

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES**

**FOURNITURE DE PAINS DIVERS ET PRODUITS DE BOULANGERIE  
AU PROFIT DU CH D'ARCACHON**

**CONSULTATION N°25FHPSLA328**

CHU de Bordeaux  
12 Rue Dubernat  
33404 Talence CEDEX

## 1. Dispositions réglementaires et spécifications exigées

La fourniture de pains et produits de boulangerie est régie par l'ensemble des dispositions réglementaires actuellement en vigueur et à venir, notamment :

- Les lois, décrets, arrêtés et circulaires concernant la réglementation des produits alimentaires
- Décisions du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) publiées au Journal Officiel.
- Textes et Réglementation des Produits Alimentaires et Non Alimentaires publiés par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
- Les emballages seront conformes aux dispositions législatives française et européenne concernant les matériaux et pellicules de cellulose destinés à être mis au contact des denrées, produits et boissons alimentaires.

Le titulaire devra respecter les bonnes pratiques d'hygiène applicables au secteur alimentaire (règlement CE 852/2004), notamment :

- Transport dans des conditions sanitaires conformes
- Pas de rupture de la chaîne de température si pain précuit
- Les installations de production doivent être régulièrement nettoyées.

Le numéro de lot, la DLC (date limite de consommation) ou la DLUO (date limite d'utilisation optimale) devront figurer sur chaque produit livré pour permettre une traçabilité de chaque produit réceptionné. Ce numéro de lot devra également figurer sur les bons de livraisons correspondants.

Tous les produits devront avoir un suremballage fermé (emballage secondaire). Les pains devront au minimum être protégés dans des sacs en papier de type kraft ou dans un emballage cellophane, transportés dans des caisses à usage alimentaire.

Les pains et viennoiseries, objet du marché, devront être frais, sortis du four depuis moins de 6 heures au maximum.

Sont strictement interdites les livraisons de pains et viennoiseries rassis, repasses en caisson ou à repasser en caisson, congelés ou décongelés.

### Contrôle sanitaire :

Des analyses seront réalisées de manière aléatoire par un laboratoire agréé indépendant des établissements du Groupement Hospitalier de Territoire (GHT) Alliance de Gironde sous contrôle de la Direction Départementale de la Protection des Populations.

Dans le cas de doutes au sujet d'une livraison, des analyses microbiologiques seront systématiquement effectuées pour contrôle. Si les résultats se révèlent « non satisfaisants » ou « corrompus », les frais de ces analyses seront à la charge du titulaire du marché, de même que les quantités du produit concerné par ces livraisons.

La totalité des lots des produits incriminés sera reprise par le titulaire ou renvoyée au titulaire, dans les plus brefs délais et à la charge exclusive du titulaire. Ils devront être immédiatement remplacés par le titulaire, sauf indication contraire du centre hospitalier, qui se réserve le droit, d'une part de s'adresser à un autre fournisseur, aux frais et risques du titulaire défaillant, d'autre part de procéder à la résiliation du marché, sans indemnité et dans les conditions prévues du CCAP.

## 2. Description du besoin

### 2.1 Désignation des produits et spécifications techniques

L'objet du marché est la fourniture de pains divers et autres produits de boulangerie à destination du CH d'Arcachon. Voici les produits demandés :

Sous-lot	Désignation	Spécifications	Unité
1	Pain 400 gr	pain long	Pièce
2	Petit pain rond 50 gr		Pièce
3	Petit pain rond sans sel 50 gr	avec identification « sans sel »	Pièce
4	Petit pain rond complet 50 gr		Pièce
5	Petit pain rond sésame 50 gr		Pièce
6	Petit pain rond céréale 50 gr		Pièce
7	Baguette 200 gr		Pièce
8	Croissant 60 gr	au beurre	Pièce
9	Croissant 80 gr	au beurre	Pièce
10	Brioche 60 gr	Pépites de chocolat	Pièce
11	Pain de mie tranche 600 gr		Pièce
12	Mini viennoiserie 25 gr	Mini viennoiseries diverses : pain au chocolat ou chocolatine, croissant, pain aux raisins, ...	Pièce
13	Farine	par paquet de 10 kilogrammes	Kg
14	Abaisse pour quiche 40x60 cm		Pièce
15	Petit pain rond maïs 50gr		Pièce
16	Petit pain Kapnor 50gr ou equivalent		Pièce
17	Petit pain rond sans gluten 50gr		Pièce

Les petits pains doivent être livrés détachés les uns des autres.

### 2.2 Modalités de livraisons

#### Lieux de livraison :

La fourniture est répartie en plusieurs points de livraison :

- Pôle de sante d'Arcachon : cour logistique, Avenue Pierre et Marie Curie, 33260 La Teste de Buch. Les livraisons sont quotidiennes (du lundi au dimanche/ jours fériés compris) et doivent être faites entre 6h00 et 6h30.

- EHPAD de Larrieu : cuisine relais, 2 bis Avenue Général Berdoulat, 33120 Arcachon. Les livraisons sont quotidiennes (du lundi au dimanche/ jours fériés compris) et doivent être faites entre 6h30 à 7h15.
- EHPAD Les Arbousiers : cuisine relais, 3 Allée du Laurey, 33260 La Teste de Buch. Les livraisons sont quotidiennes (du lundi au dimanche/ jours fériés compris) et doivent être faites entre 6h30 à 7h15.

Les lieux de livraison sont susceptibles d'être modifiés en cours du marché (par exemple dans le cadre de travaux ou réaménagement de site). Dans ce cas, le titulaire en sera informé au préalable par écrit (par mail et sur les bons de commande concernés), dès que le centre hospitalier est informé de ce changement.

### **Emballage :**

Les livraisons seront réparties en 2 caisses :

- 2 caisses midi
- 2 caisses soir

Le pain sera emballé dans une poche alimentaire réglementaire disposée dans chaque caisse. Les petits pains spéciaux seront dissociés du reste.

### **Quantité :**

Sauf indication contraire, les quantités journalières à livrer et à prendre en compte au démarrage du marché sont les quantités estimatives non contractuelles indiquées dans le tableau ci-dessous.

Ces quantités sont susceptibles de varier en fonction des séjours enregistrés sur chaque site. Ainsi les quantités pourront être modifiées par le CH d'Arcachon, au plus tard 36h avant la date de livraison en fonction de l'évolution des besoins. Le bon de commande sera modifié en conséquence pour en informer le titulaire.

Le CH d'Arcachon s'autorise à modifier le bon de commande 24h avant la livraison pour des modifications mineures.

### **Organisation actuelle du CH d'Arcachon**

(\*) Quantités données à titre indicatif, elles ne sont pas contractuelles. C'est la quantité indiquée sur le bon de commande qui est contractuelle.

Lieu de livraison	Produits	Quantité à livrer*	Fréquence de livraison
<b>POLE DE SANTE D'ARCACHON</b>  Cour logistique quai G Avenue Pierre et Marie Curie, 33260 La Teste de Buch	<b>Du lundi au dimanche de 6h00 à 6h30 / jours fériés inclus</b>		
	Petit pain rond 50 gr	450	journalière
	Petit pain rond sans sel 50 gr	6	Occasionnel / A la demande
	Petit pain rond complet 50 gr	55	1 jour sur 5 par rotation des autres petits pains spéciaux
	Petit pain rond sésame 50 gr	55	1 jour sur 5 par rotation des autres petits pains spéciaux
	Petit pain rond céréale 50 gr	55	1 jour sur 5 par rotation des autres petits pains spéciaux

	Petit pain rond au maïs 50 gr	55	1 jour sur 5 par rotation des autres petits pains spéciaux
	Petit pain rond Kapnor 50 gr	55	1 jour sur 5 par rotation des autres petits pains spéciaux
	Croissant 60 gr	150	weekend
	Croissant 80 gr	250	toutes les 4 semaines
	Abaisse pour quiche 40x60 cm	20	2 fois par mois
	Farine	10 kg	Occasionnel / A la demande
	Briochette 60 gr	150	Noël
<b>EHPAD DE LARRIEU</b> Cuisine relais 2 bis Avenue Général Berdoulat, 33120 Arcachon	<b>Du lundi au dimanche de 6h30 à 7h15 / jours fériés inclus</b>		
	Pain 400 gr	13	journalière
	Croissant 60 gr	70	weekend
	Baguette 200 gr	10	dimanche
	Briochette 60 gr	70	Noël
<b>EHPAD LES ARBOUSIERS</b> Cuisine relais 3 Allée du Laurey, 33260 La Teste de Buch	<b>Du lundi au dimanche de 6h30 à 7h15 / jours fériés inclus</b>		
	Pain 400g	9	journalière
	Baguette 200 gr	7	journalière
	Pain de mie tranche 600 gr	3	Occasionnel / A la demande
	Briochette 60 gr	60	Noël
	Croissant 60 gr	60	weekend