

**Pôle Investissement
Direction des achats et de la logistique**

Pouvoir adjudicateur :

C.H.R.U. de BREST
Etablissement support du GHT de Bretagne Occidentale
2 avenue Foch
29609 BREST CEDEX

Appel d'offres ouvert
**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIERES**

Accord-cadre
**Fourniture et livraison de denrées alimentaires
pour le GHT de Bretagne Occidentale**

Rédacteur : Véronique DELEPINE
Date : 29/08/2025
Référence :



SOMMAIRE

ARTICLE 1.	OBJET DU MARCHÉ	3
ARTICLE 2.	DESCRIPTION DES FOURNITURES	3
ARTICLE 3.	REGLEMENTATION ET SPECIFICATIONS GENERALES	4
3.1.	REGLEMENTATION	4
3.2.	SPECIFICATION GENERALES.....	4
3.3.	TRAÇABILITE.....	4
3.4.	ETIQUETAGE DES PRODUITS.....	5
3.5.	HORAIRES ET FREQUENCE DE LIVRAISON.....	5
ARTICLE 4.	SPECIFICATIONS PARTICULIERES	5
4.1.	CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE	5
4.2.	PRESENTATION DES CONDITIONNEMENTS.....	6
4.3.	CONDITIONS D'ADMISSION DES MARCHANDISES.....	6
ARTICLE 5.	L'HYGIENE.....	7
5.1.	VERIFICATION ET CONTROLE	7
5.1.1.	Vérification quantitative.....	7
5.1.2.	Vérification qualitative.....	7
5.2.	VICE CACHE SE REVELANT POSTERIEUREMENT A LA LIVRAISON	8
ARTICLE 6.	LITIGE	8
ARTICLE 7.	PIECES A FOURNIR.....	8

Préambule sur la référence aux textes en vigueur

Cette procédure est passée en application du Code de la Commande Publique, version consolidée au 1er avril 2019.

Les documents de la consultation font référence à ce texte par la mention « Code de la Commande Publique » ou « CCP ».

Préambule sur le Groupement Hospitalier de Territoire - GHT

Dans le cadre de la loi du 26 janvier 2016 de modernisation de notre système de santé, le groupement hospitalier de territoire (GHT) de Bretagne Occidentale (territoire de santé n° 1) a été formé au 1er juillet 2016 par arrêté de l'agence régionale de santé Bretagne.

Le GHT de Bretagne Occidentale est composé des établissements suivants :

- le Centre Hospitalier Régional Universitaire de Brest
2 avenue Foch – 29609 BREST cedex
- Le Centre Hospitalier de Crozon
Rue Théodore Botrel – BP 9 – 29160 CROZON
- Le Centre Hospitalier de Landerneau
1 route de Pencran Lavallot – 29207 LANDERNEAU cedex
- Le Centre Hospitalier de Lanmeur
9 rue Traon Bezen – 29620 LANMEUR
- Le Centre Hospitalier de Lesneven
Rue Barbier de Lescoat – 29260 LESNEVEN
- Le Centre Hospitalier des Pays de Morlaix
15 rue de Kersaint-Gilly – 29672 MORLAIX cedex
- Le Centre Hospitalier de Saint Renan
17 rue de Brest – 29290 SAINT RENAN
- L'Hôpital d'Instruction des Armées Clermont-Tonnerre
Rue du Colonel Fonferrier – CC41 – 29240 BREST cedex 9
Doté d'un statut de membre associé

A ce titre, le pouvoir adjudicateur est l'établissement support du GHT soit pour le GHT de Bretagne Occidentale :

Centre Hospitalier Régional Universitaire de Brest
2 avenue Foch – 29609 BREST cedex

qui assure la fonction achat pour le compte des établissements parties au groupement, conformément aux seuils de délégation de signature pour les marchés publics et contrats de concession.

Le Centre Hospitalier Régional Universitaire de Brest assure l'ensemble de la procédure de passation de l'accord-cadre et des avenants (article R6132-16 du Code de la santé publique). Il est chargé de signer l'accord-cadre, les avenants et de les notifier.

Chaque établissement partie exécute l'accord-cadre.

D'autres établissements membres du GHT sont susceptibles de s'ajouter à cet accord cadre dans le cadre du groupement. Un ajout éventuel ferait l'objet d'un avenant.

ARTICLE 1. OBJET DE L'ACCORD CADRE

L'accord cadre porte sur la fourniture et la livraison de denrées alimentaires pour les établissements du GHT de Bretagne Occidentale :

Le CHRU de Brest (établissement support) – CHU Brest / CH Carhaix

Le CH de Landerneau

Le CH de Saint-Renan

ARTICLE 2. DESCRIPTION DES FOURNITURES

Les fournitures sont réparties en 21 lots regroupés en 5 classes. Ces lots et classes, détaillés au BPU, sont les suivants :

Classe	N° lot	Intitulé Lot
1. EPICERIE	1	Biscuits
	2	Chocolat
	3	Confiserie
	4	Conserves fruits et desserts
	5	Epices et condiments
	6	Graines et fruits séchés
	7	Produits de pâtisserie
	8	Produits supermarché
2. PAIN FARINE	9	Farines
	10	Céréales et amidons
	11	Crêpes
	12	Pain
3. POISSONS FRAIS	13	Poissons frais
4. PRODUITS LAITIERS	14	Beurre, fromages et laitages
	15	Yaourts et crèmes dessert Bio
	16	Lait
5. PRODUITS SURGELES	17	Pâtisserie
	18	Légumes
	19	Produits frits
	20	Purées de fruits
	21	Pain

ARTICLE 3. REGLEMENTATION ET SPECIFICATIONS GENERALES

3.1. Réglementation

Les fournitures, objets de la présente consultation, devront répondre aux normes de qualité et à la réglementation en vigueur qui leur sont applicables. Le fournisseur s'engage à respecter l'ensemble des réglementations existantes et à en informer l'Acheteur en charge du marché en cas d'évolution.

Les produits seront garantis sans O.G.M. (organisme génétiquement modifié).

Les produits seront garantis conformes à la réglementation en vigueur qui leur est applicable concernant les contaminants et résidus (pesticides, mycotoxines, résidus médicamenteux ...)

Le fournisseur s'engage à proposer des produits sans glutamate et sans arachide.

Le fournisseur devra être en mesure d'assurer la traçabilité des denrées et de fournir les certificats concernant les matières premières animales (lieu de naissance, lieu et mode d'élevage, lieu d'abattage et de découpe, race,...) et végétales (pays d'origine, mode de production, ...) et les ateliers de fabrication (lieu et numéro d'agrément des abattoirs et ateliers de fabrication).

Pour chaque livraison, les produits proviendront autant que possible d'un même lot de fabrication.

Le titulaire fournira une fiche précisant les mesures mises en œuvre au sein de sa société en matière de sécurité alimentaire et précisera le cas échéant les certifications obtenues ou en cours. Le titulaire indiquera le nom du responsable "qualité" au sein de la société. Pour mettre en place son plan de maîtrise sanitaire, le producteur peut s'appuyer sur le "Guide des bonnes pratiques d'hygiène rédigé par les instances professionnelles de sa filière de production et validé par les pouvoirs publics" : <http://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-dhygieneaccessibles-en-ligne-au-1er-janvier-2015>

À tout moment, les services de restauration pourront demander un contrôle ou une analyse des fournitures livrées aux cuisines centrales. Sont habilités pour effectuer les contrôles :

- La direction départementale de la protection des populations
- Le laboratoire départemental d'analyse
- Le service de la répression des fraudes

Les conclusions de ces différents organismes devront être acceptées par le titulaire du marché. Si des analyses révèlent des résultats non conformes, leur coût sera supporté par le titulaire en cause.

3.2. Spécification générales

Les produits, objet du présent marché, doivent répondre aux caractéristiques minimum de chacune des normes sanitaires qui précisent notamment qu'ils doivent être:

- entiers
- sains
- d'aspect frais
- propres
- dépourvues d'odeur, saveur ou humidité anormales
- dans un état permettant de supporter le transport
- d'un goût agréable caractéristique du produit et de sa variété
- ne présentant pas d'infestation par des nuisibles ni de traces de nuisibles

Le candidat devra proposer au minimum les produits inscrits au BPU et si possible privilégier des denrées produites ou fabriquées localement.

3.3. Traçabilité

La traçabilité est la capacité de retracer le cheminement d'une denrée alimentaire à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. Cette obligation est reportée sur le titulaire du marché qui devra donner tous les éléments de traçabilité nécessaires :

- nature du produit
- conditionnement
- origine des matières premières animales (race, lieu de naissance, lieu et mode d'élevage, lieu d'abattage et de découpe, ...)
- origine des matières premières végétales
- origine du fournisseur
- le cas échéant, lieu de fabrication

Ces éléments se retrouvent sur l'étiquetage.

3.4. Etiquetage des produits

Chaque livraison devra être accompagnée du bon de livraison prévu à l'article 5.2. du CCAP.
L'étiquetage doit être conforme à la réglementation en vigueur et notamment aux articles R.412-1 et suivants du code de la consommation et au Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (INCO).

Mentions à porter lisiblement et de façon indélébile sur les emballages :

- nom de l'article – la dénomination de vente
- liste des ingrédients et notamment les additifs utilisés
- poids net quantité nette ou nombre de pièces
- poids net égoutté pour les conserves
- référence de l'article
- mode d'emploi
- conditions de stockage
- D.D.M. (date de durabilité minimale) ;
- D.L.C. (date limite de consommation)
- année de fabrication pour les conserves
- date de conditionnement ou de surgélation
- indication du numéro de lot de fabrication
- nom, raison sociale et adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur établi à l'intérieur de l'Union Européenne
- pays d'origine
- estampille sanitaire allergènes et valeurs nutritionnelles

3.5. Horaires et fréquence de livraison

Voir les articles 5.2 et 5.3. du CCAP

ARTICLE 4. SPECIFICATIONS PARTICULIERES

- **Un même colis** ne concernera **qu'une seule commande ou une partie d'une commande** (il est ***primordial de ne pas regrouper plusieurs commandes dans un même colis***)
- Si une même livraison comporte plusieurs colis, il est impératif de préciser clairement dans quel colis se trouve le bordereau de livraison par un message du type : « colis contenant le bordereau de livraison »

4.1. Conditionnement et emballage

Les produits sont dans des conditionnements résistants, imperméables et hermétiquement clos.

Les emballages et conditionnements doivent être intègres et ne pas générer de risque de corps étranger dans la denrée livrée.

Les conserves sont normalement serties et ne présenteront aucune trace d'enfoncement, de rouilles, ou de bombage.

Les emballages ne doivent présenter aucun signe d'altération dû à des mauvais stockages (humidité ou dessèchement excessif).

Le conditionnement doit être conforme à la réglementation en vigueur relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, conçu de telle sorte que les produits ne puissent être abîmés pendant les opérations de transport, de déchargement et de stockage.

Les emballages et matériaux de conditionnement doivent être inertes, ils ne doivent céder aucune quantité d'élément susceptible de modifier anormalement la composition de l'aliment, d'en altérer les caractéristiques organoleptiques ou de communiquer une odeur particulière. Ils ne devront pas pouvoir transmettre aux produits des substances nocives pour la santé humaine.

Les emballages et conditionnement ne doivent présenter aucune trace de souillure ou d'altération tant à l'extérieur qu'à l'intérieur.

Le titulaire devra cependant veiller à éviter le suremballage, auquel cas il pourra lui être demandé de récupérer les matériaux, une fois la livraison effectuée, et de les réutiliser dans le respect des règles sanitaires en vigueur ou les recycler.

A cette fin, le titulaire sera sollicité afin de travailler conjointement avec le CHRU de Brest dans le but d'optimiser et réduire l'utilisation d'emballages et, dans la mesure du possible, mettre en place un système de récupération d'emballage afin que le titulaire puisse les réutiliser.

4.2. Présentation des conditionnements

Les produits seront livrés en palettes de taille EUROP exclusivement.

Ce type de palette est souhaité dans un but de normalisation générale du stockage de marchandises

- Livraison multi-produits sur une même palette : les marchandises seront rangées de manière homogène par type de produit
- Les produits fragiles sont toujours stockés au-dessus de la palette
- Poids maximal d'un carton : 15 kg
- Pour faciliter le contrôle à la réception, doivent figurer sur l'une des faces latérales visibles les mentions visées sous la rubrique "Etiquetage".

4.3. Conditions d'admission des marchandises

L'attributaire est tenu de livrer pendant toute la durée du marché le même produit que celui retenu sur l'échantillon. L'échantillon est contractuel.

Toute livraison non conforme (tant au niveau de la quantité, de la qualité, des références ou de la présentation) devra être immédiatement reprise et remplacée en procédure d'urgence, sans surcoût et sans autre forme de mise en demeure.

Le fournisseur s'engage à informer les référents de l'Unité de Production Culinaire et le référent Achat de la procédure d'urgence mise en place pour résoudre le problème.

La denrée livrée devra être strictement conforme au produit retenu et à la fiche technique.

Toute modification dans la conception et/ou la fabrication des produits n'entraînant pas de changement de référence commerciale devra être obligatoirement signalée par mail aux référents

désignés de l'Unité de Production Culinaire et au référent achat. Toute modification ne pourra être effective qu'à la validation de ces derniers.

Ces modifications ne devront pas impacter le tarif indiqué au BPU.

En cas de modification trop importante par rapport au modèle ou à la fiche technique, les référents de l'Unité de Production Culinaire et Achats se réservent le droit de faire retour du produit non conforme aux frais et risques du fournisseur et d'appliquer les dispositions prévues à l'article 8 du CCAP.

ARTICLE 5. L'HYGIENE

Le titulaire du marché s'engage à respecter la réglementation en vigueur sur l'hygiène des denrées alimentaires et l'hygiène des procédés et s'assure de son respect auprès de ses propres fournisseurs, ce pendant toute la durée du marché.

Les référents désignés de l'Unité de Production Culinaire et des Achats se réservent le droit de visiter

les locaux du fournisseur pendant toute la durée du marché.

5.1. Vérification et contrôle

Les deux vérifications, qualitative d'une part et quantitative de l'autre, seront effectuées dans les 24 heures suivant la livraison, par les équipes de l'Unité de Production Culinaire, qui peuvent se faire assister par toute personne de leur choix (inspecteur DDPP ou répression des fraudes), et dans les cas de lots présentant un caractère litigieux, par un agent de service de la répression des fraudes.

5.1.1. Vérification quantitative

Les denrées seront vérifiées et comptées et/ou pesées par le personnel du magasin alimentaire de la restauration du CHRU de Brest, le poids indiqué sur la balance sera tenu pour exact après déduction des tares.

La quantité totale de la marchandise livrée doit correspondre à la quantité facturée.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la quantité indiquée sur le bon de commande, le titulaire de l'accord-cadre, suivant le cas, se verra refuser l'excédent de la commande ou au contraire invité à compléter la livraison avant le lendemain matin 10h00.

Si le candidat n'est pas en mesure de reprendre la quantité excédentaire, alors celle-ci sera cédée à titre gratuit au CHRU de Brest.

Si le candidat n'est pas en mesure de compléter les quantités manquantes dans les délais impartis, alors celui-ci devra se procurer les denrées manquantes, de qualité équivalente, auprès d'un autre prestataire sans surcoût.

5.1.2. Vérification qualitative

Le contrôle qualitatif a pour but de vérifier :

- les conditions de transport (propreté du véhicule, du livreur, absence de nuisibles)
- que les emballages et conditionnements ont conservé leur intégrité, qu'ils sont en parfait état de propreté et que des indications réglementaires y sont portées
- la présence des mentions obligatoires d'étiquetage
- la présence de la marque de salubrité
- que le produit présente bien les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleurs, d'odeurs et de goûts anormaux
- la date jusqu'à laquelle le produit garde ses propriétés spécifiques
- que la marchandise corresponde à la commande, en particulier aux caractéristiques des produits faisant l'objet du marché
- que la qualité fournie est conforme à la catégorie énoncée (i.e. respect de la température réglementaire)
- que la fourniture n'a subi depuis sa préparation aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité
- que la fourniture provient bien des établissements ou ateliers de fabrication visés au marché
- que la traçabilité des produits réceptionnés est prise en compte au titre de la réglementation en vigueur

Des analyses pourront être réalisées pour les produits contenant des aliments ou additifs susceptibles d'être génétiquement modifiés.

Tout manquement aux points ci-dessus sera signalé au fournisseur par l'intermédiaire d'une fiche de non-conformité transmise par courriel.

En cas d'anomalies en terme de date de durabilité, d'intégrité d'emballage/conditionnement, de marque de salubrité, d'étiquetage, de qualité du produit, le fournisseur sera immédiatement averti et la marchandise refusée.

Les fournitures ne provenant pas des ateliers ou établissements visés au marché seront refusées.

La personne responsable du marché peut effectuer des prélèvements lors de toute livraison pour analyse par le laboratoire de son choix (analyses des composants et analyses bactériologiques)

Les conséquences des résultats seront :

- analyses conformes : RAS
- analyse acceptable : notification au titulaire du marché et suivi particulier pour le ou les produits concernés

- analyse non satisfaisante : notification au titulaire du marché et réalisation par le même laboratoire d'une seconde analyse lors de la livraison suivante. Les actions correctives engendrées par cette non-conformité seront réclamées. Prise en charge des frais d'analyse par le titulaire du marché qui sera présent ou représenté lors du prélèvement :
 - analyse satisfaisante : poursuite du marché avec présentation régulière par le fournisseur de ces résultats d'analyses jusqu'à fin du contrat et description détaillée des actions correctives mises en place.
 - Analyse non satisfaisante : cessation du marché.

5.2. Vice caché se révélant postérieurement à la livraison

Toute fourniture révélant un vice caché postérieurement à la réception (odeur ou saveur ou couleur anormale) est immédiatement signalée au titulaire du marché, qui est tenu de la remplacer. La fourniture de remplacement est identique à la fourniture initiale en ce qui concerne le type de produit et quantité. Ce remplacement est à la charge du fournisseur.

Si l'échange ne peut se faire dans les délais du service en cours, le fournisseur procédera à un avoir sur la facture.

ARTICLE 6. LITIGE

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y aura toujours et systématiquement refus de la livraison. Si les produits livrés ne correspondent pas qualitativement aux spécifications du marché ou la commande passée dans les conditions du présent cahier, ils sont de même refusés et doivent être immédiatement remplacés sur mise en demeure verbale du titulaire du marché ou de son représentant qualifié.

En cas de manquement grave du titulaire du marché, le service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité est saisi à la requête de la personne responsable. Les frais d'analyse seront à la charge du fournisseur.

ARTICLE 7. PIECES A FOURNIR

Le fournisseur doit fournir un dossier technique complet constitué des documents suivants :

- ✓ Une fiche technique descriptive de chaque produit comprenant :
 - la composition détaillée (en indiquant clairement la présence d'additifs alimentaires et/ou d'auxiliaires de fabrication)
 - le processus de fabrication
 - les valeurs nutritionnelles
 - la liste des allergènes présents dans les produits
 - les critères microbiologiques auxquels doit répondre le produit
- la fréquence et le type d'analyses réalisées ainsi que le nom du laboratoire référencé.

Des rapports d'analyse de routine pourront être demandés.

Des analyses pourront être demandées pour les produits contenant des aliments ou additifs susceptibles d'être génétiquement modifiés.

Le fournisseur sera tenu de transmettre obligatoirement et automatiquement une nouvelle fiche technique pour toute modification tant de composition, que de processus de fabrication ou d'étiquetage. Cette nouvelle fiche technique devra être vérifiée et validée par les référents de l'Unité de Production Culinaire.

L'origine des ingrédients susceptibles d'être issus de porc devra être précisé (exemple : pour la gélatine, préciser l'origine). L'origine des huiles végétales utilisées devra être précisée.

- ✓ Une description détaillée de la démarche qualité et RSE engagée au sein de son entreprise
- ✓ Une description détaillée du système interne de traçabilité des produits
- ✓ Une description détaillée du système de gestion de crise et des moyens mis en œuvre en cas de rappel ou retrait des produits non-conformes
- ✓ Une description détaillée des systèmes d'information concernant les alertes sanitaires officielles.
- ✓ Une description détaillée des analyses microbiologiques mises en œuvre, avec pour tous les produits :
 - La fréquence
 - Du type d'analyses microbiologiques
 - Des modalités de prélèvement (laboratoire extérieur ou interne : certification...)
- ✓ La description des moyens techniques et humains de l'entreprise destinés à la réalisation du marché.

En règle générale, les critères techniques retenus sont conformes aux spécifications minimums issues des décisions énoncées par le Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition de la Direction des Affaires Juridiques du Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.