



## 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 : 25A0244**

---

**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
- Centre hospitalier de Lodève
- Centre hospitalier de Lamalou-les-bains
- Centre hospitalier de Millau

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 ;
- Les 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, repasses 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 : fouaces) 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

Lot 1 : Fourniture et livraison de PAIN et VIENNOISERIE pour le Centre Hospitalier de  
Lamalou Les Bains

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
sous lot 4	Croissant 45-60 g

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 2 : Fourniture et livraison de PAIN et VIENNOISERIE pour le Centre Hospitalier de  
LODEVE

DESIGNATION DES FOURNITURES (grammage +/- 10 %)	
sous lot 1	Flute 400 g
sous lot 2	Baguette sans sel 200 g
sous lot 3	Croissant 45-60 g

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 3 : Fourniture et livraison de PAIN et VIENNOISERIE pour le Centre Hospitalier de  
MILLAU

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

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 4 : Fourniture de FARINE pour le CHU de Montpellier

LOT 4	DESIGNATION DES FOURNITURES
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 points 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 3: 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)