



Direction des Achats et de la Logistique
CA/HG

**FOURNITURE DE PAINS ET VIENNOISERIES
POUR LE GROUPEMENT HOSPITALIER DE TERRITOIRE 79**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Appel d'Offres Ouvert en application des articles L. 2124-2, R.2124-2 1° et R 2161-2 et s
Du Code de la Commande Publique

DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES

Vendredi 22 Avril 2022 à 12h00

ARTICLE 1 – DEFINITION DE LA FOURNITURE

Le présent cahier des clauses techniques particulières fixe les conditions d'exécution exigées par le pouvoir adjudicateur au titre de la fourniture et de la livraison de pains et viennoiseries pour les établissements membres du GHT 79.

Les denrées de ladite consultation, devront être conformes aux normes et aux réglementations françaises et européennes en vigueur lors de l'attribution des offres. Le soumissionnaire s'engage à suivre l'évolution de la réglementation, afin d'assurer la pérennité de cette conformité pendant toute la durée du marché.

La qualité des produits devra être conforme aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (G.E.M.R.C.N.) reprises dans le Programme National Nutrition Santé 2 et 3 (P.N.N.S.).

Le respect du grammage devra être régulier et conforme au cahier des charges de même que **la cuisson à point**.

La composition exacte de la farine utilisée (ou des farines utilisées) pour les pains et viennoiseries faisant l'objet des présents marchés devra être précisée dans l'offre du soumissionnaire.

Les produits contenant des ingrédients produits à partir d'OGM soumis à l'étiquetage au sens des règlements CE 25/8/97, 1139/98 et 49/2000 seront exclus.

Les produits contenant des additifs ou arômes produits à partir d'OGM au sens du règlement CE 50/2000 ne sont pas souhaités.

Chaque soumissionnaire devra :

- Prendre toutes dispositions pour pouvoir présenter aux adhérents du GHT 79 le résultat d'un diagnostic de qualité portant sur les garanties sanitaires et bactériologiques de la fourniture, établi par un organisme compétent.

Le soumissionnaire devra détailler dans son mémoire technique :

- La nature de l'emballage
- Le matériel ainsi que les véhicules utilisés pour effectuer la prestation
- La composition exacte de la farine utilisée (ou des farines utilisées)
- Les moyens de production et les modes de cuisson
- Les moyens humains permettant d'assurer la production et la distribution
- Les derniers relevés d'analyses bactériologiques
- Le nom et les coordonnées de la personne à contacter pour les commandes et en cas de problèmes, y compris pour les jours fériés et les week-ends
- Les fiches techniques (cf. article 3 du CCTP)
- Les fiches nutritionnelles (cf. article 3 du CCTP)

Le pain devra être livré sous protection de type alimentaire conservant toutes les qualités sanitaires et organoleptiques et conditionnées en poches fermées selon le conditionnement demandé.

Les soumissionnaires devront fournir la liste complète des pains spéciaux (bio, fruits secs,...) qu'ils commercialisent ainsi que leurs tarifs. Des commandes ponctuelles pourront leur être adressées (exemple : semaine du goût, fêtes et événements particuliers) durant l'exécution du marché.

Pour les brioches, le fournisseur devra préciser le conditionnement et le nombre d'unités par conditionnement si imposé.

ARTICLE 2 : DEFINITION DES BESOINS

Lot 1 : Fourniture de pains et viennoiseries pour le Centre Hospitalier de Niort.

Ce lot comprend la fourniture de :

- Petit pain 40 g (salé et sans sel) non emballé individuellement mais avec répartition quantité par services destinataires mise en poches fermées (cf. annexe 1 CCTP)
- Petit pain 40 g non emballé individuellement
- Boule 40 g sans sel non emballée individuellement
- Baguette 200 g non emballée individuellement
- Petit pain aux céréales 40 g non emballé individuellement
- Pain céréales tranché en 300/400gr emballé poche
- Pain campagne tranché en 300/400gr emballé poche
- Brioche poids cible 50 g
- Mini viennoiseries (pain aux raisins, croissants, pain au chocolat)

L'annexe 1 du présent CCTP mentionne à titre indicatif le nombre de petits pains, petits pains sans sel, baguettes, pains divers, brioches et viennoiseries qui doivent être confectionnés chaque jour par service.

En aucun cas ne devra être servi à l'établissement du pain ayant été préalablement congelé.

Le pain sans sel devra avoir un signe ou une forme distinctive du pain salé.

Le soumissionnaire devra préciser les formes de petits pains salés ou sans sel qui lui sont possibles de réaliser (carré, boule, allongé, ...). Les viennoiseries devront être fraîches. Elles englobent mini-croissants, mini-pains au chocolat et mini-pains aux raisins, brioches.

Les produits doivent être livrés le jour mentionné en annexe 1 **entre 6h00 et 6h30** (pour les produits du petit déjeuner) **soit 7j/7** pour certains services et certaines variétés.

Une 2^{ème} livraison peut être effectuée pour les produits du déjeuner et du dîner avant 11h.

Les points centraux de livraisons des pains (site/service) sont décrits en annexe 1 du CCTP et les adresses sont les suivantes.

Pour chacun des services, les fournitures devront être conditionnées dans des emballages alimentaires fournis par le titulaire, par type de fourniture et selon la dotation journalière arrêtée par le responsable de l'Unité Centrale de Production Alimentaire (annexe 1 du CCTP).

Sur chacun des emballages seront indiqués le produit contenu (petits pains, petits pains sans sel, ...), la quantité, le service consommateur.

Les livraisons de viennoiseries se feront aux dates et heures indiquées sur le bon de commande, et dans le service indiqué, contre avis de réception. Les bons de livraison devront être transmis avec la facture correspondante. L'UCPA est le lieu le plus fréquent de livraison.

Lieux de livraison	Adresse	Contact
Hall Centre hospitalier : salle de détente du standard	40 avenue Charles de Gaulle – C.S 70600	Magasin UCPA : 05 49 78 23 58
UCPA	79021 Niort cedex	

Horaire de livraison : IMPERATIVEMENT entre 6h00 et 6h30.

Fréquence : Tous les jours y compris dimanche et jours fériés.

Lots 2, 3, 4 et 5 : Fourniture de pains et viennoiserie pour le centre hospitalier Nord Deux-Sèvres.

Le centre hospitalier Nord Deux-Sèvres se compose de différents sites desquels découlent l'allotissement suivant :

- Lot 2 : Fourniture de pains et viennoiserie pour le centre hospitalier Nord Deux-Sèvres – site de Faye l'Abbesse
- Lot 3 : Fourniture de pains et viennoiserie pour le centre hospitalier Nord Deux-Sèvres – site de Bressuire
- Lot 4 : Fourniture de pains et viennoiserie pour le centre hospitalier Nord Deux-Sèvres – site de Parthenay
- Lot 5 : Fourniture de pains et viennoiserie pour le centre hospitalier Nord Deux-Sèvres – site de Thouars

Les mentions ci-dessous s'appliquent aux lots 2, 3, 4 et 5 :

L'annexe 1 du présent CCTP mentionne à titre indicatif le nombre de petits pains, petits pains sans sel, pains batards tranchés, pains de son, baguettes qui doivent être confectionnés chaque jour par service.

Le pain de mie tranché pourra être de longue conservation.

Les quantités seront susceptibles de subir une modification en période de vacances scolaires pour les services accueillant des enfants (pédopsychiatrie de Bressuire et pédopsychiatrie de Thouars) ainsi que pendant la période de vacances d'été où certains services ferment durant une période limitée. Le titulaire sera informé par télécopie ou courriel.

Ces produits devront présenter les caractéristiques suivantes :

- petit pain salé : poids 40 g, individuel
- petits pains sans sel : poids 40 g, individuel

- pain batard : poids 400 g, tranché
- pain de mie : poids entre 200 et 300 g, tranché
- pain de son : poids 400 g, tranché
- baguette

En aucun cas ne devra être servi à l'établissement du pain ayant été préalablement congelé.

Le pain sans sel devra avoir un signe ou une forme distinctive du pain salé.

Les brioches et croissants sont frais, individuels et d'un poids d'environ 40 grammes.

Les viennoiseries devront être fraîches. Elles englobent mini-croissants, mini-pains au chocolat et mini-pains aux raisins.

Les produits doivent être livrés le jour mentionné en annexe 1 et au plus tard à 6h30 ; **soit 7j/7** pour certains services et certaines variétés.

Les points centraux de livraisons des pains (site/service) sont décrits en annexe 1 du CCP et les adresses sont les suivantes. **Mme GAMON Laura : 05.49.68.29.54 ou Mme NOURISSON Peggy : 05.49.68.30.95**

Horaire de livraison : AU PLUS TARD 6H30.

Fréquence : Les produits doivent être livrés le jour mentionné en annexe 1 du CCTP, soit 7j/7 pour certains services et certaines variétés.

LOT 2 : FAYE L'ABBESSE	
Lieux de livraison	Adresse
Local pain	Rez de jardin 4 Rue du Dr Michel Binet – 79350 FAYE L'ABBESSE
LOT 3 : BRESSUIRE	
Lieux de livraison	Adresse
EHPAD Allonneau	41 Bd de Poitiers – 79300 Bressuire
CATTP	71 Rue Malabry – 79300 Bressuire
LOT 4 : PARTHENAY	
Lieux de livraison	Adresse
Satellite de restauration	13 rue de Brossard – CS 60199 – 79205 Parthenay Cedex
SSR/USLD	13 rue de Brossard – CS 60199 – 79205 Parthenay Cedex
UCPA (site principal)	13 rue de Brossard – CS 60199 – 79205 Parthenay Cedex
Les Orangers	Rue Georges Turpin – 79200 Parthenay
LOT 5 : THOUARS	
Lieux de livraison	Adresse
Satellite de restauration	Rue du Docteur Colas – CS 30181 – 79103 THOUARS Cedex
Pédo	70 rue Voltaire – 79100 THOUARS
CMP	24 Bd Raymond Vouhé – 79100 THOUARS

Les bons de livraisons seront transmis avec la facture correspondante.

Pour chacun des services, les fournitures devront être conditionnées dans des emballages alimentaires fournis par le titulaire, par type de fourniture et selon la dotation journalière arrêtée par la responsable de l'Unité Centrale de Production Alimentaire (annexe 1 du CTPP). **Sur chacun seront indiqués le produit contenu (petits pains, petits pains sans sel, ...), la quantité, le service consommateur.**

Les livraisons de viennoiseries se feront aux dates et heures indiquées sur le bon de commande, et dans le service indiqué, contre avis de réception. Les bons de livraison devront être transmis avec la facture correspondante. L'UCPA est le lieu le plus fréquent de livraison.

Lot 6 : Fourniture de pains et viennoiserie pour le GHMS du Haut Val de Sèvre et du Mellois - site de Saint Maixent L'Ecole.

Ce lot comprend la fourniture de :

- pain 400 gr non emballé individuellement
- baguette sans sel 200gr non emballée individuellement
- petit pain salé 40 gr
- pain batard 40gr tranche emballé poche
- briochette individuelle
- Mini viennoiseries (pain aux raisins, croissants, pain au chocolat) exceptionnellement

Lieux de livraison	Adresse	Contact
Centre Hospitalier Service Psycho Gériatrie La Chanterie	13 rue du panier fleuri 79400 Saint Maixent L'Ecole	M. Vivion : 05.49.76.48.25

Horaire de livraison : AU PLUS TARD 6H00

Fréquence : Tous les jours y compris dimanche et jours fériés

Lot 7 : Fourniture de pains et viennoiserie pour le GHMS du Haut Val de Sèvre et du Mellois - site de Melle.

Ce lot comprend la fourniture de :

- pain 400 gr non emballé individuellement
- petit pain salé 40 gr
- pain batard 40gr tranche emballé poche
- briochette individuelle
- Mini viennoiseries (pain aux raisins, croissants, pain au chocolat) exceptionnellement

Lieux de livraison	Adresse	Contact
Centre hospitalier Magasin	ZA la Chagnée - Rue de la Chagnée 79500 Melle	M. Vivion : 05.49.76.48.25

Horaire de livraison : AU PLUS TARD 7h00

Fréquence : Tous les jours y compris dimanche et jours fériés

Lot 8 : Fourniture de pains et viennoiserie pour le GHMS du Haut Val de Sèvre et du Mellois - site de La Mothe Saint Héray.

Ce lot comprend la fourniture de :

- pain 400 gr non emballé individuellement
- petit pain salé 40 gr
- briochette individuelle
- Mini viennoiseries (pain aux raisins, croissants, pain au chocolat) exceptionnellement

Lieux de livraison	Adresse	Contact
EHPAD Les fontaines	55 Route de St Maixent 79800 La Mothe Saint Héray	M. Vivion : 05.49.76.48.25

Horaire de livraison : ENTRE 6H00 ET 6H30

Fréquence : Tous les jours y compris dimanche et jours fériés

Lot 9 Fourniture de pains et viennoiserie pour le centre hospitalier de Mauléon.

Ce lot comprend la fourniture de :

- Pain ordinaire 400g non emballé individuellement
- Pain sans sel de 120g non emballé individuellement
- Croissants
- Brioches

Lieux de livraison	Adresse	Contact
SSR	6 Rue du chemin vert 79700 MAULEON	Mme Chauviré : 05.49.81.51.42
EHPAD Pré vert/ USLD		
EHPAD La Chatillonnaise		

Horaire de livraison : IMPERATIVEMENT entre 6h00 et 7h00.

Fréquence : Tous les jours y compris dimanche et jours fériés.

ARTICLE 3 – FICHES TECHNIQUES ET NUTRITIONNELLES

Pour chaque produit, il est exigé :

- une fiche technique détaillée précisant la composition du produit (ingrédients)
- une fiche nutritionnelle précisant les teneurs et caractéristiques spécifiques (alcool, sodium, allergènes...).

Pour une version dématérialisée, chacune des fiches devra être nommée par sa référence suivie de FT (fiche technique) ou FN (fiche nutritionnelle).

ARTICLE 4 – ECHANTILLONS :

Pour chaque lot : un échantillon de chaque produit composant ce lot devra être conditionné dans l'emballage qui sera fourni durant le marché et déposé le Vendredi 22 Avril 2022, **12h00 aux lieux et adresse suivantes :**

Lot 1 : UCPA CH Niort

Lots 2 à 5 : UCPA CH Nord Deux-Sèvres

Lots 6 à 8 : Magasin hôpital St Maixent L'Ecole

Lot 9 : Centre Hospitalier de Mauléon – Service diététique

Chaque échantillon devra être accompagné de sa fiche technique et de sa fiche nutritionnelle.