

### **FOURNITURE ET LIVRAISON DE PAINS ET VIENNOISERIES POUR LE GROUPEMENT HOSPITALIER DE TERRITOIRE ATLANTIQUE 17**

### **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES**

Appel d'offres ouvert organisé en application des dispositions des articles L. 2124-2 et R. 2124-2-1°, R. 2161-2 à R. 2161-5 du Code de la Commande Publique.

## SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ .....	3
ARTICLE 2 – PRESTATIONS ATTENDUES .....	3
ARTICLE 3 – SECURITE ALIMENTAIRE .....	4
ARTICLE 4 – REGLEMENTATIONS ET NORMES .....	4
ARTICLE 5 – CARACTERISTIQUES PARTICULIERES.....	4

## ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de pains et viennoiseries à l'état frais pour les Hôpitaux de La Rochelle Ré Aunis et le Centre Hospitalier de Rochefort.

La présente consultation se compose de 3 lots de fournitures homogènes récurrentes :

Lot n° 1	Secteur LA ROCHELLE
Lot n° 2	Secteur ILE DE RE
Lot n° 3	Secteur ROCHEFORT

*Les besoins annuels prévisionnels pour les différents sites sont indiqués dans le bordereau de prix propre à chaque lot (cf. Annexe 1 de l'acte d'engagement).*

## ARTICLE 2 – PRESTATIONS ATTENDUES

### **2.1 – Prestation pour le lot n° 1 – Secteur LA ROCHELLE**

La prestation sera assurée du lundi au dimanche inclus pour une livraison entre 6h et 6h30 au plus tard dans le local prévu à cet effet sur les différents sites.

Les commandes seront passées la veille de la livraison avant 23 heures.

Les livraisons s'effectueront sur les établissements du Groupe Hospitalier de La Rochelle – Ré – Aunis suivants :

- Site Saint Louis – 1 point de livraison : accès boulevard Joffre à La Rochelle – entre 35 et 40 services à préparer
- Site Marius Lacroix – 1 point de livraison : accès : rue Marius Lacroix à La Rochelle - 16 services à préparer
- Site Fief de La mare – 1 point de livraison : rue du moulin des justices à La Rochelle - 9 services à préparer

### **2.2 – Prestation pour le lot n° 2 – Secteur ILE DE RE**

La prestation sera assurée du lundi au dimanche inclus pour une livraison entre 6h et 6h30 au plus tard dans le local prévu à cet effet sur le site du CH de Saint Martin de Ré, accès cuisine, rue du Père Ignace (interphone cuisine).

Les commandes seront passées la veille de la livraison avant 23 heures.

### **2.3 – Prestation pour le lot n° 3 – Secteur ROCHEFORT**

La prestation sera assurée du lundi au dimanche inclus pour une livraison entre 3h00 et 6h30 au plus tard dans le local prévu à cet effet sur les différents sites.

Les commandes seront passées la veille de la livraison avant 15 heures.

Les livraisons s'effectueront au CH Rochefort, 1 avenue de Bélignon à Rochefort, sur 2 points de livraison :

- Bâtiment H9 : 10 lots emballés en sacs krafts et étiquetés par service - Edition d'1 Bon de livraison H9
- Bâtiment G9 : 9 lots emballés en sacs krafts et étiquetés par service et les croissants en plateaux pâtisseries - Edition d'1 Bon de livraison G9

### **2.4 – Prestations communes à tous les lots**

Les marchandises seront transportées dans un véhicule répondant aux normes réglementaires pour ce type de produits.

Le pain sera transporté dans des sacs papiers à emballage perdu portant la dénomination du service de destination et déposé dans des paniers à pains prévu à cet effet (dépôt gratuit des paniers).

La viennoiserie sera protégée de toutes souillures éventuelles par des moyens appropriés : sacs hermétiques papier ou plastique ou cagettes filmées.

Ponctuellement, les établissements pourront commander d'autres pains spécifiques que ceux indiqués aux BPU à l'occasion d'événements particuliers (exemple, boule de campagne pour buffet).

### ARTICLE 3 – SECURITE ALIMENTAIRE

Dans le cadre des règlements (CE) n°852 et 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires et aux dispositions de l'arrêté du 02 février 2015 pour l'application du règlement (CE) n°37/2005, les candidats devront s'engager envers les établissements du Groupement de Commandes en terme de traçabilité des denrées et des ingrédients du lieu de production primaire jusqu'à la livraison. Ils devront également présenter leur démarche qualité et sécurité propre. Enfin, les candidats s'engagent à communiquer au Groupe Hospitalier / EHPAD l'ensemble des éléments d'information (y compris les résultats d'analyses) visant à établir le suivi sanitaire et la garantie de la sécurité alimentaire.

Le titulaire devra également respecter les us et coutumes de la profession.

Toute anomalie grave liée à la sécurité alimentaire devra être immédiatement signalée par le titulaire :

⇒ **Pour tous les sites du GHT**

- Au Directeur des Achats, Monsieur Xavier CADILHAC : [xavier.cadilhac@ght-atlantique17.fr](mailto:xavier.cadilhac@ght-atlantique17.fr) – Tel : 05 46 45 51 14
- Au Responsable des Prestations Logistiques et de la Politique Hôtelière, M. Sylvain ZERCHER : [sylvain.zercher@ght-atlantique17.fr](mailto:sylvain.zercher@ght-atlantique17.fr) - Tél : 05.46.45.51.29

⇒ **Pour les sites Saint Louis, Marius Lacroix et Fief de la Mare des Hôpitaux de La Rochelle-Ré-Aunis (Lot 1)**

- A l'Ingénieur Restauration, M. Stéphane CREUSOT : [Stephane.creusot@ght-atlantique17.fr](mailto:Stephane.creusot@ght-atlantique17.fr) - Tél : 05.46.45.67.51
- A la responsable nutrition qualité Mme Cécile VERNERET : [cecile.verneret@ght-atlantique17.fr](mailto:cecile.verneret@ght-atlantique17.fr) - Tél : 05.46.45.48.08

⇒ **Pour le site de Saint Martin de Ré (Lot 2)**

- A la responsable administrative, Mme Marie BASQUIN : [marie.basquin@ght-atlantique17.fr](mailto:marie.basquin@ght-atlantique17.fr) - Tel : 05.45.09.90.07

⇒ **Pour le Centre Hospitalier de Rochefort (Lot 3)**

- Au Responsable des Prestations logistiques et de la Politique Hôtelière, M. Emmanuel BRUN : [emmanuel.brun@ght-atlantique17.fr](mailto:emmanuel.brun@ght-atlantique17.fr) – Tel : 05 46 88 51 67
- Au responsable de l'équipe Logistique, M. Arnaud MARSOLLIER : [arnaud.marsollier@ght-atlantique17.fr](mailto:arnaud.marsollier@ght-atlantique17.fr) – Tel : 05 46 88 52 23
- Au responsable de la politique Hôtelière, M. Mickael DAVIET : [mickael.daviet@ght-atlantique17.fr](mailto:mickael.daviet@ght-atlantique17.fr) – Tel : 05 46 88 56 65

### ARTICLE 4 – REGLEMENTATIONS ET NORMES

Les fournitures devront être conformes aux normes en vigueur (notamment NF EN 1104, NF EN 1230-2 et NF EN 12980) avec en particulier tous les documents concernant le marquage CE. Seuls les matériels faisant l'objet d'un marquage CE pourront être proposés. Cette restriction ne concerne que les équipements soumis à ce marquage. Le candidat devra à cet effet joindre tous les documents probatoires relatifs aux normes et marquage CE, et notamment la classe de marquage CE.

Les produits proposés seront conformes aux spécifications et recommandations établies par le GEM-RCN applicables aux produits faisant l'objet du marché.

Le candidat doit respecter le guide de bonnes pratiques d'hygiène et le code des usages de la viennoiserie.

### ARTICLE 5 – CARACTERISTIQUES PARTICULIERES

Pour les pains et les viennoiseries, le boulanger doit être en mesure de fournir sur demande sous 7 jours 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).