Groupe Hospitalier
Rance-Emeraude
Saint-Malo - Dinan - Cancale
Ensemble, pour votre Santé

GROUPE HOSPITALIER RANCE EMERAUDE
1 rue de la Marne
35400 SAINT MALO

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

Appel d'offres ouvert

Fourniture de pains et viennoiseries pour les établissements du Groupe Hospitalier Rance Emeraude

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Sommaire

ARTICLE 1. OBJET DU MARCHE ET DETAIL DES LOTS....3
ARTICLE 2. PRESENTATION DU CONTEXTE ET DES BESOINS....3
ARTICLE 3. ESTIMATION DES VOLUMES....4
ARTICLE 4. DEFINITION DES PRODUITS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES....4
ARTICLE 5. CONDITIONNEMENT, TRANSPORT ET LIVRAISON DES MARCHANDISES....6
ARTICLE 6. VISITE DU OU DES SITES DE FABRICATION....8
ARTICLE 7. REFERENTS DU MARCHES....8

ARTICLE 1. OBJET DU MARCHE ET DETAIL DES LOTS

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières définit le contenu et les caractéristiques des fournitures qui doivent être assurées par le prestataire pour le compte du GH Rance-Emeraude.

Le marché a pour objet **l'approvisionnement en pains et viennoiseries** des établissements du GH Rance Emeraude regroupant les sites hospitaliers de Cancale, Dinan et Saint Malo.

ARTICLE 2. PRESENTATION DU CONTEXTE ET DES BESOINS

2.1. Présentation du GH Rance-Emeraude

Le groupement hospitalier Rance Emeraude regroupe les sites hospitaliers de Saint Malo, Dinan et Cancale. Il représente 1700 lits et places, plus de 4500 professionnels médicaux et non médicaux.

2.2. Besoins et attentes du GH Rance-Emeraude

Les livraisons se ont lieu 7 jours sur 7 y compris les jours fériés, et tiennent compte des spécificités de chaque lot, des configurations des différents établissements et structures à livrer.

Le GH Rance Emeraude souhaite proposer aux patients et aux résidents des produits de bonne qualité organoleptique et nutritionnelle, adaptés en termes de texture, tout en optimisant ses dépenses dans un contexte de contrainte budgétaire.

Le contrat est divisé en 2 lots comme suit :

Pour le lot 1 :

- Pains frais
  - A livrer chaque jour de la semaine sur chacun des sites et chaque point de livraison identifié du groupe hospitalier avant 6 h 30 (pour le dernier point livré).
  - A livrer dans des emballages refermables (pour les pains tranchés), conformes aux normes de contact alimentaire et à entreposer dans les locaux à pain selon une organisation établie.
- Croissants
  - A livrer tous les jours fériés sur l'ensemble des EHPAD du GH (points de livraisons identifiés en annexe).

Pour le lot 2 :

- Pain pré-cuit : A livrer sur les sites hospitaliers de St Malo et de Dinan. La fréquence de livraison est de 3 livraisons par semaine. La fréquence de livraison pourra faire l'objet d'un ajustement après attribution.
- Suremballage réutilisable, empilable, à la charge du prestataire.

Achats sur catalogue :

Outre les produits énoncés dans la présente consultation, les sites hospitaliers Rance-Emeraude se réservent la possibilité de commander des articles non cités dans le CCTP mais de nature identique à l'objet du marché et figurant au tarif du titulaire (exemple : mini-viennoiseries, galette des rois, …).

Les commandes de ces produits complémentaires se font sur la base d'un catalogue que le titulaire aura fourni dans son offre.

ARTICLE 3. ESTIMATION DES VOLUMES

LOTS	LIBELLES	QUANTITES ANNUELLES ESTIMÉES EN NB DE PIÈCES	QUANTITES ANNUELLES ESTIMÉES EN POIDS (kg)
1	PAIN DE CAMPAGNE TRANCHÉ 400 gr	55 450	22 180 kg
	PAIN COMPLET MOULÉ TRANCHÉ 350 gr	10 135	3 547,25 kg
	BAGUETTE MOULÉE 200 gr	92 150	18 430 kg
	CROISSANTS 45g minimum	8 000	360 kg
2	PETITS PAINS PRECUITS SUR SOLE 50 Gr	331 300	16 565 kg

Les quantités estimées ci-dessus sont non contractuelles et indiquées à titre indicatif. Elles correspondent aux consommations de l'année 2025. Elles peuvent faire l'objet de variations en fonction de l'activité des établissements.

ARTICLE 4. DEFINITION DES PRODUITS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

4.1. Définition et description des différents types de pain

Le GH Rance Emeraude entend par ''pain frais'' :

- un pain qui n'a subi aucune congélation ;
- un pain qui au moment de sa livraison, n'a pas été cuit depuis plus de à 5 heures.

Le GH Rance Emeraude entend par ''pain pré-cuit'' :

- un pain qui n'a subi aucune congélation ;
- un pain qui a une coloration qui sera déterminée entre le GHRE et le titulaire
- un pain qui a été cuit sur sole.

Pendant toute la durée du contrat, les titulaires doivent être en mesure de fournir les documents suivants qu'ils auront proposé dans leur offre :

- Déclaration d'aptitude des emballages au contact alimentaire – DACA ;
- Certificat ou attestation de non OGM ;
- Tout autres certificats, attestations ou conventions comme par exemple : ISO 22000, 9001.

La qualité de tous les pains doit être homogène d'un sac à l'autre. Leur calibrage doit être constant et régulier.

Les prescriptions relatives à la qualité du pain du GH Rance Emeraude à destination de ses clients est la suivante :

Type de pain	Poids (en g)	Farines utilisées
Baguette moulée	200 g	Farine de blé tendre T55 à 65
Pain tranché de campagne, forme régulière	400 gr	Farine de blé tendre T65
Pain tranché moulé complet, forme régulière	350 gr	Farine(s) complète(s) T65 à T150
Petit pain précuit	50 g mini après cuisson	Farine de blé tendre T55 à 65

Il est entendu que les croissants (et viennoiseries en général) peuvent ne pas être fabriqué pas le titulaire mais il doit être impérativement cuit par le titulaire.

Les candidats sont invités à fournir les documents suivants :
• Certification des emballages au contact alimentaire (si possible le logo).
• Certificat ou attestation de non OGM.
• Tout autres certificats, attestations ou conventions comme par exemple : ISO 22000, 9001

Pour chaque type de pain et viennoiserie, le prestataire fournira impérativement les fiches techniques indiquant :

- la liste détaillée des ingrédients ainsi que le taux de sel/ kg de farine sachant que le taux maximum ne doit pas dépasser de 18g/kg de farine.
- Les allergènes,
- Le poids
- L'épaisseur des tranches
- La Date Limite de Consommation (DLC)
- Conditionnement

L'épaisseur des tranches doit être comprise entre 8 mm et 15 mm

La tolérance acceptée sur les écarts de poids cibles en produit fini, est < à 5 % pour chaque type de pain cuit.

Le poids cible est celui indiqué dans la fiche technique fournie par le titulaire.

4.2. Définition et description du croissant

Des croissants sont servis aux résidents du GH Rance Emeraude les jours fériés.
Il se peut que des viennoiseries soient également commandées au cours de l'année pour des occasions particulières.

Il doit peser 45 g au minimum après cuisson. Pour ce produit, il n'y a pas de tolérance de poids. Le conditionnement doit permettre d'éviter le ramollissement du produit.
Il est entendu que les croissants (et viennoiseries en général) peuvent ne pas être fabriqués par le prestataire mais ils doivent être impérativement cuits par celui-ci.

ARTICLE 5. CONDITIONNEMENT, TRANSPORT ET LIVRAISON DES MARCHANDISES

5.1. Les modalités de conditionnement

Les emballages des pains tranchés doivent être refermables, conformes aux normes de contact alimentaire et à entreposer dans les locaux à pain selon une organisation établie.

L'emballage secondaire est fermé par une étiquette suffisamment grande permettant de fermer le sac.

Le prestataire aura décrit dans son offre le type de de conditionnement qu'il propose.

L'étiquette doit comporter le nom du service, les quantités par type de pain qu'il contient, le n° interne affecté au service pour le rangement sur les linéaires.

La gestion des cagettes, bacs plastiques, rollers et ou socles roulants, relève de l'entière responsabilité du prestataire. A cet effet, il prend à sa charge la récupération des conditionnements réutilisables, non contraignant pour les services du GHRE.

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.

5.2. Les modalités de transport et livraison

Les véhicules destinés au transport du pain, doivent être munis d'un dispositif d'aération évitant toute pollution. A l'intérieur du véhicule, doivent être disposés des paniers, chariots, casiers ou étagères permettant d'éviter à la fois l'écrasement des pains et le contact des pains avec le plancher et les parois.

Le pain, même enveloppé, ne sera jamais déposé, avant la livraison et au cours du transport dans un emplacement susceptible d'être pollué. D'une manière générale, tous les matériels utilisés pour le transport du pain doivent être en parfait état de propreté.

5.2.1 – les jours et horaires de livraison pour le lot 1

Les livraisons des pains ont lieu tous les jours de l'année, y compris les dimanches et jours fériés sur les différents sites des 3 établissements.

Le titulaire du lot doit assurer la livraison du pain à l'intérieur des bâtiments dans des sacs à pain pré-allotis avec étiquette par service.

Les livraisons des croissants ont lieux tous les jours fériés sur l'ensemble des EHPAD du GHRE.

Ci-après la liste des sites à desservir :

ETABLISSEMENTS	SITES ET ADRESSES	LIEU DE LIVRAISON	HORAIRES DE LIVRAISON
CANCALE	Site hospitalier les Prés Bosgers Imp. des Prés Bosgers, 35260 Cancale	RDC : couloir d'accès aux vestiaires du personnel	Pour l'ensemble des sites, le pain devra être livré dans les points de livraison au plus tard à 6 H 30, en respectant un délai de 5 heures maximum ente la cuisson et la livraison sur chacun des sites
DINAN	Site Hospitalier René Pléven 74 Rue Châteaubriand, 22100 Dinan	Sous-sol : local pain face aux ascenseurs	
	EHPAD Le Jardin Anglais Rue Victor Basch, 22100 Dinan	RDC : à la sortie de l'ascenseur	
	EHPAD Les Malorines 74 Rue Châteaubriand, 22100 Dinan	RDC : salle animation	
	EHPAD Maurice Peigné 3 Rue des Alouettes, 22100 Quévert	RDC : couloir d'accès logistique	
SAINT-MALO	Site hospitalier Broussais 1 rue de la Marne, 35400 Saint-Malo	Bât A : RDC : local pain armoire avec cadenas	
	EHPAD La Briantais 78 Bd du Rosais, 35400 Saint-Malo	RDC : unité 4 Cézembre office	
	EHPAD Les Corbières 10 rue de la Fontaine, 35400 Saint-Malo	RDC : entrée du personnel	
	EHPAD de la Haize 20 Rue des Tintiaux, 35400 Saint-Malo	RDC : la tisanerie	
	Centre de santé mentale Yves Pelicier 14 rue Alain Lefort, 35400 Saint-Malo	RDC : couloir côté cour livraison	

Les horaires et la liste des différents points de livraison sont susceptibles d'être modifiés durant le marché, sous réserve de l'accord des deux parties. La modification ou l'ajout d'un horaire de livraison ou d'un point de livraison n'entraine pas de surfacturation, sauf exception liée à une augmentation substantielle de la distance à parcourir.

5.2.2 – les jours et point de livraison du pain pour le lot 2

Les jours et horaires de livraison pour le lot 2 sont déterminés avant le démarrage sur une base de 3 livraisons par semaine.

Les points de livraison sont les suivants :

ETABLISSEMENTS	SITES	POINTS DE LIVRAISON
DINAN	Site Hospitalier René Pléven	Sous-sol : cuisine relais
SAINT-MALO	Site hospitalier Broussais	Bât i : RDC : cuisine relais

5.2.3– Livraison

Les plans et procédures de livraison sont joints en annexe au présent CCTP (Cf. annexes 4.01 à 4.04).
Un bon de livraison précisant la date et les quantités livrées sur chacun des sites de livraison par catégories de produits sera adressé, à chaque livraison, au service restauration par voie électronique. Une adresse mail sera communiquée par le GHRE au titulaire du marché.

Le titulaire prend toutes les dispositions nécessaires pour assurer, la continuité des approvisionnements.

ARTICLE 6. VISITE DU OU DES SITES DE FABRICATION

Le GHRE se réserve la possibilité de procéder à une visite du ou des sites de fabrication pendant toute la durée d'exécution du marché. La date de visite sera convenue avec le prestataire et devra intervenir dans un délai de 48h au plus tard, après la demande exprimée par téléphone puis par mail, par le référent technique du GHRE.

ARTICLE 7. REFERENTS DU MARCHES

REFERENT ADMINISTRATIF :
Isabelle TOURNIER
Acheteuse
i.tournier@ghre.fr

REFERENT TECHNIQUE :
Didier POUYOUNE HORGUE
Responsable Restauration
D.POUYOUNEHORGUE@ghre.fr