

Centre Hospitalier Jean PAGES

Avenue du Clos Mignot

37230 Luynes

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Marché de fournitures courantes et de services

**Fourniture et Livraison de Café, comprenant la Mise à
Disposition de Cafetières et de Chauffe-Briques**

Procédure n° 2026-CHLUYNES-HOTEL-070



Ce marché comporte une clause environnementale



Ce marché comporte une clause sociale

I. TABLE DES MATIERES

PREAMBULE :	3
I. DISPOSITIONS GENERALES	3
1.1. Spécifications techniques générales	3
1.2. Emballages	3
1.3. Définition des unités de conditionnement et de vente	3
1.4. étiquetage	4
1.5. Date de péremption	4
1.6. Traçabilité	4
1.7. Documentation technique associée aux offres	5
1.8. Produits issus de l'agriculture biologique, sous signe de qualité ou issus d'exploitations certifiées haute valeur environnementale de niveau 2 (ce2) – niveau 3 (hve3)	6
II. DESCRIPTIF DES BESOINS	7
2.1. Café	7
2.2. Mise à disposition de cafetières	7
2.3. Mise à disposition de verseuses isotherme	7
2.4. Mise à disposition de chauffe-briques à sec	7

PREAMBULE :

Le présent marché comporte un lot unique comprenant :

CH de Luynes	Procédure n° 2026-CHLUYNES-HOTEL-070	Page 2/7
--------------	--------------------------------------	----------

- la fourniture et livraison de café 50 % arabica 50% robusta
- la mise à disposition de cafetières
- la mise à disposition de verseuses thermos
- la mise à disposition de chauffe-briques.

I. DISPOSITIONS GENERALES

1.1. Spécifications techniques générales

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,

1.2. Emballages

L'emballage primaire et l'emballage secondaire devront comporter toutes les indications nécessaires à la traçabilité (étiquetage précis, devant indiquer la désignation exacte du produit, la DLC / DDM, le N° de lot de fabrication).

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. Les contenants rigides ne devront pas être choqués.

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 altéreraient de quelque façon que ce soit.

1.3. Définition des unités de conditionnement et de vente

Les candidats devront faire des offres conformes aux conditionnements exigés, grammages ou volumes demandés dans les tableaux de réponses. Si toutefois les conditionnements demandés n'existaient pas, des conditionnements approchants pourront être indiqués dans l'offre.

1.4. Etiquetage

L'étiquetage des produits devra être conforme à la réglementation en vigueur et notamment au règlement UE 1169/2011 (réglementation INCO).

CH de Luynes	Procédure n° 2026-CHLUYNES-HOTEL-070	Page 3/7
--------------	--------------------------------------	----------

Il comprend notamment les éléments suivants :

- La dénomination du produit (en langue Française)
- N° de lot de fabrication
- DDM/DLC ou la mention : "à consommer de préférence avant "

1.5. Date de péremption

A réception, tous les produits objets de cette consultation devront avoir une DLC (Date limite de consommation) ou DDM (date de durabilité minimale) résiduelle supérieure à 2/3 de leur durée de vie totale.

L'attention du candidat est attirée sur le fait qu'il est demandé la DLC résiduelle à livraison et non la DLC à sortie d'usine.

Dans le cas de non-respect de cette période, les produits seront refusés par l'établissement et repris par le transporteur aux frais du fournisseur.

La DLC ou DDM doit apparaître en clair sur les produits avec toutes les mentions légales et le numéro de lot.

1.6. Traçabilité

La traçabilité de ces produits devra être effectuée si possible à l'aide d'étiquettes facilement détachables (type vignette) résistantes à l'eau et indéchirables.

Le fournisseur devra par exemple être capable sur demande de fournir les preuves de ses contrôles bactériologiques et physicochimiques et en mesure de fournir en moins de 4 heures les documents d'enregistrement relatifs aux contrôles à réception des produits dans son ou ses ateliers.

Par ailleurs, 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 transité par son entrepôt.

1.7. Documentation technique associée aux offres

1.7.1 Fiches techniques

Chaque fournisseur devra joindre à sa proposition pour chaque produit une seule fiche technique, rédigée en langue française.

CH de Luynes	Procédure n° 2026-CHLUYNES-HOTEL-070	Page 4/7
--------------	--------------------------------------	----------

Les fiches techniques fournies à l'appui de l'offre doivent contenir toutes les informations précisées dans le règlement UE 1169/2011.

ATTENTION : Il ne sera pas accepté de fiches commerciales, mais uniquement des fiches (de préférence celle du fabricant) répondant aux critères ci-après :

- Le numéro de lot et de l'article concerné (référence produit du CCTP)
- Le nom et les coordonnées du fabricant,
- La liste des ingrédients par ordre décroissant,
- La liste des allergènes majeurs présents dans le produit conformément à la réglementation,
- Les indications logistiques : conditionnement unitaire, colisage et palettisation,
- La DLC ou DDM à livraison.

Les données des fiches techniques devront être suivies pendant toute la durée du marché ainsi que toutes les précisions demandées expressément pour chaque produit.
Les différentes caractéristiques sont à adapter en fonction du produit considéré.

Toute modification (dénomination commerciale, étiquetage, conditionnement, composition, liste des ingrédients...) impliquant de ce fait un changement ou une mise à jour des fiches techniques en cours de marché, devra obligatoirement faire l'objet d'une demande écrite auprès du CH de Luynes (avec proposition de la nouvelle fiche technique et fourniture d'un échantillon au besoin), un mois minimum avant le changement effectif, pour validation et accord avant mise sur le marché, sous peine d'être refusée. Dans ce cas le titulaire devra continuer d'exécuter le marché avec le produit retenu initialement.

1.7.2 Protection du consommateur

➤ Allergènes

Les candidats préciseront s'il y a présence d'allergènes pour les produits transformés dans la composition des produits, conformément à la réglementation. Cette indication devra impérativement être inscrite dans les fiches techniques des produits concernés.

En cas d'absence d'allergènes, la mention expresse « allergènes : absence » est exigée.

La présence d'allergène(s) inattendu(s) en tant qu'ingrédient(s) sera un élément dépréciatif sur le critère technique. La notion de trace ne sera pas prise en compte dans la notation.

➤ Additifs

Les objectifs recherchés par les établissements de santé publics sont orientés sur la limitation de l'usage des additifs (conservateurs, colorants, amidons modifiés, stabilisants, émulsifiants, anti oxydants ...) car si leur utilisation est légale et réglementée, l'accumulation et l'effet cocktail de ces ingrédients pourraient présenter des risques à plus ou moins long terme pour la santé humaine.

Ces informations devront être précisées clairement sur la fiche technique.

CH de Luynes	Procédure n° 2026-CHLUYNES-HOTEL-070	Page 5/7
--------------	--------------------------------------	----------

1.8. Produits issus de l'agriculture biologique, sous signe de qualité ou issus d'exploitations certifiées haute valeur environnementale de niveau 2 (ce2) – niveau 3 (hve3)

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.

Afin de pouvoir proposer aux établissements adhérents, des produits en rapport avec les objectifs de la loi EGALIM pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, promulguée le 1er novembre 2018, les produits bénéficiant d'un Signe officiel de qualité ou issus d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale de niveau 2 (CE2) ou de niveau 3 (HVE3) feront l'objet d'une appréciation qualitative de l'offre.

La mention devra être précisée de façon explicite sur la fiche technique des produits qui bénéficient déjà du signe officiel de qualité ou de la certification CE2 ou HVE3 au moment du dépôt de l'offre. Cette information devra être mise à jour et portée à la connaissance du Coordonnateur en cas de changement durant l'exécution du marché.

Si la certification est en cours, mais n'est pas valide au moment du dépôt de l'offre, le candidat devra produire une attestation précisant pour chaque produit, l'engagement de la société à fournir les produits certifiés à une date ultérieure (date d'effet à préciser).

II. DESCRIPTIF DES BESOINS

A) Café

CH de Luynes	Procédure n° 2026-CHLUYNES-HOTEL-070	Page 6/7
--------------	--------------------------------------	----------

Les mentions ci-après doivent être imprimées d'une manière indélébile et très lisiblement sur les sachets emballés individuellement :

- La dénomination de vente,
- Le poids net,
- La DDM,
- Le lot de fabrication,
- Liste des ingrédients et allergènes majeurs.

Les emballages en matière compostable feront l'objet d'une appréciation qualitative de l'offre.

- CAFE MOULU ARABICA / ROBUSTA – DOSE 80 g – MELANGE 50/50 – CARTON 50 DOSES + FILTRES
- CARTON DE FILTRES

B) Mise à disposition de cafetières

Le titulaire indique dans offre les modalités de mise à disposition de cafetières type « BRAVILOR ISO » : 24 unités, ainsi que les modalités de remplacement ou de renouvellement.

C) Mise à disposition de verseuses isotherme

Le titulaire indique dans son offre les modalités de mise à disposition de verseuses isotherme (contenance 2 Litres) supplémentaires pour cafetière type « BRAVILOR ISO » : 48 unités, ainsi que les modalités de remplacement ou de renouvellement.

D) Mise à disposition de chauffe-briques à sec

Le titulaire indique dans son offre les modalités de mise à disposition de chauffe-briques de lait, à sec, 4 emplacements : 12 unités, ainsi que les modalités de remplacement ou de renouvellement.

CH de Luynes	Procédure n° 2026-CHLUYNES-HOTEL-070	Page 7/7
--------------	--------------------------------------	----------