



Numéro PLACE : **EFS-CPDL419**

MARCHE PUBLIC N°

Etablissement Français du Sang- Centre Pays de la Loire
50 avenue Marcel Dassault – BP 40661
37206 TOURS Cedex 03

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE PAINS, VIENNOISERIES ET
PATISSERIES A L'ETAT FRAIS POUR L'EFS CENTRE PAYS DE
LA LOIRE**
Lot 2 : site(s) de L'Eure et Loir (28)

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

SOMMAIRE

1. Table des matières

1	PREAMBULE	3
1.1	Présentation générale de l'EFS	3
1.2	L'organisation de l'EFS Centre-Pays de la Loire	3
2.	OBJET DU MARCHÉ	4
3.	DESCRIPTION DE LA PRESTATION ATTENDUE	4
3.1	Généralités	4
3.1.1	Descriptif et Qualité des pains	4
3.1.2	Descriptif et Qualité des viennoiseries	4
3.1.3	Descriptif et Qualité des pâtisseries	5
3.1.4	Articles du catalogue	5
3.2	Conformité des produits	5
3.3	Information	5
4.	REGLEMENTATION APPLICABLE AUX DENREES ALIMENTAIRES	5
5.	REGLES D'HYGIENE	5
5.1	Règles d'hygiène les locaux	5
5.2	Règles d'hygiène du personnel	5
5.3	Règles d'hygiène lors des transports	6
6.	LIEUX DE PRODUCTION ET CONTROLE	6
7.	HORAIRES ET LIEUX DE LIVRAISON	6
8.	OBLIGATIONS DU TITULAIRE, RESULTATS ET NIVEAUX DE PERFORMANCE	7
8.1	Obligations générales	7
8.2	Obligations de résultat	7
8.3	Devoir de conseil et d'alerte	8
8.4	Sécurité du personnel	8
9.	OBLIGATIONS DE L'EFS	8
10.	MODIFICATIONS RELATIVES AU MARCHÉ	8
10.1	Modification des produits ou changement de référence	8
10.2	Indisponibilité temporaire des fournitures	9

1 PREAMBULE

1.1 Présentation générale de l'EFS

L'EFS est un établissement public de l'Etat créé le 1er janvier 2000. Opérateur unique de la transfusion sanguine en France, l'EFS est le relais entre la générosité des donneurs et les besoins transfusionnels des malades.

L'EFS a pour mission première d'assurer la satisfaction des besoins en produits sanguins labiles (concentrés de globules rouges, plaquettes, plasma) sur l'ensemble du territoire national dans des conditions de qualité et sécurité optimales. Il entretient des relations privilégiées avec de nombreux acteurs du monde de la santé, de la recherche, de l'université et des sociétés pharmaceutiques ou de biotechnologies.

1.2 L'organisation de l'EFS Centre-Pays de la Loire

L'EFS Centre-Pays de la Loire (CPDL) est l'un des 13 établissements de transfusion sanguine (ETS) existant actuellement en France, et créé avec l'EFS le 1er janvier 2000.



2. OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de pains, viennoiseries et pâtisseries à l'état frais sur les sites de l'Etablissement Français du Sang Centre-Pays de la Loire - Lot 2 : site(s) de L'Eure et Loir (28)..

Il est principalement destiné à la restauration des donneurs de sang et des patients des centres de soins.

3. DESCRIPTION DE LA PRESTATION ATTENDUE

3.1 Généralités

Le titulaire livre des pains et/ou viennoiseries et/ou pâtisseries à l'état frais, selon les besoins et quantités exprimés dans les bons de commandes. Les produits finis ne doivent pas avoir été congelés.

La liste des produits objets du marché est indiquée à l'annexe financière du marché (BPU). Elle comporte les produits pour lesquels le titulaire a obligatoirement fait une offre (offre de base). Elle comporte également les produits pour lesquels le titulaire a fait une offre éventuelle dans le cadre des Prestations Supplémentaires Eventuelles (PSE)

3.1.1 Descriptif et Qualité des pains

Le titulaire propose, au minimum, les articles indiqués « offre de base » dans le BPU (= liste imposée ayant fait l'objet de l'analyse).

Les produits livrés ne doivent faire l'objet d'aucune congélation, ni avant, ni après cuisson.

Le titulaire a la possibilité de proposer les PSE suivantes :

- PSE Pains 1 : Gamme Pains de tradition française
- PSE Pains 2 : Gamme Pains spéciaux et/ou « festifs » (*Exemples : pain au levain, pain aux céréales, pain aux fruits secs ...*)
- PSE Pains 3 : Gamme Autre (*Exemples : « pain apéritif », fougasses, bretzels ...*)

3.1.2 Descriptif et Qualité des viennoiseries

Le titulaire propose, au minimum, les articles indiqués « offre de base » dans le BPU (= liste imposée ayant fait l'objet de l'analyse).

Les viennoiseries sont exclusivement réalisées au beurre. L'utilisation de pâte feuilletée congelée est autorisée.

En revanche, les produits livrés ne doivent faire l'objet d'aucune congélation après cuisson.

Une attention particulière est portée sur l'unité d'achat de chaque produit, afin qu'elle s'adapte à chaque type de collecte pouvant aller de 30 à 240 donneurs (voire plus de 400 donneurs lors de la Journée Mondiale des Donneurs de Sang organisée chaque année mi-juin).

Le titulaire a la possibilité de proposer les PSE suivantes :

- PSE viennoiseries 1 : Gamme Classique (*Exemple : pain aux raisins ...*)
- PSE viennoiseries 2 : Gamme Mini (*Exemple : mini chausson aux pommes ...*)
- PSE viennoiseries 3 : Gamme Avec emballage individuel avec une durabilité minimale de conservation de 5 jours
- PSE viennoiseries 4 : Gamme Autre (*Exemples : bottereaux, bugnes, fouaces ...*)

3.1.3 Descriptif et Qualité des pâtisseries

Le titulaire propose, au minimum, les articles indiqués « offre de base » dans le BPU, soit une galette frangipane et une couronne briochée (en 6/8 parts) pour la période de l'Épiphanie (= liste imposée ayant fait l'objet de l'analyse).

Les pâtisseries sont majoritairement réalisées au beurre. L'utilisation d'ingrédients congelés est autorisée.

Les produits livrés ne doivent avoir fait l'objet d'aucune congélation après cuisson.

Une attention particulière est portée sur l'unité d'achat de chaque produit, afin qu'elle s'adapte à chaque type de collecte pouvant aller de 30 à 240 donneurs (voire plus de 400 donneurs lors de la Journée Mondiale des Donneurs de Sang organisée chaque année mi-juin).

Le titulaire a la possibilité de proposer les PSE suivantes :

- PSE pâtisseries 1 : Gamme « A partager » (6/8 parts) à conserver à température ambiante
- PSE pâtisseries 2 : Gammes Pâtisseries individuelles, à conserver à température ambiante
- PSE pâtisseries 3 : Gamme Pâtisseries salées (*Exemples : cake aux olives/lardons/fromage ...*)

3.1.4 Articles du catalogue

Le titulaire a la possibilité de proposer des articles présents à son catalogue en lien avec l'objet du marché (nouveautés, offres saisonnières ...). Il applique alors le taux de remise consenti, mentionné sur le Bordereau des prix unitaires.

3.2 Conformité des produits

Le Titulaire garantit durant toute l'exécution du marché que les produits livrés sont en tout point conformes aux produits présentés lors de la passation de la procédure, en dehors des cas de remplacement de référence.

3.3 Information

Le titulaire informe par écrit, dans les meilleurs délais l'EFS-CPDL de tout événement confirmé de nature à avoir une incidence sur la qualité du produit ou son transport, survenant en France ou à l'étranger.

4. REGLEMENTATION APPLICABLE AUX DENREES ALIMENTAIRES

La fabrication des pains, viennoiseries et pâtisseries doit être réalisée conformément à la réglementation en vigueur. La composition et la qualité des pains, viennoiseries et pâtisseries sont au minimum celles déterminées par les textes et les documents normatifs en vigueur.

5. REGLES D'HYGIENE

5.1 Règles d'hygiène les locaux

Les locaux du titulaire doivent être propres et en bon état d'entretien conformément au guide des bonnes pratiques d'hygiène de pâtisserie (applicable à la boulangerie).

5.2 Règles d'hygiène du personnel

Les personnels amenés à manipuler les denrées doivent appliquer scrupuleusement et conformément le guide des bonnes pratiques d'hygiène de pâtisserie (applicable à la boulangerie).

5.3 Règles d'hygiène lors des transports

Les véhicules et le matériel affectés au transport des pains et viennoiseries doivent être uniquement utilisés à ces fins. Ils doivent être dans un état de propreté irréprochable.

Au cours des opérations de chargement et de déchargement, et tout au long du transport, toutes précautions doivent être prises afin que les aliments ne soient pas souillés ou contaminés.

Les aliments ne doivent pas entrer en contact avec le sol, le plancher ou les agencements susceptibles de les recouvrir, lorsqu'ils ne sont pas disposés dans un contenant résistant les enveloppant entièrement.

A l'intérieur des véhicules, des paniers, chariots, casiers ou étagères doivent être disposés permettant d'éviter à la fois l'écrasement des pains et le contact des pains avec le plancher ou les parois.

Ces denrées doivent être conditionnées dans des emballages prévus pour le transport de denrées alimentaires destinées à la consommation humaine. Le titulaire s'engage à respecter la réglementation en vigueur en matière de réduction des emballages et en matière d'hygiène.

Toute source de contamination ou d'atteinte à la santé humaine (bactériologique etc...) dans les produits doit immédiatement être portée à la connaissance du site livré et du Représentant du Pouvoir Adjudicateur, et ce, par tout moyen.

6. LIEUX DE PRODUCTION ET CONTROLE

Le titulaire du marché assure à minima la cuisson des denrées alimentaires fraîches faisant l'objet du présent marché dans ses propres locaux. Il doit rendre ses locaux accessibles au RPA pour toutes actions de vérification et de validation.

Les différents contrôles et mesures, matérialisés notamment par des constats ou des rapports d'audit effectués par le RPA sont opposables au titulaire. Le RPA a la possibilité de se faire assister par les tiers qu'elle désigne, pour l'exécution de ces contrôles et mesures.

Sur demande expresse du RPA, le titulaire s'engage à fournir au RPA sous 5 jours, tout document permettant d'assurer la traçabilité de sa production et la composition exacte de ses pains, viennoiseries et pâtisseries (provenance des matières premières par exemple).

7. HORAIRES ET LIEUX DE LIVRAISON

Les adresses et horaires de livraison indiqués ci-dessus peuvent évoluer au cours de la période d'exécution du marché public ; le cas échéant, le titulaire en est informé par courriel au minimum 1 mois avant.

En cas d'ouverture de nouveau(x) site(s) à livrer, l'EFS-CPDL en informe par écrit le titulaire au minimum 2 mois avant.

Les fournitures doivent être déposées dans la zone de livraison prévue à cet effet et définie par chaque site EFS.

Afin d'effectuer ses livraisons, suite à la notification du marché public, le représentant de chaque site EFS indique au titulaire les conditions d'accès aux locaux (accès sécurisé).

Lot	Département	Adresse de livraison	Jours et horaires de livraison
1	18	Hôpital Jacques-Cœur 145 avenue François-Mitterrand CS-50009 18023-BOURGES-CEDEX	Tous les jours : du lundi au samedi- Entre 5h30 et 6h
2	28	Parc des Propylées 5, allée Prométhée 28000 CHARTRES	Tous les jours : du lundi au samedi Entre 6h et 11h
3	36	217, avenue de Verdun 36006 CHÂTEAUROUX	Tous les jours : du lundi au samedi- Entre 5h30 et 7h-
4	37	50 Avenue Marcel Dassault BP 40661 37206 TOURS CEDEX 3	Tous les jours : du lundi au samedi- Entre 5h et 12h
5	41	Centre Hospitalier Mail Pierre Charlot – BP 761 41007 BLOIS CEDEX	Tous les jours : du lundi au samedi- Avant 6h
6	44	34, boulevard Jean Monnet 44011 NANTES Cedex 1	Tous les jours : du lundi au samedi- Avant 8h
		Cité Sanitaire 97, route du Préhembert – accès nord 44600 SAINT-NAZAIRE	Tous les jours : du lundi au vendredi- Avant 8h
7	45	Maison du Don d'Orléans 190 rue Léon Foucault 45140 SAINT-JEAN DE LA RUEILLE	Tous les jours : du lundi au samedi- Avant 6h
8	49	16, Boulevard Mirault 49022 ANGERS Cedex 02	Tous les jours : du lundi au samedi- Avant 7h
9	53	33, rue du Haut rocher 53015 LAVAL	Tous les jours : du lundi au samedi- Entre 8h et 9h
10	72	Centre Hospitalier 194, avenue Rubillard 72000 LE MANS	Tous les jours : du lundi au samedi- Avant 5h30
11	85	CHD Les Oudairies- rend-point de l'hôpital BD-Stéphane Moreau-CS-60608 85015 LA ROCHE-sur-YON	Tous les jours : du lundi au samedi- Entre 8h et 8h30

8. OBLIGATIONS DU TITULAIRE, RESULTATS ET NIVEAUX DE PERFORMANCE

8.1 Obligations générales

Le titulaire est réputé avoir pris connaissance de tous les éléments afférents à la fabrication et la fourniture des produits alimentaires et avoir veillé pour l'établissement de son offre à la cohérence des exigences techniques décrites par le RPA.

Le titulaire ne peut pas faire état d'erreurs, omissions ou incohérences pour n'exécuter qu'une prestation incomplète par rapport aux obligations qui découlent du présent marché public.

8.2 Obligations de résultat

Le présent marché public est fondé sur la restauration des donneurs, par lequel le RPA exige du titulaire l'obtention de résultats : ceux de la « production » et la « livraison » de pains, viennoiseries et pâtisseries.

Ainsi, en soumissionnant au marché public, le titulaire reconnaît que l'objet dudit marché public est au cœur de son métier. Dès lors, il est le mieux à même d'assurer ces activités dans des conditions économiques et techniques optimales.

Par conséquent, le titulaire a un engagement général de résultat pour l'exécution du présent marché public. A ce titre, le résultat attendu par le RPA repose sur :

- la production de denrées alimentaires conformément aux exigences du CCTP
- la livraison de ces denrées alimentaires aux points de livraison
- la possibilité de faire évoluer la qualité desdites fournitures
- la maîtrise de son activité évitant au RPA d'avoir à gérer tout dysfonctionnement émanant des outils de la production ou liés à la livraison
- le respect des règles d'usages professionnels, des règles de l'art et d'hygiène en matière de préparation et de fabrication de produits frais de boulangerie.

8.3 Devoir de conseil et d'alerte

Le titulaire est astreint, à un devoir de conseil et de mise en garde sur tous les aspects techniques et organisationnels qu'il a à fournir. Cela concerne également les aspects normatifs et réglementaires. A ce titre, il doit présenter au RPA toutes les propositions utiles de nature notamment à améliorer les conditions de mise en œuvre ou la qualité des fournitures.

Le titulaire assure également auprès du RPA un devoir d'alerte sur tous les événements ou les faits pouvant compromettre l'exécution du marché public dont il a la responsabilité, et ce, sans délai à compter de la connaissance de l'évènement. Il propose les mesures adaptées pour les faire cesser.

Il est demandé au fournisseur de mener une veille sur les alertes alimentaires et de prendre l'initiative d'un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient transités par son entrepôt.

8.4 Sécurité du personnel

Le titulaire prend toutes les dispositions nécessaires pour assurer la sécurité de son personnel. Les livraisons sont effectuées en accord avec le RPA de manière à ne causer aucune gêne dans le fonctionnement des différents services. Le titulaire est responsable de son personnel en toute circonstance et pour quelque cause que ce soit. Il est responsable des accidents survenus par le fait de son personnel et des dégâts produits à l'occasion de l'exécution du marché public.

9. OBLIGATIONS DE L'EFS

L'EFS s'engage :

- à permettre au personnel du titulaire l'accès à ses locaux, dans les conditions prévues par son règlement intérieur, à ses jours et heures d'ouverture
- à collaborer avec le titulaire et à mettre à sa disposition en permanence, un interlocuteur habilité à lui fournir tous renseignements utiles afin de permettre au titulaire de réaliser correctement les prestations durant l'exécution du marché public.

10. MODIFICATIONS RELATIVES AU MARCHÉ

10.1 Modification des produits ou changement de référence

En application de l'article 7 du CCAP modification quantitative et qualitative des fournitures n'est acceptée pendant toute la durée du marché, sauf en cas d'accord préalable du RPA par écrit.

Si le Titulaire ne peut plus fabriquer ou approvisionner une référence, il propose à l'EFS une référence de substitution, il doit impérativement remettre à l'EFS la nouvelle fiche technique du produit et fiche de données de sécurité, dans un délai raisonnable permettant la validation avant sa mise en place.

En aucun cas, le produit substitué ne peut être de qualité inférieure à celui proposé initialement et doit obligatoirement être conforme et répondre aux exigences du présent CCTP.

En tout état de cause, cette modification ne peut entraîner une augmentation de prix.

10.2 Indisponibilité temporaire des fournitures

Dans le cas, qui doit être exceptionnel, où le titulaire ne serait temporairement pas en mesure de livrer l'un des articles retenus au marché, il en informe le RPA par courriel à l'adresse qui lui sera communiquée après notification, dans un délai maximal de deux jours ouvrés à compter de la réception du bon de commande.

Le titulaire est tenu de proposer un produit de substitution (conforme aux exigences du CCTP) de qualité au moins équivalente.

En tout état de cause, le prix facturé ne peut être supérieur au prix de l'unité de mesure prévu au marché et renseigné sur le bordereau de prix pour le produit concerné.

Tout nouveau produit doit faire l'objet d'une acceptation préalable par le RPA ou son représentant.

Le RPA ou son représentant notifie au titulaire son acceptation de la substitution temporaire du produit par courriel.