MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES

# CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

*Etabli en application des articles L2113-10 (Allotissement),*
*L2124-2, R2124-2, R2161-2 à R2161-5 (Appel d'offres ouvert),*
*L2125-1 1°, R2161-1 à R2162-6, R2162-13 et R2162-14 (Accord-cadre à bons de commande)*
*du Code de la commande publique*

*Pouvoir adjudicateur :*

**Centre hospitalier Bretagne Atlantique**
**Fonction Achat mutualisée**

**En qualité d'Etablissement support du Groupement hospitalier Brocéliande Atlantique**

*Etablissements parties bénéficiaires*

**Centre hospitalier de Belle-Ile-en-Mer**
**Etablissement Public de Santé Mentale Morbihan**

*Objet du marché public :*

# FOURNITURE DE PAINS ET DE VIENNOISERIES A L'ETAT FRAIS

# SOMMAIRE


ARTICLE 1. CONTEXTE - GENERALITES ..... 3

ARTICLE 2. DECOMPOSITION ET DUREE DU MARCHE PUBLIC ..... 3

ARTICLE 3. LIEUX D'EXECUTION ..... 4

ARTICLE 4. DESCRIPTIF DES PRODUITS ..... 4

ARTICLE 5. QUALITE DES PRODUITS ..... 4

5.1. Dispositions générales ..... 4

5.2. Le pain « frais » ..... 5

5.3. Les viennoiseries « fraiches » ..... 6

ARTICLE 6. QUANTITES ANNUELLES PREVISIONNELLES ..... 6

ARTICLE 7. DEMANDE D'ECHANTLLONS ..... 7

7.1. Au titre du Lot 1 – Centre hospitalier de BELLE-ILE-EN-MER ..... 7

7.2. Au titre des lots 2, 3, 4 et 5 pour l'EPSM MORBIHAN ..... 7

ARTICLE 8. MODALITES DE COMMANDES PROPRES A CHAQUE LOT ..... 8

8.1. Modalités de commandes du Centre hospitalier de BELLE-ILE-EN-MER (Lot 1) ..... 8

8.2. Modalités de commandes de L'Etablissement Public de Santé Mentale MORBIHAN – FAM GUERIGNAN BIGNAN (Lot 2) ..... 8

8.3. Modalités de commandes de L'Etablissement Public de Santé Mental MORBIHAN – FAM KERHUEL MONTERBLANC (Lot 3) ..... 9

8.4. Modalités de commandes de L'Etablissement Public de Santé Mental MORBIHAN – MAS du COUDRAY – LA CHAPELLE CARO (Lot 4) ..... 9

8.5. Modalités de commandes de L'Etablissement Public de Santé Mental MORBIHAN – MAS de KERBLAY SARZEAU (Lot 5) ..... 10

ARTICLE 9. LIVRAISONS ..... 10

9.1. Lieux de livraison ..... 10

9.2 Condition d'exécution à caractère environnemental ..... 10

9.2. Bon de livraison ..... 11

9.3. Modalités de livraison ..... 11

9.4. Difficulté de livraison ..... 11

ARTICLE 10. VISITE DU OU DES SITES DE FABRICATION ..... 12

## ARTICLE 1. CONTEXTE - GENERALITES

Le présent marché public a pour objet la fourniture et la livraison en pains et viennoiseries à l'état frais au bénéfice des Etablissements parties du Groupement Hospitalier BROCELIANDE ATLANTIQUE suivants :

- Le Centre hospitalier de BELLE-ILE-EN-MER (LE PALAIS) ;
- L'Etablissement Public de Santé Mentale MORBIHAN (SAINT AVE).

Ci-après dénommés « l'Etablissement ».

Le Centre hospitalier BRETAGNE ATLANTIQUE (CHBA) est l'Etablissement support du groupement hospitalier de territoire.

Conformément à l'article L6132-3 3° du Code de la santé publique, l'Etablissement support assure la fonction Achat pour le compte des Etablissements parties. A ce titre, il est chargé de :

- L'élaboration de la politique et des stratégies d'achat ;
- La planification des marchés publics ;
- La passation des marchés publics et de leurs avenants.

L'exécution des marchés publics qui comprend notamment l'émission des commandes, la vérification du service fait, la liquidation des factures et leur mandatement, relève des Etablissements parties.

Les quantités figurant dans le présent CCTP sont estimatives, elles sont données à titre indicatif et ne sont pas contractuelles.

Le Titulaire doit fournir la totalité des articles du lot (et des sous-lots qui le composent le cas échéant), en quantité suffisante pour couvrir les besoins de l'Etablissement pour la durée globale du marché public.

## ARTICLE 2. DECOMPOSITION ET DUREE DU MARCHE PUBLIC

Prestations divisées en lots : ☒ Oui ☐ Non

Le marché public est composé de **cinq (5) lots** :

| Numéro de lot | Intitulé | Date d'effet du marché public |
|---|---|---|
| 1 | Centre hospitalier de BELLE-ILE-EN-MER | 1er janvier 2027 |
| 2 | Etablissement Public de Santé Mentale MORBIHAN – FAM GUERIGNAN de BIGNAN | 1er janvier 2027 |
| 3 | Etablissement Public de Santé Mentale MORBIHAN – FAM KERUHEL de MONTERBLANC | 1er janvier 2027 |
| 4 | Etablissement Public de Santé Mentale MORBIHAN – MAS du COUDRAY de LA CHAPELLE CARO | 1er janvier 2027 |
| 5 | Etablissement Public de Santé Mentale MORBIHAN – MAS de KERBLAY de SARZEAU | 1er janvier 2027 |

Le marché public s'exécute à compter du 1er janvier 2027 ou de sa date de notification si celle-ci est postérieure à cette date, jusqu'au 31 décembre 2027.

Le marché public est renouvelable par tacite reconduction au 1er janvier par période de douze (12) mois dans la limite de trois (3) renouvellements, sauf décision expresse de non reconduction de l'Etablissement support adressée soit par lettre recommandée avec accusé de réception soit via le profil d'acheteur, deux (2) mois avant la date d'échéance du marché public.

La durée totale du marché public n'excèdera pas quarante-huit (48) mois.

Par ailleurs, il est rappelé que le dépassement du maximum annuel en valeur met fin au marché public.

Le Titulaire du marché public ne peut s'opposer à la tacite reconduction. La non-reconduction n'ouvre droit à aucune indemnité.

## ARTICLE 3. LIEUX D'EXECUTION

Les lieux d'exécution des prestations figurent dans le document intitulé « *Modalités de livraison et de facturation* » placé en annexe du Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP).
Les bons de commande conclus sur la base de l'accord-cadre prennent la forme de tableaux Excel envoyés en début de marché au Titulaire par l'Etablissement. Ils précisent les lieux de livraison des produits et les quantités hebdomadaires à livrer.

## ARTICLE 4. DESCRIPTIF DES PRODUITS

Les pains et les viennoiseries, objet du marché public, répondent aux calibrages suivants :

| LOTS CONCERNES | TYPE | FORME | POIDS SOUHAITE | COMMENTAIRE |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Baguette de froment | Allongée | 250 grammes | |
| 1, 2, 3, 4, 5 | Pain de froment | Allongée | 400 grammes | |
| 1 | Pain de froment **bio** | Allongée | 400 grammes | Facultatif |
| 1, 2, 3, 4, 5 | Pain complet tranché et emballé | Allongée | 400 grammes | |
| 1 | Pain complet tranché et emballé **bio** | Allongée | 400 grammes | Facultatif |
| 1 | Pain individuel | Boule | 80 grammes | |
| 1 | Pain individuel sans sel | Boule | 80 grammes | |
| 1, 2, 3, 4, 5 | Croissant | Traditionnelle | 80 grammes | |
| 2, 3, 4 | Pain au chocolat 2 barres | Traditionnelle | 80 grammes | |
| 3 | Baguette viennoise nature | Traditionnelle | 230 grammes | |
| 1 | Pain de mie sans sel tranché et emballé | Tranche carré | 450 grammes | |

Ecart toléré sur le poids souhaité : + ou – 10 %

Le Centre hospitalier de BELLE-ILE-EN-MER souhaite commander de manière exceptionnelle les produits ci-dessous :

| LOT CONCERNE | TYPE |
|---|---|
| 1 | Mini pains avec raisins |
| 1 | Mini croissant au beurre |
| 1 | Mini pain au chocolat |

Le FAM GUERIGNAN de BIGNAN souhaite commander de manière exceptionnelle des patisseries tel que du flan ou des éclairs.

**Autres viennoiseries**
**Outre les produits énoncés dans le Bordereau des Prix Unitaires (BPU), l'Etablissement se réserve la possibilité de commander des produits autres que ceux cités dans le présent CCTP, mais de nature identique à l'objet du marché public (par exemple : galette des rois, pâtisseries, gâteau d'anniversaire…). Le Titulaire doit annexer à son offre le catalogue de ses produits accompagné de son tarif et mentionner le % de remise consentie sur le tarif pour toute la durée du marché.**

## ARTICLE 5. QUALITE DES PRODUITS

### 5.1. Dispositions générales

Les produits sont conformes aux spécifications techniques décrites dans le CCTP ; les produits livrés doivent notamment être conformes à l'échantillon fourni à l'appui de la proposition du Titulaire le cas échéant. Celui-ci s'engage à ce que l'ensemble de ces produits soient de qualité similaire pendant toute la période d'exécution du marché public.

Les denrées livrées doivent être de bonne qualité, tant sur le plan bactériologique et chimique que sur le plan organoleptique, et être d'une propreté irréprochable (absence d'insectes et de corps étrangers).

Les denrées livrées ne doivent pas contenir sous quelques formes que ce soit des produits issus de cultures génétiquement modifiées (OGM).

Le Titulaire doit être en mesure de fournir sur demande et dans un délai raisonnable la traçabilité des produits (pays de production, contrôle réalisé sur les matières premières ou produits semi-finis, autocontrôles réalisés certification de l'absence d'OGM).

### 5.2. Le pain « frais »

Le pain doit être de première qualité, frais (livré 5h au maximum après sortie du four), bien travaillé, bien cuit, d'une propreté irréprochable, de couleur et de goût agréable. Le pain doit être conforme aux échantillons proposés lors des tests organoleptiques.
La texture du pain blanc doit être aérée laissant apparaitre des alvéoles homogènes.
Pour les pains spéciaux farine type complet, la mie est de faite plus dense mais gérée.
La farine utilisée est de la farine de froment ou farine de blé tendre provenant de la mouture exclusive de blé sain, loyal, marchand et de bonne valeur boulangère.

Le pain est fabriqué exclusivement avec les ingrédients suivants :

- de la farine de blé ou de froment,
- de l'eau potable,
- du sel de qualité saine, loyale et marchande,
- d'un agent de fermentation (levure ou levain),
- d'adjuvants officiellement autorisés éventuellement.

**Tous les pains sont confectionnés sans farine OGM.**

**Le Titulaire décrit de façon simple et précise, l'ensemble des sous processus liés aux aspects techniques de la fabrication des pains. Cette présentation se fait en remplissant le document nommé : « Fiches process fabrication pains et croissants ».**

**Le pain confectionné à base de farine complète doit avoir une forme allongée, être tranché et emballé.**
**Le pain de mie sans Sel doit être tranché et emballé.**

Adjuvants, Additifs, conservateurs
Tout adjuvant, additif conservateur doivent être mentionnés clairement dans les fiches techniques et dans la liste des ingrédients du BPU.
Les objectifs recherchés par l'Etablissement sont 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 de ces ingrédients pourraient présenter des risques à plus ou moins long terme pour la santé humaine.

Les produits doivent avoir un goût authentique, avoir une excellente conservation, être immédiatement savoureux en bouche, dégager de nombreux arômes à la dégustation, et répondre au descriptif suivant :

- croute : dorée à point, faïencée et sonore (pas de sur-cuisson),
- mie : non collante, souple, alvéolée, facile à tartiner et de couleur crème,
- odeur : agréable, franche, noisetée.

Une cuisson sur sole est souhaitée mais non obligatoire.

**L'Etablissement entend par ''pain frais'' :**

- un pain qui n'a subi aucune congélation. **En tout état de cause, la fourniture de pain rassis, repassé au four, congelé ou décongelé ou issu de pâton congelé décongelé est proscrite et de nature à engager la responsabilité du Titulaire.**

- un pain livré froid et qui doit provenir d'une **fournée réalisée au maximum dans les 5 heures** précédant la livraison afin de conserver toutes les qualités organoleptiques de fraîcheur tenue correcte et aspect.

**Pour chaque type de pain, le taux de sel/ kg de farine ne doit pas dépasser de 18 g/ kg de farine.**

La fabrication du pain doit être réalisée dans le respect strict des règles et de l'hygiène en matière de boulangerie.

L'Etablisement peut faire procéder à tout moment à l'analyse des denrées qui lui paraîtront non conformes, dans un laboratoire agréé.

Le Titulaire veille au maintien de ses magasins et ateliers dans un état de propreté permanent.

L'Etablissement peut en cas de doute demander à visiter le site de production, sans que le Titulaire ne puisse la refuser. Il doit dans un délai de 3 jours organiser une visite.

**Une différenciation visuelle est demandée pour les petits pains individuels salés et sans sel présents dans le lot 1 - Pains et viennoiseries pour le Centre hospitalier de BELLE-ILE-EN-MER.**
**Cette différence peut se faire par exemple par un façonnage différent du pain individuel sans sel ou par un marquage différent de la griffe apportée par le Titulaire pour faire sortir le gaz carbonique contenu dans la levure. Cette information doit parvenir à l'établissement lors de la mise en place du présent marché public par mail :** Aurelie.bazante@chbi.fr **ou lors de la livraison.**

### 5.3. Les viennoiseries « fraiches »

Les viennoiseries objets de ce marché publics sont des croissants, des pains au chocolat et des chaussons aux pommes.
Elles ont un volume appétissant et un bon moelleux. Elles doivent être légères, feuilletées, de couleur brun clair et bien cuites.

**Le croissant doit être pur beurre. Le beurre d'intervention est exclu de la fabrication. Ils doivent être suffisamment développés lors de sa cuisson et présenter un aspect lisse et brillant (dorure avant et après la pousse).**
Il doit peser 80 g au minimum après cuisson (écart toléré + ou – 10 %).
Le conditionnement doit permettre d'éviter le ramollissement du produit.
Le Titulaire décrit de façon simple et précise, l'ensemble des sous processus liés aux aspects techniques de la fabrication du croissant.
Cette présentation se fait en remplissant le document suivant : **« Fiches process fabrication pains et croissants ».**

Le pain au chocolat est composé notamment d'une pâte feuilletée et de **deux barres de chocolat** représentant 10% de la masse du pain au chocolat.

Le chausson aux pommes doit avoir un feuilletage doré, frais, croustillant, d'une compote de pommes fraiches et savoureuse.

La baguette viennoise nature est un pain long à croûte souple et brillante, décorée de profondes incisions.

**En tout état de cause, la fourniture de viennoiseries rassies, repassées au four, congelées ou décongelées ou issu de pâton congelé décongelé est proscrite et de nature à engager la responsabilité du Titulaire.**

## ARTICLE 6. QUANTITES ANNUELLES PREVISIONNELLES

| | FORME | POIDS Souhaité | LOT 1 CHBI Quantités annuelles prévisionnelles | LOT 2 FAM GUERIGNAN BIGNAN | LOT 3 FAM KERUHEL MONTERBLANC | LOT 4 MAS COUDRAY LA CHAPELLE CARO | LOT 5 MAS KERBLAY SARZEAU | TOTAL EN QUANTITES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Baguette Froment | Allongé | 250 grammes | 250 | - | - | - | - | **250** |
| Pain de Froment | Allongé | 400 grammes | 9 200 | 1 779 | 3 387 | 2 184 | 2 345 | **18 895** |
| Pain de Froment Bio - FACULTATIF | Allongé | 400 grammes | - | - | - | - | - | |
| Pain Complet tranché et emballé | Allongé | 400 grammes | 3 700 | 1 432 | 2 499 | 1 825 | 2 015 | **11 471** |
| Pain Complet tranché et emballé Bio - FACULTATIF | Allongé | 400 grammes | - | - | - | - | - | **0** |
| Pain Individuel | Boule | 80 grammes | 9 200 | - | - | - | - | **9 200** |
| Pain Individuel **sans Sel** | Boule | 80 grammes | 1 500 | - | - | - | - | **1 500** |
| Croissant | Traditionnelle | 80 grammes | 1 500 | 328 | 1 737 | 1 144 | 2 944 | **7 653** |
| Pain au chocolat 2 barres | Traditionnelle | 80 grammes | - | 1 121 | 567 | 1 144 | - | **2 832** |
| Pain de mie **sans Sel** tranché et emballé | Tranche carré | 450 grammes | 370 | - | - | - | - | **370** |
| **Besoins occasionnels** | | | | | | | | |
| Mini pains avec raisins | Traditionnelle | - | 20 | - | - | - | - | **20** |
| Mini croissant au beurre | Traditionnelle | - | 20 | - | - | - | - | **20** |
| Mini pain au chocolat | Traditionnelle | - | 20 | - | - | - | - | **20** |
| Baguette viennoise nature | Traditionnelle | 230 grammes | - | - | 10 | - | - | - |
| Eclair | Traditionnelle | - | - | 2 | - | - | - | - |
| Flan | Traditionnelle | - | - | 7 | - | - | - | - |

## ARTICLE 7. DEMANDE D'ECHANTLLONS

### 7.1. Au titre du Lot 1 – Centre hospitalier de BELLE-ILE-EN-MER

- **Modalités de remise des échantillons**

Des échantillons des produits décrits ci-dessous sont à faire parvenir pour **le vendredi 9 octobre 2026** afin de permettre la réalisation de tests organoléptiques. La livraison est à effectuer à 9H00 au plus tard à l'adresse suivante :

Centre hospitalier de Belle-Ile en mer
A l'attention de Madame Aurélie BAZANTE
Unité de Production Alimentaire
271, rue Marie-Madeleine de Castille
56360 LE PALAIS

Coordonnées téléphoniques : 02.97.31.48.41

- **Quantité d'échantillons à remettre**

| | FORME | POIDS Souhaité | LOT 1 CHBI Quantités annuelles prévisionnelles | Echantillons Souhaités CHBI |
|---|---|---|---|---|
| Baguette Froment | Allongé | 250 grammes | 250 | 1 |
| Pain de Froment | Allongé | 400 grammes | 9 200 | 1 |
| Pain de Froment Bio - FACULTATIF | Allongé | 400 grammes | - | 1 |
| Pain Complet tranché et emballé | Allongé | 400 grammes | 3 700 | 1 |
| Pain Complet tranché et emballé Bio - FACULTATIF | Allongé | 400 grammes | - | 1 |
| Pain Individuel | Boule | 80 grammes | 9 200 | 3 |
| Pain Individuel **sans Sel** | Boule | 80 grammes | 1 500 | 3 |
| Croissant | Traditionnelle | 80 grammes | 1 500 | 3 |
| Pain de mie **sans Sel** tranché et emballé | Tranche carré | 450 grammes | 370 | 1 |

### 7.2. Au titre des lots 2, 3, 4 et 5 pour l'EPSM MORBIHAN

- **Modalités de remise des échantillons**

Des échantillons des produits décrits ci-dessous sont à faire parvenir pour **le mardi 3 Novembre 2026** afin de permettre la réalisation de tests organoléptiques. La livraison est à effectuer à 9H00 au plus tard sur site à l'adresse suivante :

Etablissement Public de Santé Mentale Morbihan
A l'attention de Monsieur JANNIN Jean-Yves
Direction de la logistique et travaux
22, rue de l'hôpital
56890 SAINT AVE

Coordonnées téléphoniques : 02 97 54 48 43

- **Quantité d'échantillons à remettre**

| | FORME | POIDS Souhaité | LOT 2 FAM GUERIGNAN BIGNAN | LOT 3 FAM KERUHEL MONTERBLANC | LOT 4 MAS COUDRAY LA CHAPELLE CARO | LOT 5 MAS KERBLAY SARZEAU | Echantillons Souhaités EPSM |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pain de Froment | Allongé | 400 grammes | 1 779 | 3 387 | 2 184 | 2 345 | 1 |
| Pain Complet tranché et emballé | Allongé | 400 grammes | 1 432 | 2 499 | 1 825 | 2 015 | 1 |
| Croissant | Traditionnelle | 80 grammes | 328 | 1 737 | 1 144 | 2 944 | 3 |
| Pain au chocolat 2 barres | Traditionnelle | 80 grammes | 1 121 | 567 | 1 144 | - | 3 ( 0 pour le lot 5) |

## ARTICLE 8. MODALITES DE COMMANDES PROPRES A CHAQUE LOT

### 8.1. Modalités de commandes du Centre hospitalier de BELLE-ILE-EN-MER (Lot 1)

#### *8.1.1. Commandes*

Les baguettes sont commandées essentiellement sur la période estivale.
Les croissants sont commandés essentiellement les jours fériés.
Les autres produits sont commandés tous les jours de l'année.

Les commandes se font par le biais d'un tableau, remis au premier jour du marché public par le responsable de l'Unité de Production Alimentaire de l'Etablissement. Ce tableau précise les quantités de chacun des produits, pour chaque jour de la semaine et pour chacune des unités de l'établissement.

Les modifications de quantités à livrer par unité sont transmises par le responsable de l'Unité de Production Alimentaire de l'établissement (ou son représentant), par téléphone dans un premier temps, et confirmées par mail dans un second temps dans un délai de 48H.
Tant qu'aucun autre tableau n'est transmis, les quantités modifiées deviennent celles régulières du marché.

Les produits doivent être livrés dans les différentes unités en sacs à usage alimentaire identifiés par service.

Les commandes exceptionnelles en mini-viennoiseries sont commandées par mail à J-3 minimum de la date de livraison.

#### *8.1.2. Modalités d'attribution des commandes*

L'objet de cet article est de déterminer les règles qui président à l'attribution des commandes à l'un ou l'autre des titulaires de l'accord-cadre conclu au titre du Lot 1 pour la fourniture de pains et de viennoiseries au Centre hospitalier de Belle-Ile-en-Mer. L'objectif est d'assurer l'approvisionnement de l'Etablissement tous les jours de l'année.

L'accord-cadre est conclu avec un nombre maximum de quatre (4) opérateurs économiques ou groupements d'opérateurs économiques, sous réserves d'un nombre suffisant d'offres lors de la mise en concurrence en vue de l'attribution de l'accord-cadre.

Les titulaires de l'accord-cadre sont classés par numéro (Titulaire 1, Titulaire 2, Titulaire 3, Titulaire 4), attribués en fonction du classement réalisé à l'issue de l'analyse des offres. Ce numéro est attribué et communiqué à chaque titulaire lors de la notification de l'accord-cadre.

La règle de dévolution des commandes retenue est dite "en cascade".

Le Centre hospitalier de Belle-Ile-en-Mer doit en premier lieu adresser sa commande au Titulaire 1. En cas d'impossibilité pour ce Titulaire de répondre à la demande de l'Etablissement, le Titulaire 1 est considéré comme défaillant. L'Etablissement est alors autorisé à passer une commande auprès du Titulaire 2. En cas d'impossibilité pour ce Titulaire de répondre à la demande de l'Etablissement, le Titulaire 2 est considéré comme défaillant. L'Etablissement est alors autorisé à passer une commande auprès du Titulaire 3. En cas d'impossibilité pour ce Titulaire de répondre à la demande de l'Etablissement, le Titulaire 3 est considéré comme défaillant. L'Etablissement est alors autorisé à passer une commande auprès du Titulaire 4.

### 8.2. Modalités de commandes de L'Etablissement Public de Santé Mentale MORBIHAN – FAM GUERIGNAN BIGNAN (Lot 2)

#### *8.2.1. Commandes*

Les commandes se font par le biais d'un tableau récapitulant les quantités annuelles souhaitées par produit ainsi que les journées de livraison souhaitées sur site. Il est remis le premier jour du marché public au Titulaire.

Si nécessaire, les modifications de quantités à livrer sont transmises par téléphone auprès du Titulaire dans un délai minimum de 24H avant leur livraison.

Les viennoiseries sont commandées uniquement les dimanches.
Les autres produits sont commandés tous les jours de l'année.

#### *8.2.2. Modalités d'attribution des commandes*

L'objet de cet article est de déterminer les règles qui président à l'attribution des commandes à l'un ou l'autre des titulaires de l'accord-cadre conclu au titre du Lot 2 pour la fourniture de pains et de viennoiseries pour le FAM Guérignan situé à Bignan de l'EPSM Morbihan.

L'accord-cadre est conclu avec un nombre maximum de deux (2) opérateurs économiques ou groupements d'opérateurs économiques en vue de l'attribution de l'accord-cadre.

Les titulaires de l'accord-cadre à bons de commande sont classés par numéro (Titulaire 1, Titulaire 2), Ce numéro est attribué et communiqué à chaque titulaire lors de la notification de l'accord-cadre.

La règle de dévolution des bons de commande retenue est dite "à tour de rôle" puis "en cascade".

L'Etablissement doit en premier lieu adresser sa commande au Titulaire 1 pour un mois durant. En cas d'impossibilité pour ce Titulaire de répondre à la demande de l'Etablissement, le Titulaire 1 est considéré comme défaillant. L'Etablissement est alors autorisé à passer commande auprès du Titulaire 2.
Le mois suivant, l'Etablissement doit en premier lieu adresser sa commande au Titulaire 2. En cas d'impossibilité pour ce Titulaire de répondre à la demande de l'Etablissement, le Titulaire 2 est considéré comme défaillant. L'Etablissement est alors autorisé à passer commande auprès du Titulaire 1.

### 8.3. Modalités de commandes de L'Etablissement Public de Santé Mental MORBIHAN – FAM KERHUEL MONTERBLANC (Lot 3)

#### *8.3.1. Commandes*

Les commandes se font par le biais d'un tableau récapitulant les quantités annuelles souhaitées par produit ainsi que les journées de livraison souhaitées sur site. Il est remis le premier jour du marché public au Titulaire.

Si nécessaire, les modifications de quantités à livrer sont transmises par téléphone auprès du Titulaire dans un délai minimum de 24H avant leur livraison.

Les viennoiseries sont commandées uniquement les dimanches.
Les autres produits sont commandés tous les jours de l'année.

#### *8.3.2. Modalités d'attribution des commandes*

En cas de cotraitance, l'Etablissement se réfère à la répartition des prestations définies par le groupement titulaire.

### 8.4. Modalités de commandes de L'Etablissement Public de Santé Mental MORBIHAN – MAS du COUDRAY – LA CHAPELLE CARO (Lot 4)

#### *8.4.1. Commandes*

Les commandes se font par le biais d'un tableau récapitulant les quantités annuelles souhaitées par produit ainsi que les journées de livraison souhaitées sur site. Il est remis le premier jour du marché public au Titulaire.

Si nécessaire, les modifications de quantités à livrer sont transmises par téléphone auprès du Titulaire dans un délai minimum de 24H avant leur livraison.

Les viennoiseries sont commandées uniquement les dimanches.
Les autres produits sont commandés tous les jours de l'année.

#### *8.4.2. Modalités d'attribution des commandes*

En cas de cotraitance, l'Etablissement se réfère à la répartition des prestations définies par le groupement titulaire.

### 8.5. Modalités de commandes de L'Etablissement Public de Santé Mental MORBIHAN – MAS de KERBLAY SARZEAU (Lot 5)

#### *8.5.1. Commandes*

Les commandes se font par le biais d'un tableau récapitulant les quantités annuelles souhaitées par produit ainsi que les journées de livraison souhaitées sur site. Il est remis le premier jour du marché public au Titulaire.

Si nécessaire, les modifications de quantités à livrer sont transmises par téléphone auprès du Titulaire dans un délai minimum de 24H avant leur livraison.

Les viennoiseries sont commandées uniquement les dimanches.
Les autres produits sont commandés tous les jours de l'année.

#### *8.5.2. Modalités d'attribution des commandes*

En cas de cotraitance, l'Etablissement se réfère à la répartition des prestations définies par le groupement titulaire

## ARTICLE 9. LIVRAISONS

### 9.1. Lieux de livraison

Les livraisons s'effectuent par les soins du Titulaire à ses risques et périls, aux lieux, dates (et éventuellement heures) précisées sur le bon de commande.

Les produits sont livrés conformément aux instructions et adresses figurant dans l'annexe du CCAP (Modalités de livraison et de facturation).

Toute livraison égarée du fait du non-respect du lieu de livraison est à la charge du Titulaire du marché public et ne peut être facturée à l'Etablissement. Un deuxième envoi est effectué par le Titulaire sans attendre la fin des opérations de vérification et de recherche.

La livraison se fait franco de port et sans minima de commande.

### 9.2 Condition d'exécution à caractère environnemental

**Tous les pains et produits doivent être conditionnés** dans des emballages recyclables. Les emballages en papier ou en carton sont privilégiés. Les emballages plastiques, s'ils sont utilisés, doivent être recyclables et porter un logo de recyclage (Point Vert ou Triman). L'Etablissement se réserve le droit de demander des factures des emballages utilisés pour justifier de leur conformité ; le Titulaire dispose d'un délai de 15 jours calendaires pour les transmettre à compter de la demande.

En cas d'utilisation de cagettes et de bacs plastiques réutilisables, ces derniers doivent être d'une couleur différente de celles utilisées par l'établissement. La gestion des cagettes, bacs plastiques, rollers et ou socles roulants, relève de l'entière responsabilité du Titulaire. A cet effet, le Titulaire doit proposer un système de récupération non contraignant pour les services. Pour des raisons d'hygiène évidente, les bacs et cagettes doivent être déposés sur des rollers à la descente du camion de livraison et ne pas être poussés à même le sol.

- Livraison en vrac et cagette : signifie en caisse ou bacs plastique ou cagette à usage strictement alimentaire. Ces contenants doivent être propres sans salissures, nettoyées tous les jours. Conformément aux dispositions prévues par le règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

- Livraison emballé : signifie qu'un emballage individuel par produit est demandé.

- Livraison tranché : signifie que les pains et/ou viennoiseries tranchés seront mis dans des sachets transparents fermés par du ruban adhésif.

### 9.2. Bon de livraison

Chaque commande doit faire l'objet d'un bon de livraison détaillé, permettant d'assurer le contrôle de la quantité livrée pour chaque unité.

Le bon de livraison doit comporter les indications suivantes :

- le nom du titulaire du marché public,
- la date de livraison,
- les caractéristiques des produits et quantités livrées par unité.

Le bon de livraison est signé par le personnel de chacune des unités, tous les jours de la semaine. Il vaut procès-verbal de bon de réception.
En cas de produits manquants, la livraison doit être complétée de suite.

### 9.3. Modalités de livraison

Le Titulaire est tenu de réaliser les livraisons avec des véhicules pouvant manœuvrer dans l'enceinte de l'Etablissement. Les particularités logistiques de l'Etablissement sont listées en annexe du CCAP (Modalités de livraison et de facturation).

Le Titulaire demeure responsable de tout dommage pouvant affecter les personnes (agents, patients, visiteurs) et les biens à l'occasion des livraisons, qu'ils soient commis par ses agents, représentants ou sous-traitants.

Les manutentions nécessitées par le déchargement des camions sur les zones de réception de l'Etablissement sont à la charge du Titulaire.

Le personnel préposé à la livraison doit se conformer aux consignes en vigueur dans l'Etablissement et dans le service réceptionnaire. Il doit respecter des règles strictes de propreté et d'hygiène, afin d'éviter toute contamination de la marchandise.

En cas de problème dans les circuits de distribution normaux (exemples : grève de transporteurs, intempéries…), le Titulaire du marché public assume tous les frais afférents à la bonne conservation et au bon acheminement des produits dans les meilleurs délais.

Au cours des opérations de chargement et de déchargement, et tout au long du transport, toute précaution doit être prise pour que les aliments ne soient pas souillés ou contaminés. Les engins et le matériel utilisés pour le transport des aliments doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté.

Les produits doivent être transportés par le Titulaire dans des emballages compatibles avec le contact alimentaire. Les emballages doivent être propres, ne doivent être ni percés, ni déchirés, ni mouillés, et ne pas présenter de traces de moisissures.

Dans le cadre de la démarche qualité, un contrôle à réception peut être effectué à tout moment par l'établissement. Une fiche de réclamation est transmise au fournisseur titulaire du marché, en cas de réclamation portant sur tout problème pouvant être noté en rapport à la commande passée et aux spécifications du marché.

### 9.4. Difficulté de livraison

En cas d'impossibilité de livrer un produit, le Titulaire s'engage à prévenir l'Etablissement, par téléphone ou par mail, 24 heures avant la date prévue de livraison, en l'informant :

- des raisons de l'indisponibilité du produit,
- des conditions de son remplacement par un autre produit (en termes de qualité et de prix).

Il doit obtenir l'accord de ce remplacement, qui ne peut en aucun cas, entrainer une majoration de prix.

## ARTICLE 10. VISITE DU OU DES SITES DE FABRICATION

L'Etablissement se réserve la possibilité de procéder à une visite du ou des sites de fabrication après la réception des offres. La date sera communiquée à l'opérateur économique après la réception de son offre.