



ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

**Fourniture et livraison de pains et de viennoiseries à l'état frais pour le
Centre Hospitalier Le Vinatier**

Cahier des clauses techniques particulières

Acheteur - pouvoir adjudicateur :

Centre Hospitalier LE VINATIER (CHLV),
95 Boulevard Pinel, BP 30039
69678 BRON cedex
Téléphone : 04 37 91 55 55
Télécopie : 04 81 92 58 02
N° SIRET : 266.900.083.00012

Ordonnateur :

Monsieur le Directeur du Centre Hospitalier Le Vinatier, Pascal Mariotti.

Service prescripteur :

Service Restauration

Comptable public assignataire des paiements :

Trésorerie hospitalière de la Métropole de Lyon, 3 quai des Célestins, 69002 Lyon

SOMMAIRE

1.	Objet du marché	3
2.	Clauses générales.....	3
2.1	Réglementation générale	3
2.2	Règles sur l'hygiène	3
2.3	Emballage	4
3.	Caractéristiques des produits	4
3.1	Détail des produits	4
3.2	Caractéristiques de qualité.....	5
3.3	Fiches techniques	5
3.4	Echantillonnage	6
4.	Conditions de passation des bons de commande.....	6
5.	Modalités de livraison.....	7
5.1	Conditions.....	7
5.2	Délais de livraison.....	7
5.3	Obligations du fournisseur	8

1. Objet du marché

Le présent accord cadre a pour objet l'approvisionnement en pains et viennoiseries à l'état frais au profit des Unités de Soins et du Centre de Production Alimentaire de Centre Hospitalier Le Vinatier.

Lieu d'exécution des prestations : Centre hospitalier Le Vinatier, 95 boulevard Pinel, 69500 Bron.

Les points de livraison, pour la semaine et pour le weekend sont précisés en annexes du présent CCTP. Un plan du Centre Hospitalier Le Vinatier est également annexé. Cette liste est susceptible d'évoluer pendant la durée du marché.

2. Clauses générales

2.1 Réglementation générale

Les marchandises proposées doivent répondre aux spécifications, normes et prescriptions prévues par les lois, règlements et décisions en vigueur à la date de publication de l'avis de mise en concurrence et aux indications des fiches techniques. Les textes de base énoncés dans le CCTP ne présentent aucun caractère limitatif et ne constituent qu'un rappel des principaux documents applicables au projet.

Il incombe au titulaire du présent accord-cadre, de contrôler, tout au long de sa durée, la conformité des marchandises fournies ainsi que des procédures de livraison par rapport à la réglementation en vigueur, qui est susceptible d'évoluer.

Le titulaire doit respecter les normes et règlements en vigueur en matière de denrées alimentaires.

Le titulaire est notamment soumis au respect du règlement (CE) n°852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et aux dispositions de l'arrêté du 02 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n°37/2005.

Dans le cadre du dispositif de la Food Défense, le prestataire s'engage à mettre en œuvre les mesures décrites dans le guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes (document interministériel de janvier 2014).

2.2 Règles sur l'hygiène

Hygiène du personnel

Les personnes amenées à manipuler les produits seront tenues à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire, et à porter des vêtements adaptés.

Hygiène des aliments

Le titulaire devra communiquer annuellement à la cuisine centrale, le processus de maîtrise

des risques de sécurité sanitaire.

Hygiène du transport

Les conditions de transport de denrées sont, au minimum, édictées par la réglementation en vigueur à l'instant de la livraison, et notamment le Règlement (CE) n° 852/2004 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des denrées alimentaires.

Les véhicules utilisés doivent être conçus pour éviter toute pollution des marchandises transportées. Ils seront clos au cours du transport, l'ouverture des portes n'étant autorisée qu'au moment du déchargement. L'intérieur des véhicules doit être facile à nettoyer et disposé d'aménagements permettant d'éviter à la fois l'écrasement des marchandises et leur contact avec le plancher ou les parois. Les véhicules doivent être propre, sec, exempt de nuisibles et d'odeurs parasites.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de propreté les plus strictes.

Pour quelques gros services, les livraisons nécessiteront des paniers à pain.

2.3 Emballage

Le conditionnement ou le ré-emballage doivent être conformes à la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires. Les emballages dans lesquels les produits sont livrés doivent être remis complets au destinataire. La qualité des emballages doit être appropriée aux conditions et modalités de transport.

Les marchandises, mêmes enveloppées, ne seront jamais déposées dans un emplacement susceptible d'être pollué.

Il est demandé de privilégier les emballages recyclables. Ces éléments seront mentionnés dans l'offre du candidat et seront pris en compte dans le jugement des offres.

3. Caractéristiques des produits

3.1 Détail des produits

Les services du Centre Hospitalier Le Vinatier doivent être approvisionnés avec les produits suivants, tels qu'indiqués dans le bordereau des prix unitaires (BPU) :

- PETIT PAIN 50G
- PAIN COMPLET TRANCHE 300 G
- PAVE RUSTIQUE 60 G
- BAGUETTINE RUSTIQUE 120 G – 26 CM
- FLUTE 400 G
- BRIOCHE NATURE 50 G
- CROISSANT BEURRE 50 G

- PAIN CHOCOLAT 2 BARRES 60 G
- PAIN RAISINS 100 G
- MINI VIENNOISERIE 25 G

Le Centre Hospitalier du Vinatier se réserve également la possibilité de pouvoir commander d'autres références hors BPU. A ce titre le fournisseur devra fournir un catalogue général de ses produits auquel il appliquera un pourcentage (%) de remise sur l'intégralité de celui-ci. Ce pourcentage de remise est à préciser sur l'annexe financière du présent marché.

3.2 Caractéristiques de qualité

Caractéristiques de qualité du pain

Le pain est exclusivement préparé par cuisson de la pâte obtenue par pétrissage d'un mélange de farine, d'eau potable, de sel, d'un agent de fermentation levure ou levain.

Le pain doit être bien levé et bien cuit mais non brûlé. Il ne doit pas avoir été congelé ni avant, ni après cuisson.

Il doit être :

- Propre : exempts de toutes souillures,
- Sain : dépourvu d'attaque de parasites ou de maladies, de meurtrissures, moisissures ou pourriture,
- Ils doivent être sans goût anormal ni odeur anormale,
- De première fraîcheur pour une consommation le jour même de livraison.

Caractéristiques de qualité des viennoiseries

Les viennoiseries doivent être bien dorées et de couleur homogène.

Elles doivent être :

- Propre : exempts de toutes souillures,
- Sain : dépourvu d'attaque de parasites ou de maladies, de meurtrissures, moisissures ou pourriture,
- Elles doivent être sans goût anormal ni odeur anormale,
- De première fraîcheur pour une consommation le jour même de livraison.

3.3 Fiches techniques

Le titulaire doit remettre dans son offre les fiches techniques de l'ensemble des produits figurant dans le bordereau des prix unitaires (BPU). Ces fiches indiquent notamment :

- La dénomination de vente du produit et sa référence,
- La description du produit (adapté au type de produit),
- La composition précise du produit
- Matières grasses
- Glucides
- Protéines
- La valeur nutritionnelle
- Sel
- La présence d'allergènes ou de traces d'allergènes
- La mention garantissant l'absence d'OGM

- L'origine des composants du produit

Dans la mesure du possible (au maximum de ce qu'il existe), tous les pains doivent respecter la mention éligible EGALIM (bio/HVE). Dans ce cas, l'ensemble des signes, mentions, écolabels, certifications ou leurs équivalences sont exigés au titre des spécifications techniques des produits conformément aux articles R. 2111-4, R. 2111-8, R. 2111-9 et R. 2111-11 du code de la commande publique. Les labels proposés par le titulaire doivent répondre aux exigences précisées aux articles R. 2111-12 et R. 2111-14 du code de la commande publique.

Le titulaire peut indiquer toute autre indication qu'il juge utile de porter à la connaissance du Centre Hospitalier Le Vinatier.

Les produits doivent être livrés en stricte conformité à ces fiches. Celles-ci correspondent au minimum aux exigences du présent CCTP, que le candidat déclare bien connaître, pouvoir appliquer et auquel il s'engage à se conformer.

Le fournisseur retenu au marché s'engage sur les marques et références proposées pour toute la durée du marché.

Le titulaire s'engage également à fournir tout rectificatif intervenant en cours de marché ainsi que toute fiche correspondant à des produits consommés occasionnellement. Les fiches techniques seront accompagnées des certificats et attestations correspondants.

En cas de changement de produits en cours de marché, le titulaire s'engage à fournir les fiches techniques. Ces produits seront identiques aux produits retenus lors de la signature du marché et ce changement se fera après accord de l'Etablissement.

3.4 Echantillonnage

Chaque candidat devra fournir gratuitement deux (2) échantillons de chaque produit. Une commission technique permettra au Centre Hospitalier Le VINATIER d'apprécier la qualité des produits proposés.

Les produits fournis en échantillons doivent impérativement être les mêmes (même qualité, mêmes caractéristiques, etc...) que ceux qui sont décrits dans l'offre et qui seront fournis ultérieurement dans le cadre du marché.

4. Conditions de passation des bons de commande

Chaque bon de commande précisera :

- Le contenu et les quantités des prestations à réaliser
- Le montant du bon de commande
- La référence de l'accord-cadre
- S'il y a lieu :
 - Les prix unitaires des prestations à réaliser
 - Les conditions particulières d'exécution
 - Les conditions particulières de livraison et d'admission
 - Les délais de livraison

- Le lieu de livraison
- Les services livrés
- Les documents à fournir à la livraison

Chaque bon de commande transmis au titulaire fera l'objet d'une notification par mail chaque jour de la semaine avant 14h00 pour la livraison du lendemain.

Pour le samedi, le dimanche et le lundi, les commandes seront émises le vendredi sur des bons de commande différents.

Le titulaire devra accuser réception de chaque bon de commande transmis par mail.

La répartition pour chaque point de livraison et les quantités seront communiquées dans les bons de commande.

5. Modalités de livraison

5.1 Conditions

Les livraisons seront effectuées franco de port et d'emballage. La fourniture est livrée accompagnée d'un bon de livraison où sont précisés :

- Le nom du titulaire du marché et son adresse,
- La date de livraison,
- La référence de la commande,
- Les prix HT et TTC,
- Le libellé du produit,
- Les quantités livrées.

Le pain doit être conditionnée par point de livraison et mis dans des sacs occlusifs sur lesquels seront mentionnés le nom de chaque service destinataire, la quantité et la nature des marchandises livrées.

Le conditionnement des viennoiseries se fait dans des cartons occlusifs permettant d'éviter toute dégradation de la marchandise.

Les denrées doivent toujours être en parfait état sanitaire à l'instant de la livraison. Le transport s'effectue dans des camions adaptés aux denrées transportées selon la réglementation en vigueur.

5.2 Délais de livraison

Pour le pain, les livraisons doivent être assurées, **7 jours/ 7, avant 7h00, tous les matins**, dans chaque service du Centre Hospitalier Le Vinatier situé sur le site du 95 boulevard Pinel à Bron.

Pour les viennoiseries, les livraisons doivent être assurées les **dimanches et jours fériés, avant 7h00**. Elle s'effectue dans le cadre d'une seule et même livraison, simultanément à celle du pain.

Les mini-viennoiseries 25G sont commandées occasionnellement et doivent le cas échéant s'effectuer dans le cadre d'une seule et même livraison, simultanément à celle du pain.

Tout délai non respecté sera soumis au paiement de pénalités de retard conformément au CCAP.

Les points de livraison, pour la semaine et pour le weekend, sont précisés en annexes du présent CCTP. Cette liste est susceptible d'évoluer pendant la durée du marché. Un plan du Centre Hospitalier Le Vinatier est également annexé.

5.3 Obligations du fournisseur

Le fournisseur doit assurer la continuité du service en toutes circonstances (mauvais temps, grève, panne...) et tout mettre en œuvre pour assurer les livraisons dans les délais requis.

Tout produit livré, inférieur à la qualité proposée par le titulaire du marché lors de la remise de son offre et de l'échantillon correspondant, sera refusé et renvoyé aux frais de celui-ci.

Dans le cas où le Centre Hospitalier Le Vinatier se trouverait dans l'obligation de retourner une marchandise pour non-respect des clauses de livraison ou pour non-conformité du produit aux spécificités techniques décrites, le fournisseur s'engage à remplacer cette marchandise à ses frais immédiatement par le même produit ou un produit similaire conforme en accord avec le Responsable de la Cuisine.