



Etablissement Français du Sang – Hauts-de-France – Normandie
Parc Eurasanté
20 Avenue Pierre Mauroy
CS 40121
59373 LOOS Cedex

***FOURNITURE DE PRODUITS DE BOULANGERIE A DATE LIMITE DE
CONSOMMATION LONGUE DESTINES A LA PAUSE A + DES
DONNEURS DE SANG***

PROCEDURE ADAPTEE

Article L.2123-1 du Code de la Commande Publique et R. 2123-1 et R. 2123-4 à R. 2123-7 du Code de la
Commande Publique

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
(CCTP) COMMUNS A TOUS LES LOTS**

SOMMAIRE

1	OBJET DU MARCHE	3
2	ALLOTISSEMENT	3
3	QUANTITES ESTIMATIVES	3
4	REFERENTIELS	3
5	FINALITE DES PRESTATIONS	4
5.1	Prestations fournies	4
5.1.1	Conditionnement	5
6	DEVELOPPEMENT DURABLE	6
7	LIVRAISONS	7
7.1	Lieux de livraisons	7
7.2	Bons de livraisons	7
8	LES TRANSPORTS	7
9	RELATION ENTRE L'ETS HAUTS-DE-FRANCE - NORMANDIE ET LE TITULAIRE	7
9.1	Pour le titulaire	7
9.2	Pour l'ETS – Hauts-de-France- Normandie	7
10	GARANTIES EXIGEEES ET DUREE	8
10.1	Traçabilité	8
11	POLTIQUE QUALITE	9
12	ENGAGEMENTS DE PERFORMANCE EN MATIERE DE DEVELOPPEMENT DES APPROVISIONNEMENTS DIRECTS	9
13	GESTION DES DECHETS	9
	ANNEXE 1 - LOT 01 : REGION HAUTS DE FRANCE	9
	ANNEXE 1 - LOT 02 : REGION NORMANDIE	10

1 OBJET DU MARCHE

Les stipulations du présent cahier des charges concernent la fourniture de produits de boulangerie à date limite de consommation longue destinés à la pause A + des donneurs de sang en collectes mobiles.

2 ALLOTISSEMENT

Le marché est en divisé 2 lots :

- Lot 01 : Région Hauts-de- France (lieux de livraisons : Seclin et Saint Laurent Blangy)
- Lot 02 : Région Normandie (lieu de livraison : Bois Guillaume)

3 QUANTITES ESTIMATIVES

A titre indicatif, les quantités susceptibles d'être commandées annuellement sont décrites ci-après :

Lot	Désignation	Quantités annuelles estimées
Lot 1 : Région Hauts-de-France	Pains familiaux	5 520
Lot 2 : Région Normandie	Pains familiaux	1 560

4 REFERENTIELS

Les denrées proposées doivent être conformes aux dispositions législatives et réglementaires en vigueur applicables à l'alimentation et à la collation collective.

Les fournitures et prestations, objets du présent marché public, doivent être conformes :

- Aux dispositions et aux spécifications techniques du présent C.C.T.P. ;
- Aux normes françaises homologuées ou à des normes nationales existantes dans un autre Etat membre de l'Union Européenne, transposant les normes européennes en droit interne, en vigueur le premier jour du mois précédant la date limite de réception des offres ;
- Aux textes législatifs et réglementaires régissant les Fournitures et ayant fait l'objet d'une parution dans une des publications du Journal Officiel ;
- Aux spécifications du Groupe d'Etude des Marchés restauration collective et nutrition.
- Au Règlement (CE) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- A l'Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.
- A la Communication de la Commission du 13 juillet 2017 relative à la fourniture d'informations sur les substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances, énumérés à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

- Aux bonnes pratiques générales d'hygiène à l'EFS et notamment son chapitre 8 qui concerne les principes d'hygiène et de sécurité des aliments dans un ETS avec en référence : l'activité de restauration des donneurs de l'EFS s'apparente à de la « remise directe » dont la définition est : « toute cession à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation, en dehors de toute activité de restauration collective ».

En cas d'apparition d'une nouvelle norme, celle-ci s'appliquera ipso facto aux produits livrés à compter de sa date d'effet. La référence aux normes doit être indiquée pour chaque produit.

5 FINALITE DES PRESTATIONS

La pause A + des donneurs doit présenter une qualité gustative, olfactive et visuelle.

Les denrées entrant dans l'approvisionnement de l'E.F.S. Hauts-de-France - Normandie ne doivent pas contenir d'organismes génétiquement modifiés.

Les denrées entrant dans l'approvisionnement de l'E.T.S. Hauts-de-France- Normandie doivent être conformes aux dispositions législatives et réglementaires en vigueur applicables à l'alimentation et à la restauration collective.

L'ensemble de la prestation doit être réalisée dans le plus strict respect des normes d'hygiène tant au niveau de la production qu'au niveau de la livraison.

Des contrôles périodiques de la qualité des produits finis doivent permettre de vérifier si les normes micro-biologiques, réglementaires et les caractéristiques organoleptiques sont respectées ; leur fréquence est arrêtée contractuellement et les résultats sont transmis à l'E.T.S. Hauts-de-France - Normandie.

Les produits faisant l'objet du présent marché doivent être disponibles dès la date de notification et pour toute la durée du marché.

Aucune modification quantitative ou qualitative des consommables ou de leurs conditionnements ne sera acceptée pendant toute la durée du marché, sauf en cas d'accord préalable avec le Pouvoir Adjudicateur.

En aucun cas, le produit substitué ne devra être de qualité inférieure à celui proposé initialement.

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

Le titulaire est responsable des conséquences induites par une modification et met tout en œuvre pour en réduire et en maîtriser les effets.

5.1 Prestations fournies

Pains de mie en format familial.

Sont acceptés comme produits de boulangerie toute forme de pain de mie en format familial.

Les produits proposés doivent pouvoir servir à confectionner un sandwich pour une collation (environ 100g) et la DLC (date limite de consommation) sera longue au minimum à J+4.

Cette dernière sera compatible avec les échéances de livraison.

La qualité gustative, olfactive et visuelle doit être satisfaisante jusqu'à l'expiration de la DLC.

Qualité du produit :

Le pain doit conserver ses caractères organoleptiques jusqu'à la consommation :
Texture serrée, légèrement alvéolée, souple, non collante et facile à tartiner
Odeur et saveur agréables.

Chaque produit devra être présenté dans un emballage individuel serti mentionnant la date de fabrication, la composition du produit et la DLC (date limite de consommation) du produit.

Le pain de mie (format familial) devra être conditionné en emballage individuel. En sac papier alimentaire de préférence à usage unique, les sacs devront assurer une protection intégrale par mesure d'hygiène.

Il devra s'ouvrir avec facilité sans couverts ni instruments quelconques.

Les emballages doivent être solides et pourvus d'un système de fermeture leur permettant de supporter sans risque de dommages des opérations normales de manutention.

Les différents types de conditionnement utilisés doivent être conformes à la réglementation en vigueur concernant les matériaux entrant en contact avec les aliments et autres denrées destinés à l'alimentation humaine.

Chaque conditionnement doit être adapté au nombre de produits.

L'étiquetage des conditionnements doit mettre en évidence la nature des produits et la date limite de consommation.

L'étiquette doit être suffisamment grande pour lecture rapide.

La DLC devra être présente sur le conditionnement et l'emballage primaire.

Dans une même commande et pour les produits identiques, les DLC doivent être identiques.

Le délai entre la fabrication des produits et leur livraison doit être le plus bref possible conformément aux usages de la profession.

Chaque titulaire devra obligatoirement indiquer par nature de produit la durée de conservation.

Tout produit ne figurant pas sur le bordereau de prix initial ne pourra être livré et facturé sans l'accord du Représentant du Pouvoir Adjudicateur.

En cas de non disponibilité d'un produit, la société prestataire devra fournir un produit équivalent et prévenir les responsables des sites de l'E.T.S. Hauts-de-France - Normandie du changement de produit.

Afin de diversifier la pause A+, le prestataire pourra proposer différentes sortes de pains familiaux. Le Pouvoir Adjudicateur pourra alors de l'exécution du marché changer de produits suivant un planning établi en collation avec le titulaire.

5.1.1 Conditionnement

Chaque produit devra être présenté dans un emballage serti mentionnant la DLC (date limite de consommation) et le numéro de lot du produit.

Les emballages doivent être solides et pourvus d'un système de fermeture leur permettant de supporter sans risque de dommages des opérations normales de manutention.

Les différents types de conditionnement utilisés doivent être conformes à la réglementation en vigueur concernant les matériaux entrant en contact avec les aliments et autres denrées destinés à l'alimentation humaine.

Chaque conditionnement doit être adapté au nombre de produits.

L'étiquetage des conditionnements doit mettre en évidence la nature des produits et la date limite de consommation.

L'étiquette doit être suffisamment grande pour lecture rapide.

La DLC devra être présente sur le conditionnement et l'emballage primaire.

Le Titulaire s'engage à assurer la livraison des Fournitures dans le conditionnement dont il a décrit le type et les formats dans sa proposition. Le titulaire assure la livraison des Fournitures dans les formats retenus par l'Etablissement de Transfusion Sanguine – Hauts-de-France - Normandie.

Le Titulaire précise, le cas échéant, les températures limites de stockage et d'utilisation des Fournitures et précise dans sa proposition les préconisations quant à la conduite à tenir par l'Etablissement de Transfusion Sanguine – Hauts-de-France - Normandie en cas de dépassement de ces températures limites.

Le poids du colis ne doit pas être supérieur à 12 kg.

6 DEVELOPPEMENT DURABLE

L'Etablissement Français du Sang – HFNO est dans une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises), et attache une importance toute particulière à l'intégration des principes de développement durable.

Le Titulaire formule dans la proposition technique remise dans son offre des propositions qui traduiront l'intégration de cette orientation, dans une approche maîtrisée des coûts, dès la prise d'effet du contrat.

Cette démarche concerne les enjeux sociaux/sociétaux, environnementaux et économiques :

- Les denrées (nature, filière, origine...) : producteurs locaux, produits durables et issus de l'agriculture biologique, de saison, de catégorie Eco score et Nutri score entre A et C
- Le respect de la loi EGALIM dans le cadre du gaspillage alimentaire (en présentant la gestion de stocks) et l'optimisation des livraisons pour la réduction des émissions de gaz à effet de serre
- La formation à l'éco-conduite et sécurité routière
- Le cycle de vie des produits présentés prend en compte :
 - Origine des matières premières et des produits finis.
 - Réduction des suremballages et de préférence en papier et respectueux de l'environnement.
 - Limitation voire suppression du plastique
 - Respect de la loi AGEC (décret des 3R- réduire, réutiliser, recycler)

7 LIVRAISONS

7.1 Lieux de livraisons

Les lieux de livraison sont présentés en annexe 1. Les informations dans cette annexe sont données à titre indicatif, sous réserve de fermeture, d'ouverture ou de regroupements de certains sites.

La fréquence (au minimum une fois par semaine par site de livraison) et les horaires de livraison sont à définir en concertation avec le responsable de chaque site dépendant de l'E.T.S. Hauts-de-France - Normandie (principalement entre 8h et 10h30).

Chaque site adressera ses commandes par courriel ou tout autre moyen de communication écrite deux jours avant la livraison souhaitée.

Chaque commande précisera le type et le nombre de produits à livrer.

Tout produit ne figurant pas sur le bordereau de prix ne pourra être livré.

7.2 Bons de livraisons

Les Fournitures livrées doivent être accompagnées d'un bordereau de livraison daté et signé par les deux parties dont un double, directement accessible par l'agent de l'Etablissement réceptonnaire sans ouverture des colis, est conservé par le RPA.

Le RPA et le Titulaire conservent chacun un exemplaire du bordereau de livraison.

8 LES TRANSPORTS

Les différents produits doivent être transportés dans des véhicules appropriés à la conservation des aliments, conformément aux normes d'hygiène et de conservation en vigueur. La maîtrise des températures doit être assurée pendant les transports, les différents produits doivent donc être transportés dans des véhicules adaptés.

9 RELATION ENTRE L'ETS HAUTS-DE-FRANCE - NORMANDIE ET LE TITULAIRE

9.1 Pour le titulaire

Le titulaire doit présenter son engagement en termes d'assurance qualité, son organisation spécifique et les moyens qu'elle compte mettre en œuvre. Elle communiquera son référentiel qualité.

Le titulaire procède à des autocontrôles réguliers afin de vérifier la conformité de ses installations ainsi que la conformité des matières premières et produits finis aux critères microbiologiques réglementaires auxquels elle doit satisfaire lorsqu'ils existent.

Ces autocontrôles doivent notamment porter sur les produits à réception, les conditions de transport et de conservation des aliments, les couples temps-températures appliqués aux produits tout au long de leur élaboration, aux points et à la fréquence où l'analyse des risques les a rendus nécessaires.

Pour établir la nature et la périodicité des autocontrôles, elle doit identifier tout aspect de son activité qui est déterminant pour la salubrité des aliments, et veiller à ce que des procédures écrites de sécurité soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour.

9.2 Pour l'ETS – Hauts-de-France- Normandie

L'établissement préviendra le titulaire de toute modification des locaux et réalisation de travaux entraînant une modification du lieu de livraison.

L'établissement préviendra la société prestataire de toute modification de collation (type de collation, diversification...). L'E.T.S.- Hauts-de-France - Normandie préviendra la société prestataire au plus tard 24 h avant la livraison prévue lors de toute modification de quantité.

10 GARANTIES EXIGEES ET DUREE

Les produits sont garantis contre tout vice de fabrication ou défaut de matière, à compter du jour de l'admission, pendant le délai d'utilisation indiqué sur les emballages d'origine.

10.1 Traçabilité

Les numéros de lots des produits livrés doivent IMPERATIVEMENT figurer sur les bons de livraison.

À tout moment, le Titulaire sera en mesure de fournir l'historique de traçabilité des produits livrés ainsi que la preuve des contrôles bactériologiques et physicochimiques réalisés.

Des contrôles périodiques de la qualité des produits finis doivent permettre de vérifier si les normes micro-biologiques réglementaires et les caractéristiques organoleptiques sont respectées ; leur fréquence est arrêtée contractuellement et les résultats sont transmis à l'E.T.S. Hauts-de-France - Normandie.

Le Titulaire préviendra l'EFS sans délai pour toute alerte sanitaire touchant les produits livrés. Il exécutera, à ses frais, un plan de rappel.

Le Titulaire est informé que l'EFS se réserve la possibilité de mandater un tiers (dûment agréé) pour réaliser des prélèvements et analyses de marchandises. L'EFS transmettra les résultats au fournisseur. Le fournisseur peut demander une analyse contradictoire à ses frais.

Le Titulaire se conforme, pendant l'exécution du marché, à la définition d'un lot de production de Fournitures qu'il a fourni dans sa Proposition.

Le Titulaire met en œuvre le système garantissant la disponibilité de ces données de traçabilité décrit dans sa Proposition et s'engage à les fournir par écrit sur demande de l'Etablissement de Transfusion Sanguine – Hauts-de-France - Normandie.

10.2 Fiches techniques des produits proposés

Le titulaire joint dans son offre, pour chacun des produits qu'il propose, une fiche technique indiquant :

- La désignation du produit et sa référence,
- Le nom et les coordonnées du fabricant,
- La liste des ingrédients par ordre décroissant,
- La liste des allergènes alimentaires ainsi que les traces possibles d'allergènes présents dans le produit conformément à la réglementation,
- L'apport énergétique,
- La teneur en protides, lipides et glucides,
- Les additifs et auxiliaires technologiques de fabrication (conservateurs, colorants, amidons modifiés, stabilisants, émulsifiants, anti oxydants ...),
- Conditionnement unitaire, colisage et palettisation,

En plus des éléments ci-dessus, le candidat communique :

- Les modalités de mise en œuvre du produit,
- Les modalités de conservation du produit, durée et température, avant ET après ouverture.

Il est à noter que les produits sans additifs et auxiliaires technologiques de fabrication sont à privilégier.

11 POLITIQUE QUALITE

Dans le souci d'une amélioration constante des performances des sites transfusionnels de l'E.T.S. Hauts-de-France - Normandie, le Représentant du Pouvoir Adjudicateur met en place un système d'évaluation et de suivi des fournitures livrées, de leurs conditions de livraison et des prestations associées, basé sur l'analyse d'indicateurs de qualité. Des informations issues de ce système d'évaluation et de suivi sont régulièrement adressées par le Représentant du Pouvoir Adjudicateur au Titulaire.

Parallèlement, le Titulaire accepte la réalisation d'audits de son process d'approvisionnement, fabrication, contrôle qualité et livraison par le Représentant du Pouvoir Adjudicateur et s'engage à :

- ☐ Fournir le cas échéant toutes les pièces relatives au process d'approvisionnement, fabrication, contrôle qualité et livraison mis en œuvre par les sous-traitants auxquels il recourt ;
- ☐ Maîtriser les différents maillons de la chaîne de production et de distribution afin de produire un produit de qualité ;
- ☐ Tenir le Représentant du Pouvoir Adjudicateur informé des démarches engagées ou envisagées en matière d'assurance qualité et à lui faire parvenir les documents s'y rapportant ;
- ☐ Actualiser et transmettre au Représentant du Pouvoir Adjudicateur les documents et informations relatifs aux fournitures.

12 ENGAGEMENTS DE PERFORMANCE EN MATIERE DE DEVELOPPEMENT DES APPROVISIONNEMENTS DIRECTS

Le Titulaire présentera au Pouvoir Adjudicateur le nombre d'intermédiaires auxquels il a recours depuis l'achat des matières premières jusqu'à la livraison dans les locaux de l'EFS (hors transport).

13 GESTION DES DECHETS

Il est fortement recommandé au Titulaire d'engager une action de collecte, de tri et de valorisation des déchets issus de l'exécution du marché.

Le Titulaire communiquera au Pouvoir Adjudicateur, sur simple demande, tout élément permettant de justifier le tri et la valorisation effectuée (contrat d'enlèvement, d'élimination, de dépôt, de valorisation énergétique).

ANNEXE 1 - LOT 01 : REGION HAUTS DE FRANCE

LIEUX DE LIVRAISON		
Lieu de livraison	Adresses et contacts	Plannings et horaires souhaitées de livraison

SECLIN	ZI A 14 Rue de LORIVAL 59113 SECLIN Contact : Mr GAUDIN 03.28.54.21.09	Du lundi au vendredi de 08h00 à 12h00
--------	--	---------------------------------------

Chaque site devra être livré une fois/semaine au minimum.

ANNEXE 1 - LOT 02 : REGION NORMANDIE

LIEUX DE LIVRAISON		
Lieu de livraison	Adresses et contacts	Plannings et horaires souhaitées de livraison
BOIS-GUILLAUME	609 Chemin de la Bretèque BOIS-GUILLAUME Contact : Mr DHONDT 02.35.60.51.72 / 07.62.04.55.51	Du lundi au vendredi de 08h00 à 12h00

Ce site devra être livré une fois/semaine au minimum.