



MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Le pouvoir adjudicateur :

**DIRECTION DES ACHATS
GROUPEMENT HOSPITALIER DE TERRITOIRE
SOMME LITTORAL SUD**

Procédure 26HA0030

**Fourniture de pains, pâtisseries et viennoiseries
Pour le CHU Amiens-Picardie**

Le présent Cahier des Clauses Particulières définit le cadre de la proposition, ainsi que les limites des prestations entre le(s) fournisseur(s) et le groupement hospitalier de territoire Somme Littoral Sud.



Sommaire

Sommaire	2
ARTICLE 1 – Objet et étendue de la consultation.....	3
1.1. Objet de la consultation	3
1.2. Périmètre de l'accord cadre	3
1.3. Forme et montant du marché	3
1.4. Allotissement	3
1.5. Durée du marché	3
ARTICLE 2 – Descriptif technique des besoins	4
2.1. Etat des besoins	4
2.2. Ouverture catalogue et offres promotionnelles	4
2.2.1. <i>Ouverture catalogue</i>	4
2.2.2. <i>Devis</i>	4
2.2.3. <i>Offre promotionnelle</i>	4
2.3. Qualité des produits	5
2.3.1. <i>Le pain</i>	5
2.3.2. <i>La pâtisserie et la viennoiserie</i>	5
2.3.3. <i>La réglementation</i>	5
2.4. Fiches techniques	5
ARTICLE 3 – Modalités de passation de commandes et de livraison	6
3.1. Modalités de passation de commande	6
3.2. Modalités de livraison	6
3.2.1. <i>Conditionnement</i>	7
3.2.2. <i>Fréquence et lieu de livraison</i>	7
3.2.3. <i>Transport</i>	8
3.2.4. <i>Documents de livraison et de facturation</i>	8
3.2.5. <i>Gestion de l'urgence</i>	8
ARTICLE 4 – Contrôle qualité	8
1.1. Vérification Quantitative	8
1.2. Vérification Qualitative	9
ARTICLE 5 – Actions correctives en cours de marché	9



ARTICLE 1 – Objet et étendue de la consultation

1.1. Objet de la consultation

Le présent cahier des clauses particulières fixe les conditions de passation et d'exécution du marché concernant la fourniture de pains, pâtisserie et viennoiseries pour le CHU Amiens-Picardie.

Le prestataire assure lui-même, à partir de farines choisies, les différentes phases de fabrication du pain : pétrissage, façonnage de la pâte, fermentation et cuisson.

Il fabrique également la pâtisserie et la viennoiserie et peut procéder à la surgélation à cru.

1.2. Périmètre de l'accord cadre

L'établissement concerné est le CHU Amiens-Picardie.

1.3. Forme et montant du marché

Le marché est un accord-cadre mono attributaire à émission de bons de commande. L'émission des bons de commande ne peut intervenir que pendant la durée de validité de l'accord-cadre et pour une durée ne pouvant excéder 3 mois

Le titulaire retenu dans le cadre du marché s'engage à se faire connaître et s'assurer également des modalités logistiques auprès du service de restauration de l'établissement.

L'accord-cadre est conclu sans montant minimum et avec un montant maximum global de 3 600 000 € HT toutes périodes de reconductions comprises réparti comme suit :

Montant maximum € HT par période	Montant maximum € HT toutes périodes confondues
900 000 €	3 600 000 €

1.4. Allotissement

La présente consultation ne fait pas l'objet d'un allotissement.

1.5. Durée du marché

Cet accord-cadre à émission de bons de commande est passé pour une première période ferme de 12 mois à compter du 27/09/2026, reconductible tacitement 3 fois, 12 mois, pour une durée maximale (période initiale et reconductions successives) de 48 mois.

Le CHU Amiens Picardie se réserve le droit de ne pas reconduire l'accord cadre. En cas de non reconduction de l'accord-cadre, une lettre recommandée sera adressée avec avis de réception au plus tard 2 mois avant la fin de la durée de validité du marché.

Le titulaire du marché ne pourra pas refuser la reconduction selon les dispositions de l'article R2112-4 du Code de la commande publique.

L'émission des bons de commande ne peut intervenir que pendant la durée de validité du marché.

ARTICLE 2 – Descriptif technique des besoins

2.1. Etat des besoins

L'état des besoins de l'établissement est répertorié en annexe 1 (BPU-DQE) à l'Acte d'Engagement.

Les quantités indiquées représentent les estimations de consommation annuelle. Ces estimations sont établies à partir des consommations relevées lors des exercices précédents. Elles sont données à titre indicatif et n'ont pas de valeur d'engagement.

2.2. Ouverture catalogue et offres promotionnelles

2.2.1. Ouverture catalogue

La liste indiquée au BPU n'est pas exhaustive.

Pour toutes prestations événementielles, le candidat doit associer à son offre son catalogue général avec son tarif public en indiquant sur le bordereau de prix unitaire la remise consentie sur celui-ci. L'établissement demandeur pourra commander sur celui-ci dans la limite de l'intitulé du marché.

2.2.2. Devis

Le titulaire devra être en capacité de répondre à un besoin exceptionnel en pain, pâtisserie ou viennoiserie « spéciale », à thème (exemple : Octobre rose) ou des suggestions de la semaine sur la base d'une demande de devis établie par l'établissement.

2.2.3. Offre promotionnelle

Le titulaire s'engage à informer et à faire bénéficier l'établissement, à tout moment, des offres promotionnelles qu'il est susceptible de proposer à l'ensemble de sa clientèle ou plus particulièrement à l'établissement concerné par le présent accord-cadre. Il notifie ces offres directement à l'établissement dès leur parution en précisant leurs dates de validité. Ces prix s'appliquent aux commandes notifiées pendant la période promotionnelle, à condition qu'ils conduisent à des prix inférieurs aux prix nets résultant de l'application des clauses du marché. Ces offres promotionnelles sont considérées comme faisant partie intégrante du catalogue du titulaire.

2.3. Qualité des produits

Le titulaire doit assurer une qualité suivie et identique pendant toute la durée du marché conformément aux échantillons fournis lors de la remise des offres.

2.3.1. Le pain

Le prestataire assure lui-même, à partir de farines choisies, les différentes phases de fabrication du pain : pétrissage, façonnage de la pâte, fermentation et cuisson.

Il est attendu des produits frais, ce qui exclut par conséquent, tous produits réchauffés. Il ne pourra en aucun cas être livré du pain cuit de la veille ou décongelé.

2.3.2. La pâtisserie et la viennoiserie

Le prestataire fabrique également la pâtisserie et la viennoiserie et peut procéder à la surgélation a cru.

2.3.3. La réglementation

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 (loi EGALIM comprise) à la date de publication du marché.

En lien avec la loi EGALIM, les candidats devront communiquer dans leur offre la provenance de la farine et la liste des produits labellisés et issus de produits certifiés bio.

2.4. Fiches techniques

Les fiches techniques de l'ensemble des produits figurant sur le bordereau de prix seront à fournir dans le dossier de réponse du candidat. Ces fiches techniques permettent d'une part de vérifier la conformité des produits et d'autre part d'évaluer la composition des produits.

Au cours du marché, le titulaire s'engage à faire parvenir toutes les mises à jour des fiches techniques et documents modifications des matières premières.

Pour les grammages indiqués sur la fiche technique du produit, une tolérance de + ou – 10% est acceptée.

L'établissement souhaite pouvoir commander les produits suivants :

- ❖ Baguette 250GR
- ❖ Demie-baguette céréales 125GR
- ❖ Demie-baguette sésame 125GR
- ❖ Demie-baguette 125GR
- ❖ Demie-baguette viennoise 125GR
- ❖ Boulot tranché 500GR
- ❖ Pain de campagne tranché 500GR
- ❖ Pain complet tranché 350GR
- ❖ Pain aux céréales tranché 350GR



- ❖ Pain de mie tranché 500GR
- ❖ Pavé BIO Sole T80 50GR
- ❖ Pavé maïs 50GR
- ❖ Pavé céréales 50GR
- ❖ Pavé 50GR
- ❖ Pavé 60/65GR
- ❖ Pavé complet 50GR
- ❖ Pavé sans sel 50GR
- ❖ Pain hamburger sésame 80GR
- ❖ Pain bagnat rond 100GR
- ❖ Pain hot dog 80GR
- ❖ Pain kebab 90GR
- ❖ Pain bruschetta
- ❖ Galette des rois
- ❖ Brioche individuelle 50GR
- ❖ Brioche tranchée 500GR
- ❖ Brioche Nanterre 400GR
- ❖ Gâteau battu 400GR
- ❖ Chausson aux pommes
- ❖ Croissant
- ❖ Mini-viennoiseries type chausson aux pommes, croissant, pain aux raisins, pain au chocolat, etc.
- ❖ Pain au chocolat 50GR
- ❖ Paix aux raisins 50GR
- ❖ Pain au lait 50GR
- ❖ Chouquette

Le pain devra au plus tôt, être fabriqué la nuit précédant le jour de sa livraison.

ARTICLE 3 – Modalités de passation de commandes et de livraison

3.1. Modalités de passation de commande

La commande de pain sera passée, par téléphone ou par mail, la veille avant 14H00 pour le lendemain. La mise en place du support de commande sera déterminée par le pouvoir adjudicateur.

Les commandes sont de manière hebdomadaire passées par le moyen de bons de commande qui comporteront :

- la référence au marché ;
- la désignation de la fourniture ;
- la quantité commandée ;
- le prix d'engagement correspondant au prix du marché ;
- le lieu et la date (ou délai) de livraison ;
- l'adresse de facturation.

3.2. Modalités de livraison

3.2.1. Conditionnement

Chaque conditionnement souhaité est indiqué dans le document Excel « BPU - DQE ».

Le conditionnement doit être conforme à la réglementation et conçu de telle sorte que les denrées ne puissent être ni abîmées, ni contaminées, ou en contact avec d'autres éléments que le conditionnement de la marchandise pendant les opérations de transport et de déchargement. Le titulaire devra livrer l'établissement dans les conditions et aux heures déterminées par le gestionnaire.

Les emballages et matériaux de conditionnement utilisés doivent être inertes, c'est-à-dire qu'ils ne doivent céder aucune quantité d'éléments provenant de leur constituant susceptible de modifier anormalement la composition de l'aliment, et notamment d'en altérer les caractéristiques ou de communiquer une odeur particulière (odeur de résine ou de moisi, par exemple).

Les denrées sont conditionnées dans des emballages jetables (papiers cartons) ou réutilisables en bon état, parfaitement sains et répondant aux réglementations relatives aux matériaux agréés pour le contact alimentaire. Le titulaire du marché est responsable des produits jusqu'à l'acceptation de la livraison.

Le pain devra être mis en sac kraft et identifié avec une étiquette par service.

Le pain coupé sans sel devra être identifié dans un sachet transparent.

Les viennoiseries seront disposées dans des cartons à usage unique par service.

3.2.2. Fréquence et lieu de livraison

Les livraisons seront pesées et facturées au prix du BPU et livré franco de port toutes taxes comprises.

Ces livraisons de pains, pâtisseries et viennoiseries seront effectuées aux lieux et heures fixées à la commande soit, sur 2 points de livraison répartis sur 2 sites, comme suit :

Lieu	Adresse de facturation	Adresse de livraison	Jours de livraison	Heure de livraison
Cuisine centrale du CHU Amiens Picardie	CHU Amiens Picardie Site Sud Centre Facturier Bâtiment Saint- Vincent-de-Paul 1 Rue du Professeur Christian Cabrol	Magasin UCPA du CHU Amiens Picardie Route de Conty 80000 Amiens	7 jours sur 7 Jours fériés inclus	5H00 (besoin des patients et sandwichs) 10H30 (pains pour le self du personnel)
Centre Saint Victor	80000 Amiens	Centre Saint Victor 354 boulevard Beauvillé 80000 Amiens		7H00

Une livraison en début d'après-midi (avant 13H30) peut être envisagée pour les repas du soir ; en cas de cuisson dans la matinée.

Toute marchandise déposée en dehors des heures d'ouverture des magasins ou restaurants et sans la présence d'un magasinier ou d'un responsable du restaurant ne sera ni réceptionnée ni payée pour le site Sud. Les produits seront contrôlés dès réception par le service concerné.

3.2.3. Transport

Les produits doivent être transportés dans des véhicules adaptés en conformité à la réglementation du transport de denrées alimentaires, parfaitement propres, équipés de manière à éviter toutes souillures ou altération de la marchandise livrée. Les véhicules destinés au transport du pain doivent être munis d'un dispositif d'aération évitant toute pollution. Ils seront clos au cours du transport, l'ouverture des portes n'étant autorisée qu'au moment de la livraison.

3.2.4. Documents de livraison et de facturation

Le titulaire devra livrer l'établissement dans les conditions et aux heures déterminées par le gestionnaire.

Un bon de livraison sera fourni par le transporteur lors de la livraison de la marchandise et devra comporter les éléments suivants :

- Nom du fournisseur ;
- Lieu et la date de livraison ;
- Référence client et le numéro de bon de commande intra établissement ;
- Référence fournisseur et le numéro de bon de commande fournisseur ;
- Référence article ;
- Description des articles ;
- Quantité livrée en unités ;
- Unité d'emballage.

La facturation sera enclenchée dès lors que le bon de livraison sera tamponné, signé et daté par l'établissement hospitalier.

3.2.5. Gestion de l'urgence

De manière exceptionnelle, l'établissement pourra demander à modifier les délais pour couvrir une commande urgente. Il sera alors demandé au prestataire d'informer le pouvoir adjudicateur sur sa capacité à répondre à l'urgence dans les délais indiqués dans son cadre de mémoire technique. La gestion de l'urgence sera d'être en mesure de modifier une quantité la veille pour le lendemain, mais également de pouvoir proposer un dépannage et/ou une solution le jour même, par exemple en cas d'oubli de commande de la part de l'établissement (2 heures à partir de l'appel) ou de livraison d'une marchandise non réalisée par le fournisseur (30 minutes à partir de l'appel).

ARTICLE 4 – Contrôle qualité

1.1. Vérification Quantitative

A chaque livraison, des contrôles stricts seront réalisés à réception par le responsable de l'établissement destinataire.

Les points de contrôles seront :

- La conformité de la commande passée au fournisseur (date de livraison, quantité et produit commandé) ;
- L'intégrité et la propreté des emballages ;
- L'aspect visuel de la qualité de la denrée alimentaire ;
- Le respect du conditionnement demandé.

Le bordereau de livraison qui doit être le reflet exact des produits livrés, sera visé par l'agent chargé de la réception ainsi que par le livreur s'il y a contestation sur le nombre de sacs par point de livraison.

Si la quantité fournie n'est pas conforme aux stipulations de la commande notamment pour une livraison incomplète, le titulaire doit pallier immédiatement à ce manque.

1.2.Vérification Qualitative

Si la qualité fournie n'est pas conforme à la qualité sur laquelle s'est engagé le prestataire ou par la présence de corps dans les produits fournis, le prestataire s'engage à remplacer immédiatement les produits mis en cause. En cas de non-conformité du produit livré, un PV de réception sera réalisé et transmis au titulaire du marché pour rectification. (Cf. Article pénalité du CCAP)

Le prestataire doit faire parvenir par mail à l'établissement une note explicative de la nature du problème rencontré dans la qualité des produits concernés et apporter une action corrective.

Faute de remplacer les marchandises dans le délai fixé, l'approvisionnement d'office sera effectué aux frais du fournisseur défaillant.

ARTICLE 5 – Actions correctives en cours de marché

Le titulaire doit 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 immédiates nécessaires à la bonne exécution du marché.

A la date d'anniversaire du marché, une rencontre avec le prestataire pourra être programmée afin de réaliser une revue annuelle de performance.