



CENTRE HOSPITALIER RÉGIONAL UNIVERSITAIRE

DIRECTION DES ACHATS DU GHT SUD LORRAINE

APPEL D'OFFRE 2026

**FOURNITURE DE PRODUITS ALIMENTAIRES FRAIS ET
SURGELES -
PAINS ET VIENNOISERIES**

Cahier des Clauses Techniques Particulières

CCTP AO 2026_074

SOMMAIRE

1	PRÉSENTATION DU MARCHÉ PUBLIC	3
1.1	OBJET	3
1.2	ALLOTISSEMENT	3
2	SPECIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES.....	3
3	SPECIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIÈRES	4
3.1	DOCUMENTS TECHNIQUES ASSOCIÉS AUX OFFRES	4
3.1.1	<i>Fiches techniques</i>	<i>4</i>
3.1.2	<i>Origine des produits</i>	<i>5</i>
3.1.3	<i>Allergènes.....</i>	<i>5</i>
3.1.4	<i>Hygiène des locaux.....</i>	<i>Erreur ! Signet non défini.</i>
3.2	QUALITÉ DES PRODUITS	ERREUR ! SIGNET NON DÉFINI.
3.3	TRAÇABILITÉ DES PRODUITS	6
4	CONDITIONNEMENT	6
5	NOTIONS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE.....	ERREUR ! SIGNET NON DÉFINI.

1 PRÉSENTATION DU MARCHE PUBLIC

1.1 OBJET

La présente consultation a pour objet un marché public relatif à la fourniture de produits alimentaires frais et surgelés – pains et viennoiseries aux établissements adhérents du groupement de commandes du GHT Sud Lorraine suivants :

- Le Centre Hospitalier Régional Universitaire de Nancy
- Le Centre Hospitalier de Commercy
- Le Centre Hospitalier de Dieuze
- L'établissement public en santé mentale de Nancy à Laxou
- L'établissement public en santé mentale Ravenel à Mirecourt
- Le Groupement Hospitalier de l'Est Meurthe-et-Mosellan regroupant :
 - Le CH de Lunéville
 - Le CH de Saint Nicolas de Port
 - Le CH 3 H Santé
- Le Centre Hospitalier de Pompey – Pont à Mousson
- Le Centre Hospitalier de Toul

1.2 ALLOTISSEMENT

Le marché est divisé en 6 lots :

- Lot n° 1 : Produits frais : Pain et viennoiserie pour le secteur de Nancy – Vandoeuvre - Laxou – Pompey – Lay Saint Christophe - Pont-à-Mousson - Toul
- Lot n° 2 : Produits frais : Pain et viennoiserie pour le secteur de Lunéville – Saint Nicolas de Port.
- Lot n° 3 : Produits frais : Pain et viennoiserie pour le secteur de Mirecourt – Mattaincourt – Neufchâteau – Thaon les Vosges - Epinal
- Lot n° 4 : Produits frais : Pain et viennoiserie pour le secteur de Commercy
- Lot n° 5 : Produits frais : Pain et viennoiserie pour le secteur de Dieuze
- Lot n° 6 : Produits de panification surgelés pour tous les établissements du GHT.

La liste des pains et viennoiseries référencés dans chaque lot est détaillée en annexe « DF_BPU » à l'acte d'engagement.

L'attribution se fera lot par lot pour la totalité des articles composant le lot.

2 SPECIFICATIONS TECHNIQUES GENERALES

Le titulaire devra respecter les aspects réglementaires en vigueur au moment de la signature du marché public. Il devra assurer une veille juridique pour appliquer les nouveaux textes intervenant pendant la durée du marché.

Les produits livrés doivent notamment être conformes :

- Aux spécifications de normes françaises ou équivalentes ;
- À la réglementation générale et spécifique relative à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage et au transport des produits concernés par le présent marché ;

- Aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe d'études des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) faisant référence aux normes de qualité adoptées par l'UE. Toute nouvelle disposition du GEMRCN est applicable dès sa publication ;
- Aux usages professionnels publiés sous la forme de codes des usages et approuvés par la Direction Départementale de la Protection de la Population (DDPP) ;
- Au règlement CE n° 178/2002 du 28/01/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité Européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Au règlement CE n°852-2004 du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- À la réglementation OGM : Conformément au règlement n° 1830/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22/09/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM, les titulaires sont tenus d'informer l'établissement en terme de présence d'OGM dès lors qu'un de leurs produits en contient plus de 0,9%.
- Aux documents descriptifs techniques joints par le titulaire du marché à l'appui de son offre et accepté par la personne publique responsable de la passation du marché.

Tout document servant de référentiel et d'application volontaire sera mentionné si le candidat peut justifier de son respect dans le processus de fabrication des denrées concernées par le présent marché. De même, le candidat qui ne produit pas lui-même les marchandises, peut faire état d'un référentiel pour les prestations qu'il fournit à l'acheteur public.

Il est rappelé que les référentiels peuvent être :

- Des documents sur la mise en place par le candidat d'une méthode de type HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise)
- Des normes (Françaises, Européennes ou Internationales)
- Des guides de bonnes pratiques d'hygiène
- Des guides d'hygiène du Codex Alimentarius
- Des labels
- Des documents propres à l'entreprise

3 SPECIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIERES

3.1 Documents techniques associés aux offres

3.1.1 Fiches techniques

Le candidat est tenu de produire, à l'appui de son offre, les documents techniques descriptifs des produits proposés.

Ce sont des fiches qui doivent notamment indiquer :

- La liste des ingrédients
- **Origine** des ingrédients
- La description du produit,
- La mise en œuvre,
- Le conditionnement,
- La durée de vie du produit et mode de conservation,
- La valeur nutritionnelle,
- La présence ou non d'allergènes

Ces fiches techniques devront être à jour en conformité avec le règlement INCO. La date de mise à jour devra être de **moins de 1 an**. Elles devront être rédigées en français.

3.2 Exigences relatives à la fabrication et à la qualité du pain - Lots 1, 2, 3, 4 et 5 :

Le pain sera préparé exclusivement par cuisson de la pâte obtenue par le pétrissage d'un mélange composé dans les proportions convenables :

- De farine panifiable
- D'eau potable
- D'un agent de fermentation : levain ou levure
- De sel de qualité saine

Le recours aux accélérateurs chimique est exclu.

La farine utilisée sera de la farine de froment ou de blé provenant de la mouture exclusive de blé sain, loyal et marchand et de bonne valeur boulangère (l'utilisation de farine blanchie par procédé chimique est proscrite).

La farine sera garantie sans Organisme Génétiquement Modifié.

La croûte sera dorée à point, faïencée, sonore, lisse, fine, et sans soufflures. La mie sera légère, sèche, non collante, élastique, les alvéoles « sauvages » et la texture plus ou moins serrée.

Il est interdit de livrer du pain confectionné la veille ou qui a subi une congélation.

3.3 Origine des produits

Une attention particulière sera portée à l'origine des matières premières des produits, objets de cette consultation. Ainsi, les produits dont la matière première, la transformation et le conditionnement seront d'un un seul et même pays d'origine pendant toute la durée du marché feront l'objet d'une appréciation qualitative de l'offre.

Lots 1, 2, 3, 4 et 5 produits frais :

Le candidat **fournira les références des industriels auprès desquels il s'approvisionne** pour honorer le marché, leurs agréments et certifications.

Ces données devront être suivies pendant toute la durée du marché ainsi que toutes les précisions demandées expressément pour chaque produit.

3.4 Allergènes

Lot 1 :

Annexe DT_RepTech1_Attestation OGM Allergènes à compléter.

3.5 Additifs

Les objectifs recherchés par les établissements de santé publics sont orientés sur la limitation de l'usage des additifs et auxiliaires technologiques de fabrication (conservateur, colorant, ...) car si leur utilisation est légale et réglementée, l'accumulation et l'effet cocktail de ces ingrédients pourraient présenter des risques à plus ou moins long terme pour la santé humaine.

Les produits présentant une absence ou une limitation de leur usage feront l'objet d'une appréciation qualitative de l'offre.

3.6 Organismes génétiquement modifiés (OGM)

Tous les produits concernés par ce marché seront obligatoirement au minimum « non OGM » et au mieux « sans OGM ». Cette information devra être clairement signalée sur les fiches techniques.

3.7 Traçabilité des produits

Le fournisseur retenu devra, à tous moments, être en mesure de fournir par écrit de façon lisible et facilement interprétable les éléments de traçabilité nécessaire pour assurer la sécurité sanitaire (nom du produit, identification du ou des transporteurs, fournisseurs, nom du ou des négociants intermédiaires, identification du ou des industriels ou ateliers de fabrication, date de fabrication, quantité livrée, jour de livraison...)

4 CONDITIONNEMENT

Lots 1, 2, 3, 4 et 5 produits frais :

Les conditionnements demandés sont détaillés dans les fiches logistiques des établissements en annexes au présent CCTP. Il reste à la charge du fournisseur (hors spécificité CHRU Nancy).

Dans le cas de fourniture en paniers, ceux-ci devront répondre à une qualité hygiénique optimale.

L'emballage et l'étiquetage des pains pré tranchés devront être conformes à la réglementation en vigueur. Tout produit dont l'emballage serait déchiré, sera retourné au fournisseur qui aura la charge de son remplacement.

Lot 6 Produits de panification surgelés :

L'emballage devra respecter les principes réglementaires en vigueur en matière d'hygiène alimentaire, notamment de conservation, de fraîcheur et de préservation des dits produits contre l'action de la lumière, de l'air et d'autres agents extérieurs qui les altéreraient de quelque façon que ce soit. Tout produit dont l'emballage serait déchiré / déssouvidé, sera retourné au fournisseur à charge de son remplacement.

L'étiquetage des produits doit être conforme à la réglementation en vigueur. Il comprend notamment les éléments suivants :

- La dénomination du produit (en langue Française)
- La température de conservation du produit
- N° de lot de fabrication
- DLC/DDM ou la mention : "à consommer de préférence avant "

5 SYSTEME QUALITE

Le critère « Système qualité » sera évalué sur la base de l'annexe *DT_RepTech4_Système d'assurance qualité*. Le candidat peut fournir tout document ou information justifiant ou complétant ses réponses.

E plus, pour les Lots 1, 2, 3, 4 et 5 produits frais, une visite technique des ateliers de fabrication sera prévue chez chaque candidat dont l'offre n'aura pas fait l'objet d'un rejet lors de l'ouverture des plis.

Le candidat doit annexer à son offre son plan de maîtrise sanitaire et le dernier rapport du contrôle sanitaire concernant son établissement.

6 CAPACITES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Annexe *DT_RepTech3_Evaluation des capacités techniques et logistiques* à compléter.

7 DEMARCHE ENVIRONNEMENTALE

Le candidat précisera dans son offre (annexe *DT_RepTech2_DémarcheEnvironnementale* à **compléter**) les moyens mis en œuvre pour contribuer à la préservation de l'environnement. Il indiquera s'il adhère à une charte qualité et précisera les démarches ou actions engagées dans ce domaine.

A titre d'exemple : économies d'énergie ou utilisation d'énergies renouvelables, flotte de véhicule et équipements réfrigérants récents et performants, etc.