Centre Hospitalier de Mâcon

Etablissement support du Groupe Hospitalier Bourgogne Méridionale

Accord-cadre à bons de commande mono-attributaire de fournitures

---

Fourniture de pains et de viennoiseries pour les établissements du GHT Bourgogne Méridionale

Appel d'offres ouvert

Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.)

SOMMAIRE

ARTICLE 1. DESCRIPTION DU MARCHE 3
ARTICLE 2. REFERENCES LEGISLATIVES, REGLEMENTAIRES ET NORMATIVES 3
ARTICLE 3. DESCRIPTION DES FOURNITURES 4
ARTICLE 4. PRESCRIPTIONS RELATIVES A LA DOCUMENTATION 5
ARTICLE 5. PRESCRIPTIONS RELATIVES A LA FABRICATION ET STOCKAGE 5
ARTICLE 6. PRESCRIPTIONS RELATIVES AU TRANSPORT 5
ARTICLE 7. PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX MOYENS D'ACCES 5
ARTICLE 8. PRESCRIPTIONS EN CAS DE DEGRADATION DES LOCAUX ET/OU INSTALLATIONS 6
ARTICLE 9. PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'ETIQUETAGE 6
ARTICLE 10. PRESCRIPTIONS RELATIVES A LA PEREMPTION 6
ARTICLE 11. PRESCRIPTIONS RELATIVES AU RETRAIT DES LOTS 6
ARTICLE 12. PRESCRIPTIONS RELATIVES A LA COMMUNICATION 6

ARTICLE 1. DESCRIPTION DU MARCHE

Objet des fournitures : Fourniture de pains et de viennoiseries pour les établissements du GHT Bourgogne Méridionale.

Lieu de livraison : Il est mentionné à l'annexe 2 au CCAP.

ARTICLE 2. REFERENCES LEGISLATIVES, REGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Les fournitures mentionnées à l'article 3 du présent cahier des clauses techniques particulières doivent être conformes aux exigences européennes (règlements, directives,…) et françaises (lois, décrets, arrêtés, circulaires,…) en vigueur, notamment aux dispositions suivantes :

A. Cadre réglementaire européen

Les fournitures doivent respecter le **"Paquet Hygiène"** dans son ensemble, qui regroupe les textes fondateurs suivants :

- **Directive 93/43/CEE** du 14 juin 1993 (transposée en droit français) : *Relative à l'hygiène des aliments.*
- **Règlement (CE) n° 178/2002** du 28 janvier 2002 : *Établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.*
- **Règlement (CE) n° 852/2004** du 29 avril 2004 : *Relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (incluant les principes HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point).*
- **Règlement (CE) n° 853/2004** du 29 avril 2004 : *Fixant des règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale.*
- **Règlement (CE) n° 854/2004** du 29 avril 2004 : *Définissant les règles spécifiques pour l'organisation des contrôles officiels des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.*
- **Règlement (CE) n° 882/2004** du 29 avril 2004 : *Relatif aux contrôles officiels pour vérifier la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires, ainsi qu'avec les règles relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.*
- **Règlement (UE) n° 1169/2011** du 25 octobre 2011 : *Relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, incluant les obligations d'étiquetage (allergènes, valeurs nutritionnelles, origine, etc.).*

B. Cadre réglementaire français

Les fournitures doivent également se conformer aux textes nationaux suivants :

- **Décret n° 91-409** du 26 avril 1991 : *Fixant les prescriptions en matière d'hygiène pour les denrées végétales et d'origine végétale.*
- **Décret n° 92-631** du 8 juillet 1992 : *Relatif aux matériaux au contact des aliments.*
- **Arrêté du 6 juillet 1998** : *Relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.*
- **Arrêté du 20 juillet 1998** : *Fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.*
- **Fiche technique A7-77** du 11 février 1977 : *Publiée au Bulletin Officiel de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (BOCCRF).*

3. Autres références normatives

- **Décisions et spécifications du Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)** du 4 mai 2007 complétées des recommandations du Haut Conseil de la santé publique (HCSP).

- **Usages professionnels** publiés sous forme de codes des usages et approuvés par la **Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)**.
- **Règlement (UE) 2018/848** du 30 mai 2018 (si des produits bio sont proposés) : *Relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.*

En cas de modification des exigences européennes et/ou françaises concernant une ou plusieurs fournitures du présent cahier des clauses techniques particulières, le titulaire doit obligatoirement se mettre en conformité avec ces dernières.

ARTICLE 3. DESCRIPTION DES FOURNITURES

Les fournitures doivent répondre au minimum aux spécifications suivantes :

Les fournitures mises en œuvre doivent être fraiches, de qualité saine, loyale et marchande, exemptes d'odeur et de goût étrangers et appartenir à des lots homogènes de variétés rigoureusement sélectionnées, satisfaisant aux spécifications techniques du GERMCN ou répondant aux exigences de qualité commerciales usuelles si ces spécifications n'existent pas.
Les fournitures doivent également être exemptes de signes d'altération internes ou externes graves. Les traitements destinés à stabiliser les fournitures doivent intervenir dans les meilleurs délais de manière à assurer la conservation des principes nutritifs et organoleptiques, notamment les vitamines.
Les fournitures doivent également être exemptes de matières étrangères.

Les fournitures livrées doivent être sorties du four depuis 2h00 au moins et 6h00 au plus.

Dispositions particulières
Les fournitures doivent répondre aux caractéristiques techniques suivantes :

Pain
- Pain (tradition, batard,…) / flute / baguette / petit pain fabriqué sans conservateur et/ou améliorant
- Production et/ou cuisson du jour
- Cuisson du pain seulement au four à sole
- Cuisson régulière avec une ou plusieurs cuissons différentes (peu cuit, cuit et bien cuit)
- Forme[1] (dimensions,…) et grammage réguliers et homogènes1
- Bonne tenue
- Aspect extérieur (dorée, croustillant, craquant, couleur homogène et régulière,…)
- Aspect intérieur (sec, léger, texture alvéolée, texture non collante,…)
- Odeur agréable
- Goût amidonné

Viennoiserie sucrée
- Production et/ou cuisson du jour
- Cuisson régulière
- Forme et grammage réguliers
- Bonne tenue
- Aspect extérieur (dorée, croustillant, couleur homogène et régulière,…)
- Aspect intérieur (sec, léger, texture moelleuse et aérée, texture non collante,…)
- Odeur agréable
- Au beurre

Viennoiserie salée

[1] *Les pains salés (tradition, flute,…) doivent avoir une forme différente des pains non salés (tradition, flute,…) pour ne pas être confondus*

- Production et/ou cuisson du jour
- Cuisson régulière
- Forme et grammage réguliers
- Bonne tenue
- Aspect extérieur (dorée, croustillant, couleur homogène et régulière,…)
- Aspect intérieur (sec, léger, texture alvéolée, texture non collante,…)
- Odeur agréable
- Au beurre

Les caractéristiques techniques des fournitures doivent être respectées au moment de la réception.

Dans le cas contraire, l'établissement du GHT se réserve le droit de refuser les fournitures (fourniture insuffisamment cuite / trop cuite, fourniture cassée, fourniture mal brossé, fourniture portant des traces de fleurage,…) et le titulaire est alors tenu de livrer à nouveau des fournitures à ses frais.

ARTICLE 4. PRESCRIPTIONS RELATIVES A LA DOCUMENTATION

Le titulaire doit transmettre pour chaque fourniture la/les fiche(s) technique(s) détaillée(s) avec les valeurs nutritionnelles des fournitures qu'il propose.

Pour chacune des fournitures, les fiches techniques doivent à minima indiquer :
- Liste des ingrédients avec les dosages si les valeurs nutritionnelles ne peuvent être fournies ou liste des ingrédients avec les valeurs nutritionnelles
- Liste des additifs le cas échéant
- Nature, provenance et pourcentage des matières premières
- Les organismes génétiquement modifiés (nature et pourcentage)
- Les produits à base de porc (gélatine)
- Ainsi que la traçabilité allergène complète (gluten, fruit à coque, arachide, oeuf, sésame, lupin, lait/produits laitiers, histamine, tyrosine, céleri, soja, épices, sulfite, …)

Chaque fiche technique doit être rédigée en langue française.

ARTICLE 5. PRESCRIPTIONS RELATIVES A LA FABRICATION ET STOCKAGE

Le titulaire doit fabriquer et stocker les fournitures dans le respect des exigences législatives / réglementaires en vigueur.

ARTICLE 6. PRESCRIPTIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Le titulaire doit assurer le transport des fournitures dans le respect des dispositions législatives / réglementaires en vigueur.
Les fournitures doivent être protégées pendant le transport et les phases d'entreposage. Le conditionnement ainsi que la nature et la qualité des emballages sont précisés au sein de l'annexe 2 au CCAP.

ARTICLE 7. PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX MOYENS D'ACCES

L'établissement du GHT met, en cas de besoin, à la disposition du titulaire les moyens d'accès (badges, clefs, …) lui permettant de déposer les fournitures dans les lieux de livraison.
Le titulaire s'engage à signaler immédiatement à l'établissement du GHT la perte d'un de ces moyens d'accès.

En cas de perte d'un ou plusieurs moyens d'accès, l'établissement du GHT se réserve le droit de facturer au titulaire les frais de remplacement de ce/ces moyens d'accès.

ARTICLE 8. PRESCRIPTIONS EN CAS DE DEGRADATION DES LOCAUX ET/OU INSTALLATIONS

En cas d'usure / dégradation anormale ou de détérioration des locaux et/ou des installations du fait du titulaire, l'établissement du GHT se réserve le droit, au cours ou à l'issue du marché, de faire réparer ces locaux et/ou ces installations à ses frais et risques.

ARTICLE 9. PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'ETIQUETAGE

Les fournitures et/ou leurs emballages doivent préciser toutes les informations rendues obligatoires par les exigences législatives / réglementaires en vigueur.

En plus de ces informations, le titulaire devra mentionner le nom du site et du service identifiés sur chaque sac.

Ces informations et/ou indications sont inscrites en caractères indélébiles et clairement lisibles.

Elles doivent également être présentées de manière appropriée afin qu'il n'y ait pas pour l'établissement du GHT de possibilité de confusion ou d'erreur.

Ces informations et/ou indications doivent obligatoirement être rédigées en langue française.

ARTICLE 10. PRESCRIPTIONS RELATIVES A LA TRACABILITE

En cas de demande de l'établissement du GHT, le titulaire doit être capable de fournir sous 2 heures ouvrables toutes les informations de traçabilité concernant un ou des lot(s) livré(s), notamment en cas de Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC) ou d'alerte sanitaire.

ARTICLE 11. PRESCRIPTIONS RELATIVES A LA PEREMPTION

La date limite d'utilisation optimale résiduelle de chaque fourniture doit le jour de la livraison être égale ou supérieure à 24 heures.

ARTICLE 12. PRESCRIPTIONS RELATIVES AU RETRAIT DES LOTS

Le titulaire s'engage à signaler à l'établissement du GHT tout incident survenant, en France ou à l'étranger, sur ses fournitures.

En cas de retrait d'un lot, le titulaire doit procéder gratuitement à l'échange des fournitures défectueuses.

ARTICLE 13. PRESCRIPTIONS RELATIVES A LA COMMUNICATION

Réunion ponctuelle

Les réunions ponctuelles entre le responsable du titulaire et l'établissement du GHT sont organisées afin notamment de traiter les problèmes rencontrés au cours de l'exécution du marché (qualité des fournitures, organisation des livraisons…).

Ces réunions ponctuelles sont organisées par l'établissement du GHT en présentiel ou en distanciel.

Le titulaire doit obligatoirement participer à ces réunions ponctuelles.

Le titulaire rédige à l'issue de chaque réunion ponctuelle un compte rendu. Il transmet ce compte rendu pour validation à l'établissement du GHT dans un délai de 5 jours ouvrés.

Réunion récurrente

Des réunions récurrentes[2] entre le responsable du titulaire et l'établissement du GHT sont organisées afin notamment de :

- Faire un bilan sur les fournitures livrées et les prestations exécutées
- Proposer des améliorations sur la qualité des fournitures et des prestations associées
- Présenter les évolutions législatives / réglementaires (le cas échéant)

Ces réunions récurrentes[2] sont organisées par l'établissement du GHT en présentiel ou en distanciel.
Le titulaire doit obligatoirement participer à ces réunions récurrentes.

Le titulaire rédige à l'issue de chaque réunion ponctuelle un compte rendu. Il transmet ce compte rendu pour validation à l'établissement du GHT dans un délai de 5 jours ouvrés.

[2] *A minima une fois par an*