



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Identification de l'acheteur :

Pouvoir adjudicateur :

Centre Hospitalier Universitaire de Reims, en qualité de coordonnateur du groupement de commandes et en qualité d'établissement support du Groupement Hospitalier Universitaire de Champagne - 45, rue Cognacq-Jay - 51092 Reims Cedex

Direction acheteuse :

Direction des achats - Pôle logistique - Rue Roger Aubry - 51092 Reims Cedex

Objet du marché :

FOURNITURE DE PAINS FRAIS ET FARINE

SOMMAIRE

ARTICLE I - OBJET DU MARCHE.....	3
ARTICLE II - NORMES.....	3
ARTICLE III EMBALLAGE.....	3
ARTICLE IV – TRACABILITE.....	3
ARTICLE V - COMMANDES ET LIVRAISON POUR TOUS LES LOTS	4
ARTICLE VI – CARACTERISTIQUE	4
ARTICLE VII - TOLERANCE.....	4

ARTICLE I - OBJET DU MARCHE

Le marché a pour objet la fourniture de pains frais et farine pour les établissements notifiés du Groupement Hospitalier Universitaire de CHAMPAGNE (GHUC) :

- CHU de Reims
- CH de Montmirail
- CH d'Argonne
- EHPAD de Vienne le Château
- CH de Fismes
- EHPAD de Vertus
- EHPAD d'Avize
- EHPAD d'Ay
- EHPAD des Ardennes

et des GIP partenaires :

- GIP Logipôle Terres Rouges – Epernay
- GIP Logistique Sud Marne – Chalons en Champagne

Les clauses techniques particulières applicables au présent appel d'offres figurent dans le présent CCTP et son annexe et sur le bordereau de prix annexé à l'acte d'engagement.

ARTICLE II - NORMES

L'exigence de conformité de chaque produit aux normes en vigueur qui leur sont applicables est considérée comme clause technique commune et permanente. Les références de cette conformité devront figurer dans les offres.

ARTICLE III EMBALLAGE

Une attention particulière sera apportée quant au conditionnement qui devra être conforme à la réglementation ainsi qu'à la propreté des contenants servant à la livraison, qui devront être irréprochables (nettoyage et désinfection hebdomadaire) et conçus de manière à éviter :

- tout renversement accidentel
- toute souillure par un agent extérieur (notamment eau, poussière, etc...)

ARTICLE IV – TRACABILITE

Les établissements concernés, dans le cadre des garanties de qualité appliquées à l'ensemble de ces activités, ont mis en place, pour un certain nombre d'équipements, produits, fournitures et services, un dispositif de traçabilité.

ARTICLE V - COMMANDES ET LIVRAISON POUR TOUS LES LOTS

Les contraintes de commandes et livraison spécifiques à chacun des établissements sont précisées en annexe 3 du CCTP.

De même, le fonctionnement propre à chacun des établissements précisant les horaires, lieu de livraison et conditionnement sont présents dans cette même annexe.

Une attention particulière sera portée par les établissements sur la régularité des livraisons ainsi que sur le respect des horaires de livraison par le prestataire.

Le prestataire devra livrer 365 jours par an soit tous les jours de l'année sans interruption y compris les jours fériés.

En cas de fermeture hebdomadaire ou saisonnière, le prestataire devra faire exécuter par un tiers et à ses frais la prestation prévue au marché.

ARTICLE VI – CARACTERISTIQUE

Le pain devra être fabriqué la nuit précédente le jour de sa livraison.

ARTICLE VII - TOLERANCE

La présence à chaque livraison de produits ne satisfaisant pas aux exigences minimales, est admise dans la limite d'une tolérance de 5 % en poids.

Reims, le 18 juillet 2025

Pour la Directrice Générale
et par délégation,
Le Directeur des Achats,

David ROZÉ