

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

**Fourniture de pains et produits de boulangerie pour le
Centre hospitalier d'Auxonne**

AO n°26041

Groupement Hospitalier de Territoire Côte-d'Or Haute-Marne
5 Boulevard Mal de Lattre de Tassigny
21000 DIJON

1. ESTIMATION ANNUELLE DE CONSOMMATION

L'état des besoins (quantités et valeurs indicatives et caractéristiques des produits) d'établissement d'AUXONNE est retranscrit dans l'annexe n° 1 – BPU.

Les quantités et les valeurs indiquées représentent les estimations de consommation annuelle. Ces estimations sont établies à partir des consommations relevées lors des exercices précédents, des prévisions d'utilisation et de l'évolution de l'activité de l'établissement d'AUXONNE. Elles sont données à titre indicatif et n'ont pas de valeur d'engagement.

2. QUALITE DES PRODUITS

2.1 Spécificités des produits

Les produits livrés devront être de qualité saine et irréprochable. Ils seront issus d'une cuisson finale du jour de livraison. Il est attendu des produits frais, ce qui exclut par conséquent, tous produits réchauffés.

Il appartient au titulaire de vérifier la conformité au regard de la réglementation en vigueur des denrées alimentaires fournies, du processus de transformation, et des procédés de livraison.

Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

Toutes les denrées devront répondre aux spécifications des textes réglementaires en vigueur à la date de publication du marché.

Le titulaire doit assurer une qualité suivie et identique pendant la durée du marché conformément aux précisions indiquées dans le bordereau des produits demandés dans ce lot.

Le conditionnement des produits, à la livraison, est précisé sur l'annexe n°1 à l'acte d'engagement.

Pour les grammages indiqués pour les produits, une tolérance de + ou – 10% est acceptée.

Le titulaire s'engage à fournir, sur demande, toutes les informations concernant les origines des matières premières utilisées pour la fabrication des produits proposés, les normes qualité en place dans les usines de production ou dans les sites de production et tout autre renseignement participant à la qualité des produits proposés.

2.2 Fiches de non-conformité

L'établissement établit, dans le cadre de sa procédure qualité, un formulaire de déclaration d'une problématique marché qu'il transmet d'une part, au titulaire du marché qui lui retourne complétée de sa réponse. Ces fiches font l'objet d'une synthèse annuelle qui permet d'évaluer la qualité des prestations de chaque titulaire de marché.

3. PRESTATIONS ADMINISTRATIVES ET LOGISTIQUES DES FOURNISSEURS

Les prestations logistiques et administratives doivent être précisées par les candidats dans leur dossier et seront prises en compte pour apprécier leurs performances en matière d'approvisionnement.

3.1 Prestations administratives

L'ensemble des établissements dispose du logiciel administratif C Page. Le candidat doit étudier et proposer toute solution permettant l'intégration des données (produit, prix...) dans le système. Les données doivent être transmises au format Excel.

3.2 Prestations logistiques

En annexe n°1 de l'acte d'engagement, il sera mentionné les prestations logistiques attendues (horaire et lieu...).

Les livraisons devront être réalisées tous les jours de l'année (y compris week-end, jours fériés et vacances scolaires).

Ces prestations comprendront :

- Le délai de livraison
- Les moyens de transport utilisés (Livraison directe ou par transporteur)

4. QUALIFICATION DU TITULAIRE ET ASSURANCE QUALITE

Le titulaire doit mener une veille sanitaire et prendre l'initiative d'un plan de rappel si nécessaire.

Il devra pouvoir fournir les résultats d'analyses microbiologiques des produits retenus, ainsi que l'ensemble des enregistrements de température à réception et stockage au cours des différentes étapes du produit.

Ces documents devront être transmis dans un délai de 4 heures en cas d'alerte sanitaire.

Les analyses microbiologiques devront être effectuées par un laboratoire agréé.

Le titulaire pourra transmettre un dossier précisant les normes de qualité et de contrôle qu'il aura mis en place.

5. PARTENARIAT FOURNISSEUR

5.1 Suivi du marché

Le titulaire devra :

- Prendre en compte les critiques qualitatives et gustatives qui pourront lui être faites au cours du marché (qualité gustative, qualité visuelle, grammage...) dans le respect des demandes du présent CCTP et apporter des actions correctives pour être conforme aux présentes demandes.

5.2 Volet pédagogique

Le titulaire sera en mesure d'organiser une session de sensibilisation, de visite de site de production, de plateforme logistique... en cours d'exécution du marché.

5.3 Clause de progrès

Le titulaire doit être force de proposition concernant la mise en place d'un logiciel de traçabilité des denrées alimentaires, par ses conseils et l'apposition de codes-barres permettant l'identification et le transfert des informations dans le système informatique de l'établissement. Les règlements européens CE 178/2002 imposent de pouvoir « tracer le cheminement des denrées alimentaires ». Les différents conditionnements doivent pouvoir accueillir des étiquettes à codes lisibles par des douchettes type Newac.

Les codes accessibles sont : (DL_Code_39 ;DL_Code_128 ;DL_Code_I25 ;DL_Code_S25 ;DL_Code_M25 ;DL_Code_CODABAR ;DL_Code_93 ;DL_Code_UPCA ;DL_Code_UPCE ;DL_Code_EAN13 ;DL_Code_EAN8

;DL_Code_MSI ;DL_Code_MSR ;DL_Code_GS1_14 ;DL_Code_GS1_LIMIT ;DL_Code_GS1_EXP ;DL_Code_PDF417
;DL_Code_DATAMATIX ;DL_Code_MAXICODE ;DL_Code_TRIOPTIC ;DL_Code_PHARMA39 ;DL_Code_RFID
;DL_Code_MICROPDF417 ;DL_Code_COMPOSITE ;DL_Code_QRCODE ;DL_Code_AZTEC ;DL_Code_POSTAL)

Le titulaire sera associé à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire des établissements.

Avant chaque échéance du marché, le titulaire devra préciser les progrès de l'année passée et à venir sur les aspects tels le mode de production des denrées alimentaires, les modalités de livraison...