

GROUPE HOSPITALIER

de la Haute-Saône

Cahier des Clauses Techniques Particulières

Pouvoir adjudicateur :

Groupe Hospitalier de la Haute-Saône – 2, rue Heymes BP 409 – 70014 VESOUL

Objet du marché :

**Fourniture de pains frais et de viennoiseries fraîches
pour l'EHPAD Les Horizons à Neurey-lès-la-demie**

Procédure n° 25.29 :

Marché passé en application du Code de la Commande Publique

Marché de fournitures passé selon une procédure adaptée (MAPA)
Articles R 2123-1, R 2123-4 et R. 2123-5 du Code de la commande publique

Date limite de réception des offres :

Le mardi 09 septembre 2025 à 12h00

REPONSE DEMATERIALISEE OBLIGATOIRE

Remise d'échantillons :

Le mardi 09 septembre 2025 avant 10h00

Les candidats devront adresser leurs demandes de renseignements complémentaires via la plateforme dématérialisée <https://www.marches-publics.gouv.fr>



SOMMAIRE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES	1
CHAPITRE I – ACHETEUR PUBLIC	3
ARTICLE 1. TYPE D’ACHETEUR PUBLIC.....	3
ARTICLE 2. NOM ET ADRESSE OFFICIELS DE L’ACHETEUR PUBLIC.....	3
ARTICLE 3. REFERENTS DU DOSSIER	3
CHAPITRE II – DISPOSITIONS TECHNIQUES.....	4
ARTICLE 4. OBJET DE LA CONSULTATION	4
ARTICLE 5. ESTIMATION DU BESOIN	4
ARTICLE 6. CONTINUE DES PRESTATIONS	4
ARTICLE 7. QUALITE DES PRODUITS	4
ARTICLE 8. MODALITE DE PASSATION DES COMMANDES	5
ARTICLE 9. CONTROLE DES LIVRAISONS.....	6
ARTICLE 10. BORDEREAU DE LIVRAISON	6
ARTICLE 11. PARTENARIAT FOURNISSEUR	6
ARTICLE 12. CLAUSES DEVELOPPEMENT DURABLE	6

Chapitre I – Acheteur Public

Article 1. Type d'acheteur public

Etablissement public de santé.

Article 2. Nom et adresse officiels de l'acheteur public

Nom du pouvoir adjudicateur : Groupe Hospitalier de la Haute-Saône
Représentant du pouvoir adjudicateur : Madame Alexandrine KIENTZY-LALUC
Adresse : 2, rue Heymès - BP 409 - 70014 VESOUL Cedex
Adresse internet : <http://www.GH70.fr>
Adresse du profil d'acheteur : <https://www.marches-publics.gouv.fr/>

Article 3. Référents du dossier

Référent administratif du dossier : Madame Valentine POISSENOT
Cellule Marchés Publics
Adresse : Groupe Hospitalier de la Haute-Saône
Direction des Ressources Economiques, Logistiques et Techniques
2, rue Heymès - BP 409 - 70014 VESOUL Cedex

Référent technique du dossier : Monsieur Emmanuel GRAU
Ingénieur restauration et responsable des cuisines
Adresse : Groupe Hospitalier de la Haute-Saône
Direction des Ressources Economiques, Logistiques et Techniques
2, rue Heymès - BP 409 - 70014 VESOUL Cedex

Chapitre II – Dispositions techniques

Le Groupe Hospitalier de la Haute-Saône, établissement support du GHT de la Haute-Saône, ci-après dénommé « Pouvoir Adjudicateur », assure la « fonction achat » pour le compte des établissements suivants :

- Groupe Hospitalier de la Haute-Saône (1 CH, 3 hôpitaux de proximité et 13 EHPAD)
- EHPAD Villa Saint Joseph - Site de Scey-sur-Saône (établissement partie) ;
- EHPAD Jean Michel - Site de Saulx (établissement partie) ;
- EHPAD Alfred Dornier - Site Dampierre-Sur-Salon (établissement associé).

Article 4. Objet de la consultation

La présente consultation a pour objet la fourniture de pains et de viennoiseries fraîches (pain au chocolat, croissant pur beurre, et brioche) pour l'EHPAD Les Horizons situé à Neurey-lès-la-demie.

L'EHPAD comporte 140 lits et fait parti du Groupe Hospitalier de la Haute-Saône (GH70).

Article 5. Estimation du besoin

Les quantités indiquées, ci-dessous, représentent des estimations de consommation annuelle. Ces chiffres sont donnés à titre indicatif et ne font pas l'objet d'un engagement contractuel de la part du GH 70.

Site	Pain	Pain chocolat de 50 gr	Croissant nature pur beurre de 50 gr
EHPAD Les Horizons	15 000	1500	1500

Les brioches ne font pas l'objet de quantités estimatives mais sont susceptibles d'être commandées au cours du marché. Il est donc nécessaire que les soumissionnaires incluent ce produit dans leur offre.

Article 6. Continuité des prestations

Le titulaire devra pouvoir satisfaire toutes les demandes du Groupe Hospitalier de la Haute-Saône, 7 jours sur 7, sans interruption pour quelque raison que ce soit.

Article 7. Qualité des produits

7.1. Spécifications générales

Les produits livrés devront être de qualité saine et irréprochable. Ils seront issus d'une cuisson finale du jour de livraison. Il est attendu des produits frais, ce qui exclut par conséquent, tous produits décongelés.

Il appartient au candidat de vérifier la conformité au regard de la réglementation en vigueur des denrées alimentaires fournies, du processus de transformation, et des procédés de livraison.

Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

Le candidat doit assurer une qualité suivie et identique pendant la durée du marché conformément aux précisions indiquées dans le bordereau des produits.

7.2. Echantillons

Des échantillons sont demandés pour les produits mentionnés dans le bordereau de prix unitaire (BPU) annexé à l'acte d'engagement. Ces échantillons sont fournis à titre gratuit. Les quantités demandées sont les suivantes :

Nature du produit	Conditionnement de livraison	Echantillons à fournir	
		Unité	Quantité
Pain de 400g	En sac en papier	UN	1
Pain chocolat de 50 gr	Cagette / panier	UN	1
Croissant nature pur beurre de 50 gr	Cagette / panier	UN	1
Brioche 8 parts	Cagette / panier	UN	1
Variante facultative 1 : Pain farine tradition de 400g	En sac en papier	UN	1
Variante facultative 2 : Pain déclassé	En sac en papier	UN	1

Ils seront remis, par un envoi séparé de l'offre et dans les conditions respectant les normes en vigueur, à l'adresse suivante :

Hôpital de Vesoul
Cuisine Centrale
2 Rue Heymès
BP 409 - 70014 Vesoul Cedex

La mention suivante devra être lisiblement indiquée sur les différents colis :

ECHANTILLON MAPA N° 25.29
Fourniture de pains frais et de viennoiseries fraîches pour l'EHPAD Les Horizons
à Neurey-lès-la-demie

Chaque échantillon devra comporter une étiquette mentionnant le nom du fournisseur, la quantité, la valeur nutritionnelle ainsi que la référence et la désignation du produit.

Les échantillons doivent être représentatifs des produits que le candidat se propose de livrer. En cela, chaque échantillon sera un exemplaire pour chaque produit et doit être livré dans le conditionnement usuel de commercialisation. Le niveau de qualité des produits livrés au cours du marché ne doit pas se révéler inférieur à celui des échantillons.

Ces échantillons serviront de base de test pour l'analyse des offres sur le plan technique.

7.3. Fiches techniques

Les fiches techniques de l'ensemble des produits figurant sur chaque BPU seront à fournir dans le dossier de réponse du candidat. Ces fiches techniques permettent d'une part de vérifier la conformité des produits et d'autre part d'évaluer la valeur technique des produits.

Il est demandé au candidat de fournir les documents relatifs à la provenance de la farine. Ces documents seront à annexer au Dossier de Consultation (traçabilité complète).

Au cours du marché, le titulaire s'engage à faire parvenir toutes les mises à jour des fiches techniques et documents dans les plus brefs délais.

Article 8. Modalité de passation des commandes

Les commandes seront effectuées selon les indications transmises sur le BPU.

Le prix applicable est le prix établi à la date de commande (prix inscrit sur le bon de commande).

Le candidat doit être en capacité d'assurer une livraison tous les jours de l'année y compris les jours fériés ainsi que durant les vacances scolaires (conformément à l'article 11 du CCAP).

Article 9. Contrôle des livraisons

Le conditionnement doit être conforme à la réglementation et conçu de telle sorte que les denrées ne puissent être ni abîmées, ni contaminées, ou en contact avec d'autres éléments que le conditionnement de la marchandise pendant les opérations de transport et de déchargement. Le titulaire devra livrer l'établissement dans les conditions et aux heures déterminées par le gestionnaire.

Le titulaire est responsable des produits jusqu'à l'acceptation de la livraison par le GH70, sous réserve de vices cachés pouvant être décelés ultérieurement et imputables au produit (présence étrangère dans mie de pain...).

Les produits doivent être transportés dans des véhicules adaptés en conformité à la réglementation du transport, parfaitement propres, équipés de manière à éviter toutes souillures ou altération de la marchandise devant être livrée.

Des contrôles stricts seront réalisés à réception pour vérifier la conformité de la commande passée au fournisseur (date de livraison, quantité et produit demandé).

Si la quantité ou la qualité fournie n'est pas conforme aux stipulations de la commande, la livraison pourra être intégralement refusée et son remplacement immédiat exigé. En cas d'oubli d'une commande ou livraison incomplète d'une commande, le titulaire devra pallier dans l'heure qui suit à ce manque.

Le responsable restauration, ou son représentant, pourra refuser toute ou partie de la livraison s'il constate une défaillance. Le fournisseur ne pourra en aucune manière prétendre à une indemnité. Le titulaire s'engage à réaliser la reprise des produits non conformes, à ses frais.

Le titulaire devra justifier toute non-conformité et mettre en place des actions correctives afin d'éviter ou de limiter l'apparition de dysfonctionnements.

Le titulaire devra livrer, à ses frais, une fourniture conforme dans l'heure qui suit la livraison des produits suspects, défectueux ou manquants.

Article 10. Bordereau de livraison

Le bordereau de livraison sera le reflet exact des produits livrés. Il sera visé par l'agent chargé de la réception ainsi que par le livreur s'il y a contestation sur le nombre de sacs par point de livraison.

Article 11. Partenariat fournisseur

Le candidat mentionnera s'il est en mesure d'organiser une session de sensibilisation, de visite de fabrication en cours d'exécution du marché. Le candidat détaillera la ou les actions possibles et l'organisation (période idéale, contenu, nombre de visiteurs possibles...).

Article 12. Clauses développement durable

Le Groupe Hospitalier de la Haute-Saône souhaite promouvoir la protection de l'environnement et le développement durable à travers ses marchés alimentaires. C'est pourquoi une variante pour

des pains déclassés, visant à lutter contre le gaspillage alimentaire, peut être proposée par les soumissionnaires.

Ils peuvent également détailler toutes mesures prises s'inscrivant dans une démarche de développement durable et en lien avec leur activité de production.

Une attention particulière sera apportée à la présence de labels et autres éléments compris dans les fiches techniques témoignant d'une production locale, de qualité et durable. Ces aspects viendront alimenter la note attribuée au critère n°3 de l'analyse des offres.