

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Objet :

***FOURNITURE DE PAINS ET VIENNOISERIES
FRAICHES POUR LE SELF-INTERNAT
DU CHU DE CAEN***

SOMMAIRE

ARTICLE I.	OBJET DU MARCHE PUBLIC	3
ARTICLE II.	ALLOTISSEMENT	3
ARTICLE III.	REGLEMENTATION ET NORMES.....	3
ARTICLE IV.	EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT.....	3
ARTICLE V.	LIVRAISONS ET RETRAITS DES MARCHANDISES.....	4
ARTICLE VI.	QUALITE DES PRODUITS	4
ARTICLE VII.	SPECIFICITES TECHNIQUES DU LOT	5

ARTICLE I. OBJET DU MARCHE PUBLIC

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objet de définir la nature et les quantités de pains frais et viennoiseries fraîches nécessaires aux approvisionnements des services Self et Internat du CHU de Caen.

ARTICLE II. ALLOTISSEMENT

La présente consultation est constituée d'un lot unique.
Les variantes ne sont pas autorisées.

Le détail des besoins est précisé dans le fichier « Annexe 1_CCTP_Quantification ».

Les quantités indiquées sont des quantités estimatives annuelles non contractuelles, établies au regard des consommations antérieures ou estimations du CHU de Caen.

ARTICLE III. REGLEMENTATION ET NORMES

Les fournitures sont conformes aux normes et directives existantes à la date du lancement de la consultation.

L'ensemble des textes réglementaires publiés à la date de la consultation et concernant la fabrication, la qualité et l'emballage des produits sont applicables aux présents marchés publics.

Le fournisseur s'engage à suivre et à appliquer les évolutions des réglementations.

ARTICLE IV. EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

Les produits sont emballés correctement. Les emballages détériorés ou déchirés sont une cause de rejet de la livraison.

Les besoins de l'établissement font l'objet d'un conditionnement alloti. En effet, les produits sont livrés en sacs krafts avec l'identification du service.

Les produits sont regroupés dans des emballages conformes à la réglementation sur les matériaux au contact des denrées alimentaires.

Les produits sont conditionnés dans des sacs krafts et dans des contenants type bannettes (paniers) ou autre contenant permettant le respect des conditions d'hygiène alimentaire.

Une rotation des contenants est à prévoir par le candidat. Les contenants pleins seront déposés le matin et les contenants vides (de la veille) seront récupérés par le candidat.

L'entretien régulier des contenants type bannettes (paniers) sont à la charge du fournisseur retenu afin de garantir le respect des conditions d'hygiène alimentaire.

ARTICLE V. LIVRAISONS ET RETRAITS DES MARCHANDISES

La fourniture de pain et viennoiserie comprend la livraison.

Le présent document fixe l'ensemble des conditions relatives aux livraisons des marchandises. Celles-ci sont effectuées conformément à la réglementation sur le transport des denrées alimentaires.

Les jours, heures et lieux de livraisons des marchandises sont portés sur le bon de commande.

A réception du bon de commande, si la livraison ne peut être honorée dans le délai prévu, le retard ou l'impossibilité de livraison devra être signalé, auprès du CHU de Caen au plus vite. A défaut, l'établissement pourra appliquer les pénalités prévues au CCAP.

En cas de besoin, le titulaire doit assurer des livraisons des marchandises exceptionnelles ou de dépannage.

La traçabilité du produit figure en clair sur un document à la convenance du fournisseur ou sur le bordereau de livraison.

La fourniture livrée est obligatoirement accompagnée d'un bon de livraison par site de livraison indiquant :

- ❖ L'identification du fournisseur titulaire
- ❖ Le numéro de marché
- ❖ La référence de la commande
- ❖ La date de livraison
- ❖ Les quantités livrées par produit

Dans tous les cas, la fourniture est conforme au descriptif technique du présent cahier.

Etiquetage et mode d'emploi sont obligatoirement rédigés en français.

A noter que le CHU Caen Normandie Centre est en pleine de restructuration et en construction de nouveaux bâtiments.

En conséquence tous les éléments connus à ce jour concernant les sites, fréquences, horaires de livraison, ... sont susceptibles d'évoluer avec la construction du nouveau CHU Caen Normandie Centre et implique la mise en place d'une organisation évolutive en fonction de la réorganisation des services avec le titulaire du marché. A défaut d'une entente sur ces évolutions, le marché pourra être résilié sans compensation financière ou autre.

ARTICLE VI. QUALITE DES PRODUITS

Les produits sont de même qualité et présentent les mêmes caractéristiques pendant toute l'exécution du marché. Toute modification fait l'objet d'une proposition justifiée du titulaire et d'une validation du CHU de Caen.

Les produits livrés le matin sont consommés jusqu'au repas du soir. Par conséquent, ils doivent être de qualité satisfaisante après un stockage dans l'emballage d'origine dans une pièce dont la température est d'environ 23°.

Les produits livrés doivent être identiques aux échantillons fournis lors de la remise de l'offre.

La fourniture de pains rassis, repassés au four, congelés ou décongelés est interdite.

**Le pain doit être frais (non congelé) et cuit le matin du jour de livraison.
Les viennoiseries doivent être cuites le jour de livraison.**

Tout pain qui n'est pas reconnu de première qualité, qui n'a pas reçu de cuisson suffisante ou qui est trop cuit est refusé.

Est jointe obligatoirement à l'offre du titulaire pour chaque produit la fiche technique du produit précisant au minimum :

- ❖ Dénomination réglementaire et composition du produit (ingrédients et allergènes)
- ❖ Valeur nutritionnelle
- ❖ Condition de conservation et d'utilisation (avant ouverture et après ouverture)
- ❖ DLUO
- ❖ Nature et forme du conditionnement

Les fiches techniques doivent également détailler la composition nutritionnelle de chaque produit. De plus, elles doivent préciser les apports En sodium pour tous les pains.

L'absence de cette fiche produit est un motif de refus de l'offre.

Le titulaire s'engage à envoyer les différentes mises à jour des fiches techniques, avec une attention particulière portée aux modifications d'ingrédients et d'allergènes qui doivent être portées à la connaissance de l'acheteur.

Tous les produits proposés doivent respecter le grammage indiqué dans leur fiche technique +/-10%. Ils ne doivent pas contenir d'OGM (< 0,9%) et leur traçabilité en amont et en aval doit être complète.

La composition et la qualité des matières premières de l'ensemble des produits doit répondre aux points ci-dessous :

- Contenir des additifs strictement limités à ceux autorisés pour la panification, si nécessaire
- Ne pas contenir de matières grasses hydrogénées, si possible
- Pour les produits salés seul le chlorure de sodium alimentaire pour la fabrication des produits est autorisé
- Pour les produits salés, la teneur en sel est limitée à 1,5 g de sel pour 100 g de produit fini maximum

ARTICLE VII. SPECIFICITES TECHNIQUES DU LOT

❖ Conditionnement des produits

Les produits sont conditionnés dans des contenants **allotis par service**. Chaque sac regroupe tous les types de pains et viennoiseries commandés pour un service. Ils sont regroupés dans des contenants selon les étages de l'établissement et sont placés dans les emplacements prévus sur site.

Dans le but de faciliter la distribution des sachets (1 sachet par service) dans les services, les sachets sont marqués avec le numéro d'UF par le titulaire.

Exemples : Panier n°6 : 1 sachet pour le service 6-10 et 1 sachet pour le 6-30

Panier n° 9 : 1 sachet pour le 9-10, 1 sachet pour le 9-27 et 1 sachet pour le 9-30

❖ Modalités de passation des commandes

A des fins administratives, une commande des quantités estimatives mensuelles est transmise par l'établissement en début de chaque mois.

Par ailleurs à des fins fonctionnelles, l'établissement communique une liste des besoins par service :

- Pour les livraisons du mardi au vendredi : la veille **avant 13h00**, pour une livraison le lendemain
- Pour les livraisons du samedi au lundi : le vendredi **avant 13h00**

Cette liste est transmise par mail du responsable du SELF (tableau Excel par site de livraison et par tour de livraison).

❖ **Points de livraison**

Livraison					
Sites	Points	Adresse	Heures et fréquence	Nombre services estimatifs	Alloti
Côte de Nacre	SELF - INTERNAT	Avenue de la Côte de Nacre - 14000 CAEN	* du lundi au vendredi entre 6h45 et 7h00 * le samedi et dimanche entre 6h30 et 7h00	2 services/UF	par service