GROUPEMENT HOSPITALIER DE TERRITOIRE
SAÔNE ET LOIRE
BRESSE - MORVAN

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Consultation 26S0087 - Fourniture de pain et de viennoiseries au Centre Hospitalier de Chagny

---

GHT Saône et Loire - Bresse - Morvan
CH Chalon sur Saône - William Morey
4 rue Capitaine Drillien
71100 CHALON SUR SAONE

SOMMAIRE

Article 1 - Objet du marché 3
Article 2 - Décomposition en lots 3
Article 3 - Phases 3
Article 4 - Tranches 3
Article 5 - Références législatives / réglementaires / normatives 3
Article 6 - Quantités 3
Article 7 - Lieux d'exécution ou de livraison 3
Article 8 - Description des fournitures attendues 4
8.1 - Détail des produits et répartition par famille 4
8.2 - Dispositions générales 4
8.3 - Spécifications techniques 4
8.4 - Fraîcheur des produits 4
8.5 - Régularité des produits 5
8.6 - Exigences de fabrication des pains et viennoiseries 5
8.7 - Etiquetage 5
8.8 - Traçabilité 5
8.9 - Péremption 5
Article 9 - Prestation supplémentaire éventuelle (PSE) 6
Article 10 - Retrait de lot 6
Article 11 - Documentation 6

Article 1 - Objet du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture de pain et de viennoiseries au Centre Hospitalier de Chagny.

Article 2 - Décomposition en lots

Les prestations ne sont pas alloties.

Le marché fait l'objet d'un accord-cadre attribué à un seul opérateur économique.

Article 3 - Phases

Il n'est pas prévu de décomposition en phases.

Article 4 - Tranches

Il n'est pas prévu de décomposition en tranches.

Article 5 - Références législatives / réglementaires / normatives

Les fournitures mentionnées dans le bordereau des prix unitaires doivent être conformes aux exigences européennes (règlements, directives, …) et françaises (lois, décrets, arrêtés, circulaires, …) en vigueur et doivent également respecter les dispositions suivantes :

- Directive 93/43/CEE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des aliments
- Règlement CE 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaire
- Décret 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène pour les denrées végétales et d'origine végétale
- Décret 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
- Décisions et/ou spécifications du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) du 4 mai 2007 pour les articles relevant des dispositions contenues dans ces documents
- 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, pour les articles relevant des dispositions contenues dans ces documents
- Fiche technique A7-77 du 11 février 1977 publiée soit au Bulletin Officiel de la Concurrence, de la Consommation (BOCC), soit au Bulletin Officiel de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (BOCCRF)

Le titulaire garantit le respect permanent des textes réglementaires et normatifs applicables pendant toute la durée du marché, y compris leurs évolutions.

Article 6 - Quantités

L'évaluation estimative des besoins annuels est indiquée dans le bordereau des prix unitaires. Les quantités sont données à titre indicatif et ne sont donc pas opposables à l'établissement.

Article 7 - Lieux d'exécution ou de livraison

Les modalités relatives à la livraison et au conditionnement sont indiquées à l'annexe 1 du CCAP.

Pour certains points de livraison, des moyens d'accès (badges, clefs, …) sont mis à la disposition du titulaire. Pour chaque cas (prêt ou mise à disposition), le titulaire s'engage à signaler immédiatement à l'établissement la perte d'un de ces moyens d'accès.

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

Article 8 - Description des fournitures attendues

8.1 - Détail des produits et répartition par famille

Les produits faisant l'objet du présent marché sont répartis en deux familles, les pains et les viennoiseries.

- La famille des pains regroupera les produits :
  - Pain long 400g
  - Baguette 250
  - Pain individuel 50g
  - Pain sans sel (400g, 250g)
  - Pain aux céréales 400g
  - Pain de son (différents grammages 200g, 300g, 350g)
  - Pain aux noix 350g

- La famille des viennoiseries regroupera les produits :
  - Croissant au beure
  - Pain au chocolat
  - Brioche 400g
  - Pain aux raisins

Cette liste n'est pas exhaustive et est mentionnée à titre indicatif.

8.2 - Dispositions générales

Les caractéristiques des produits demandés sont détaillées dans le BPU (Bordereau des Prix Unitaires) et l'annexe I au CCAP.

Chaque produit proposé devra correspondre aux caractéristiques techniques décrites pour le lot (se référer au BPU). Toute divergence par rapport à ces caractéristiques sera dûment signalée par le titulaire.

Les produits livrés par le titulaire devront être en tous points conformes avec les fiches techniques et les échantillons remis avec l'offre correspondante à cette consultation. Le titulaire doit assurer une qualité suivie et identique pendant toute la durée du marché.

8.3 - Spécifications techniques

Les matières premières utilisées pour la fabrication des fournitures doivent satisfaire aux exigences législatives/réglementaires européennes et françaises le jour de la livraison et aux prescriptions techniques définies par le groupe d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition (GEMRCN).

Cette conformité à la règlementation porte à la fois sur les spécifications intrinsèques des produits et sur les modes opératoires de fabrication, de conditionnement, d'étiquetage, de traçabilité, de stockage et de transports desdits produits.

8.4 - Fraîcheur des produits

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,

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 présenter une couleur homogène et régulière. Les fournitures doivent également être exemptes de matières étrangères.

Les produits livrés devront avoir été fabriqués au plus près de leur livraison. Ce délai se limitera à quelques heures précédant la livraison afin de conserver toutes les qualités organoleptiques, de fraîcheur et de croustillance tout au long de la journée.

La livraison de pains congelés ou surgelés est strictement interdite.

Par dérogation à cette disposition, la livraison de viennoiseries surgelées ou congelées est tolérée, sous réserve que les produits livrés soient conformes aux caractéristiques techniques et qualitatives définies dans le présent CCTP et respectent la réglementation en vigueur relative à leur conservation, leur transport et leur remise en œuvre.

Le titulaire devra informer préalablement les établissements concernés de la nature des produits livrés et, le cas échéant, du caractère surgelé ou congelé des viennoiseries.

8.5 - Régularité des produits

Pour les pains uniquement, une tolérance de + ou - 10% sera acceptée par rapport au poids des produits indiqués dans le bordereau des prix unitaires.

8.6 - Exigences de fabrication des pains et viennoiseries

- Les pains fournis devront présenter les caractéristiques organoleptiques suivantes :

- Production et/ou cuisson du jour
- Cuisson régulière avec une ou plusieurs cuissons différentes (peu cuit, cuit et bien cuit)
- Tenue satisfaisante jusqu'au service aux patients
- Croûte croustillante et bien développée
- Mie alvéolée et suffisamment hydratée
- Odeur agréable
- Qualité gustative compatible avec une consommation différée de quelques heures après livraison (goût amidonné pour le pain)

La qualité demandée doit être respectée lors de la réception. Dans le cas contraire, l'établissement peut refuser la marchandise et le titulaire est alors tenu de livrer à nouveau des fournitures à ses frais.

- Les viennoiseries (croissants et pains au chocolat) seront préférentiellement réalisées à base de beurre.

Les locaux et les processus de fabrication du titulaire doivent satisfaire aux exigences législatives/réglementaires européennes et françaises relatives à l'hygiène alimentaire.

8.7 - Etiquetage

L'étiquetage des fournitures doit préciser toutes les informations rendues obligatoires par les exigences européennes/françaises en vigueur.

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'adhérent du groupement de commandes de possibilité de confusion ou d'erreur. Ces informations et/ou indications doivent obligatoirement être rédigées en langue française.

8.8 - Traçabilité

Conformément aux exigences législatives/règlementaires françaises et européennes en vigueur, le titulaire devra pouvoir justifier tout au long du marché de la traçabilité des ingrédients entrant dans la composition des denrées alimentaires objet du présent marché, ainsi que de la traçabilité du produit fini de son lieu de fabrication jusqu'à son lieu de livraison.

8.9 - Péremption

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

Article 9 - Prestation supplémentaire éventuelle (PSE)

Le titulaire a la possibilité (sans obligation) de présenter dans son offre, pour les établissements identifiés (lots 5 et 6) une prestation supplémentaire éventuelle facultative consistant à remplacer tout ou partie des pains de la gamme conventionnelle prévus au présent CCTP par des pains issus de l'agriculture biologique, soit :

- Pain 400g issu de l'agriculture biologique

Sont exclusivement exclus du périmètre de la PSE les pains aux céréales ainsi que l'ensemble de la viennoiserie.

Les pains proposés devront présenter des caractéristiques nutritionnelles, organoleptiques et de grammage au moins équivalentes à celles exigées pour l'offre de base.

Les produits devront être conformes à la réglementation européenne et nationale applicable à l'agriculture biologique et être accompagnés, à la demande du pouvoir adjudicateur, des justificatifs de certification.

Article 10 - Retrait de lot

Le titulaire s'engage à signaler au pouvoir adjudicateur et à l'établissement tout incident survenant, en France ou à l'étranger, sur ses fournitures.

En cas de retrait d'un lot, le titulaire doit prendre à sa charge les frais de rapatriement des fournitures concernées depuis le lieu de stockage de l'établissement et procéder gratuitement à l'échange des fournitures défectueuses.

Article 11 - 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. Chaque fiche technique doit être rédigée en langue française.

Pour chacune des fournitures, les fiches techniques doivent à minima indiquer :

- Nature, provenance et pourcentage des matières premières
- Les organismes génétiquement modifiés (nature et pourcentage)
- Les produits à base de porc (gélatine)
- La traçabilité allergène complète (gluten, fruit à coque, arachide, œuf, sésame, lupin, lait/produits laitiers, histamine, tyrosine, céleri, soja, épices, sulfite, …)