



**Direction des Achats, de l'Hôtellerie, de la  
Logistique et de l'Ingénierie Biomédicale  
Service Restauration**

## **APPEL D'OFFRES OUVERT**



### **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES COMMUN A TOUS LES LOTS**

**(CCTP)**

**FOURNITURE DE PAINS FRAIS ET SURGELES ET DE VIENNOISERIES FRAICHES ET SURGELEES  
POUR LES ETABLISSEMENTS MEMBRES DU GHT ROUEN CŒUR DE SEINE**

## TABLE DES MATIERES

<b>ARTICLE 1- OBJET DE LA CONSULTATION .....</b>	<b>3</b>
1.1- OBJET DU MARCHÉ PUBLIC .....	3
1.2- ALLOTISSEMENT .....	3
<b>ARTICLE 2- CONTENU DES FOURNITURES POUVANT ÊTRE COMMANDEES AU TITULAIRE .....</b>	<b>3</b>
2.1- LOT 1 : FOURNITURE DE PAINS FRAIS FABRIQUES A PARTIR DE FARINES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE OU LABELLISE ET DE VIENNOISERIES POUR LE CHU ROUEN NORMANDIE, LE CH DU ROUVRAY, LE CH DU BOIS-PETIT, LE CH DU BELVEDERE, LE CH DE L'AUSTREBERTHE. ....	3
2.1.1- Conditionnement .....	5
2.1.2- Conditionnement pour le CHU de ROUEN .....	5
2.1.3- Conditionnement pour le CH du ROUVRAY .....	5
2.1.4- Conditionnement pour le CH du Bois-Petit .....	6
2.1.5- Conditionnement pour le CH du Belvédère .....	6
2.1.6- Conditionnement pour le CH de l'Austreberthe .....	6
2.1.7- Livraison du pain et viennoiseries diverses par site .....	6
2.2- LOT N°2 : FOURNITURE DE PAINS FRAIS POUR LE CH DE NEUFCHATEL-EN-BRAY .....	7
2.2.1- Conditionnement .....	8
2.2.2- Livraison du pain par site .....	8
2.3- LOT N°3 : FOURNITURE DE PAINS FRAIS POUR LE CH DE GOURNAY-EN-BRAY .....	8
2.3.1- Conditionnement .....	8
2.3.2- Livraison du pain par site .....	8
2.4- LOT N°4 : FOURNITURE DE PAINS PRE POUSSÉS SURGELÉS POUR LE CH ASSELIN HEDELIN .....	8
2.4.1- Conditionnement pour le CH Asselin Hedelin .....	9
2.4.2- Livraison du pain par site .....	9
<b>ARTICLE 3- OBLIGATIONS MINIMALES DU TITULAIRE .....</b>	<b>9</b>
3.1- EXIGENCES APPLICABLES .....	9
3.2- CARACTERISTIQUES PARTICULIERES .....	9

## **ARTICLE 1- OBJET DE LA CONSULTATION**

### **1.1- Objet du marché public**

Le présent marché public a pour objet la fourniture de pains frais et surgelés et de viennoiseries fraîches et surgelées pour les établissements membres du GHT Rouen Cœur de Seine.

### **1.2- Allotissement**

Le marché est divisé en 4 lots, de la manière suivante :

- Lot n°1 : Fourniture de pains frais fabriqués à partir de farines issues de l'agriculture biologique et de viennoiseries pour le CHU Rouen Normandie, le CH du Rouvray, le CH du Bois-Petit, le CH du Belvédère, le CH de l'Austreberthe Barentin;
- Lot n°2 : Fourniture de pains frais et de viennoiseries pour le CH de Neufchâtel-en-Bray ;
- Lot n°3 : Fourniture de pains frais et de viennoiseries pour le CH de Gournay-en-Bray.
- Lot n°4 : Fourniture de pains et viennoiseries pré poussés surgelés pour le CH Asselin Hedelin.

## **ARTICLE 2- CONTENU DES FOURNITURES POUVANT ETRE COMMANDEES AU TITULAIRE**

### **2.1- Lot 1 : fourniture de pains frais fabriqués à partir de farines issues de l'agriculture biologique ou labellisé et de viennoiseries pour le CHU Rouen Normandie, le CH du Rouvray, le CH du Bois-Petit, le CH du Belvédère, le CH de l'Austreberthe.**

- Qualités nutritionnelles des produits :

Les produits seront obligatoirement frais et d'une qualité optimale garantissant la consommation jusqu'au soir.

La farine utilisée sera de type 65 ou équivalent pour les petits pains 40 g, salés et sans sel, 50 g, et pains de mie. Elle sera issue de la filière biologique et en respectera les préconisations.

La teneur en sel du pain sera conforme aux recommandations de l'ANSES : 18 g de sel par kilo de farine.

La teneur en sodium du pain sans sel sera conforme à la réglementation : moins de 20 mg de sodium pour 100 g de produit fini. (Une analyse du produit avec teneur en sodium sera fournie.)

Chaque produit fera l'objet d'une fiche technique détaillant l'ensemble des ingrédients contenus. Cette fiche technique sera accompagnée d'une photo servant de base de référence à la fabrication et à la réception des produits, pain entier et tranché.

#### **Le marché public comprend les produits suivants :**

- *Petits pains 40 g salés*
- *Petits pains 40 g sans sel*
- *Petits pains 50 g salés*
- *Petits pains 50 g sans sel*
- *Petits pains 60 g salés*

Les petits pains de 40 g + ou – 10% salés auront obligatoirement une forme différente des petits pains sans sel pour permettre une identification sans risque d'erreur des produits.

La forme retenue pour les petits pains salés sera celle qui garantit la meilleure qualité organoleptique du produit jusqu'au moment de sa consommation par le patient.

La croûte sera dorée sans excès.

**- Petits pains de mie 40 g**

**- Pains tranchés 350g / 400g : les candidats devront proposer au minimum 9 variétés tels que pain de mie, pain de campagne, complet, spéciaux : céréales, graines, fruits, riches en fibre divers....**

Les tranches seront d'environ 10 mm d'épaisseur et devront peser environ 20 g. Le pain sera entièrement tranché pour que chaque tranche se détache complètement afin d'assurer une présentation optimale du produit au consommateur.

Les pains seront scarifiés pour une meilleure présentation, la mie sera aérée, la croûte sera légèrement dorée.

**- Pains spéciaux 40g : les candidats devront proposer au minimum 6 variétés tels que: son, campagne, céréales, graines, fruits divers...**

**- Pains spéciaux 60g : les candidats devront proposer au minimum 6 variétés tels que: , campagne, céréales, graines, fruits divers...**

**- Pains 350g/ 400 g salés**

**- Pains 350g/ 400 g Sans sel**

Les pains salés auront obligatoirement une forme différente des pains sans sel pour permettre une identification sans risque d'erreur des produits.

**- Baguettes viennoises 200 g**

**- pains topping 130g**

**- Viennoiseries**

Les viennoiseries pourront être suivant le choix précisé sur le bon de commande :

- des croissants ;
- des pains au chocolat ;
- des brioches individuelles
- brioches +/- 400g ;
- des muffins ;
- des chaussons aux pommes ;
- des pains aux raisins ;
- des torsades au chocolat ou autres ;
- des chouquettes
- madeleine
- pains au lait individuels

**- Besoins pour le CHU de ROUEN**

- Petits pains 40 g salés
- Petits pains 40 g sans sel
- Petits pains de mie 40 g
- Pains tranchés 350g / 400g :
- Pains spéciaux 40g :
- Pains 350g/ 400g salés
- Baguettes viennoises 200g
- Viennoiseries

**- Besoins pour le CH du ROUVRAY**

- Petits pains 40 g salés
- Petits pains 40 g sans sel
- Pains de son 40g
- Petits pains 50 g salés
- Pains 200g
- Pains tranchés céréales 350g/ 400g
- Viennoiseries
- Pains riches en fibres tranchés 350g/ 400g

- Pains spéciaux 40g
- Pains spéciaux 60g
- Pains topping 130g (sandwichs)

**- Besoins pour le CH du Bois-Petit**

- Pains 350g/ 400g
- Pains 350g/ 400g s/sel
- Pains de mie
- Pains tranchés 350g / 400g

**- Besoins pour le CH du Belvédère**

- Pains complet 350g/ 400g
- Petits pains 40 g salés

**- Besoins pour le CH de l'Austreberthe**

- Pain de campagne tranché 350g/ 400g
- Pain de mie tranché 350g/ 400g
- Petits pains 50 g salés
- Petits pains 50 g sans sel
- Pain 350g/ 400g salé
- Viennoiseries
- Pains complet 350g/ 400g

## **2.1.1- Conditionnement**

Chaque conditionnement (sac, carton ou autre) aura une étiquette de **grande taille** dont les données suivantes seront notées **en grand caractère** reprenant :

- Les quantités ;
- La date de fabrication ;
- Les éléments indispensables à l'identification du produit et l'UF pour certains sites.

## **2.1.2- Conditionnement pour le CHU de ROUEN**

- **Les petits pains de 40 g** seront livrés dans des sacs en papier fermés de 30 unités. Ces sacs seront eux-mêmes placés dans des bannettes en plastique propres.
- **Les petits pains sans sel de 40 g** seront livrés dans des sacs en papier fermés de 50 unités. Ces sacs seront eux-mêmes placés dans des caisses de couleur différente.
- **Les petits pains de mie 40 g** seront livrés dans des sacs en papier fermés de 10 ou 15 unités.
- **Pains tranchés 350g / 400g : de mie, campagne, complet, spéciaux** : céréales, graines, fruits divers seront livrés dans des sacs en papier fermés, eux-mêmes placés dans des bannettes en plastique propre.
- **Les pains spéciaux 40g** seront livrés dans des sacs en papier fermés.
- **Les pains 400g salés** seront livrés dans des sacs en papier fermés, eux-mêmes placés dans des bannettes en plastique propre.
- **Les baguettes viennoises 200g** seront livrées dans des sacs en papier fermés, eux-mêmes placés dans des bannettes en plastique propre.
- **Les viennoiseries** seront livrées dans des caisses en carton fermées avec un scotch garantissant la non ouverture avec couvercle empêchant l'écrasement du produit pendant son transport et étiquetées par service indiquant le nombre de viennoiseries et le service de destination.

## **2.1.3- Conditionnement pour le CH du ROUVRAY**

- **Pains de son 40g** seront livrés dans des sacs en papier fermés.
- **Pains 200g** seront livrés dans des sacs en papier fermés.
- **Pains tranchés céréales 350g/ 400g** seront livrés tranchés dans des sacs en papier fermés.
- **Pains au lait individuels** seront livrés dans des cartons

- **Brioche 400g** seront livrées dans des cartons fermés
- **Pains riches en fibres** seront livrés dans des sacs en papier fermés.
- **Pains spéciaux 60g** seront livrés dans des sacs en papier fermés.

#### 2.1.4- Conditionnement pour le CH du Bois-Petit

- **Pains 350g/ 400g** seront livrés dans des sacs en papier fermés.
- **Pains 350g/ 400g s/sel** seront livrés dans des sacs en papier fermés.
- **Pains de mie** seront livrés dans des sacs en papier fermés.

#### 2.1.5- Conditionnement pour le CH du Belvédère

- **Pains complet 350g/ 400g** seront livrés dans des sacs en papier fermés.
- **Petits pains 50 g salés** seront livrés dans des sacs en papier fermés.
- 

#### 2.1.6- Conditionnement pour le CH de l'Austreberthe

- **Pain de campagne** seront livrés dans des sacs en papier fermés.
- **Pain de mie 350g/ 400g** seront livrés dans des sacs en papier fermés.
- **Pain 50g s/sel** seront livrés dans des sacs en papier fermés.

#### 2.1.7- Livraison du pain et viennoiseries diverses par site

SITES POUR LE COMPTE DU CHU DE ROUEN		
Lieu	Jour	Horaire
<b>Self du personnel Charles Nicolle</b>	Pains : Tous les jours Viennoiseries : Le mardi <u>et</u> le vendredi Tous les dimanches Les livraisons devront être maintenues les jours fériés	Le matin entre 7H00 et 7H15
<b>Internat Charles Nicolle</b>	Tous les jours Les livraisons devront être maintenues les jours fériés	Le matin entre 7H00 et 7H15
<b>Hôpital de la Croix Rouge Bois-Guillaume</b>	Pains : Tous les jours Les livraisons devront être maintenues les jours fériés	Le matin entre 7H00 et 7H15
<b>Unité centrale de production Bois-Guillaume</b>	Pains : Du lundi au vendredi Les livraisons devront être maintenues les jours fériés	Le matin entre 7H00 et 7H30
<b>Self du personnel Bois-Guillaume</b>	Pains : Du lundi au vendredi Les livraisons devront être maintenues les jours fériés	Le matin entre 7H00 et 7H30
<b>Hôpital Bois-Guillaume</b>	Pains : Tous les jours Les livraisons devront être maintenues les jours fériés	Entre 7H et 7H15
<b>Hôpital Saint Julien Petit Quevilly</b>	Pains : Tous les jours  Viennoiseries tous les mercredis, samedis et dimanches Les livraisons devront être maintenues les jours fériés	Entre 6h45 et 7H
<b>Hôpital de Boucicaut Mont Saint Aignan</b>	Pains : Tous les jours	Entre 7H00 et 7H30

	Viennoiserie tous les samedis Les livraisons devront être maintenues les jours fériés	
<b>Hôpital de Oissel</b>	Pains : Tous les jours  Viennoiserie tous les mercredis et samedis Les livraisons devront être maintenues les jours fériés	Entre 7H30 et 7H45
<b>SITES POUR LES AUTRES ETABLISSEMENTS DU GHT ROUEN CŒUR DE SEINE</b>		
<b>CH du Rouvray</b>	Pains : Tous les jours  Viennoiseries tous les dimanches Les livraisons devront être maintenues les jours fériés	Précisé sur le bon de commande
<b>CH du bois-Petit 8 Avenue de la libération 76 300 Sotteville les Rouen</b>	Pains : Tous les jours  Viennoiseries 1/semaine Les livraisons devront être maintenues les jours fériés	Précisé sur le bon de commande
<b>CH du Belvédère</b>	Pains : Tous les jours en 2 livraisons Les livraisons devront être maintenues les jours fériés	Entre 6H30 et 07H00 Entre 14H00 et 17H00
<b>CH de l'Austreberthe 17 rue Pierre et Marie Curie 76360 Barentin Rue painlevé 76 570 Pavilly</b>	Tous les jours  Viennoiseries 1/semaine Les livraisons devront être maintenues les jours fériés	6H15

## 2.2- Lot n°2 : Fourniture de pains frais pour le CH de Neufchâtel-en-Bray

### - **Petits pains 60g salés**

Produits frais de première qualité, aspect régulier, bien façonné, cuit à point, odeur agréable, croûte dorée et croustillante, mie blanche et souple

### - **Pains 400g salés**

Produits frais de première qualité, aspect régulier, bien façonné, cuit à point, odeur agréable, croûte dorée et croustillante, mie blanche et souple

### - **Pains 400g sans sel**

Produits frais de première qualité, aspect régulier, bien façonné, cuit à point, odeur agréable, croûte dorée et croustillante, mie blanche et souple

### - **Viennoiseries**

Les viennoiseries pourront être suivant le choix précisé sur le bon de commande :

- des croissants ;
- des pains au chocolat ;
- des chaussons aux pommes ;
- Grillés aux pommes en plaque non découpée 60X40, 2.5KG

Produits frais de première qualité, aspect régulier, bien façonné, cuit à point, odeur et goût agréable

### 2.2.1- Conditionnement

- **Les petits pains de 60g** seront livrés dans des sacs en papier fermés.
- **Les pains 400g salés** seront livrés dans des sacs en papier fermés.
- **Les pains 400g sans sel** seront livrés dans des sacs en papier fermés.
- **Les viennoiseries** seront livrées dans des caisses en carton fermées.

### 2.2.2- Livraison du pain par site

Lieu	Jour	Horaire
Service restauration du CH Fernand LANGLOIS – 76270 NEUFCHATEL EN BRAY	Tous les jours incluant dimanche Les livraisons devront être maintenues les jours fériés	Le matin à 6H30

### 2.3- Lot n°3 : Fourniture de pains frais pour le CH de Gournay-en-Bray

- ***Pains 400g salés***

- ***Pains 400g sans sel***

- ***Pains de campagne tranché 350g/ 400g***

- ***Viennoiseries***

Les viennoiseries pourront être suivies le choix précisé sur le bon de commande :

- des croissants ;
- des pains au chocolat ;
- des pains aux raisins

### 2.3.1- Conditionnement

- **Les pains 400 g salés** seront livrés dans des sacs en papier fermés.
- **Les pains 400 g sans sel** seront livrés dans des sacs en papier fermés.
- **Pains de campagne tranché** seront livrés dans des sacs en papier fermés.
- **Les viennoiseries** seront livrées dans des sacs en papier fermés.

### 2.3.2- Livraison du pain par site

Lieu	Jour	Horaire
Route des anciens combattants (route des andelys) côté cuisine	Du lundi au dimanche Les livraisons devront être maintenues les jours fériés	Le matin à 7H00

### 2.4- Lot n°4 : Fourniture de pains pré poussés surgelés pour le CH ASSELIN HEDELIN

- Gros pain pré poussé 2kg
- Pain pré poussé 400g salé
- Baguette pré poussée 200g
- Petits pains pré poussés ovales 50g
- Croissant pré poussé 60g pur beurre
- Pain au chocolat pré poussé 70g pur beurre



#### 2.4.1- Conditionnement pour le CH Asselin Hedelin

- Petit pain de 50g par 150 pièces environ
- Baguettes 250g par 34 pièces environ
- Pain 400g par 22 pièces environ
- Croissants pré poussé 60 g par 70 pièces environ
- Pain chocolat pré poussé 70 g par 80 pièces (2X40 pièces) environ
- Gros pains 2 kg par 2 pièces environ

#### 2.4.2- Livraison du pain par site

Lieu	Jour	Horaire
CH ASSELIN HEDELIN Yvetot	Du lundi au dimanche Les livraisons devront être maintenues les jours fériés	Le matin entre 6h15 et 6h45 (des clés seront remises au livreur)

### ARTICLE 3- OBLIGATIONS MINIMALES DU TITULAIRE

Le mémoire technique du titulaire comprend un guide de bonnes pratiques en matière d'hygiène et ses procédures de traitements des non conformités et réclamations clients.

#### 3.1- Exigences applicables

Afin d'obtenir des produits de qualité optimale et de favoriser les modes d'agriculture les plus respectueux de l'environnement, le CHU Rouen Normandie souhaite se fournir au maximum en pain fabriqués à partir de farines issues de l'agriculture biologique.

Ainsi, le titulaire s'engage à fournir des produits fabriqués à partir de farines issues de l'agriculture biologique.

Les produits munis du label Agriculture Biologique (AB) ou d'un équivalent sont présumés satisfaire à ces spécifications techniques. En cas d'équivalence au label Agriculture Biologique (AB), le mémoire technique du titulaire apporte la preuve de la conformité par tout autre moyen approprié, tel qu'un cahier des charges du mode de production.

La farine sera de « tradition » sans correcteur, sans améliorant, pas de produits congelés. La farine sera obligatoirement issue de l'agriculture biologique, T65 ou équivalent au minimum.

Une traçabilité complète de la farine sera indiquée comportant les éléments suivants :

- Nom des agriculteurs et certificats, garantissant une farine issue de l'agriculture biologique,
- Nom adresse et certificats de la coopérative,
- Nom adresse et certificats du ou des meuniers,
- Nom adresse et certificats du ou des boulangers.

➤ La traçabilité des produits devra être garantie :

Le titulaire propose dans son mémoire technique un document écrit permettant de tracer et faciliter la gestion des produits en cas de retrait.

Ce document peut être le bulletin de livraison (BL), mentionnant numéro de produit, numéro de série et date de péremption.

➤ Respect des réglementations européennes et nationales en vigueur.

#### 3.2- Caractéristiques particulières

##### ● Recommandation ANSES :

Suite aux recommandations de l'ANSES, une attention particulière doit être portée sur les teneurs en sel des produits proposés.

● Documentation:

Chaque produit fait l'objet d'une fiche technique détaillée avec indication de présence des allergènes ainsi que la valeur nutritionnelle du produit.

Les produits seront obligatoirement frais.

● Etiquetage:

- Dénomination du produit concerné ;
- Date limite de consommation (DLC) exprimée en clair par le jour, le mois et l'année ;
- Nom, raison sociale et adresse du fabricant ou de l'atelier de conditionnement ;
- Marque sanitaire = code ISO + numéro d'agrément ;
- Lot de fabrication ;
- Calibrage ;
- Poids ou nombre de pièces ;
- Liste des ingrédients.

● Assurance qualité:

Le titulaire fournit dans son mémoire technique une documentation sure :

- La mise en place d'une méthode type HACCP ou équivalent ;
- L'existence d'une organisation formalisée par un système qualité garantissant les qualités des produits jusqu'à leur livraison sur un des référentiels suivant : normes NF ISO 9001 – 9002 – 9003 ; NF 46001, 46002, 46003 ou normes européennes équivalentes.

Le titulaire doit également apporter la preuve de procédures de contrôles et de traçabilité des matières premières.

Concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM, le titulaire doit informer le CHU Rouen Normandie au sujet de la présence d'OGM dès lors que le produit en contient plus de 0,9% (règlement n° 1830/2003 du 22/09/03 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE).

● Traçabilité :

Documentation concernant la traçabilité des produits (HACCP suivi de production, étiquetage, etc.)

● Analyses bactériologiques:

Les critères d'analyse sont les critères de sécurité prévus par le règlement CE N°273/2005.

Le CHU Rouen Normandie se réserve la possibilité d'effectuer des analyses utilisant les critères d'hygiène des procédés à réception quand il le juge nécessaire.

Une non-conformité sur les critères de sécurité implique une alerte sanitaire conformément à la réglementation en vigueur.

Une non-conformité à réception (fournisseur) sur les critères d'hygiène entraîne l'envoi d'un courrier afin d'alerter le titulaire.

Les produits identiques restant en stock dans l'établissement sont repris et échangés dans les meilleurs délais (- 48 heures).

La livraison du même produit est contrôlée par une nouvelle analyse sur cinq échantillons et ces frais d'analyse sont à la charge du titulaire.

Tout au long de l'exécution du présent marché public, le CHU Rouen Normandie peut demander au titulaire des résultats d'analyses bactériologiques ou physico-chimiques pour chaque produit retenu, ainsi que la visite de leurs sites de fabrication.