



Etablissement support du GHT
2 rue Henri Le Guilloux – 35033 Rennes cedex 9

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
(CCTP)
Commun à tous les lots**

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES

La procédure de consultation utilisée est la suivante :

Appel d'offres ouvert en application des articles L2124-2, R2124-2, 1° et R2161-2 à R2161-5 du Code de la Commande Publique

Procédure N°2025AM01

**FOURNITURE DE PAINS FRAIS CUIITS,
PAINS FRAIS PRECUITS ET DE VIENNOISERIES
POUR LES ETABLISSEMENTS DU GHT HAUTE BRETAGNE**

SOMMAIRE

1	OBJET DU MARCHÉ	4
2	CARACTERISTIQUES GENERALES APPLICABLES A TOUS LES LOTS.....	5
3	LOT N°1 : FOURNITURE DE PAINS FRAIS ET VIENNOISERIES DU CHU DE RENNES (HORS CAFETERIA ET SANDWICHERIE)	6
3.1	SPECIFICATIONS TECHNIQUES ATTENDUES.....	7
3.2	PRODUITS A FOURNIR ET LIVRAISON	8
4	LOT N°2 : FOURNITURE DE PAINS DE QUALITE SUPERIEURE POUR CAFETERIA ET SANDWICHERIE DU CHU DE RENNES	11
4.1	SPECIFICATIONS TECHNIQUES ATTENDUES.....	11
4.2	PRODUITS A FOURNIR ET LIVRAISON	11
5	LOT N°3 : FOURNITURE DE PAINS DE QUALITE SUPERIEURE ET VIENNOISERIE POUR LA RESTAURATION DU PERSONNEL DU CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE (CHU) DE RENNES ET CENTRE HOSPITALIER GUILLAUME REGNIER ; MARCHÉ RESERVE AUX ENTREPRISES EN INSERTION .	13
5.1	SPECIFICATIONS TECHNIQUES ATTENDUES.....	13
5.2	PRODUITS A FOURNIR ET LIVRAISON	14
6	LOT N°4 : FOURNITURE DE PAINS FRAIS ET VIENNOISERIES DU CH DE BROCELIANDE	15
6.1	PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES	15
6.2	COMMANDES ET LIVRAISON	16
7	LOT N°5 : FOURNITURE DE PAINS FRAIS ET VIENNOISERIES DU CH DES MARCHES DE BRETAGNE, SITE D'ANTRAIN	17
7.1	PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES	17
7.2	COMMANDES ET LIVRAISON	17
8	LOT N°6 : FOURNITURE DE PAIN FRAIS ET VIENNOISERIES DU CH DES MARCHES DE BRETAGNE, SITE DE SAINT BRICE EN COGLES	19
8.1	PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES	19
8.2	COMMANDES ET LIVRAISON	20
9	LOT N°7 : FOURNITURE DE PAIN FRAIS ET VIENNOISERIES DU CH DES MARCHES DE BRETAGNE, SITE DE TREMBLAY	21
9.1	PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES	21
9.2	COMMANDES ET LIVRAISON	22
10	LOT N°8 : FOURNITURE DE PAIN FRAIS ET VIENNOISERIES DU CH DES MARCHES DE BRETAGNE, SITE DE SAINT GEORGES DE REINTEMBault	23
10.1	PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES	23
10.2	COMMANDES ET LIVRAISON	24

11	LOT N°9 : FOURNITURE DE PAIN FRAIS ET VIENNOISERIES DU CH DE FOUGERES.....	25
11.1	PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES	25
11.2	COMMANDES ET LIVRAISON	26
12	LOT N°10 : FOURNITURE DE PAINS DE QUALITE SUPERIEURE DU CENTRE HOSPITALIER DE FOUGERES. MARCHE RESERVE AUX ENTREPRISES EN INSERTION.....	27
12.1	PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES	27
12.2	COMMANDES ET LIVRAISON	28
13	LOT N°11 : FOURNITURE DE PAIN FRAIS ET VIENNOISERIES DU CENTRE HOSPITALIER SIMONE VEIL – VITRE	29
13.1	PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES	29
13.2	COMMANDES ET LIVRAISON	30
14	LOT N°12 : FOURNITURE DE PAIN FRAIS ET VIENNOISERIES DU CH DE LA ROCHE AUX FEES, SITE DE JANZE	33
14.1	PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES	33
14.2	LIVRAISON	33
15	LOT N°13 : FOURNITURE DE PAIN FRAIS ET VIENNOISERIES DU CH DE LA ROCHE AUX FEES, SITE DU THEIL	34
15.1	PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES	34
15.2	LIVRAISON	34
16	LOT N°14 : FOURNITURE DE PAINS FRAIS ET VIENNOISERIES CENTRE HOSPITALIER INTERCOMMUNAL REDON CARENTOIR, SITE DE REDON.....	36
16.1	PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES	36
16.2	COMMANDES ET LIVRAISON	37
17	LOT N°15 : FOURNITURE DE PAINS FRAIS ET VIENNOISERIES CENTRE HOSPITALIER INTERCOMMUNAL REDON CARENTOIR, SITE DE CARENTOIR.....	39
17.1	PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES	39
17.2	COMMANDES ET LIVRAISON	39
18	LOTS N°16 A 22: FOURNITURE DE PAINS FRAIS ET VIENNOISERIES (HORS CAFETERIA ET SANDWICHERIE) DU CENTRE HOSPITALIER GUILLAUME REGNIER	41
18.1	PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES	41
18.2	COMMANDES ET LIVRAISON	42

1 OBJET DU MARCHÉ

La présente consultation a pour objet la fourniture de pains frais cuits, pains frais précuits et de viennoiseries pour les établissements du GHT Haute-Bretagne.

Le marché comporte 22 lots :

- Lot n°1 : Fourniture de pains frais et viennoiseries (hors cafétéria et sandwicherie) du **CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE (CHU) DE RENNES ;**
- Lot n°2 : Fourniture de pains de qualité supérieure pour cafétéria et sandwicherie du **CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE (CHU) DE RENNES ;**
- Lot n°3 : Fourniture de pains de qualité supérieure pour la restauration du personnel du **CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE (CHU) DE RENNES ET DU CENTRE HOSPITALIER GUILLAUME REGNIER; MARCHÉ RESERVE AUX ENTREPRISES EN INSERTION**
- Lot n°4 : Fourniture de pains frais et viennoiseries du **CENTRE HOSPITALIER DE BROCELIANDE ;**
- Lot n°5 : Fourniture de pains frais et viennoiseries du **CENTRE HOSPITALIER DES MARCHES DE BRETAGNE, site d'Antrain ;**
- Lot n°6 : Fourniture de pains frais et viennoiseries du **CENTRE HOSPITALIER DES MARCHES DE BRETAGNE, site de Saint Brice en Cogles ;**
- Lot n°7 : Fourniture de pains frais et viennoiseries du **CENTRE HOSPITALIER DES MARCHES DE BRETAGNE, site de Tremblay ;**
- Lot n°8 : Fourniture de pains frais et viennoiseries du **CENTRE HOSPITALIER DES MARCHES DE BRETAGNE, site de Saint Georges de Reintembault ;**
- Lot n°9 : Fourniture de pains frais et viennoiseries du **CENTRE HOSPITALIER DE FOUGERES ;**
- Lot n°10 : Fourniture de pains de qualité supérieure du **CENTRE HOSPITALIER DE FOUGERES ; MARCHÉ RESERVE AUX ENTREPRISES EN INSERTION**
- Lot n°11 : Fourniture de pains frais et viennoiseries du **CENTRE HOSPITALIER DE VITRE ;**
- Lot n°12 : Fourniture de pains frais et viennoiseries du **CENTRE HOSPITALIER DE LA ROCHE AUX FEES, site de Janzé ;**
- Lot n°13 : Fourniture de pains frais et viennoiseries du **CENTRE HOSPITALIER DE LA ROCHE AUX FEES, site du Theil ;**
- Lot n°14 : Fourniture de pains frais et viennoiseries du **CENTRE HOSPITALIER INTERCOMMUNAL REDON-CARENTOIR, site de Redon.**
- Lot n°15 : Fourniture de pains frais et viennoiseries du **CENTRE HOSPITALIER INTERCOMMUNAL REDON-CARENTOIR, site de Carentoir.**
- Lot n°16 : Fourniture de pains frais et viennoiseries (hors cafétéria et sandwicherie) du **CENTRE HOSPITALIER GUILLAUME REGNIER - Site principal à Rennes**
- lot n°17 : Fourniture de pains frais et viennoiseries (hors cafétéria et sandwicherie) du **CENTRE HOSPITALIER GUILLAUME REGNIER - Résidence du prévôt à Chateaugiron**

- lot n°18 : Fourniture de pains frais et viennoiseries (hors cafétéria et sandwicherie) du **CENTRE HOSPITALIER GUILLAUME REGNIER - Résidence René Cassin à Bruz**
- lot n°19 : Fourniture de pains frais et viennoiseries (hors cafétéria et sandwicherie) du **CENTRE HOSPITALIER GUILLAUME REGNIER - Centre du Placis vert à Thorigné Fouillard**
- Lot n°20 : Fourniture de pains frais et viennoiseries (hors cafétéria et sandwicherie) du **CENTRE HOSPITALIER GUILLAUME REGNIER - Maison d'accueil spécialisée à Betton**
- Lot n°21 : Fourniture de pains frais et viennoiseries (hors cafétéria et sandwicherie) du **CENTRE HOSPITALIER GUILLAUME REGNIER - Unité d'hospitalisation spécialement aménagée à Rennes**
- Lot n°22 : Fourniture de pains frais et viennoiseries (hors cafétéria et sandwicherie) du **CENTRE HOSPITALIER GUILLAUME REGNIER - Unité d'hospitalisation de courte durée à Rennes**

Le présent CCTP est commun à tous les lots.

Le pain est un élément incontournable lors des repas. Il contribue à l'image de la restauration et à la satisfaction de la prestation restauration dans son ensemble. Les établissements parties du GHT Haute-Bretagne sont **très attentifs à la qualité du pain servi aux patients, aux résidents et aux usagers des selfs et cafétérias.**

2 CARACTERISTIQUES GENERALES APPLICABLES A TOUS LES LOTS

Tous les produits, conditionnements et emballages, objets du présent marché public, répondent aux spécifications en vigueur qui leur sont applicables :

- Aux normes françaises et européennes ou équivalentes ;
- A toute réglementation française ou communautaire nouvelle en vigueur au moment des achats ;
- Aux définitions techniques des décisions du Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (G.E.M.R.C.N.) ;
- Au règlement UE 1169/2011 (réglementation INCO) ;
- A la réglementation OGM : information de présence.

L'étiquetage des produits doit être conforme à la réglementation en vigueur et notamment au règlement UE 1169/2011 (réglementation INCO). Il comprend notamment les éléments suivants :

- La dénomination du produit (en langue Française) ;
- La liste des ingrédients ;
- La quantité nette ;
- Le numéro de lot ;
- DDM/DLC ou la mention : "à consommer de préférence avant " ;
- Les conditions de conservation ;
- Le nom ou raison sociale du fabricant ;
- Le code fabricant ou emballer.

Le pain à fournir lorsqu'il n'y a pas de précision, est un pain blanc.

Le titulaire doit livrer des produits, pétris et cuits le jour même, sauf indication particulière du centre hospitalier.

Le conditionnement peut faire l'objet d'une tolérance de 5%.

Les produits ne doivent pas avoir fait l'objet d'une congélation avant ou après cuisson, sauf dérogation express accordée par l'établissement partie concerné.

Les produits sont refusés par les établissements s'ils sont :

- écrasés, souillés ou mal emballés ;

- rassis ou excessivement ramollis ;
- congelés ou d'aspect congelé ;

Le cadre de réponse technique du titulaire décrit l'organisation pour traiter le litige et pour assurer la re-livraison des produits refusés dans un délai maximum de deux heures après avoir reçu notification du litige par l'établissement partie concerné.

Développement durable

Le GHT Haute Bretagne s'inscrit dans une démarche de développement durable. Pour la fourniture de pains frais, pain frais précuits et de viennoiseries, il est attendu que le titulaire propose des solutions ayant un impact moindre sur l'environnement :

- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Limitation des emballages au strict nécessaire, sans plastique non réutilisable.
- Réduction des déchets à la source et revalorisation des déchets
- Limitation de l'empreinte carbone sur le transport.
- Limitation de l'empreinte carbone sur l'énergie.

L'ensemble des actions mise en œuvre par le titulaire en matière de développement durable ainsi que le Plan de progrès prévu sur la durée du marché sont détaillés dans le questionnaire environnemental remis dans le cadre de l'offre.

CAS DE PLAN BLANC

Le centre hospitalier peut être amené à déclencher un plan blanc. C'est pourquoi, le titulaire doit être en mesure de répondre à une demande ponctuelle et urgente de fourniture de pain frais.

Un plan blanc est un plan d'urgence visant à faire face à une activité accrue d'un établissement de santé et plus exactement à l'arrivée massive de patients, liée à un accident, attentat, épidémie, ...

En cas de déclenchement de plan blanc, le service restauration doit être en mesure de livrer des repas aux patients, aux familles, au personnel du centre hospitalier, aux différents services de l'Etat mobilisés dans ce cadre.

Le cadre de réponse technique du titulaire présente la capacité de réaction du titulaire en cas de déclenchement de plan blanc, à savoir :

- ✓ les délais de livraison 7/7, 24/24h, à savoir le délai entre le déclenchement de la commande urgente et la livraison physique sur le site, délai exprimé **en heure(s)** ;
- ✓ la nature et la quantité maximale des produits pouvant être livrés dans les délais ;
- ✓ le numéro de téléphone « direct » à contacter.

Dans ce cadre précis, le centre hospitalier autorise le titulaire à utiliser du pain surgelé précuit ou frais précuit. Celui-ci doit néanmoins être prêt à consommer dès sa livraison.

3 LOT N°1 : FOURNITURE DE PAINS FRAIS ET VIENNOISERIES DU CHU DE RENNES (HORS CAFETERIA ET SANDWICHERIE)

Le CHU de Rennes a une capacité globale de 1 800 lits et mobilise environ 9 000 personnes : personnel de soins, technique, administratif, médical, internes, étudiants, ...

Le CHU de Rennes est un établissement public de santé réparti sur 4 sites :

- Pontchaillou ☐ 2, rue Henri Le Guilloux – 35000 Rennes
- Hôpital sud ☐ 16, blvd de Bulgarie – 35200 Rennes
- La Tauvrais ☐ rue de la Tauvrais – 35000 Rennes

- Le Pavillon Damien Delamaire 7 66, rue de St Malo - 35000 Rennes

1 600 000 repas ont été distribués en 2024, à partir de l'Unité Centrale de Production (UCP), dont 465 000 à destination des personnels du CHU de Rennes. La fourniture de pain porte sur l'ensemble des sites, bâtiments et pavillons du CHU de Rennes. Les lieux de livraisons sont multiples sur chaque site.

Le CHU de Rennes dispose de 2 selfs : le self de Pontchaillou et le self de l'Hôpital sud.

3.1 SPECIFICATIONS TECHNIQUES ATTENDUES

3.1.1 QUALITE ET FRAICHEUR DES PRODUITS

Le titulaire doit livrer des produits, pétris et cuits le jour même.

Le titulaire indiquera le type, la qualité et l'origine de la ou des farine(s) utilisée(s) pour l'ensemble des produits proposés, ainsi que la localisation de la meunerie(s) dont elle est issue.

Les pains répondront de préférence aux exigences de la loi EGALIM.

Les produits ne doivent pas avoir fait l'objet d'une congélation avant ou après cuisson, sauf dérogation express accordée par l'établissement partie concerné.

A ce titre, le cadre de réponse technique du titulaire indique quels produits finis ou semi-finis sont susceptibles de subir une congélation.

Pour le pain rustique, les candidats proposeront un pain conventionnel et un pain labélisé issu de l'agriculture biologique. La fiche technique de la farine utilisée mentionnant le label « Bio » devra être transmis.

3.1.2 FICHES TECHNIQUES

Le dossier technique du titulaire comprend une fiche technique individuelle pour tous les produits au BPU mentionnant nécessairement :

- ✓ Le lieu de fabrication ;
- ✓ L'agrément sanitaire ;
- ✓ La dénomination du produit ;
- ✓ Le poids net ;
- ✓ L'emballage et conditionnement usités ;
- ✓ La liste exhaustive des ingrédients et provenance des farines ;
- ✓ La liste réglementaire des allergènes ;
- ✓ Le type de cuisson (sole, moulé, ...) ;
- ✓ Les valeurs nutritionnelles aux 100gr ;
- ✓ Le taux de sodium ou de sel pour 100gr de produit fini, pour les produits « contrôlés en sel ».
- ✓ La DLC du pain rustique précuit « contrôlé en sel »
- ✓ Les modalités de cuisson et de remise en œuvre du pain rustique précuit « contrôlé en sel »

3.1.3 PRODUITS « CONTROLE EN SEL »

Le CHU de Rennes a supprimé le profil alimentaire « sans sel strict », au profit d'un profil alimentaire « **contrôlé en sel** ».

C'est pourquoi, **pour les références concernées**, le pain doit avoir une teneur en sel (NaCl) comprise entre 0,8 gr et 1,0 gr de sel / 100 gr de pain fini cuit. Seuls les produits avec la mention « **contrôlé en sel** » sont concernés par cette restriction.

Le titulaire est garant de la teneur en sel de ces produits. Le cadre de réponse technique du titulaire comprend les éléments de maîtrise du process permettant de garantir la teneur en sel dans ces produits. Le titulaire doit fournir 2 fois par an des analyses réalisées par ses soins à cet effet.

Parallèlement, le CHU de Rennes réalise des analyses de façon régulière pour suivre le respect de la teneur en sel.

3.1.4 PRODUITS « EMBALLES INDIVIDUELLEMENT »

Ces produits sont destinés à certains services dont les patients sont immunodéprimés. Les produits doivent ainsi être conditionnés dans un sachet plastique individuel. Ce sachet doit être nettoyable avec une lingette désinfectante. Ces sachets doivent comporter une étiquette individuelle faisant figurer explicitement :

- ✓ la dénomination exacte du produit ;
- ✓ le grammage net ;
- ✓ la date limite de consommation (DLC) :
 - ✓ pour les petits pains blanc 50 gr, la DLC attendue est jour J ;
 - ✓ pour le pain de mie, la DLC attendue est de 3 jours ;
- ✓ la liste exhaustive des ingrédients et allergènes.

La présence de farine sur la croûte de ces produits et dans le sachet est prohibée.

3.2 PRODUITS A FOURNIR ET LIVRAISON

Les produits à fournir sont listés au BPU, ils ne font **en aucun cas l'objet d'une surgélation avant ou après cuisson**, quelles que soient les circonstances. Les volumes prévisionnels estimatifs non contractuels sont indiqués ci-après.

3.2.1 PRODUITS AU BPU

Les produits commandés régulièrement sont :

- Pain baguette de 250 gr, 70 cm de long – « contrôlé en sel » ;
- Pain déjeunette de 80gr, 20 cm de long - « contrôlé en sel » ;
- Petit pain rustique de 50gr – « contrôlé en sel » ;
 - Pour ce produit : un tarif est demandé en conventionnel et en bio pour l'ensemble du volume
- Pain de 400gr, 60 cm de long ;
- Petit pain blanc sans farine sur le dessus emballé individuellement de 50gr ;
- Petit pain blanc sans farine sur le dessus emballé individuellement de 50gr - sans sel ;
- Pain de mie emballé individuellement (1 ou 2 tranches) de 40gr ;

Il est également demandé ponctuellement :

- Petit pain PRECUIT - rustique de 50gr – « contrôlé en sel ». Pour ce produit : un tarif est demandé en conventionnel et en bio pour l'ensemble du volume

3.2.2 PRODUITS AU CATALOGUE COMPLEMENTAIRE

En complément de la fourniture des produits listés ci-dessus, l'établissement peut commander au fur et à mesure de ses besoins, dans la limite de 10% du montant estimatif annuel des commandes des produits prévus au BPU du lot concerné, dans le catalogue du titulaire, des produits complémentaires, non listées au BPU du lot concerné, portant sur l'objet dudit lot (même gamme).

Ces produits sont alors commandés sur la base des tarifs fixés au catalogue avec l'application d'un taux de remise fixe pour la durée du marché.

Le titulaire précise ce taux de remise au BPU du lot concerné.

3.2.3 COMMANDES ET LIVRAISON

3.2.3.1 Commandes

Les commandes sont quotidiennes en A pour B. Elles tiennent compte des quantités fixées par mail avec le titulaire par le service Restauration du CHU de Rennes, la veille jusqu'au plus tôt 14h30. Le cadre de réponse technique du titulaire précise l'heure butoir maximale de commande.

Le bon de commande liste les quantités à livrer par site et par unité, ainsi que la répartition par service pour chacun des sites. Un exemple de bon de commande est présenté en annexe 1 du présent CCTP.

3.2.3.2 Fréquence et horaires de livraison

Les livraisons ont lieu 7 jours sur 7, y compris les jours fériés.

Horaires de livraison :

- ✓ Livraison à l'UCP : impérativement avant 8H00 ;
- ✓ Tous les autres sites et pavillons : 6H30 dernier délai pour le pain du petit déjeuner des patients.

Documents à fournir à la livraison :

- ✓ Pour chaque livraison, le titulaire doit présenter un bon de livraison. Chaque sac doit être renseigné en quantité et qualité, avec le bon de commande (trame de répartition par service) ;
- ✓ A la livraison, le titulaire doit également transmettre le récapitulatif des quantités par service, ce récapitulatif est fourni par le service restauration du CHU de Rennes au moment de la commande (cf Annexe 2 au présent CCTP). Le récapitulatif doit être joint dans la pаниère du bâtiment concerné.

3.2.3.3 Identification et conditionnement

Tous les produits sont à livrer dans des sacs kraft, disposés dans des paniers à pain adaptées (propriété du titulaire). Les produits pour les services d'un même bâtiment doivent être rassemblés dans les paniers du bâtiment de destination.

La répartition se fait conformément aux bons de commandes, en respectant les lieux de livraisons. Les produits destinés à des bâtiments différents ne doivent pas être mélangés dans les paniers. Toutes les livraisons doivent comporter le bon de livraison associé, ainsi que le bon de commande afin de réaliser une vérification contradictoire.

Il n'y a aucun mélange de pains dans les sacs kraft → Une référence = un sac kraft.

Pour les pains déjeunettes et petits pains à destination des unités de soin ils sont emballés dans **un sac kraft par service**. Les quantités de déjeunettes ou de petits pains sont variables d'un service à un autre et évoluent quotidiennement pour chaque service selon le bon de commande.

Le sac kraft est fermé et étiqueté. Les informations qui doivent figurer sur l'étiquette sont :

- Nom du service avec n° UF (unité fonctionnelle) / **obligatoire** ;
- Date de fabrication / **obligatoire** ;
- Nombre de pains déjeunettes ou petits pains dans le sac / **obligatoire**.

Les paniers à pain sont en plastique (pour faciliter les manipulations). Elles doivent être dans un état de salubrité irréprochable et en parfait état. Elles sont reprises par le titulaire du marché à chaque livraison pour en assurer le nettoyage/désinfection.

A ce titre, les candidats devront détailler les modalités et équipements dont il dispose pour en assurer le nettoyage dans le cadre de réponse technique.

Le candidat devra détailler le moyen d'identification des paniers – marquage/logo dans le cadre de réponse technique.

3.2.3.4 Points de livraison

Certains points de livraisons sont équipés de quai (Unité Centrale de Production, Bloc Hôpital Pontchaillou, Centre Cardio Pulmonaire, SMPRA, Internat Pontchaillou). Le titulaire adapte ses moyens de livraison aux contraintes de points de livraison.

Ci-après le détail des points de livraisons par site du CHU de Rennes ainsi que les produits demandés par site :

Les petits pains rustiques livrés à l'UCP correspondent aux besoins pour les plateaux repas du midi et du soir, des patients, ainsi qu'au besoin du restaurant du personnel.

Pour les autres bâtiments, les déjeunettes livrées correspondent au pain du petit déjeuner ; le pain rustique aux collations proposées dans les services de chirurgie ambulatoire et hôpitaux de jour.

Sites de livraisons	Points de livraisons	Répartition par point de livraisons à identifier sur les sacs kraft	Pain déjeunette 80gr – « contrôlé en sel »	Pain baguette 250 gr, 70 cm de long – « contrôlé en sel »	Petit pain rustique de 50gr – « contrôlé en sel »	Pain de 400gr, 60 cm de long	Petit pain blanc emballé individuellement de 50gr	Petit pain blanc emballé individuellement de 50gr - sans sel	Pain de mie emballé individuellement (1 ou 2 tranches) de 40gr	Croissants pur beurre de 65 gr
Pontchaillou 2, rue Henri le Guilloux 35000 Rennes	Unité Centrale de Production (UCP)	UCP et Self Pontchaillou			OUI		OUI	OUI	OUI	
	Bloc Hôpital Pontchaillou	Grand bloc 10 étages	OUI	-	OUI	OUI	-	-		
	Centre Cardio-Pneumo (N-1)	CCP, CUR, Centre de chirurgie interventionnel ...	OUI	-	OUI	OUI	-	-	-	-
	« SMPRE »	« SMPRE »	OUI	-	-	-	-	-	-	-
	« SMPRA »	« SMPRA »	OUI	-	-	-	-	-	-	-
	« AUB »	« AUB »	OUI	-	OUI	-	-	-	-	-
	« Village : Néphrologie, Dialyse »	Néphrologie ; Dialyse	OUI	-	OUI	-	-	-	-	-
	« Village : Claude Bernard, Dermatologie »	Claude Bernard et Dermatologie	OUI	-	OUI	-	-	-	-	-
	Pointeau du Ronceray	SMAD, Lamenais ; Caroli ; SMAD Debray	OUI	-	-	-	-	-	-	-
	SAMU	SAMU	OUI	-	-	-	-	-	-	-
	Crèche	Crèche	-	OUI	-	-	-	-	-	-
Pavillon Damien Delamaire 2, rue de l'Hôtel Dieu 35000 Rennes	Pavillon Damien Delamaire	Pavillon Damien Delamaire	-	OUI	-	OUI	-	-	-	OUI
Tauvrais Rue de La Tauvrais 35000 Rennes	La Tauvrais	La Tauvrais	-	OUI	-	OUI	-	-	-	OUI
Hôpital Sud 16bd de Bulgarie 35000 Rennes-	Hôpital Sud	Hôpital Sud, Self personnel, ...	OUI	-	OUI	-	-	-	-	-
	Internat Hôpital Sud	Internat Hôpital Sud	OUI	-	-	-	-	-	-	-

4 LOT N°2 : FOURNITURE DE PAINS DE QUALITE SUPERIEURE POUR CAFETERIA ET SANDWICHERIE DU CHU DE RENNES

La fourniture porte sur du pain de qualité supérieure pour une sandwicherie à destination des personnels du CHU de Rennes et l'offre « ambulatoire » à destination des patients au CHU de Rennes :

- ✓ La cafétéria, à proximité du self de Pontchaillou, propose une gamme de sandwich basée sur le principe « Croustwich » à destination des personnels du CHU.
Principe « Croustwich » : les garnitures sont préparées à l'avance sur des réglettes et l'assemblage se fait devant le client, après choix d'une garniture et d'un pain par le consommateur.
- ✓ Les sandwiches sont également proposés aux patients du CHU pour son activité ambulatoire, ils sont alors réalisés au sein de l'Unité Centrale de Production.

4.1 SPECIFICATIONS TECHNIQUES ATTENDUES

4.1.1 QUALITE ET FRAICHEUR DES PRODUITS

Le titulaire doit livrer des produits, pétris et cuits le jour même.

Le titulaire indiquera le type, la qualité et l'origine de la ou des farine(s) utilisée(s) pour l'ensemble des produits proposés, ainsi que la localisation de la meunerie(s) dont elle est issue.

Le pain destiné à la confection des sandwiches répondra aux exigences de la loi EGALIM et sera labélisé « Label Rouge » ou équivalent répondant aux exigences de la loi EGALIM.

Les produits ne doivent pas avoir fait l'objet d'une congélation avant ou après cuisson, sauf dérogation express accordée par l'établissement partie concerné.

A ce titre, le cadre de réponse technique du titulaire précise quels produits finis ou semi-finis sont susceptibles de subir une congélation.

La fraîcheur, la qualité organoleptique du pain sont donc des critères essentiels.

4.1.2 FICHES TECHNIQUES

Le cadre de réponse technique du titulaire comprend une fiche technique individuelle pour tous les produits au BPU mentionnant nécessairement :

- ✓ Le lieu de fabrication,
- ✓ L'agrément sanitaire,
- ✓ La dénomination du produit,
- ✓ Le poids net,
- ✓ L'emballage et conditionnement usités,
- ✓ La liste exhaustive des ingrédients et provenance des farines,
- ✓ La liste réglementaire des allergènes,
- ✓ Le type de cuisson (sole, moulé, ...),
- ✓ Les valeurs nutritionnelles aux 100gr.

4.2 PRODUITS A FOURNIR ET LIVRAISON

Les produits à fournir sont listés au BPU, ils ne font en aucun cas l'objet d'une surgélation avant ou après cuisson, quelles que soient les circonstances. Les volumes prévisionnels estimatifs non contractuels sont indiqués ci-après.

4.2.1 PRODUITS AU BPU

- ✓ Pain « tradition », cuit sur sole, 130gr, 28cm – forme rectangulaire, adaptée au concept « Croustwich » - Farine Label Rouge ou équivalent,

- ✓ Pain spécial, cuit sur sole, 130gr, 28 cm : 4 variétés minimum (prix unitaire identique), dont : graines (courges, tournesol, ...), pavot, lin, ... forme rectangulaire, adaptée au concept « Croustwich » - **Farine Label Rouge ou équivalent**,
- ✓ Pain Burger 80gr, 12cm de Ø.

4.2.2 PRODUITS AU CATALOGUE COMPLEMENTAIRE

En complément de la fourniture des produits listés ci-dessus, l'établissement peut commander au fur et à mesure de ses besoins, dans la limite de 10% du montant estimatif annuel des commandes des produits prévus au BPU du lot concerné, dans le catalogue du titulaire, des produits complémentaires, non listées au BPU du lot concerné, portant sur l'objet dudit lot (même gamme).

Ces produits sont alors commandés sur la base des tarifs fixés au catalogue avec l'application d'un taux de remise fixe pour la durée du marché.

Le titulaire précise ce taux de remise au BPU du lot concerné.

4.2.3 COMMANDES ET LIVRAISON

4.2.3.1 Commandes

Les commandes sont transmises, par le service restauration ou le service de la Direction des Achats et de la Logistique, 1 semaine avant la livraison, avec possibilité de réajustement en A pour B avant 14H30 la veille.

4.2.3.2 Point de livraison, fréquence et horaires de livraison

Le CHU de Rennes dispose d'un seul point de livraison : l'Unité Centrale de Production (UCP).

Les livraisons ont lieu 5 jours sur 7, du lundi au vendredi, jours fériés **inclus**.

Horaire de livraison : impérativement avant 8h00, aux jours mentionnés ci-dessus.

Toutefois, des évolutions des points de livraison, des fréquences et des horaires, sont possibles en cas d'évolution de l'offre au sein du CHU de Rennes avec l'ouverture d'autres points de vente.

A réception, les produits doivent être accompagnés d'un bon de livraison.

4.2.3.1 Identification et conditionnement

Les produits doivent être livrés de préférence en caisses ajourées empilables (600x400) qui doivent préserver la qualité du produit. En complément, ils peuvent être livrés en sacs kraft.

Le titulaire doit veiller à l'absence de vapeur (pain chaud) et d'écrasement des pains dans les caisses.

Les caisses sont en plastique (pour faciliter les manipulations). Elles doivent être dans un état de salubrité irréprochable et en parfait état. Elles sont reprises par le titulaire du marché à chaque livraison pour en assurer le nettoyage.

Le candidat devra détailler le moyen d'identification des caisses – marquage/logo dans le cadre de réponse technique.

5 LOT N°3 : FOURNITURE DE PAINS DE QUALITE SUPERIEURE ET VIENNOISERIE POUR LA RESTAURATION DU PERSONNEL DU CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE (CHU) DE RENNES ET CENTRE HOSPITALIER GUILLAUME REGNIER ; MARCHE RESERVE AUX ENTREPRISES EN INSERTION

La fourniture porte sur du pain de qualité supérieure pour la restauration du personnel. Ce lot est réservé aux entreprises en insertion.

5.1 SPECIFICATIONS TECHNIQUES ATTENDUES

5.1.1 QUALITE ET FRAICHEUR DES PRODUITS

Le titulaire doit livrer des produits, pétris et cuits le jour même.

Le titulaire indiquera le type, la qualité et l'origine de la ou des farine(s) utilisée(s) pour l'ensemble des produits proposés, ainsi que la localisation de la meunerie(s) dont elle est issue.

Toutes les références proposées devront obligatoirement être labélisées « Agriculture biologique » et « Terres de sources » ou équivalent.

Les produits ne doivent pas avoir fait l'objet d'une congélation avant ou après cuisson.

La fraîcheur, la qualité organoleptique du pain sont donc des critères essentiels.

5.1.2 FICHES TECHNIQUES

Le dossier technique du titulaire comprend une fiche technique individuelle pour tous les produits au BPU mentionnant nécessairement :

- ✓ Le lieu de fabrication,
- ✓ L'agrément sanitaire,
- ✓ La dénomination du produit,
- ✓ Le poids net,
- ✓ L'emballage et conditionnement usités,
- ✓ La liste exhaustive des ingrédients et provenance des farines,
- ✓ La liste réglementaire des allergènes,
- ✓ Le type de cuisson (sole, moulé, ...),
- ✓ Les valeurs nutritionnelles aux 100gr.
- ✓ Les modalités de cuisson pour la fourniture de pain précuit
- ✓ La date limite de consommation du pain précuit

5.1.3 PRODUITS « CONTROLE EN SEL »

Le centre hospitalier a supprimé le profil alimentaire « sans sel strict », au profit d'un profil alimentaire « **contrôlé en sel** ».

C'est pourquoi, **pour les références concernées**, le pain doit avoir une teneur en sel (NaCl) comprise entre 0,8 gr et 1,0 gr de sel / 100 gr de pain fini cuit. Seuls les produits avec la mention « **contrôlé en sel** » sont concernés par cette restriction.

Le titulaire est garant de la teneur en sel de ces produits. Le cadre de réponse technique du titulaire comprend les éléments de maîtrise du process permettant de garantir la teneur en sel dans ces produits. Le titulaire doit fournir 2 fois par an des analyses réalisées par ses soins à cet effet.

Parallèlement, le centre hospitalier réalise des analyses de façon régulière pour suivre le respect de la teneur en sel.

5.2 PRODUITS A FOURNIR ET LIVRAISON

Les produits à fournir sont listés au BPU, ils ne font **en aucun cas l'objet d'une surgélation avant ou après cuisson**, quelles que soient les circonstances. Les volumes prévisionnels estimatifs non contractuels sont indiqués ci-après.

5.2.1 PRODUITS AU BPU

Les produits commandés régulièrement sont :

- ✓ Petit pain rustique BIO de 50g – « contrôlé en sel »
- ✓ Petit pain rustique BIO 50g, contrôlé en sel, frais PRECUIT
- ✓ Croissant pur beurre BIO de 65g
- ✓ Pain BIO de 400 grammes – contrôlé en sel court, tranché, ensaché, forme allongée

5.2.2 PRODUITS AU CATALOGUE COMPLEMENTAIRE

En complément de la fourniture des produits listés ci-dessus, l'établissement peut commander au fur et à mesure de ses besoins, dans la limite de 10% du montant estimatif annuel des commandes des produits prévus au BPU du lot concerné, dans le catalogue du titulaire, des produits complémentaires, non listées au BPU du lot concerné, portant sur l'objet dudit lot (même gamme).

Ces produits sont alors commandés sur la base des tarifs fixés au catalogue avec l'application d'un taux de remise fixe pour la durée du marché.

Le titulaire précise ce taux de remise au BPU du lot concerné.

5.2.3 COMMANDES ET LIVRAISON

5.2.3.1 Commandes

Les commandes sont quotidiennes en A pour B. Elles tiennent compte des quantités fixées par mail avec le titulaire par le service Restauration du centre hospitalier, la veille jusqu'au plus tôt 14h30. Le cadre de réponse technique du titulaire précise l'heure butoir maximale de commande.

5.2.3.2 Point de livraison, fréquence et horaires de livraison

Le CHU de Rennes dispose de 2 points de livraisons:

- L'Unité Centrale de Production de repas pour le pain destiné au restaurant du personnel de Pontchaillou
- L'Hôpital Sud pour le pain destiné au restaurant du personnel de l'Hôpital Sud.

Les livraisons ont lieu 5 jours sur 7, du lundi au vendredi, hors jours fériés.

Horaire de livraison : impérativement avant 8h00, aux jours mentionnés ci-dessus.

Centre Hospitalier Guillaume Régnier : cf annexe 8 au CCTP, site principal de Rennes.

5.2.3.3 Identification et conditionnement

Les produits doivent être livrés en sac kraft, fermé pour le pain cuit et en cagette 600*400mm pour le pain précuit.

Le titulaire doit veiller à l'absence de vapeur (pain chaud) et d'écrasement des pains dans les sacs ou contenants.

Les sacs kraft seront livrés dans des paniers à pain en plastique (pour faciliter les manipulations). Elles doivent être dans un état de salubrité irréprochable et en parfait état. Elles sont reprises par le titulaire du marché à chaque livraison pour en assurer le nettoyage/désinfection.

A ce titre, les candidats devront détailler les modalités et équipements dont il dispose pour en assurer le nettoyage au cadre de réponse technique.

Le candidat devra détailler le moyen d'identification des paniers – marquage/logo au cadre de réponse technique.

Les croissants seront livrés en sac et caisse selon la quantité commandée.

6 LOT N°4 : FOURNITURE DE PAINS FRAIS ET VIENNOISERIES DU CH DE BROCELIANDE

6.1 PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES

6.1.1 PRODUITS AU BPU

Le titulaire doit livrer des produits, pétris et cuits le jour même.

Ils ne doivent pas avoir été congelés ni avant ni après cuisson, sauf dérogation accordée par le CH de Brocéliande.

A ce titre, le cadre de réponse technique du titulaire précise quels produits finis ou semi-finis sont susceptibles de subir une congélation.

Les produits concernés par cette prestation sont listés au BPU. Ils ne font **en aucun cas l'objet d'une surgélation avant ou après cuisson**, quelles que soient les circonstances.

- ✓ Boule de Pain 400grs - tranché et emballé en sac micro perforé
- ✓ Croissant pur beurre de 55 gr ;
- ✓ Pain au chocolat pur beurre de 55 gr.

6.1.2 PRODUITS AU CATALOGUE COMPLEMENTAIRE

En complément de la fourniture des produits listés ci-dessus, l'établissement peut commander au fur et à mesure de ses besoins, dans la limite de 10% du montant estimatif annuel des commandes des produits prévus au BPU du lot concerné, dans le catalogue du titulaire, des produits complémentaires, non listées au BPU du lot concerné, portant sur l'objet dudit lot (même gamme).

Ces produits sont alors commandés sur la base des tarifs fixés au catalogue avec l'application d'un taux de remise fixe pour la durée du marché.

Le titulaire précise ce taux de remise au BPU du lot concerné.

6.1.3 FICHES TECHNIQUES

Le dossier technique du titulaire comprend une fiche technique individuelle pour tous les produits au BPU mentionnant nécessairement :

- ✓ La dénomination du produit,
- ✓ Le poids net,
- ✓ L'emballage et conditionnement,
- ✓ La liste exhaustive des ingrédients et provenance des farines,
- ✓ La liste réglementaire des allergènes,
- ✓ Le type de cuisson (sole, moulé, ...),
- ✓ Le taux de sodium ou de sel pour 100gr.

6.2 COMMANDES ET LIVRAISON

6.2.1 COMMANDES

Les commandes de pain pour les 3 sites sont passées comme suit :

- ✓ par la cuisine du site de Montfort pour le site de l'hôpital de Montfort sur Meu ;
- ✓ par la cuisine du site de St Méen pour les sites de l'hôpital et de l'EHPAD Ville à Saint-Méen le Grand.

Les commandes sont envoyées par mail tous les jours avant 14h00 pour une livraison à J+1 selon les modalités décrites à l'article 6.2.3.

6.2.2 IDENTIFICATION ET CONDITIONNEMENT A LIVRAISON

Les boules de pains sont livrées en emballage sachet micro perforée. Sur chaque emballage le jour de production est identifié.

La livraison doit s'effectuer dans des cagettes plastiques propriété du titulaire ou tout autre conditionnement qui ne dégrade pas la qualité du pain (pas d'écrasement). Le titulaire doit reprendre les cagettes en J+1.

6.2.3 HORAIRES ET SITES DE LIVRAISONS

Les livraisons sont à faire **tous les jours du lundi au dimanche, y compris les jours fériés.**

L'horaire est à **06h30 au plus tard pour le site de Montfort.**

L'horaire est à **07h00 au plus tard pour les sites de Saint Méen le Grand.**

La livraison se fait sur 3 points :

Site de Montfort : 33 Rue Saint-Nicolas, 35160 Montfort-sur-Meu, le lieu de dépose se situe au niveau de la réception de la cuisine ;

Site Dr de Tersannes : 13 Rue de la Croix Duval, 35290 Saint-Méen-le-Grand, le lieu de dépose se situe au niveau de la réception de la cuisine ;

Site de la fontaine Costard : Rue de Gaël, 35290 Saint-Méen-le-Grand, le lieu de dépose se situe dans le couloir de la porte d'entrée des professionnels (accès par la rue de Gaël).

Répartition des volumes annuels et estimatifs, non contractuels en fonction des points de livraison :

Points de livraison	Libellé	TOTAL 2024	Unité
CH MONTFORT – Service Restauration avant 06h30, tous les jours	Boule de 400 grs tranchée et emballée	10290	UNI
CH MONTFORT– Service Restauration avant 06h30, tous les jours	Pain au chocolat	160	UNI
CH MONTFORT– Service Restauration avant 06h30, tous les jours	Croissant	160	UNI
CH ST-MEEN – Service Restauration, avant 07h00 tous les jours.	Boule de 400 grs tranchée et emballée	10290	UNI
CH ST-MEEN – Service Restauration, avant 07h00 tous les jours.	Pain au chocolat	100	UNI
CH ST-MEEN – Service Restauration, avant 07h00 tous les jours.	Croissant	100	UNI
EHPAD Ville, ST-MEEN –, avant 07h00 tous les jours.	Boule de 400 grs tranchée et emballée	3640	UNI
EHPAD Ville, ST-MEEN –, avant 07h00 tous les jours.	Pain au chocolat	60	UNI
EHPAD Ville, ST-MEEN –, avant 07h00 tous les jours.	Croissant	60	UNI

7 LOT N°5 : FOURNITURE DE PAINS FRAIS ET VIENNOISERIES DU CH DES MARCHES DE BRETAGNE, SITE D'ANTRAIN

7.1 PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES

7.1.1 PRODUITS AU BPU

Le titulaire doit livrer des produits, pétris et cuits le jour même.

Les produits concernés par cette prestation sont listés au BPU. Ils ne font **en aucun cas l'objet d'une surgélation avant ou après cuisson**, quelles que soient les circonstances.

- ✓ Pain de 400 g – tranché et emballé ;
- ✓ Pain de 200 g - sans sel – tranché, emballé
- ✓ Pain de 400 g - **sans sel** – tranché, emballé et identifié sans sel (par un code couleur et/ou une étiquette sur son emballage) ;
- ✓ Baguette 250g ;
- ✓ Croissant pur beurre de 55 gr.

Le tranchage ne doit pas être trop fin et être adapté à des résidents ne pouvant manger que la mie.

7.1.2 PRODUITS AU CATALOGUE COMPLEMENTAIRE

En complément de la fourniture des produits listés ci-dessus, le CH des Marches de Bretagne peut commander au fur et à mesure de ses besoins, dans la limite de 10% du montant estimatif annuel des commandes des produits prévus au BPU du lot concerné, dans le catalogue du titulaire, des produits complémentaires, non listées au BPU du lot concerné, portant sur l'objet dudit lot (même gamme).

Ces produits sont alors commandés sur la base des tarifs fixés au catalogue avec l'application d'un taux de remise fixe pour la durée du marché.

Le titulaire précise ce taux de remise au BPU du lot concerné.

7.1.3 FICHES TECHNIQUES

Le dossier technique du titulaire comprend une fiche technique individuelle pour tous les produits au BPU mentionnant nécessairement :

- ✓ La dénomination du produit,
- ✓ Le poids net,
- ✓ L'emballage et conditionnement,
- ✓ La liste exhaustive des ingrédients et provenance des farines,
- ✓ La liste réglementaire des allergènes,
- ✓ Le type de cuisson (sole, moulé, ...),
- ✓ Le taux de sodium ou de sel pour 100gr.

7.2 COMMANDES ET LIVRAISON

Le titulaire est tenu de respecter les quantités commandées par service pour la distribution dans les bannettes.

Les viennoiseries sont commandées les jours fériés, pour la fête des mères et la fêtes des pères.

	ANTRAIN
Modalités commande	
Qui passe la commande	Responsable cuisine ou second
Fréquence de commande	Tous les jours
Quand	Jour A pour B Sauf Dimanche et lundi Vendredi pour B-C-D
Heure maxi de commande pour livraison le lendemain	15H00
Modalités livraison	
fréquence livraison	7/7
horaires de livraison	6h30-6h45
heure maxi de livraison	7h
lieu du point de livraison n°1	Cuisine Antrain
adresse du point de livraison	Bâtiment la Loysance 1 Rue Jean Marie LALOY ANTRAIN 35560 VAL COUESNON
décrire l'accès du point de livraison	accès par le portail livraison (code) puis accès au SAS du RDJ (sans code à partir de 6h30). Les codes sont fournis au titulaire
lieu du point de livraison n°2	Médecine
adresse du point de livraison	Bâtiment Médecine 1 Rue Jean Marie LALOY ANTRAIN 35560 VAL COUESNON
décrire l'accès du point de livraison	Dépôt dans le SAS accès sans code à partir de 6h30
lieu du point de livraison n°3	Rééducation
adresse du point de livraison	Bâtiment Rééducation 1 Rue Jean Marie LALOY ANTRAIN 35560 VAL COUESNON
décrire l'accès du point de livraison	Dépôt dans le SAS accès sans code à partir de 6h30
Modalités de réception	
Conditionnement du pain	dans des bannettes identifiées par service
Conditionnement des viennoiseries	dans des bannettes ou cartons (avec papier protecteur) par service
Emballage	Chaque pain est emballé individuellement avec une identification pour les sans sel Les baguettes et les viennoiseries ne sont pas emballées individuellement

8 LOT N°6 : FOURNITURE DE PAIN FRAIS ET VIENNOISERIES DU CH DES MARCHES DE BRETAGNE, SITE DE SAINT BRICE EN COGLES

8.1 PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES

8.1.1 PRODUITS AU BPU

Le titulaire doit livrer des produits, pétris et cuits le jour même.

Les produits concernés par cette prestation sont listés au BPU. Ils ne font **en aucun cas l'objet d'une surgélation avant ou après cuisson**, quelles que soient les circonstances.

- ✓ Pain de 400 g – tranché et emballé ;
- ✓ Pain de 200 g - **sans sel** – tranché, emballé et identifié sans sel (par un code couleur et/ou une étiquette) ;
- ✓ Baguette 250 g ;
- ✓ Pain au chocolat pur beurre de 55 gr;
- ✓ Croissant pur beurre de 55 gr.

Le tranchage ne doit pas être trop fin et être adapté à des résidents ne pouvant manger que la mie.

8.1.2 PRODUITS AU CATALOGUE COMPLEMENTAIRE

En complément de la fourniture des produits listés ci-dessus, l'établissement peut commander au fur et à mesure de ses besoins, dans la limite de 10% du montant estimatif annuel des commandes des produits prévus au BPU du lot concerné, dans le catalogue du titulaire, des produits complémentaires, non listées au BPU du lot concerné, portant sur l'objet dudit lot (même gamme).

Ces produits sont alors commandés sur la base des tarifs fixés au catalogue avec l'application d'un taux de remise fixe pour la durée du marché.

Le titulaire précise ce taux de remise au BPU du lot concerné.

8.1.3 FICHES TECHNIQUES

Le dossier technique du titulaire comprend une fiche technique individuelle pour tous les produits au BPU mentionnant nécessairement :

- ✓ La dénomination du produit,
- ✓ Le poids net,
- ✓ L'emballage et conditionnement,
- ✓ La liste exhaustive des ingrédients et provenance des farines,
- ✓ La liste réglementaire des allergènes,
- ✓ Le type de cuisson (sole, moulé, ...),
- ✓ Le taux de sodium ou de sel pour 100gr.

8.2 COMMANDES ET LIVRAISON

Le titulaire est tenu de respecter les quantités commandées par service pour la distribution dans les bannettes.

Les viennoiseries sont commandées les jours fériés, pour la fête des mères et la fêtes des pères.

	ST BRICE
Modalités commande	
Qui passe la commande	Service Hôtellerie
Fréquence de commande	Journalière sauf le week-end : le vendredi pour le samedi dimanche et lundi
Quand	Le matin pour le lendemain
Heure maximum de commande pour livraison le lendemain	Avant 12 heures
Modalités livraison	
fréquence livraison	7/7
horaires de livraison	6h30-6h45
heure maxi de livraison	6h45
lieu du point de livraison	Cuisine St Brice
adresse du point de livraison	5 rue Victor Roussin St Brice en Coglès 35 460 MAEN ROCH
décrire l'accès du point de livraison	Accès par la porte d'entrée du personnel, les bannettes sont situées juste en face le code est fourni au titulaire
Modalités de réception	
Conditionnement du pain	dans des bannettes identifiées par service
Conditionnement des viennoiseries	par carton de 18
Emballage	Chaque pain est emballé individuellement avec une identification pour les sans sel Les baguettes et les viennoiseries ne sont pas emballées individuellement

9 LOT N°7 : FOURNITURE DE PAIN FRAIS ET VIENNOISERIES DU CH DES MARCHES DE BRETAGNE, SITE DE TREMBLAY

9.1 PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES

9.1.1 PRODUITS AU BPU

Le titulaire doit livrer des produits, pétris et cuits le jour même.

Les produits concernés par cette prestation sont listés au BPU. Ils ne font **en aucun cas l'objet d'une surgélation avant ou après cuisson**, quelles que soient les circonstances.

- ✓ Pain de 400 g– tranché et emballé ;
- ✓ Pain de 400 g - **sans sel** – tranché, emballé et identifié sans sel (par un code couleur et/ou une étiquette sur son emballage) ;
- ✓ Pain de 200 g - sans sel – tranché, emballé ;
- ✓ Pain complet de 400 g– tranché et emballé ;
- ✓ Baguette 250g ;
- ✓ Pain au chocolat pur beurre de 55 gr;
- ✓ Croissant pur beurre de 55 gr.

Le tranchage ne doit pas être trop fin et être adapté à des résidents ne pouvant manger que la mie.

9.1.2 PRODUITS AU CATALOGUE COMPLEMENTAIRE

En complément de la fourniture des produits listés ci-dessus, l'établissement peut commander au fur et à mesure de ses besoins, dans la limite de 10% du montant estimatif annuel des commandes des produits prévus au BPU du lot concerné, dans le catalogue du titulaire, des produits complémentaires, non listées au BPU du lot concerné, portant sur l'objet dudit lot (même gamme).

Ces produits sont alors commandés sur la base des tarifs fixés au catalogue avec l'application d'un taux de remise fixe pour la durée du marché.

Le titulaire précise ce taux de remise au BPU du lot concerné.

9.1.3 FICHES TECHNIQUES

Le dossier technique du titulaire comprend une fiche technique individuelle pour tous les produits au BPU mentionnant nécessairement :

- ✓ La dénomination du produit,
- ✓ Le poids net,
- ✓ L'emballage et conditionnement,
- ✓ La liste exhaustive des ingrédients et provenance des farines,
- ✓ La liste réglementaire des allergènes,
- ✓ Le type de cuisson (sole, moulé, ...),
- ✓ Le taux de sodium ou de sel pour 100gr.

9.2 COMMANDES ET LIVRAISON

Le titulaire est tenu de respecter les quantités commandées par service pour la distribution dans les bannettes.

Les viennoiseries sont commandées les jours fériés, pour la fête des mères et la fêtes des pères.

	TREMBLAY
Modalités commande	
Qui passe la commande	Second ou responsable cuisine
Fréquence de commande	1 fois/semaine
Quand	semaine A pour semaine B
Heure maxi de commande pour livraison le lendemain	15H00
Modalités livraison	
fréquence livraison	7/7
horaires de livraison	6h30-6h45
heure maxi de livraison	7h
lieu du point de livraison	Cuisine Tremblay
adresse du point de livraison	20 rue Vincent Grellé TREMBLAY 35 460 VAL COUESNON
décrire l'accès du point de livraison	livraison directement par la porte de livraison cuisine
Modalités de réception	
Conditionnement du pain	dans des bannettes identifiées par service
Conditionnement des viennoiseries	dans des bannettes ou cartons (avec papier protecteur) par service
Emballage	Chaque pain est emballé individuellement avec une identification pour les sans sel Les baguettes et les viennoiseries ne sont pas emballées individuellement

10 LOT N°8 : FOURNITURE DE PAIN FRAIS ET VIENNOISERIES DU CH DES MARCHES DE BRETAGNE, SITE DE SAINT GEORGES DE REINTEMBault

10.1 PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES

10.1.1 PRODUITS AU BPU

Le titulaire doit livrer des produits, pétris et cuits le jour même.

Les produits concernés par cette prestation sont listés au BPU. Ils ne font **en aucun cas l'objet d'une surgélation avant ou après cuisson**, quelles que soient les circonstances.

- ✓ Pain de 500 g– tranché et emballé ;
- ✓ Pain de 400 g - **sans sel** – tranché, emballé et identifié sans sel (par un code couleur et/ou une étiquette) ;
- ✓ Croissant pur beurre de 55 gr.

Le tranchage ne doit pas être trop fin et être adapté à des résidents ne pouvant manger que la mie.

10.1.2 PRODUITS AU CATALOGUE COMPLEMENTAIRE

En complément de la fourniture des produits listés ci-dessus, l'établissement peut commander au fur et à mesure de ses besoins, dans la limite de 10% du montant estimatif annuel des commandes des produits prévus au BPU du lot concerné, dans le catalogue du titulaire, des produits complémentaires, non listées au BPU du lot concerné, portant sur l'objet dudit lot (même gamme).

Ces produits sont alors commandés sur la base des tarifs fixés au catalogue avec l'application d'un taux de remise fixe pour la durée du marché.

Le titulaire précise ce taux de remise au BPU du lot concerné.

10.1.3 FICHES TECHNIQUES

Le dossier technique du titulaire comprend une fiche technique individuelle pour tous les produits au BPU mentionnant nécessairement :

- ✓ La dénomination du produit,
- ✓ Le poids net,
- ✓ L'emballage et conditionnement,
- ✓ La liste exhaustive des ingrédients et provenance des farines,
- ✓ La liste réglementaire des allergènes,
- ✓ Le type de cuisson (sole, moulé, ...),
- ✓ Le taux de sodium ou de sel pour 100gr.

10.2 COMMANDES ET LIVRAISON

Le titulaire est tenu de respecter les quantités commandées par service.

Les viennoiseries sont commandées les jours fériés, pour la fête des mères et la fêtes des pères.

	ST GEORGES
Modalités commande	
Qui passe la commande	Service Cuisine
Fréquence de commande	Journalière sauf le week-end le vendredi pour le samedi dimanche et lundi
Quand	Le matin pour le lendemain
Heure maxi de commande pour livraison le lendemain	Avant 12 heures
Modalités livraison	
fréquence livraison	7/7
horaires de livraison	06h30-7h00
heure maxi de livraison	7h15
lieu du point de livraison	Cuisine St Georges
adresse du point de livraison	13 avenue des Acacias 35 420 St Georges de Reintembault
décrire l'accès du point de livraison	livraison directement par la porte de livraison cuisine
Modalités de réception	
Conditionnement du pain	pas de bannette
Conditionnement des viennoiseries	pas de bannette
Emballage	Chaque pain est emballé individuellement avec une identification pour les sans sel Les baguettes et les viennoiseries ne sont pas emballées individuellement

11 LOT N°9 : FOURNITURE DE PAIN FRAIS ET VIENNOISERIES DU CH DE FOUGERES

11.1 PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES

11.1.1 PRODUITS AU BPU

Le titulaire doit livrer des produits, pétris et cuits le jour même.

Ils ne doivent pas avoir été congelés ni avant ni après cuisson, sauf dérogation accordée par l'établissement partie concerné.

A ce titre, le cadre de réponse technique du titulaire précise quels produits finis ou semi-finis sont susceptibles de subir une congélation.

Les produits concernés par cette prestation sont listés au BPU. Ils ne font **en aucun cas l'objet d'une surgélation avant ou après cuisson**, quelles que soient les circonstances.

Les pains et viennoiseries doivent être confectionnés sans farine OGM (le cadre de réponse technique du titulaire comprend le certificat d'absence d'OGM).

- ✓ Pain de 400 grammes – court, tranché, ensaché, forme allongée - environ 30 tranches ;
- ✓ Pain de 400 grammes – **sans sel** - court, tranché, ensaché, forme allongée - environ 30 tranches ;
- ✓ Baguette tradition de 200 grammes ;
- ✓ Pain individuel de 50 grammes ;
- ✓ Pain de mie 8x8 – tranché, ensaché –280 grammes ;
- ✓ Levure de boulanger fraîche de 500 grammes ;
- ✓ Croissant au beurre de 50 grammes;
- ✓ Briochette de 50 grammes.
- ✓ Pain à la farine complète, tranché, ensaché, de 350 grammes

Les pains répondront de préférence aux exigences de la loi EGALIM.

11.1.2 PRODUITS AU CATALOGUE COMPLEMENTAIRE

En complément de la fourniture des produits listés ci-dessus, l'établissement peut commander au fur et à mesure de ses besoins, dans la limite de 10% du montant estimatif annuel des commandes des produits prévus au BPU du lot concerné, dans le catalogue du titulaire, des produits complémentaires, non listées au BPU du lot concerné, portant sur l'objet dudit lot (même gamme).

Ces produits sont alors commandés sur la base des tarifs fixés au catalogue avec l'application d'un taux de remise fixe pour la durée du marché.

Le titulaire précise ce taux de remise au BPU du lot concerné.

11.1.3 FICHES TECHNIQUES

Le dossier technique du titulaire comprend une fiche technique individuelle pour tous les produits au BPU mentionnant nécessairement :

- ✓ La dénomination du produit,
- ✓ Le poids net,
- ✓ L'emballage et conditionnement usités,
- ✓ La liste exhaustive des ingrédients (préciser le type de farine) et provenance des farines,
- ✓ La liste réglementaire des allergènes,
- ✓ Le type de cuisson (sole, moulé, ...),
- ✓ Le taux de sodium ou de sel pour 100gr.

11.2 COMMANDES ET LIVRAISON

11.2.1 COMMANDES

Les commandes sont passées 7 jours sur 7, par le personnel de la cuisine du Centre Hospitalier en fonction des besoins par téléphone ou par mail la veille pour le lendemain avant 16 heures.

11.2.2 POINT DE LIVRAISON, FREQUENCE ET HORAIRES DE LIVRAISON

La livraison se fait à l'adresse suivante : Cuisine du Centre Hospitalier de Fougères, entrée rue Mélouin (par les urgences), 35 300 FOUGERES.

L'historique de consommation figure en annexe 3 du CCTP.

Les produits sont livrés 7 / 7, 365 jours par an, **avant 8 heures** le matin dans des bannettes ou bacs mis à disposition par le titulaire du marché et repris le lendemain.

En cas de problème de livraison (retard,), le titulaire doit prendre contact avec :

- La cuisine du Centre Hospitalier de Fougères : 02 99 17 71 28 ;
- Le responsable logistique : 02 99 17 71 27 ;
- Service achat : 02 99 17 70 26.

11.2.3 CONDITIONNEMENT

Les pains de 400g salés et sans sel (avec une identification spécifique pour les sans sel) ainsi que les pains de mie tranchés doivent être emballés dans des sacs individuels, de préférence emballage biodégradable. Les sacs doivent être étiquetés avec la date de fabrication et la DLC.

Les pains sont déposés dans les **panières hautes** prévues à cet effet et fournies par le titulaire. Le titulaire veille également à maintenir les panières en bon état de propreté.

Les pains individuels, baguettes, et viennoiseries sont livrés en vrac.

12 LOT N°10 : FOURNITURE DE PAINS DE QUALITE SUPERIEURE DU CENTRE HOSPITALIER DE FOUGERES. MARCHE RESERVE AUX ENTREPRISES EN INSERTION

12.1 PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES

12.1.1 PRODUITS AU BPU

Le titulaire doit livrer des produits, pétris et cuits le jour même.

Ils ne doivent pas avoir été congelés ni avant ni après cuisson, sauf dérogation accordée par l'établissement concerné. A ce titre, le cadre de réponse technique du titulaire précise quels produits finis ou semi-finis sont susceptibles de subir une congélation.

Toutes les références proposées devront obligatoirement être labélisées « Agriculture biologique » et « Terres de sources » ou équivalent.

Les produits concernés par cette prestation sont listés au BPU. Ils ne font **en aucun cas l'objet d'une surgélation avant ou après cuisson**, quelles que soient les circonstances.

Les produits commandés régulièrement sont :

- ✓ Petit pain rustique en 40 g BIO
- ✓ Baguette rustique 250 g BIO
- ✓ Pain rustique tranché 400 g BIO

12.1.2 PRODUITS AU CATALOGUE COMPLEMENTAIRE

En complément de la fourniture des produits listés ci-dessus, l'établissement peut commander au fur et à mesure de ses besoins, dans la limite de 10% du montant estimatif annuel des commandes des produits prévus au BPU du lot concerné, dans le catalogue du titulaire, des produits complémentaires, non listées au BPU du lot concerné, portant sur l'objet dudit lot (même gamme).

Ces produits sont alors commandés sur la base des tarifs fixés au catalogue avec l'application d'un taux de remise fixe pour la durée du marché.

Le titulaire précise ce taux de remise au BPU du lot concerné.

12.1.3 FICHES TECHNIQUES

Le dossier technique du titulaire comprend une fiche technique individuelle pour tous les produits au BPU mentionnant nécessairement :

- ✓ La dénomination du produit,
- ✓ Le poids net,
- ✓ L'emballage et conditionnement usités,
- ✓ La liste exhaustive des ingrédients (préciser le type de farine) et provenance des farines,
- ✓ La liste réglementaire des allergènes,
- ✓ Le type de cuisson (sole, moulé, ...),

- ✓ Le taux de sodium ou de sel pour 100gr.

12.2 COMMANDES ET LIVRAISON

12.2.1 COMMANDES

Les commandes sont passées 7 jours sur 7, par le personnel de la cuisine du Centre Hospitalier en fonction des besoins par téléphone ou par mail la veille pour le lendemain avant 16 heures.

12.2.2 POINT DE LIVRAISON, FREQUENCE ET HORAIRES DE LIVRAISON

La livraison se fait à l'adresse suivante : Cuisine du Centre Hospitalier de Fougères, entrée rue Mélouin (par les urgences), 35 300 FOUGERES.

Un bon de livraison est joint.

Les produits sont livrés 7 / 7, 365 jours par an, **avant 8 heure** le matin dans des bannettes ou bacs mis à disposition par le titulaire du marché et repris le lendemain.

En cas de problème de livraison (retard,), le titulaire prend contact avec :

- La cuisine du Centre Hospitalier de Fougères : 02 99 17 71 28 ;
- Le responsable logistique : 02 99 17 71 27 ;
- Service achat : 02 99 17 70 26.

12.2.3 CONDITIONNEMENT

Le pain de 400g tranché doit être emballé dans des sacs individuels, de préférence emballage biodégradable. Les sacs doivent être étiquetés avec la date de fabrication et la DLC.

Les pains sont déposés dans les **panières hautes** prévues à cet effet et fournies par le titulaire. Le titulaire veille également à maintenir les panières en bon état de propreté.

Les petits pains et les baguettes sont livrés en vrac.

13 LOT N°11 : FOURNITURE DE PAIN FRAIS ET VIENNOISERIES DU CENTRE HOSPITALIER SIMONE VEIL – VITRE

13.1 PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES

13.1.1 FRAICHEUR DES PRODUITS

Ils doivent être exempts d'organismes génétiquement modifiés au sens de la réglementation européenne.

Le titulaire livre des produits cuits le jour même.

A la livraison, le pain doit avoir été sorti du four depuis 3h au moins et 6h au plus. Le pain ne doit pas présenter de trace de brûlure ou de salissure.

Le titulaire veille, pour le pain coupé, à ce qu'il ne soit pas tranché trop rapidement après cuisson pour éviter que les tranches ne s'amalgament entre elles.

Des briochettes individuelles de 50 à 70 grammes sont distribuées pour les petits déjeuners des 25 décembre et 1er janvier, jours fériés : elles doivent être moelleuses et de première fraîcheur.

Les produits ne doivent pas avoir été congelés ni avant ni après cuisson, sauf dérogation accordée par l'établissement concerné.

A ce titre, le cadre de réponse technique du titulaire précise quels produits finis ou semi-finis sont susceptibles de subir une congélation.

13.1.2 PRODUITS AU BPU

Les produits concernés par cette prestation sont listés au BPU. Ils ne font **en aucun cas l'objet d'une surgélation avant ou après cuisson**, quelles que soient les circonstances.

- ✓ Pain long - 400 g – entier et emballé ;
- ✓ Pains court - 400 g - tranché et emballé et daté sur emballage, dont la forme permet d'avoir des tranches de taille homogène ;
- ✓ Pain individuel de 50 g ;
- ✓ Briochettes individuelles de 50 à 70 grammes : à fournir pour les petits déjeuners des 25 décembre et 1er janvier.

13.1.3 PRODUITS AU CATALOGUE COMPLEMENTAIRE

En complément de la fourniture des produits listés ci-dessus, l'établissement peut commander au fur et à mesure de ses besoins, dans la limite de 10% du montant estimatif annuel des commandes des produits prévus au BPU du lot concerné, dans le catalogue du titulaire, des produits complémentaires, non listées au BPU du lot concerné, portant sur l'objet dudit lot (même gamme).

Ces produits sont alors commandés sur la base des tarifs fixés au catalogue avec l'application d'un taux de remise fixe pour la durée du marché.

Le titulaire précise ce taux de remise au BPU du lot concerné.

13.1.4 FICHES TECHNIQUES

Le dossier technique du titulaire comprend une fiche technique individuelle pour tous les produits au BPU mentionnant nécessairement :

- ✓ La dénomination du produit,
- ✓ Le poids net,
- ✓ L'emballage et conditionnement usités,
- ✓ La liste exhaustive des ingrédients et provenance des farines,
- ✓ La liste réglementaire des allergènes,
- ✓ Le type de cuisson (sole, moulé, ...),
- ✓ Le taux de sodium ou de sel pour 100gr.

13.2 COMMANDES ET LIVRAISON

13.2.1 COMMANDES

Les besoins de fourniture hebdomadaire du Centre Hospitalier sont décrits dans le document « Annexe 4- Quantitatifs : besoins hebdomadaires et ponctuels ».

A chaque site correspond un produit et des quantités à livrer quotidiennement.

En cas de modification de ces quantités en cours de semaine, un fax ou mail est adressé au titulaire dans un délai plafond de 24h.

NB : Les quantités peuvent varier en cas d'ouverture ou de fermeture de service.

Pour les autres produits objets de commandes ponctuelles saisonnières, un bon de commande hebdomadaire sera transmis au titulaire avec le détail des quantités à livrer.

Les adresses mail de correspondance pour la gestion technique et administrative de commande sont les suivantes:

- Services Economiques : valerie.vasseur@ch-vitre.fr ; / 02.99.74.14.25 – si absence : economat@ch-vitre.fr
- Cuisines : cuisine@ch-vitre.fr / 02.99.74.14.35

13.2.2 FREQUENCE ET HORAIRES

Les livraisons ont lieu 7 jours sur 7, y compris les jours fériés.

L'annexe 4 « CHSV_Quantitatif besoins hebdo. Et ponctuels » au présent CCTP, présente les **volumes** hebdomadaires estimatifs et annuels par produit et points de livraison.

L'annexe 5 « CHSV_Distribution par PDL » au présent CCTP, présente la répartition des distributions via un planning hebdomadaire réaliser et à assurer 7/7 J, 365 J /an :

- Par produits et par services, pour les trois points de livraison du Centre Hospitalier SIMONE VEIL – VITRE.
- Les quantitatifs y sont indiqués par jour de livraison : soit du lundi au dimanche d'une part, et les jours fériés d'autre part.

La livraison doit avoir lieu le matin même du jour de consommation, et est programmée comme suit:

- à 5h00 du lundi au vendredi, hors jours fériés ;
- à 5h00 les samedis et dimanches, hors jours fériés.

Pour les jours fériés, la livraison doit avoir lieu au plus tard à 7h00. Toutefois, en cas d'impossibilité de livrer avant cet horaire, ou si la fourniture de pain un jour férié demande une organisation spécifique (jour, lieu de dépôt adapté, ...), le cadre de réponse technique du titulaire décrit une organisation sans que celle-ci ne nuise à la qualité de la fourniture au jour de consommation. Il en inscrit aussi les modalités dans les tableaux d'organisation des livraisons.

Toute livraison égarée du fait du non-respect du lieu de livraison est à la charge du titulaire du marché et ne peut pas être facturée au CH de Vitré. Il en est de même pour les livraisons effectuées en dehors des jours et horaires de livraison prévus.

Le titulaire assure la fourniture de pain à la périodicité définie, jours fériés compris, selon les modalités définies au présent CCTP, ses annexes et dans son offre.

Le cadre de réponse technique du titulaire présente les moyens productifs /techniques, humains et logistiques mis en œuvre pour répondre aux besoins du présent marché public.

A réception :

Pour chaque livraison, le titulaire doit présenter un bon de livraison.

- ✓ La date de livraison,
- ✓ Le lieu de livraison,
- ✓ La désignation de la fourniture,
- ✓ Les quantités livrées.

Le titulaire ne peut refuser une livraison au regard d'un minimum en quantité ou en valeur.

Les opérations incluses dans le prix du marché et effectuées par la main d'œuvre spécialisée du titulaire comprennent la livraison des marchandises et leur déchargement, le maintien en bon état de propreté des équipements mis à disposition de l'établissement.

13.2.3 IDENTIFICATION ET CONDITIONNEMENT

Le titulaire doit se conformer aux règles de transport des denrées alimentaires et les véhicules utilisés doivent être dans un état de propreté irréprochable.

Le pain court et le pain de mie sont **préemballés individuellement** dans un emballage qui le recouvre entièrement de telle façon que le contenu ne puisse être changé sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.

Un **étiquetage** est effectué et présent **sur l'emballage**. Il doit comporter les mentions obligatoires notamment :

- poids net,
- liste des ingrédients par ordre décroissant ;
- allergènes majeurs ;
- date de fabrication,
- date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale ;
- raison sociale et adresse du fabricant.

Le **pain long et les pains individuels** sont chacun protégés par des sacs papier de préférence non individuels et transporté de façon à prévenir tout contact avec des endroits ou objets susceptibles d'être pollués.

Les emballages utilisés (sachets, sacs kraft, cartons) portent la **mention du service destinataire** final par apposition d'une étiquette sur les emballages souples ou d'une mention manuscrite sur les emballages rigides.

Le titulaire prend soin d'éviter tous risques d'écrasement des pains.

Les pains sont déposés dans les **panières hautes** prévues à cet effet et fournies par le titulaire sur chacun des points de livraison. Le titulaire veille également à maintenir les panières en bon état de propreté.

En aucun cas les panières ne sont déposées en extérieur, mais déposées aux points de livraison spécifiés.

Les briochettes sont disposées dans des **emballages cartonnés** permettant de les protéger de tout choc et d'en assurer l'hygiène. Il en est de même pour tous autres produits issus de la boulangerie/pâtisserie.

13.2.4 LES POINTS DE LIVRAISON

Les contraintes d'accès aux points de livraison sont détaillées ci-dessous (plans fournis en annexes 6 et 7 du présent CCTP) :

SITE	ADRESSE DE LIVRAISON	INTITULE DU POINT DE LIVRAISON	FREQUENCE DE LIVRAISON	JOUR DE LIVRAISON							HEURE DE LIVRAISON SOUHAITEE	HEURE MAXIMUM DE LIVRAISON POSSIBLE	PRESENCE DE QUAIS	TYPE DE QUAIS / HAUTEUR	CAMIONS AVEC HAYON	CONTRAINTES TAILLE VEHICULES
Hôpital	30 route de Rennes - 35506-VITRE	Lundi au samedi : dépôt du pain au quai de livraison de la Cuisine, Dimanche : dépôt au hall d'accueil général de l'établissement	7/7 J dont fériés	X	X	X	X	X	X	X	6 h00 du lundi au vendredi 7h00 les samedi-dimanche	6h30 du lundi au vendredi 7h00 les samedi-dimanche	oui	standard	oui	Accès : possible aux gros porteurs. Cuisine centrale : Accès par le quai logistique de déchargement dédié.
Maison de Santé de la Gautrays	45 rue de Paris - 35606- VITRE	MDS La Gautrays - rez-de- chaussée -près de l'accueil	7/7 J dont fériés	X	X	X	X	X	X	X	6 h00 du lundi au vendredi 7h00 les samedi-dimanche	6h30 du lundi au vendredi 7h00 les samedi-dimanche	non		oui	Prévoir transpalette pour livraisons. Accès : privilégier un camion petit /moyen porteur. Petit/ Moyen porteur : accès possible par la rue de Paris. Gros porteurs : accès impératif par la rue d'Ernée. Code barrière : contacter le service Entretien-Propreté 02 99 74 13 86 ou l'Accueil: 02.99.74.17.55
Maison de Retraite « Jardins du Val », 23 rue d'Ernée 65506- VITRE	23 rue d'Ernée -35506- VITRE	JDV - rez-de-chaussée - hall d'accès au Bois Orcau	7/7 J dont fériés	X	X	X	X	X	X	X	6 h00 du lundi au vendredi 7h00 les samedi-dimanche	6h30 du lundi au vendredi 7h00 les samedi-dimanche	non		oui	Prévoir transpalette pour livraisons. Accès : privilégier un camion petit /moyen porteur. Petit/ Moyen porteur : accès possible par la rue de Paris. Gros porteurs : accès impératif par la rue d'Ernée. Code barrière : contacter le service Entretien-Propreté 02 99 74 13 86 ou l'Accueil: 02.99.74.17.55

14 LOT N°12 : FOURNITURE DE PAIN FRAIS ET VIENNOISERIES DU CH DE LA ROCHE AUX FEES, SITE DE JANZE

14.1 PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES

14.1.1 PRODUITS AU BPU

Le titulaire doit livrer des produits, pétris et cuits le jour même.

Les produits concernés par cette prestation sont listés au BPU. Ils ne font **en aucun cas l'objet d'une surgélation avant ou après cuisson**, quelles que soient les circonstances.

- ✓ Pain de trois livres long (1kg) – tranché et emballé par demi-pain ;
- ✓ Croissant beurre (75g).

14.1.2 PRODUITS AU CATALOGUE COMPLEMENTAIRE

En complément de la fourniture des produits listés ci-dessus, l'établissement peut commander au fur et à mesure de ses besoins, dans la limite de 10% du montant estimatif annuel des commandes des produits prévus au BPU du lot concerné, dans le catalogue du titulaire, des produits complémentaires, non listées au BPU du lot concerné, portant sur l'objet dudit lot (même gamme).

Ces produits sont alors commandés sur la base des tarifs fixés au catalogue avec l'application d'un taux de remise fixe pour la durée du marché.

Le titulaire précise ce taux de remise au BPU du lot concerné.

14.1.3 FICHES TECHNIQUES

Le dossier technique du titulaire comprend une fiche technique individuelle pour tous les produits au BPU mentionnant nécessairement :

- ✓ Dénomination du produit,
- ✓ Poids,
- ✓ Emballage et conditionnement,
- ✓ Liste des ingrédients et provenance des farines,
- ✓ Type de cuisson,
- ✓ Taux de sodium ou de sel pour 100gr de produit fini.

14.2 LIVRAISON

14.2.1 COMMANDES

Une commande hebdomadaire est passée le lundi pour la semaine S+1.

A titre informatif et sans engagement contractuel, quantité estimative annuelle :

- ✓ Pain de trois livres long entier : 6 600 ;
- ✓ Croissant beurre (75g) : 900.

14.2.2 POINT DE LIVRAISON, FREQUENCE ET HORAIRES DE LIVRAISON

La livraison se fait à l'adresse suivante :

Centre Hospitalier de la Roche aux Féés, Service Cuisine, rue Pierre et Marie Curie, 35150 Janzé

Les livraisons se font 7j/7 (lundi au dimanche), 365 jours/an entre 6h30 et 7h15.

14.2.3 CONDITIONNEMENT

La livraison des produits se fera en sac ou en panier plastique.

15 LOT N°13 : FOURNITURE DE PAIN FRAIS ET VIENNOISERIES DU CH DE LA ROCHE AUX FEES, SITE DU THEIL

15.1 PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES

15.1.1 PRODUITS AU BPU

Le titulaire doit livrer des produits, pétris et cuits le jour même.

Les produits concernés par cette prestation sont listés au BPU. Ils ne font **en aucun cas l'objet d'une surgélation avant ou après cuisson**, quelles que soient les circonstances.

- ✓ Pain de trois livres long (1kg) – tranché et emballé par demi-pain ;
- ✓ Baguette moulée entière (230g).

15.1.2 PRODUITS AU CATALOGUE COMPLEMENTAIRE

En complément de la fourniture des produits listés ci-dessus, l'établissement peut commander au fur et à mesure de ses besoins, dans la limite de 10% du montant estimatif annuel des commandes des produits prévus au BPU du lot concerné, dans le catalogue du titulaire, des produits complémentaires, non listées au BPU du lot concerné, portant sur l'objet dudit lot (même gamme).

Ces produits sont alors commandés sur la base des tarifs fixés au catalogue avec l'application d'un taux de remise fixe pour la durée du marché.

Le titulaire précise ce taux de remise au BPU du lot concerné.

15.1.3 FICHES TECHNIQUES

Le dossier technique du titulaire comprend une fiche technique individuelle pour tous les produits au BPU mentionnant nécessairement :

- ✓ Dénomination du produit,
- ✓ Poids,
- ✓ Emballage et conditionnement,
- ✓ Liste des ingrédients et provenance des farines,
- ✓ Type de cuisson,
- ✓ Taux de sodium ou de sel pour 100gr de produit fini.

15.2 LIVRAISON

15.2.1 COMMANDES

Une commande hebdomadaire est passée le lundi pour la semaine S+1.

A titre informatif et sans engagement contractuel, quantité annuelle :

- ✓ 2200 pains de trois livres long (1kg),
- ✓ 100 baguettes moulées (230g)l.

15.2.2 POINT DE LIVRAISON, FREQUENCE ET HORAIRES DE LIVRAISON

La livraison se fait à l'adresse suivante :

Centre Hospitalier de la Roche aux Fées, Service Cuisine, La rigaudiere, 35240 Le theil de bretagne

Les livraisons se font 7j/7 (lundi au dimanche), 365 jours/an entre 6h30 et 7h15.

15.2.3 CONDITIONNEMENT

Pour le pain de trois livres tranché, la livraison se fait en sac (1 **demi pain tranché/sac**).

Pour les baguettes, la livraison se fait en sac ou bannette.

16 LOT N°14 : FOURNITURE DE PAINS FRAIS ET VIENNOISERIES CENTRE HOSPITALIER INTERCOMMUNAL REDON CARENTOIR, SITE DE REDON

16.1 PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES

16.1.1 PRODUITS AU BPU

Les produits concernés par cette prestation sont listés au BPU. Les titulaires livrent des produits cuits le jour même. Ils ne font **en aucun cas l'objet d'une surgélation avant ou après cuisson**, quelles que soient les circonstances.

- ✓ Boule de campagne 400gr – tranchée et emballée ;
- ✓ Pain 400 gr ;
- ✓ Baguette moulée 250 gr ;
- ✓ Pain complet 250 gr – tranché et emballé ;
- ✓ Pain de mie 350 gr - tranché et emballé ;
- ✓ Croissants pur beurre 55 gr ;
- ✓ Baguette 250 gr « contrôlé en sel ».

16.1.2 PRODUITS AU CATALOGUE COMPLEMENTAIRE

En complément de la fourniture des produits listés ci-dessus, l'établissement peut commander au fur et à mesure de ses besoins, dans la limite de 10% du montant estimatif annuel des commandes des produits prévus au BPU du lot concerné, dans le catalogue du titulaire, des produits complémentaires, non listées au BPU du lot concerné, portant sur l'objet dudit lot (même gamme).

Ces produits sont alors commandés sur la base des tarifs fixés au catalogue avec l'application d'un taux de remise fixe pour la durée du marché.

Le titulaire précise ce taux de remise au BPU du lot concerné.

16.1.3 FICHES TECHNIQUES

Le dossier technique du titulaire comprend une fiche technique individuelle pour tous les produits au BPU mentionnant nécessairement :

- ✓ Dénomination du produit,
- ✓ Poids,
- ✓ Emballage et conditionnement,
- ✓ Liste des ingrédients et provenance des farines,
- ✓ Type de cuisson,
- ✓ Taux de sodium ou de sel pour 100gr de produit fini, pour les produits « contrôlés en sel ».

⇒ Cas des produits « Contrôlé en sel » :

Les baguettes « contrôlées en sel » doivent avoir une teneur en sel (NaCl) comprise entre 0.8 et 1gr de sel / 100gr de produit fini cuit.

Le titulaire doit être garant de la teneur en sel de ces produits. Le cadre de réponse technique du titulaire décrit les éléments de maîtrise du process permettant de garantir la teneur en sel dans les produits.

Le Centre Hospitalier réalise des analyses de sodium de façon régulière sur les produits demandés.

Par ailleurs, le Centre Hospitalier de Redon est particulièrement vigilant à la qualité du pain « contrôlé en sel ».

16.2 COMMANDES ET LIVRAISON

16.2.1 COMMANDES

La commande est passée par le bureau cuisine quotidiennement de A pour B avant 10h, pour livraison le lendemain avant 7h.

16.2.2 POINT DE LIVRAISON, FREQUENCE ET HORAIRES DE LIVRAISON

Les livraisons se font 7j/7, 365 jours/an, **avant 7h**.

Ci-après le détail des points de livraisons par site du CHIRC site de Redon, avec les volumes annuels non contractuels (base année 2020) :

LISTE DES SITES A LIVRER

Points de livraison	Service	Adresse	Pain 400gr	Boule campagne tranchée 400 gr	Baguette moulée 250 gr	Pain complet tranché 250 gr	Baguette contrôlée en sel 250 gr	Pain de mie	Croissant
Maison de retraite Les Mariniers	Les Mariniers	8, Avenue Etienne Gascon 35600 REDON	4550		20	830		2250	2740
Hôpital de Redon	Hôpital central	8, Avenue Etienne Gascon 35600 REDON	13900	10	2431	1780	9	620	
	SSR / MPR		1940		10	350		960	1170
Psy Lanrua Redon	PSY Lanrua	4, Rue de la Riaudaie 35600 REDON	2680		4				
Foyer Camille Claudel Redon	Foyer Camille Claudel	13, Rue du Dr Le Calvé 35600 REDON	2010		169	1560		20	1700

16.2.3 CONDITIONNEMENT

Les pains destinés aux différents services doivent être regroupés dans un sac kraft alimentaire. Le service, la quantité et la variété du pain, doivent être renseignés sur le sac.

Les sacs sont rassemblés dans des bannettes par point de livraison.

Points de livraison	Services	Conditionnement	
Maison de retraite Les Mariniers	Les mariniens	Bannettes de boulangerie	Sac papier kraft alimentaire
Psy Lanrua Redon	PSY Lanrua	Bannettes de boulangerie	Sac papier kraft alimentaire
Hôpital de Redon	Hôpital central	Bannettes de boulangerie	Sac papier kraft alimentaire
	SSR/MPR	Bannettes de boulangerie	Sac papier kraft alimentaire
Foyer Camille Claudel Redon	Foyer Camille Claudel	Bannettes de boulangerie	Sac papier kraft alimentaire

17 LOT N°15 : FOURNITURE DE PAINS FRAIS ET VIENNOISERIES CENTRE HOSPITALIER INTERCOMMUNAL REDON CARENTOIR, SITE DE CARENTOIR

17.1 PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES

17.1.1 PRODUITS AU BPU

Les produits concernés par cette prestation sont listés au BPU. Les titulaires livrent des produits cuits le jour même. Ils ne font **en aucun cas l'objet d'une surgélation avant ou après cuisson**, quelles que soient les circonstances.

- ✓ Pain de 400 gr :
- ✓ Croissants pur beurre 55 gr ;
- ✓ Mini viennoiseries x2, 25g chacune.

17.1.2 PRODUITS AU CATALOGUE COMPLEMENTAIRE

En complément de la fourniture des produits listés ci-dessus, l'établissement peut commander au fur et à mesure de ses besoins, dans la limite de 10% du montant estimatif annuel des commandes des produits prévus au BPU du lot concerné, dans le catalogue du titulaire, des produits complémentaires, non listées au BPU du lot concerné, portant sur l'objet dudit lot (même gamme).

Ces produits sont alors commandés sur la base des tarifs fixés au catalogue avec l'application d'un taux de remise fixe pour la durée du marché.

Le titulaire précise ce taux de remise au BPU du lot concerné.

17.1.3 FICHES TECHNIQUES

Le dossier technique du titulaire comprend une fiche technique individuelle pour tous les produits au BPU mentionnant nécessairement :

- ✓ Dénomination du produit,
- ✓ Poids,
- ✓ Emballage et conditionnement,
- ✓ Liste des ingrédients et provenance des farines,
- ✓ Type de cuisson,
- ✓ Taux de sodium ou de sel pour 100gr de produit fini, pour les produits « contrôlés en sel ».

⇒ Cas des produits « Contrôlé en sel » :

Les baguettes « contrôlées en sel » doivent avoir une teneur en sel (NaCl) comprise entre 0.8 et 1gr de sel / 100gr de produit fini cuit.

Le titulaire doit être garant de la teneur en sel de ces produits. Le cadre de réponse technique du titulaire décrit les éléments de maîtrise du process permettant de garantir la teneur en sel dans les produits.

Le Centre Hospitalier réalise des analyses de sodium de façon régulière sur les produits demandés.

Par ailleurs, le Centre Hospitalier de Redon est particulièrement vigilant à la qualité du pain « contrôlé en sel ».

17.2 COMMANDES ET LIVRAISON

17.2.1 COMMANDES

La commande est passée par le bureau cuisine quotidiennement de A pour B avant 10h, pour livraison le lendemain avant 7h.

17.2.2 POINT DE LIVRAISON, FREQUENCE ET HORAIRES DE LIVRAISON

Les livraisons se font 7j/7, 365 jours/an, **avant 7h**.

Ci-après le détail des points de livraisons par site de Carentoir, avec les volumes estimatifs annuels non contractuels (base année 2020) :

LISTE DES SITES A LIVRER

Points de livraison	Service	Adresse	Pain 400gr	Mini-viennoiserie	Croissant
Carentoir	SSR	5, Rue Abbé de la Vallière 56910 CARENTOIR	1825	19500	9750
	Maisonnée		730		
	EHPAD		2190		

17.2.3 CONDITIONNEMENT

Les pains destinés aux différents services doivent être regroupés dans un sac kraft alimentaire. Le service, la quantité et la variété du pain, doivent être renseignés sur le sac.

Les sacs sont rassemblés dans des bannettes par point de livraison.

Points de livraison	Services	Conditionnement	
Carentoir	SSR	Bannettes de boulangerie	Sac papier kraft alimentaire
	Maisonnée	Bannettes de boulangerie	Sac papier kraft alimentaire
	EHPAD	Bannettes de boulangerie	Sac papier kraft alimentaire

18 LOTS N°16 A 22: FOURNITURE DE PAINS FRAIS ET VIENNOISERIES (HORS CAFETERIA ET SANDWICHERIE) DU CENTRE HOSPITALIER GUILLAUME REGNIER

18.1 PRODUITS A FOURNIR ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES

18.1.1 PRODUITS AU BPU

Le titulaire doit livrer des produits, pétris et cuits le jour même.

Ils ne doivent pas avoir été congelés ni avant ni après cuisson, sauf dérogation accordée par l'établissement partie concerné.

A ce titre, le cadre de réponse technique du titulaire précise quels produits finis ou semi-finis sont susceptibles de subir une congélation.

Les produits concernés par cette prestation sont listés au BPU. Ils ne font **en aucun cas l'objet d'une surgélation avant ou après cuisson**, quelles que soient les circonstances.

Les produits commandés régulièrement sont :

Lot	Libellé produit
16	Pain de 400gr, 60 cm de long
16	Pain de 400 gr – sans sel - court, tranché, ensaché, forme allongée
16	Pain complet de 400 g – tranché et emballé
16	Boule de 400 g - tranchée et emballée
17	Pain de 400gr, 60 cm de long
17	Pain de 400 g – sans sel - court, tranché, ensaché, forme allongée
17	Pain complet de 400 g – tranché et emballé
18	Pain de 400gr, 60 cm de long
18	Pain de 400 g – sans sel - court, tranché, ensaché, forme allongée
18	Pain complet de 400 g – tranché et emballé
19	Pain de 400gr, 60 cm de long
19	Pain de 400 g – sans sel - court, tranché, ensaché, forme allongée
19	Pain complet de 400 g – tranché et emballé
20	Pain de 400gr, 60 cm de long
20	Pain de 400 g – sans sel - court, tranché, ensaché, forme allongée
20	Pain complet de 400 g – tranché et emballé
21	Pain de 400gr, 60 cm de long
21	Pain de 400 g – sans sel - court, tranché, ensaché, forme allongée
21	Pain complet de 400 g – tranché et emballé
22	Pain de 400gr, 60 cm de long

18.1.2 PRODUITS AU CATALOGUE COMPLEMENTAIRE

En complément de la fourniture des produits listés ci-dessus, l'établissement peut commander au fur et à mesure de ses besoins, dans la limite de 10% du montant estimatif annuel des commandes des produits prévus au BPU du lot concerné, dans le catalogue du titulaire, des produits complémentaires, non listés au BPU du lot concerné, portant sur l'objet dudit lot (même gamme).

Ces produits sont alors commandés sur la base des tarifs fixés au catalogue avec l'application d'un taux de remise fixe pour la durée du marché.

Le titulaire précise ce taux de remise au BPU du lot concerné.

18.1.3 FICHES TECHNIQUES

Le dossier technique du titulaire comprend une fiche technique individuelle pour tous les produits au BPU mentionnant nécessairement :

- ✓ La dénomination du produit,
- ✓ Le poids net,
- ✓ L'emballage et conditionnement,
- ✓ La liste exhaustive des ingrédients et provenance des farines,
- ✓ La liste réglementaire des allergènes,
- ✓ Le type de cuisson (sole, moulé, ...),
- ✓ Le taux de sodium ou de sel pour 100gr.

18.2 COMMANDES ET LIVRAISON

Pour le lot n°16 – site principal à Rennes, la commande est passée par le bureau cuisine quotidiennement de A pour B avant 10h, pour livraison au lendemain.

Pour l'ensembles des lots, les modalités de livraison sont précisées en annexe 8 du CCTP.