



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

PROCÉDURE D'APPEL D'OFFRES OUVERT
ARTICLES R.2124-1 A -2 ET R.2161-1 A -5 DU CODE DE LA COMMANDE PUBLIQUE



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
Commun à tous les lots

FOURNITURE DE PATISSERIES SURGELEES ET DIVERS PRODUITS SUCRES
FRAIS POUR LES ETABLISSEMENTS MEMBRES DU GHT ROUEN CŒUR DE SEINE

ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation a pour objet la fourniture de pâtisseries surgelées et divers produits sucrés frais pour les établissements membres du GHT Rouen Cœur de Seine.

DECOMPOSITION EN LOTS

Il s'agit d'un Marché Public Alloti composé de 13 lots.

- Lot 1 : Crèmes glacées issues de circuit court ;
- Lot 2 : Pâtisseries individuelles surgelées à conditionner ;
- Lot 3 : Diverses pâtisseries individuelles surgelées ;
- Lot 4 : Diverses pâtisseries surgelées pour le gouter ;
- Lot 5 : Tartelettes individuelles surgelées ;
- Lot 6 : Préparation liquide pour machine à glace à l'Italienne ;
- Lot 7 : Cornets à glace ;
- Lot 8 : Spécialités pâtisseries fraîches à base de produits laitiers ;
- Lot 9 : Bonbons emballés ;
- Lot 10 : Décors pâtisseries à base de chocolat non emballés ;
- Lot 11 : Confiseries pour fêtes calendaires en circuit court ;
- Lot 12 : Pâtisserie surgelées à doubles textures pour snacking ;
- Lot 13 : Crèmes glacées et sorbets en bac sans morceaux ;

Le CHU Rouen Normandie, le CH du Rouvray, le CH de Barentin et le CH de Neufchâtel en Bray sont concernés par cette consultation.

Clauses de réexamen :

En cours d'exécution du marché public, d'autres établissements membres du GHT Rouen Cœur de Seine pourront intégrer le marché.

Cette adhésion se fera au fur et à mesure des besoins des établissements, tout au long de la durée de validité du marché. Cette modification fera l'objet d'un avenant.

La liste des établissements membres du GHT Rouen Cœur de Seine figure en annexe n° 1 du CCAP.

Le titulaire du marché en sera informé par le CHU Rouen Normandie, par tous moyens.

Les établissements membres du GHT Rouen Cœur de Seine souhaite pouvoir commander les produits listés ci-dessous :

Lot 1 - Crèmes glacées issues de circuit court

Produit conditionné en pot de 80 à 100 ml avec un opercule ou couvercle facilement détachable.

Texture sans morceaux :

Parfums souhaités :

- Pomme.
- Passion.
- Framboise.
- Caramel beurre salé.

En plus de ces produits, le titulaire du marché a annexé dans son offre un catalogue complet. Les produits sur catalogue viendront potentiellement compléter les produits listés dans le BPU afin de satisfaire au besoin ponctuel de l'établissement membre du GHT Rouen Cœur de Seine.

A ce titre, le titulaire a fixé au BPU, un pourcentage de remise qui s'appliquera automatiquement aux prix catalogue.

Lot 2 - Pâtisseries individuelles surgelées à conditionner

Préparation sucrée prête à servir.

Les pâtisseries ci-dessous devront **impérativement** pouvoir être conditionnées dans une barquette aux dimensions suivantes :

Longueur 10cm

Largeur 10cm

Hauteur 5cm

Toutes les pâtisseries proposées doivent avoir un poids de 50g minimum et de 100g maximum.

- 1) Gâteau à dominante chocolat 4 variétés.
- 2) Gâteau à dominante fruit sans chocolat 2 variétés.
- 3) Gâteau de type de macaron 2 variétés.
- 4) Gâteau en forme de buchette 2 variétés.
- 5) Gâteau à dominante caramel 1 variété.
- 6) Gâteau à base d'agrumes 1 variété.
- 7) Gâteau de type tiramisu 1 variété.
- 8) Gâteau sans sucre ou allégé en sucre 2 variétés.
- 9) Gâteau de couleur rose dominante 3 variétés.

En plus de ces produits, le titulaire du marché a annexé dans son offre un catalogue complet. Les produits sur catalogue viendront potentiellement compléter les produits listés dans le BPU afin de satisfaire au besoin ponctuel de l'établissement membre du GHT Rouen Cœur de Seine.

A ce titre, le titulaire a fixé au BPU, un pourcentage de remise qui s'appliquera automatiquement aux prix catalogue.

Lot 3 – Diverses pâtisseries individuelles surgelées

Préparation sucrée prête à servir en portion individuelle.

Toutes les pâtisseries proposées doivent avoir un poids de 70g minimum et de 140g maximum.

- 1) Gâteau de type cake ou marbré 2 variétés.
- 2) Gâteau de type millefeuille au chocolat 1 variété.
- 3) Gâteau de type de Pavlova 1 variété.
- 4) Gâteau de type Moka 1 variété.
- 5) Gâteau de type fraisier 1 variété.
- 6) Gâteau de type Opéra 1 variété.
- 7) Gâteau de type crumble 1 variété.
- 8) Gâteau à base de châtaigne 1 variété.
- 9) Gâteau de couleur rose dominante 1 variété.
- 10) Gâteau à base de meringue 2 variétés.

En plus de ces produits, le titulaire du marché a annexé dans son offre un catalogue complet. Les produits sur catalogue viendront potentiellement compléter les produits listés dans le BPU afin de satisfaire au besoin ponctuel de l'établissement membre du GHT Rouen Cœur de Seine.

A ce titre, le titulaire a fixé au BPU, un pourcentage de remise qui s'appliquera automatiquement aux prix catalogue.

Lot 4 – Diverses pâtisseries surgelées pour le gouter

Préparation sucrée cuite surgelée prête à servir :

➤ A base de pâte à beignet surgelées.

- 1) Mini beignet (10g à 30 maximum).
- 2) Beignet Bretzel (50g à 80g maximum).

➤ A base de pâte à brioche.

- 1) Brioche Babka (200g à 500g maximum).
- 2) Brioche (200g à 500g maximum).

➤ A base de meringue.

- 1) Mini meringue (5g à 10g maximum).

➤ A base de pâte à gaufre

- 1) Mini gaufre Bruxelloise (40 à 50 g maximum).

➤ Type moelleux ou équivalent

- 1) Moelleux chocolat (300g à 500 g maximum).
- 2) Moelleux autre parfum au choix du fournisseur **sauf chocolat** (300g à 500 g maximum).

En plus de ces produits, le titulaire du marché a annexé dans son offre un catalogue complet. Les produits sur catalogue viendront potentiellement compléter les produits listés dans le BPU afin de satisfaire au besoin ponctuel de l'établissement membre du GHT Rouen Cœur de Seine.

A ce titre, le titulaire a fixé au BPU, un pourcentage de remise qui s'appliquera automatiquement aux prix catalogue.

Lot 5 - Tartelettes individuelles surgelées

Tartelette d'un diamètre de 10 cm maximum

- 1) Tartelette fruits rouges 80/120 gr
- 2) Tartelette chocolat 80/90 gr
- 3) Tartelette citron meringuée 80/130 gr
- 4) Tartelette citron sans meringue 80/130 gr
- 5) Tartelette Normande 80/120 gr
- 6) Tartelette aux pommes 80/120 gr
- 7) Tartelette Tatin 80/120 gr
- 8) Tartelette de type crème brûlée 80/120 gr

En plus de ces produits, le titulaire du marché a annexé dans son offre un catalogue complet. Les produits sur catalogue viendront potentiellement compléter les produits listés dans le BPU afin de satisfaire au besoin ponctuel de l'établissement membre du GHT Rouen Cœur de Seine.

A ce titre, le titulaire a fixé au BPU, un pourcentage de remise qui s'appliquera automatiquement aux prix catalogue.

Lot 6 – Préparation liquide pour machine à glace à l'Italienne.

Composition : Préparation sucrée à base de lait, sucre, crème, arôme.

Conditionnement : Brique ou poche souple de 1kg à 6kg maximum.

Conservation : Température ambiante.

Parfums souhaités : Vanille, chocolat, pistache, fraise, citron, cassis...

En plus de ces produits, le titulaire du marché a annexé dans son offre un catalogue complet. Les produits sur catalogue viendront potentiellement compléter les produits listés dans le BPU afin de satisfaire au besoin ponctuel de l'établissement membre du GHT Rouen Cœur de Seine.

A ce titre, le titulaire a fixé au BPU, un pourcentage de remise qui s'appliquera automatiquement aux prix catalogue.

Lot 7 – Cornets à glaces.

Cornet à glace simple de type gaufré de diamètre 50mm et de hauteur 130mm maximum.

Conditionnement : Carton.

Conservation : Température ambiante.

En plus de ces produits, le titulaire du marché a annexé dans son offre un catalogue complet. Les produits sur catalogue viendront potentiellement compléter les produits listés dans le BPU afin de satisfaire au besoin ponctuel de l'établissement membre du GHT Rouen Cœur de Seine.

A ce titre, le titulaire a fixé au BPU, un pourcentage de remise qui s'appliquera automatiquement aux prix catalogue.

Lot 8 – Spécialités pâtisseries fraîches à base de produits laitiers.

Composition : Pâtisserie sucrée à base de fromage blanc, skyr ou de yaourt, de farine, de sucre, d'œufs, d'arômes et de fruits variés...

Produit cuit prêt à servir.

Produits souhaités :

- 1) Gâteau au fromage blanc nature.
- 2) Gâteau au fromage blanc à base de fruit.

Le fournisseur pourra proposer 2 parfums différents.

- 3) Gâteau au yaourt.
- 4) Gâteau à base skyr.

Conditionnement : Pièce à partager de 200g à 1kg maximum sous atmosphère modifiée.
Pièce individuelle de 50g à 100g maximum.

Conservation : Froid positif.

En plus de ces produits, le titulaire du marché a annexé dans son offre un catalogue complet. Les produits sur catalogue viendront potentiellement compléter les produits listés dans le BPU afin de satisfaire au besoin ponctuel de l'établissement membre du GHT Rouen Cœur de Seine.

A ce titre, le titulaire a fixé au BPU, un pourcentage de remise qui s'appliquera automatiquement aux prix catalogue.

Lot 9 – Bonbons emballés.

Confiseries diverses **enveloppés impérativement.**

Produits souhaités :

- 1) Tête brûlée ou équivalent.
- 2) Yeux d'halloween ou équivalent.
- 3) Mini Carambar mix caramel et fruits ou équivalent.
- 4) Rocher Ferrero ou équivalent.
- 5) Kinder Bueno ou équivalent.
- 6) Schokobons ou équivalent.
- 7) Bonbons Kréma tendre aux fruits ou équivalent.
- 8) Œufs chocolat sous papier aluminium.
- 9) Assortiment de pâte de fruits « papillote ».
- 10) Assortiment de chocolat « papillote ».

Conditionnement : Les bonbons doivent être emballés individuellement obligatoirement.

Conservation : Température ambiante.

En plus de ces produits, le titulaire du marché a annexé dans son offre un catalogue complet. Les produits sur catalogue viendront potentiellement compléter les produits listés dans le BPU afin de satisfaire au besoin ponctuel de l'établissement membre du GHT Rouen Cœur de Seine.

A ce titre, le titulaire a fixé au BPU, un pourcentage de remise qui s'appliquera automatiquement aux prix catalogue.

Lot 10 – Décors pâtisseries à base de chocolat non emballés.

1) Décoration en chocolat pour les fêtes calendaires :

- Pâques (Poule, œuf petite taille, œuf taille moyenne, œuf grande taille...).

Tous ces décors doivent se présenter en forme moulage 3D **et non en plaquette**.

Tous les décors seront proposés en chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc.

- Noël, (Embout de bûche, embout de bûche carré, père Noël, cheminée, bonhomme de neige, boule de Noël, champignons...).

- An, (Décor bonne année **sans indication d'année**, décor bonne fête...).

2) Décoration en chocolats pour les festivités :

- La Saint Valentin.

- Octobre rose.

- Movember (moustache).

- Halloween.

3) Décorations en chocolats blancs, noirs et au lait personnalisés :

- Plaque ronde logo « service restauration » petite taille.

- Plaque ronde logo « service restauration » grande taille.

- Plaque ovale « Joyeux anniversaire » grande taille.

4) Décoration diverses :

- Crayon de couleur.

- Ballon.

- Nœuds papillons de plusieurs couleurs.

- Feuilles de différentes tailles.

- Divers insectes.

- Divers fruits.

- Larme.

- Formes géométriques.

- Pépite de chocolat à pâtisserie de 5mm

En plus de ces produits, le titulaire du marché a annexé dans son offre un catalogue complet. Les produits sur catalogue viendront potentiellement compléter les produits listés dans le BPU afin de satisfaire au besoin ponctuel de l'établissement membre du GHT Rouen Cœur de Seine.

A ce titre, le titulaire a fixé au BPU, un pourcentage de remise qui s'appliquera automatiquement aux prix catalogue.

Lot 11 – Confiseries pour fêtes calendaires en circuit court.

Produit non enveloppé, sans morceau (pas de noisette, pralin, fruit...), sans alcool.

Les contenants ne doivent pas présenter de danger pour les enfants de moins de 3 ans.

➤ Pour Noël

1) Confiseries moulées en forme de crustacé « friture » au chocolat noir, au lait et blanc :

Conditionnement :

Mini ballotins de 3 chocolats.

2) Boules ou sujet de Noël ou tirelire avec 80g de friture au chocolat.

3) Truffes noires ou au lait en vrac.

4) Père Noël 30 gr

5) Sachet d'environ 6 pièces en chocolats

6) Sachets de friture mélangées (blanc, lait, noir) environ 40gr

7) Sachet composés (mini mars, Schokobons, 1 père Noël 30 gr) environ 20 articles par sachets

➤ Pour Pâques

1) Confiseries moulées en forme de sujet de Pâques et de friture au chocolat :

Conditionnement :

Sachet de 120g.

2) Confiseries moulées en forme d'œuf pralinée, au chocolat noir, au lait et blanc :

Conditionnement :

Sachet de 80g.

En vrac.

3) Confiseries moulées en forme de crustacé « friture », au chocolat noir, au lait et blanc :

Conditionnement :

En vrac.

4) Sachet d'œufs pralinés emballés environ 8 œufs par sachet

5 Œufs en vracs de 12,5gr

6) Sachet composés (mini mars, Schokobons, twix ou équivalent...) environ 20 articles par sachets

7) Ballotins de chocolat 250 gr pour les médaillés

➤ **Pour la fête des pères**

2) Pâtes de fruits variées :

Conditionnement :

Sachet de 80g.

Sachet de 100g.

Sachet de 120g.

Vente au kg.

3) Chocolats mélangés :

Conditionnement :

Sachet de 100g.

Sachet de 150g.

En plus de ces produits, le titulaire du marché a annexé dans son offre un catalogue complet. Les produits sur catalogue viendront potentiellement compléter les produits listés dans le BPU afin de satisfaire au besoin ponctuel de l'établissement membre du GHT Rouen Cœur de Seine.

A ce titre, le titulaire a fixé au BPU, un pourcentage de remise qui s'appliquera automatiquement aux prix catalogue.

Lot 12 – Pâtisserie surgelées à doubles textures pour snacking.

Composition : Préparation sucrée cuite prête à consommer à base de lait, de farine, de beurre, de sucre, d'arôme...

Parfums souhaités : 2 dont chocolat.

Conditionnement : Pièce de 80g à 100g.
Carton de 1kg à 3kg.

En plus de ces produits, le titulaire du marché a annexé dans son offre un catalogue complet. Les produits sur catalogue viendront potentiellement compléter les produits listés dans le BPU afin de satisfaire au besoin ponctuel de l'établissement membre du GHT Rouen Cœur de Seine.

A ce titre, le titulaire a fixé au BPU, un pourcentage de remise qui s'appliquera automatiquement aux prix catalogue.

Lot 13 –. Crèmes glacées et sorbets en bac sans morceaux

Composition : Préparation sucrée à base de lait, crème fraîche, fruits, sucre, arôme...
Produit prêt à consommer.

Les crèmes glacées et sorbets devront être impérativement sans alcool et sans morceaux.

Conditionnement : Bac de 2,5L maximum, refermable.

Parfums souhaités crèmes glacées : Banane, café, caramel, chocolat noir, vanille...

Parfums souhaités sorbets : abricot, ananas, cassis, citron, citron vert, fraise, framboise, mandarine, mangue, melon, passion, poire ...

En plus de ces produits, le titulaire du marché a annexé dans son offre un catalogue complet. Les produits sur catalogue viendront potentiellement compléter les produits listés dans le BPU afin de satisfaire au besoin ponctuel de l'établissement membre du GHT Rouen Cœur de Seine.

A ce titre, le titulaire a fixé au BPU, un pourcentage de remise qui s'appliquera automatiquement aux prix catalogue.