



Direction des Achats du GHT 49

Département Achats Généraux (DAG)

Cahier des Clauses Techniques Particulières

du marché ayant pour objet :

**FOURNITURE DE PAINS, DE PATISSERIES ET VIENNOISERIES
FRAICHES POUR LES ETABLISSEMENTS DU GHT 49 :
RELANCE LOTS 2, 4 et 5**

Consultation n° DAG2026-96MAPA-RELANCE-PAINS

Pouvoir Adjudicateur :

CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE D'ANGERS
4 rue Larrey
49 933 ANGERS CEDEX 9

Table des matières

1	Objet du marché	2
2	Lieux d'exécution ou de livraison.....	2
3	Description des fournitures attendues	2
3.1	Spécifications techniques.....	2
3.2	Fraîcheur des produits.....	2
3.3	Date Limite de Consommation (DLC) et Date de Durabilité Minimale (DDM) des produits	2
3.4	Régularité des produits	2
3.5	Cas du retard de livraison des produits pour le service du petit déjeuner.....	3
3.6	Produits issus de l'agriculture biologique ou équivalents.....	3
3.7	Fiche technique	3

1 Objet du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture de pains, pâtisseries et viennoiseries fraîches pour les établissements du GHT49 : relance lots 2, 4 et 5.

La présente consultation comporte 3 lots :

Lot n°	Intitulé
2	Pains, pâtisseries et viennoiseries fraîches pour les établissements de santé Baugeois Vallée - Site de Beaufort-en-Anjou
4	Pains, pâtisseries et viennoiseries fraîches pour les établissements de santé Baugeois Vallée - Site de Mazé-Milon
5	Pains, pâtisseries et viennoiseries fraîches pour les établissements de santé Baugeois Vallée - Site de La Ménitrie

2 Lieux d'exécution ou de livraison

Les modalités relatives à la livraison et au conditionnement sont portées à l'annexe 1 au CCTP.

3 Description des fournitures attendues

3.1 Spécifications techniques

Les produits fournis par le titulaire du marché seront en tous points conformes aux dispositions législatives et réglementaires ainsi qu'aux normes européennes et françaises en vigueur le jour de la livraison, et aux prescriptions techniques définies par le groupe d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition (GEMRCN).

Cette conformité à la réglementation porte à la fois sur les spécifications intrinsèques des produits et sur les modes opératoires de fabrication, de conditionnement, d'étiquetage, de traçabilité, de stockage et de transports desdits produits.

La livraison de pains, pâtisseries et viennoiseries surgelés, congelés et décongelés est interdite.

3.2 Fraîcheur des produits

Quel que soit ce délai de livraison, le produit livré devra avoir été fabriqué au plus près de sa livraison. Concernant les produits de consommation courante, ce délai se limitera à quelques heures précédant la livraison afin de conserver toutes les qualités organoleptiques, de fraîcheur et de croustillance. Dans la mesure du possible, il est souhaité une traçabilité de la date et de l'heure de fabrication.

3.3 Date Limite de Consommation (DLC) et Date de Durabilité Minimale (DDM) des produits

Le jour de la livraison, les produits fournis devront avoir au minimum une durée limite d'utilisation optimale ou une date de durabilité minimale égale ou supérieure à deux tiers de leur durée de vie totale. Il serait souhaitable de n'avoir qu'une seule et même DLC ou DDM par livraison. Les numéros d'identification par lot des produits livrés devront systématiquement figurer sur les bons de livraison.

3.4 Régularité des produits

Le candidat portera une attention particulière à la régularité du grammage. Une tolérance de + ou - 10% sera acceptée par rapport au poids du produit sur lequel le candidat s'est engagé.

3.5 Cas du retard de livraison des produits pour le service du petit déjeuner

En cas de retard, à la livraison du matin (soit dès le dépassement de la borne haute de l'amplitude l'horaire définie par chaque établissement), rendant impossible la préparation et la consommation des produits pour le service du petit déjeuner, les produits commandés pour ledit service seront déduits de la livraison et ne feront pas l'objet d'une facturation.

3.6 Produits issus de l'agriculture biologique ou équivalents

A tout moment, il pourra être demandé au titulaire du marché d'apporter la preuve de ses filières d'approvisionnement.

Les produits doivent être conformes aux dispositions du règlement 2092/91/CEE modifié concernant le mode de production biologique de produits agricoles et de transformation des denrées alimentaires.

Tous les produits doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique : LOGO Européen 

Il est officiellement adopté par la publication au Journal officiel de l'Union européenne, le 31 mars 2010, du règlement (UE) n°271/2010 de la Commission du 24 mars 2010, modifiant le règlement (CE) n°889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n°834/2007 du Conseil en ce qui concerne le logo de production biologique de l'Union européenne.

La présentation du logo européen est facultative pour les produits importés. Dans tous les cas où il est utilisé, doivent figurer à proximité l'indication du lieu de production des matières premières agricoles composant le produit : « Agriculture UE », « Agriculture non UE » ou « Agriculture UE/non UE », avec la possibilité de mentionner le pays, ainsi que le numéro de code de l'organisme certificateur.

Le Pouvoir Adjudicateur accepte tout produit pour lequel le candidat démontre que les caractéristiques du produit correspondent à la demande du marché.

Pour les produits ne bénéficiant pas de label, le candidat doit démontrer que les produits concernés respectent un niveau équivalent ou supérieur de qualité ou d'exigences à celui du label demandé.

3.7 Fiche technique

Chaque fiche technique pourra être fournie sous forme papier.

La fiche technique devra indiquer :

- Le numéro de lot et de produit concerné (n° indiqué sur l'annexe 2 à l'acte d'Engagement valant CCAP- 1^{ère} colonne) ;
- Le nom et les coordonnées du fabricant ;
- La liste des ingrédients ;
- La liste des allergènes majeurs présents dans le produit conformément à la réglementation ;
- Les valeurs nutritionnelles pour 100 g (pour chaque présentation) :
 - Apport énergétique ;
 - Teneur en protides, lipides et glucides ;
 - Teneur en sodium et en alcool pour les produits en contenant.

De plus, en cas de modification d'un produit en cours de marché, il s'engage à envoyer la nouvelle fiche technique.