation au cours d’une dégustation. L’évaluation sur 5 points de l’ensemble des produits concernés notamment la présentation, l’aspect visuel du produit, la tenue du produit, la texture, le gout. Les dégustateurs auront le choix de classement entre 1 et 5 points et une cotation collégiale sera attribuée pour l’ensemble des produits avec des remarques le cas échéant.

* Très satisfaisant : 4 à 5 points sur 5
* De satisfaisant à moyennement satisfaisant : de 4 à 2,5 points sur 5
* De moyennement satisfaisant à basique : de 2.5 à 1 point sur 5
* Non conforme : 0 point sur 5

Les candidats obtenant la note 0 sur 5 seront proposés comme étant non conforme à l’article 4 du CCTP relatif aux spécificités techniques des produits, ce qui entrainera une élimination.

# Annexe n° 2 : Cadre de réponse technique

***QUESTIONNAIRE***

***CE DOCUMENT EST A REMPLIR PAR LE CANDIDAT***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Eléments du dossier technique (1/5) | Précisions éventuelles | Réponse (dans ce cadre ou dans un document à part) |
| *Fiches nutritionnelles des produits de l’offre* | Les fiches nutritionnelles doivent contenir à minima les éléments suivants :   * Les ingrédients * Les grammages * La composition nutritionnelle complète et détaillée (calorie, glucide, taux de sodium) * Identification des allergènes | Fournir 1 fiche par produit numérotées et classées comme dans l’AF |
| Identification des produits | Indiquer les modalités de différenciation des produits sans sel par rapport aux produits salés et l’identification des conditionnements pour la livraison.  Lister les produits sans gluten issus de l’offre |  |
| Liste des additifs pouvant contenir du porc | Fournir la liste des additifs utilisés potentiellement obtenus à partir de matière première animale. |  |
| Scarification des produits | Indiquer les modalités de scarification des produits. |  |
| Qualité du pain et des services | Indiquer de manière aussi précise que possible les horaires de fabrication et les horaires de conditionnement des pains livrés :   * Lors de la 1ère tournée * Lors de la 2ème tournée. |  |
| Moyens de maitrise de la qualité des produits | Les procédures relatives à la maîtrise de la qualité seront fournies.  Ces procédures feront apparaître l’ensemble des contrôles effectués pendant tout le cycle de fabrication des produits.  Fournir notamment les éléments mis en œuvre ainsi que les indicateurs de suivi permettant de maîtriser les points suivants :   * La farine et autres matières premières * La fabrication * La pousse * La cuisson * La fabrication des viennoiseries le cas échéant * Gestion des corps étrangers éventuels. * L’hygiène et la sécurité alimentaires des produits et des matériels   Le candidat fournira également une description précise des moyens humains (nombre de personnes, qualification), mis en place pour effectuer ces contrôles et notamment les phases de validation avant livraison.  Il fournira également les moyens de maîtrise de la qualité relatifs aux équipements.  ***A remplir en complément : Annexe A cf. doc ANNEXE A et B 25028*** |  |
| Moyens de Maîtrise de la logistique | Fournir les moyens de maîtrise des éléments suivants :   * L’organisation et la prise de commande du service télévente * La préparation des commandes * L’organisation des livraisons et suivi des livraisons, système utilisé. * Administration des ventes et gestion des imprévus (fournir le plan de continuité d’activité) * Présentation d’un bon de livraison (souhaité)   ***A remplir en complément : Annexe B cf. doc ANNEXE A et B 25028*** |  |
| Service client | Indiquer ici les coordonnées de la (des) personne(s) qui sera (seront) joignables le week-end (samedi, dimanche, jours fériés). |  |
| Qualité des moyens humains pour assurer les prestations | Indiquer les modalités de recrutement permettant de déboucher sur une qualité de produit et de services constante dans le temps (recrutement des CDI, recrutement des CDD, formations, modalités avec chiffres à l’appui de recours à l’intérim…).   * Effectifs **dédiés au marché** (semaine, week-ends et jours fériés) * Partenariats divers (ESAT, autres structures sociales) dans le cadre du marché à date et plan de recrutement prévisionnel en cours du marché pour répondre aux besoins du marché (Présentation des justificatifs pour obtenir la totalité des points) |  |
| Qualité des emballages | Emballages adaptés aux volumes et à la nature des produits  Réduction des suremballages inutiles  Fournir les fiches techniques des emballages utilisés dans le cadre du marché |  |
| Lutte contre le gaspillage alimentaire | Fournir les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire : Le candidat devra fournir une note décrivant les actions concrètes qu’il met en œuvre pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans le cadre de l’exécution du présent marché.  Cette note précisera notamment :   * Les modalités de gestion des invendus ou surplus de production ; * Les conditionnements proposés pour s’adapter aux volumes de consommation (ex : pain prédécoupés, portions adaptées etc..) ; * Les éventuelles propositions de livraison à la demande ou ajustables ; * Les partenariats éventuels avec des structures de redistribution ou compostage ; * Toute autre mesure pouvant être mise à disposition et permettant de limiter le gaspillage |  |
| Livraison en cagettes consignées | Fournir la procédure de recours à la livraison en cagettes consignées, et la procédure de nettoyage et désinfection des matériels qui seront utilisés. |  |
| Concernant les caractéristiques écoresponsables du marché, Le fournisseur dispose idéalement de moyens de maîtrise sur les points suivants : | Concernant les caractéristiques écoresponsables du marché, Le fournisseur dispose idéalement de moyens de maîtrise sur les points suivants :   * Traçabilité des matières premières (notamment le blé) servant à la production des produits objets du marché ; il fournira la liste exhaustive des origines possibles * Circuits d’approvisionnements (nombre d’intermédiaires) des matières premières * Modes de production des matières premières notamment au niveau de l’utilisation de produits phytosanitaires et des pratiques agricoles * Signes (officiels) de la qualité (autres que ceux imposés dans le BPU) * Réduction à leur strict nécessaire de l’ usage de conditionnements type cartons, notamment pour les livraisons de pains allotis par service.   Modalités de transport (type de camions notamment et l’usage de véhicules moins polluants) depuis le site de transport jusqu’aux établissements de l’AP-HP.   * Indiquer la formation des conducteurs   Distance parcourue en kilomètre dans le cadre des livraisons sur les sites  ***A remplir en complément : Document Rapport\_analyse-performance\_environnementale\_Fournitures*** |  |

***Signature et cachet de la société***