HCL

Département des Ressources Matérielles

3 Quai des Célestins,

69002 LYON 2

<u>Objet de la consultation</u> :

CCTP Fourniture et livraison de pains et de viennoiseries à l'état frais pour le Centre Hospitalier de Givors

Table des matières

Article 1 – Objet du marché et contexte général 3
Article 2 – Clauses générales 3
Article 3 – Description technique des prestations 5
Article 4 – Échantillons et essais préalables 6
Article 5 – Modalités de commande 6
Article 6 – Conditions de livraison et d'exécution 7
Article 7 – Contrôle qualité et suivi contractuel 7

Article 1 – Objet du marché et contexte général

1.1 Objet du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison quotidienne de pains et de viennoiseries à l'état frais destinés aux différents services du Centre Hospitalier de Givors. Les produits doivent être de première fraîcheur, livrés le jour même de leur fabrication, sans surgélation préalable, et conformes aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire applicables aux denrées destinées à la consommation humaine.

1.2 Contexte et finalité du marché

Le Centre Hospitalier de Givors exploite un service de restauration hospitalière destiné aux patients, aux résidents et aux personnels de l'établissement.

Le présent marché vise à garantir :

- une qualité constante des produits servis ;
- une livraison fiable et adaptée aux horaires hospitaliers ;
- un approvisionnement local, conforme à l'esprit de la loi EGALIM ;
- une souplesse de commande adaptée à un établissement à taille moyenne.

1.3 Durée, forme et reconduction

Le marché est conclu pour une durée initiale d'un an, renouvelable trois fois par reconduction expresse, sans pouvoir excéder quatre années au total.

Il s'agit d'un marché à bons de commande, conclu avec un titulaire unique, sans minimum ni maximum annuel garanti.

1.4 Lieu d'exécution

Les livraisons seront effectuées à :

Centre Hospitalier de Givors
Service Restauration – Pôle Logistique
9 avenue du Professeur Fleming – 69700 GIVORS

Article 2 – Clauses générales

2.1 Réglementation générale

Les marchandises proposées doivent répondre aux spécifications, normes et prescriptions prévues par les lois, règlements et décisions en vigueur à la date de publication de l'avis de mise en concurrence et aux indications des fiches techniques. Les textes de base énoncés dans le CCTP ne présentent aucun caractère limitatif et ne constituent qu'un rappel des principaux documents applicables au projet.

Il incombe au titulaire du présent accord-cadre, de contrôler, tout au long de sa durée, la conformité des marchandises fournies ainsi que des procédures de livraison par rapport à la réglementation en vigueur, qui est susceptible d'évoluer.

Le titulaire doit respecter les normes et règlements en vigueur en matière de denrées alimentaires.

Le titulaire est notamment soumis au respect du règlement (CE) n°852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et aux dispositions de l'arrêté du 02 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n°37/2005.

Dans le cadre du dispositif de la Food Défense, le prestataire s'engage à mettre en œuvre les mesures décrites dans le guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes (document interministériel de janvier 2014)

2.2 Règle sur l'hygiène

- **Hygiène du personnel** : Les personnes amenées à manipuler les produits seront tenues à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire, et à porter des vêtements adaptés.

- **Hygiène des aliments** : Le titulaire devra communiquer annuellement à la cuisine de l'établissement, le processus de maîtrise des risques de sécurité sanitaire.

- **Hygiène du transport** : Les conditions de transport de denrées sont, au minimum, édictées par la réglementation en vigueur à l'instant de la livraison, et notamment le Règlement (CE) n° 852/2004 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des denrées alimentaires. Les véhicules utilisés doivent être conçus pour éviter toute pollution des marchandises transportées. Ils seront clos au cours du transport, l'ouverture des portes n'étant autorisée qu'au moment du déchargement. L'intérieur des véhicules doit être facile à nettoyer et disposé d'aménagements permettant d'éviter à la fois l'écrasement des marchandises et leur contact avec le plancher ou les parois. Les véhicules doivent être propre, sec, exempt

de nuisibles et d'odeurs parasites. Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de propreté les plus strictes.

Article 3 – Description technique des prestations

3.1 Produits attendus

Le titulaire doit être en mesure de fournir une gamme complète comprenant :

- Flûte ou baguette tradition française (400 g)
- Petit pain individuel (50 g)
- Pain complet tranché (400 g)
- Pain sans sel (400 g)
- Pavé rustique ou pain de campagne (400 g)
- Pain viennois ou de mie (250 g)
- Croissant pur beurre (50 g)
- Pain au chocolat (55 g)
- Brioche nature (50 g)
- Mini-viennoiseries assorties (25 g)

3.2 Caractéristiques de qualité

Les produits livrés doivent présenter une qualité constante et irréprochable, conforme aux usages de la boulangerie artisanale.
Ils doivent être frais, sains, propres, et exempts de tout défaut d'aspect, d'odeur ou de goût.

- **Pain**

- Pain fabriqué le jour même de la livraison, non surgelé ni décongelé.
- Élaboration à partir d'une pâte pétrie avec de la farine, de l'eau potable, du sel et un agent de fermentation naturel (levure ou levain).
- Cuisson homogène : pain bien levé, ni trop pâle ni brûlé.
- Croûte dorée et croustillante, mie souple, légère et aérée.
- Poids conforme et régularité des formats.
- Goût équilibré, sans excès de sel ni acidité.

- **Viennoiseries**

- Produits fabriqués à partir d'une pâte fraîche, de préférence pur beurre, levée et cuite le jour même.

- Feuilletage régulier, dorure homogène, texture fondante et non grasse.
- Produits propres, intacts, appétissants, sans odeur ni goût anormal.

Tous les produits doivent être livrés en première fraîcheur, pour une consommation le jour même.
Le titulaire s'engage à maintenir cette qualité tout au long du marché.
Toute non-conformité répétée pourra entraîner la suspension temporaire de livraison ou, à défaut de correction, la résiliation du marché.

Article 4 – Échantillons et essais préalables

Chaque candidat devra fournir gratuitement les échantillons suivants :

- 1 flûtes tradition 400 g,
- 1 pain complet tranché
- 2 petits pains 50 g,
- 2 viennoiseries (croissant et pain au chocolat).

Une commission interne procédera à une évaluation sensorielle selon les critères suivants :

- aspect visuel et régularité de forme ;
- croustillant et texture de la mie ;
- odeur et qualité gustative ;
- conformité au poids annoncé.

Les échantillons retenus serviront de référence qualité pour toute la durée du marché.

Article 5 – Modalités de commande

Les commandes sont hebdomadaires pour les pains et ponctuelles pour les viennoiseries.
Les bons peuvent être modifiés jusqu'à la veille du jour prévu pour la livraison, avant 12h00.
Ils pourront être complétés par téléphone jusqu'à la veille du jour prévu pour la livraison, en accord avec le titulaire.

Les bons de commande sont émis par le Service Restauration du Centre Hospitalier de Givors, sous la responsabilité du responsable restauration ou de la responsable restauration adjointe. En cas d'absence simultanée de ces deux responsables, les commandes peuvent être exceptionnellement passées par le Service Économat, sur instruction de la Responsable des Services Économiques.

La réception des livraisons est assurée par le magasin restauration, qui vérifie la conformité quantitative et qualitative des produits livrés, consigne les anomalies dans un registre et en informe immédiatement le responsable restauration ou son adjoint.

Le Directeur des Ressources Matérielles est garant du bon déroulement du marché et du respect des obligations contractuelles par le titulaire.

Article 6 – Conditions de livraison et d'exécution

Les livraisons seront assurées 7 jours sur 7, y compris week-ends et jours fériés, entre 8h00 et 9h00.

6.1 Conditionnement et emballage

Les produits doivent être livrés dans des emballages alimentaires propres, adaptés et fermés, assurant la bonne conservation et la protection des denrées jusqu'à leur réception.
Les emballages doivent permettre une identification claire et immédiate du contenu.

Ainsi :

- chaque type de produit (pain classique, pain sans sel, viennoiserie, etc.) doit être emballé séparément ;
- les emballages doivent se distinguer visuellement (par étiquetage, couleur ou marquage) selon la nature du produit ;
- les pains sans sel doivent être conditionnés dans des sacs spécifiques clairement identifiés ;
- les viennoiseries sont livrées dans des cartons alimentaires occlusifs ;
- les emballages recyclables ou biodégradables sont à privilégier.

Article 7 – Contrôle qualité et suivi contractuel

Des contrôles sont effectués à chaque livraison (aspect, cuisson, poids, fraîcheur).
Le titulaire s'engage à participer à tout audit ou réunion de suivi qualité à la demande du CH de Givors.