



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

CCTP

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

(Commun à tous les lots)

Personne publique :

**CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE DE MONTPELLIER
ETABLISSEMENT SUPPORT DU GHT DE L'EST HERAULT ET DU SUD AVEYRON**

**CENTRE ADMINISTRATIF A. BENECH
191, Avenue du Doyen Gaston Giraud
34295 MONTPELLIER CEDEX 5**

N° Affaire : 25A0062

Objet de la consultation : Fourniture et livraison de pain – viennoiserie et farine pour les établissements du Groupement Hospitalier de Territoire Est Hérault et Sud Aveyron

Article 1 – Objet du marché

Le présent marché a pour objet la **FOURNITURE ET LIVRAISON DE PAIN - VIENNOISERIE et FARINE POUR LES ETABLISSEMENTS DU GROUPEMENT HOSPITALIER DE TERRITOIRE EST HERAULT ET SUD AVEYRON** suivants :

- CHU de Montpellier
- Les hôpitaux du Bassin de Thau
- Centre hospitalier de Lunel
- Centre hospitalier de Lodève
- Centre hospitalier de Lamalou-les-bains
- Centre hospitalier de Clermont l'Hérault
- Centre hospitalier de Millau
- L'EHPAD « Les Terrasses des Causses » - Millau
- Centre hospitalier de St Affrique

Le lot 4 est réservé à des structures d'insertion par l'activité économique mentionnées à l'article L. 5132-4 du code du travail et à des structures équivalentes, lorsqu'elles emploient une proportion minimale, fixée à 50% par voie réglementaire, de travailleurs défavorisés, conformément à l'article L.2113-13 et R.2113-7 du code de la commande publique

Lots 5 et 8 :

Le CHU de Montpellier et les Hôpitaux du Bassin de Thau souhaitent soutenir une filière équitable.

Dans cet objectif, les produits référencés aux lots 5 et 8 devront être fabriquées exclusivement à partir de farine bénéficiant d'un label garantissant des engagements environnementaux, sociaux et/ou territoriaux. A ce titre, il est exigé que la farine utilisée soit labellisée « Agri Ethique » ou issue d'un dispositif équivalent au sens des articles R 2111.16 et R 2111.17 du code de la commande publique

L'état des besoins estimatifs annuels par lot est présenté à l'annexe 1 du Règlement de la Consultation.

Article 2 – Dispositions réglementaires

2-1 – Spécifications techniques générales

Outre les stipulations du présent CCTP, la consultation est régie par l'ensemble des dispositions réglementaires en vigueur applicables aux denrées alimentaires en particulier:

- Les décisions et recommandations du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) relatives aux spécifications applicables aux produits alimentaires, dont celles qui font l'objet du présent appel d'offres, notamment la spécification technique n°E5-05 du 8 décembre 2005 applicable aux graisses végétales et-ou animales alimentaires,
- La Spécification technique n° E6-07 du 4 mai 2007 applicable aux matières grasses tartinables (beurres, margarines, etc.) et aux matières grasses laitières, la Spécification technique n° E4-05 relative aux huiles végétales alimentaires, la Brochure 5541-1, la Brochure 5541-5.
- Les lois, décrets, arrêtés et circulaires concernant la réglementation des produits alimentaires;
- L'ensemble des dispositions réglementaires et des normes relatives aux conditions de transport, de conditionnement, d'étiquetage, d'emballage et de conservation des denrées alimentaires, objet de la présente consultation ;
- Le respect du règlement (CE) Nr. 1829/2003 du 18 avril 2004 concernant les mises sur le marché d'OGM destinés à l'alimentation humaine ou animale ;
- Les Directives européennes applicables au présent marché ;
- Aux différents codes des usages professionnels.

2.2 – Emballage

Tous les produits, conditionnements et emballages, objets du présent marché, répondent aux spécifications en vigueur qui leur sont applicables :

- Aux normes françaises et européennes ou équivalentes,
- A toute réglementation française ou communautaire nouvelle en vigueur au moment des achats,
- Aux définitions techniques des décisions du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- Au règlement UE 1169/2011 (réglementation INCO)
- A la réglementation OGM : information de présence

Il sera du type perdu.

Il devra comporter un degré de résistance et de solidité suffisant en fonction de la manipulation dont il fera l'objet dans les différentes phases du transport et d'utilisation.

Il devra respecter les principes réglementaires en vigueur en matière d'hygiène alimentaire, notamment de conservation, de fraîcheur et de préservation des dits produits contre l'action de la lumière, de l'air et d'autres agents extérieurs qui les altèreraient de quelque façon que ce soit.

Les emballages déchirés, détériorés sont une cause de rejet de la livraison.

Les matériaux utilisés sont neufs, propres et ne doivent pas causer aux produits, d'altérations externes ou internes.

Article 3 – Description des besoins

Les pains et viennoiseries, objet du marché, devront être frais, sortis du four depuis moins de 6 heures au maximum.

Sont strictement interdites les livraisons de pains et viennoiseries rassis, repassés en caisson ou à repasser en caisson, congelés ou décongelés.

Les pains devront au minimum être protégés dans des sacs en papier de type kraft ou dans un emballage cellophane, transportés dans des caisses à usage alimentaire.

Pour les fournitures autres que le pain, (exemple : royaumes) elles seront protégées dans des boîtes à usage alimentaire.

Le titulaire s'engage à fournir des pains correspondant aux besoins suivants :

- Types de pain requis :
 - Pain blanc courant (type baguette ou pain de mie)
 - Pain complet
 - Pain aux céréales (avec graines entières ou farine de céréales variées)
 - Pain sans sel (pour besoins spécifiques)
 - Autres variétés (pain de seigle, épeautre, campagne, etc.)
- Caractéristiques générales :
 - Pain sans additifs ni conservateurs

Pour les sous lots dont le poids est exprimé avec des fourchettes (ex : 120 – 130 g), la tolérance de +/- 10 % - 15 % ne s'applique pas.

LOT 1	DESIGNATION DES FOURNITURES (grammage +/- 10 %)
SOUS LOT 1	Pain complet tranché 350 g

LOT 2	DESIGNATION DES FOURNITURES (grammage +/- 10 %)
SOUS LOT 1	Pain salé 50 g
SOUS LOT 2	Pain sans sel 50 g

LOT 3	DESIGNATION DES FOURNITURES (grammage +/- 10 %)
SOUS LOT 1	Pain salé 50 g
SOUS LOT 2	Pain sans sel 50 g

LOT 4	DESIGNATION DES FOURNITURES (grammage +/- 10 %)
SOUS LOT 1	Pain de campagne 400 Gr BIO
SOUS LOT 2	Baguette de 250 Gr BIO
SOUS LOT 3	Pain complet tranché 400 gr BIO

LOT 5	DESIGNATION DES FOURNITURES (grammage +/- 10 %)
SOUS LOT 1	Pain salé 50 g **
SOUS LOT 2	Pain bagnat 150-200 g **
SOUS LOT 3	Pain sandwich (demie baguette) 120-140 g **
SOUS LOT 4	Pain Céréales et Festifs 50 gr **
SOUS LOT 5	Baguette Cereales et festives 250gr **
SOUS LOT 6	Baguette Cereales et festives 350 gr **
SOUS LOT 7	Pain de campagne tranché de 350 Gr **

(**fabriqué à partir de farine issue de filières de blé équitable telles que certifiées par un label reconnu (Agri éthique ou équivalent)

LOT 6	DESIGNATION DES FOURNITURES
SOUS LOT 1	Royaume aux fruits avec couronne sans fève 8 à 12 personnes
SOUS LOT 2	Galette des rois frangipane sans fève 8 à 12 personnes

LOT 7	DESIGNATION DES FOURNITURES
SOUS LOT 1	Croissant pur beurre 55 - 60 g
SOUS LOT 2	Pain au chocolat 60-80 g
SOUS LOT 3	Brioche au sucre 50 - 60 g
SOUS LOT 4	Pain au lait 50 -60 g
SOUS LOT 5	Pain aux raisins 70-80 g
SOUS LOT 6	Mini croissant pur beurre 20-30 g
SOUS LOT 7	Mini pain au chocolat 20-30 g
SOUS LOT 8	Mini pain au raisin 30-40 g

LOT 8	DESIGNATION DES FOURNITURES (grammage +/- 10 %)
SOUS LOT 1	Pain rond salé 50 g
SOUS LOT 2	Pain rond sans sel 50 g
SOUS LOT 3	Pain 300 g à 350 g
SOUS LOT 4	Pavé tendre tranché 300 à 350 gr
SOUS LOT 5	baguette sandwich 100 à 150 g
SOUS LOT 6	Mini (croissant/pain au chocolat/pains aux raisins/20 à 30 g
SOUS LOT 7	Brioche ronde au sucre 50 à 60 g
SOUS LOT 8	Croissant au beurre 50 - 60 g
SOUS LOT 9	Pain au chocolat 50-60 gr
SOUS LOT 10	Galette frangipane 8 à 12 personnes
SOUS LOT 11	Royaume au sucre avec couronne 8 à 12 personnes

LOT 9	DESIGNATION DES FOURNITURES (grammage +/- 10 %)
sous lot 1	Pain 40g
sous lot 2	Pain 40 g sans sel
sous lot 3	Pain 60 g
sous lot 4	Pain 60 g sans sel
sous lot 5	Baguette 200 g
sous lot 6	Baguette sans sel 200 g
sous lot 7	Pain 400 g
sous lot 8	Pain bagnat 150-200 g
sous lot 9	Croissant 50 g
sous lot 10	Brioche au sucre 50-70 g

LOT 10	DESIGNATION DES FOURNITURES (grammage +/- 10 %)
sous lot 2	Pain 400 g salé
sous lot 4	Croissant nature 55 g - 65 g
sous lot 5	Pain au chocolat 55 g - 65 g

LOT 11	DESIGNATION DES FOURNITURES (grammage +/- 10 %)
sous lot 1	Pain 50 g salé
sous lot 2	Pain complet 50 g
sous lot 3	Pain sans sel 50 g

LOT 12	DESIGNATION DES FOURNITURES (grammage +/- 10 %)
Sous lot 1	Flute 400 g
Sous lot 2	Baguette sans sel 200 g

LOT 13	DESIGNATION DES FOURNITURES (grammage +/- 15 %)
sous lot 1	FLUTE DE 450 Gr
sous lot 2	FLUTE DE 450 GR PAIN COMPLET
sous lot 3	PETIT PAIN 50 Gr
sous lot 4	PAIN SANS SEL 250 Gr
sous lot 5	CROISSANTS AU BEURRE 55 -60 G
sous lot 6	PAIN AU CHOCOLAT 60- 80 G
sous lot 7	FOUACE DE 1 Kg

LOT 14	DESIGNATION DES FOURNITURES (grammage +/- 15 %)
sous lot 1	Flute de 450 g
sous lot 2	Croissant au beurre 55 - 60 G
sous lot 3	Pain au chocolat 50-60 g
sous lot 4	Part de fouace

LOT 15	DESIGNATION DES FOURNITURES (grammage +/- 10 %)
sous lot 1	Pain de 1kg5 (miche)
sous lot 2	Flûte 500grs
sous lot 3	Baguette 200grs
sous lot 4	Pain individuel 50gr
sous lot 5	Croissant Pur beurre 45-60grs

LOT 16	DESIGNATION DES FOURNITURES (grammage +/- 10 %)
sous lot 1	FARINE DE RIZ - en kilo

Article 4 – Livraison – Exécution de la prestation

La fourniture de pains et viennoiseries devra être conforme aux grammages et volumes émis sur les bons de commande de chacun des établissements, conformément aux bordereaux de prix du titulaire.

Le titulaire est tenu d'approvisionner les services tel que mentionné sur chaque bon de commande.

Les spécifications logistiques de chacun des établissements adhérents à la présente consultation sont précisées sur la fiche logistique (heure de tournée et point de livraison) (Annexe n°1 du CCTP).

Les modalités détaillées des livraisons (heures de tournées et points de livraisons) y sont précisées, par lot.

Les jours, horaires et points de livraisons cités à l'annexe 1 du CCTP sont impératifs et ne doivent souffrir aucun retard.

Les demandes de livraisons sont susceptibles d'évoluer en cours de marché en fonction des évolutions des sites du CHU et des établissements membres du GHT adhérents (déménagement, ouverture de services...) par voie de modification du marché public.

Article 5 – Hygiène et sécurité

Le titulaire devra respecter les bonnes pratiques d'hygiène applicables au secteur alimentaire (règlement CE 852/2004), notamment :

- • Transport dans des conditions sanitaires conformes
- • Pas de rupture de la chaîne de température si pain précuit
- • Les installations de production doivent être régulièrement nettoyées

Article 6 – Échantillons

Pour les lots 1 à 15 : Un échantillon représentatif (type pain courant) devra être fourni avec l'offre. Il sera évalué selon des critères organoleptiques annoncés à l'article 8 du règlement de la consultation.

Article 7 – Contrôle qualité

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de :

- Réaliser des contrôles inopinés de la qualité du pain livre (article 6 du CCAP)
- Refuser toute livraison non conforme (article 6 du CCAP)
- Appliquer des pénalités en cas de défauts répétés (article 19 du CCAP)