

Laurence BIARD
Directrice des Achats GHT

Richard FRAS
Responsable du département
Achats Généraux du GHT

**Cellule des Marchés
Publics**
02.32.73.35.19
cellule.marchespublics@ch-
havre.fr

Affaire suivie par :
Antje GRUND
Acheteuse
02 32 73 30 51

**MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES
COURANTES ET DE SERVICES**

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE
FRUITS ET LEGUMES FRAIS
POUR LES ETABLISSEMENTS DE
SANTÉ DU GROUPEMENT
HOSPITALIER DE TERRITOIRE**

Numéro de la consultation : 25DAHL033

PROCÉDURE D'APPEL D'OFFRES OUVERT

Selon les articles R. 2124-1 et R. 2124-2 du code de la commande publique.

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIÈRES (CCTP)**

Article 1 POUVOIR ADJUDICATEUR

Dénomination : GROUPE HOSPITALIER DU HAVRE	Direction : Direction des Achats du GHT
Adresse Siège social : 55 Bis Rue Gustave Flaubert BP 24	CP : 76 083
Localité / Ville : LE HAVRE	Pays : France
Téléphone : 02.32.73.35.19	Télécopieur : 02.32.73.44.18
Courrier électronique Cellule des marchés publics (Mail) : cellule.marchespublics@ch-havre.fr	SIRET : 267 601 714 000 12

Article 2 DÉSCRIPTION DES FOURNITURES

2.1 Spécifications générales

Les fournitures (conventionnelles et biologiques), objets de la présente consultation, devront répondre aux normes de qualité et à la réglementation en vigueur qui leur sont applicables.

Depuis la promulgation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (#Egalim), au plus tard le 1er janvier 2022, les repas servis en restauration collective seront constitués de 50 % de produits alimentaires durables de qualité, dont 20 % minimum de produits bio.

Ainsi, pour les produits de saison, le fournisseur devra proposer de façon complémentaire, des produits issus de circuits courts. Les titulaires devront donc préciser le nombre d'intermédiaires entre l'exploitation agricole et les établissements du GHT.

La marchandise est soumise à la réglementation en vigueur concernant le commerce des fruits et des légumes, notamment aux normes fixées par les règlements de la C.E.E., du guide de l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais V 2.0 d'avril 2012.

Les fruits et légumes, objets des commandes passées sur le fondement de l'accord-cadre, doivent au minimum répondre aux spécifications qualitatives déterminées par ledit guide de l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais V 2.0 d'avril 2012.

Cette réglementation a également fixé un classement en trois catégories selon les qualités intrinsèques des produits :

- une catégorie EXTRA (qualité supérieure) qui correspond à un produit quasiment exempt de défauts,
- une catégorie I (bonne qualité) présentant de légers défauts,
- une catégorie II (qualité marchande) où certains défauts plus importants sont admis.

Les candidats ne proposeront dans leurs offres, tout au long de l'année, que des produits de catégorie EXTRA ou I, I et II pour les légumes à forte saisonnalité (Ex : poireaux, ...)

Les fruits et légumes doivent être :

- Propres, pratiquement exempts de terre, de parasite et d'altérations dues aux parasites, exempts de traces de produits de traitement ou de résidus d'engrais
- Exempts d'humidité extérieure anormale
- Sains, sans altérations externes ou internes graves
- Sans goût ni odeur anormaux
- Être débarrassés de toutes parties non comestibles sauf dans le cas où celles-ci sont nécessaires à la conservation ou à la protection du produit
- Suffisamment développés, en fonction de la date prévisionnelle de consommation, pour permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié en fonction de caractéristiques variétales et de supporter un transport et une manutention.

Pour chaque livraison, les fruits et légumes d'une même espèce doivent autant que possible être :

- Provenir directement des lieux de la production ou des M.I.N.
- De même catégorie
- De même calibre
- De même provenance
- De même variété,

afin de présenter les mêmes degrés de maturité et de qualité.

La fourniture est garantie par le titulaire contre tout vice caché, c'est-à-dire inapparent à première vue à l'instant de la livraison (pourriture interne par exemple). En cas de vice caché, la marchandise est remplacée par le titulaire. Ne seront livrées que les catégories correspondant au classement d'origine et conforme au cahier des charges.

Les fruits et légumes issus de l'agriculture biologique doivent répondre aux dispositions du règlement CE relatif à la production biologique en vigueur :

- Interdiction d'utiliser des OGM
- Limitation des engrais et pesticides
- Séparation de la production biologique et de la production conventionnelle afin d'éviter les contaminations
- Obligation d'adhérer au système de contrôle (notification à l'Agence BIO et certification par un organisme certificateur agréé) pour l'ensemble des producteurs et importateurs notamment.

Les produits biologiques doivent en outre satisfaire aux mêmes règles de qualité que les produits issus de la filière conventionnelle.

Les prestataires devront être capables de livrer l'ensemble des produits cités dans les BPU, conventionnels et bio.

Tout produit connu, comme OGM ou qui comporte des ingrédients génétiquement modifiés devra être signalé, et doit être substitué par un équivalent non génétiquement modifié.

Le titulaire de l'accord-cadre s'engage à appliquer toute nouvelle évolution de la réglementation en cours d'exécution du présent accord-cadre.

2.2 Spécifications particulières

Il est attendu du fournisseur :

La fourniture des procédures de traçabilité et de qualité de chacun des produits. La traçabilité de ces produits devra être effectuée si possible à l'aide d'étiquettes facilement détachables (type vignette) résistantes à l'eau et indéchirables.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de pratiquer un audit de la traçabilité du fournisseur. Le fournisseur s'engage alors à fournir l'ensemble des documents de traçabilité et d'autocontrôle en amont de la restauration hospitalière jusqu'au producteur.

Les produits issus de chacun des lots devront satisfaire aux critères microbiologiques définis dans le règlement CE N°2073/2005 du 15/11/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Il devra par exemple être capable sur demande de fournir les preuves de ses contrôles bactériologiques et en mesure de fournir en moins de 4 heures les documents d'enregistrement relatifs aux températures et aux contrôles à réception des produits dans son ou ses ateliers.

Des dispositions de maîtrise des températures de livraison doivent pouvoir être démontrées sur simple demande de l'acheteur de la marchandise.

Par ailleurs, il est demandé au fournisseur de mener une veille sur les alertes sanitaires et de prendre l'initiative d'un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient transité par son entrepôt.

Article 3 CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

6.1 Supports et outils de communication

Le candidat indiquera dans son offre s'il dispose d'un support de communication dématérialisé afin que les agents des établissements du GHT consultent les catalogues de produits similaires ainsi que les tarifs, coefficient appliqué aux établissements de santé du GHT. Si c'est le cas, seront présentés les pré-requis techniques, notamment le nombre d'utilisateurs et de profil possibles.

6.2 Interlocuteur

A la mise en place du marché, les établissements du GHT souhaitent un interlocuteur disponible pour mettre au point les circuits de communication dans les meilleurs délais afin de répondre sans interruption aux besoins des structures.

Au quotidien un interlocuteur du titulaire doit être disponible pour :

- répondre aux demandes de devis,
- répondre aux demandes d'informations diverses sur les produits et leur disponibilité.

Le GHT souhaite un service pouvant répondre à ces demandes de devis et d'informations divers dans un délai de 48h (délai en jours ouvrés).

De plus, un point sera fait avec l'interlocuteur au minimum une fois par an sur le déroulé du marché.

Le candidat présentera dans son offre le ou les personnes référent(es) qu'il désigne en tant qu'interlocuteur(s) pour le présent marché en précisant :

- les coordonnées,
- le profil et les compétences,
- la disponibilité.

6.3 Délais

Le candidat indiquera dans son offre le délai maximum nécessaire entre :

- La demande d'information technique et la réponse apportée à celle-ci
- La demande de devis et la transmission de celui-ci

Si le titulaire ne remet pas dans les temps une offre de prix, les établissements du GHT se réservent le droit de commander les produits chez un autre fournisseur sans que l'entreprise en défaut ne puisse demander réparation ou indemnité concernant cette commande.

Au-delà de ces délais contractuels, le fournisseur encoure des pénalités exposées dans le CCAP (cf. article 12).

6.4 Transport et conditions de livraison

Les fournisseurs retenus assureront le transport et la livraison jusqu'à dans les locaux des établissements de santé du GHT.

La majorité des produits seront à livrer dans les magasins de chaque établissement membre du Groupement Hospitalier de Territoire.

Cependant, ces établissements sont composés de nombreux sites. Le marché dans son ensemble peut être exécutée dans différents services y compris sur les sites annexes (par exemple la cafétéria du Groupe Hospitalier du Havre).

Les heures et jours d'ouverture des magasins devront être respectés sous peine pour les livreurs de se voir refuser l'accès aux locaux et la livraison refusée, sans que le titulaire ne puisse prétendre à une quelconque indemnité.

Les livreurs devront être équipés afin de décharger les marchandises avec leur propre matériel. Il est apporté à la connaissance des candidats que tous les établissements de santé ne disposent pas de quai de déchargement.

Les articles devront être livrés dans les conditions suivantes :

- Le transport des marchandises et les opérations de manutention à la livraison s'effectueront sous l'entière responsabilité du titulaire du marché. Les sites de livraisons ne disposent pas tous d'un quai de déchargement.
- Le déchargement de la marchandise sera effectué par les agents du titulaire. Conformément à l'arrêté du 26 avril 1996 relatif aux règles de sécurité applicables aux opérations de chargement et de déchargement effectuées par les entreprises extérieures, un protocole de sécurité sera signé entre l'établissement de santé et le titulaire du marché ou le transporteur qu'il aura clairement désigné.
- Toute livraison sera accompagnée d'un bon de livraison chiffré.
- Toute fourniture révélant un vice caché, postérieurement à la réception, est immédiatement signalée au titulaire du marché qui est tenu de la remplacer si toutefois il n'est pas prouvé que le défaut constaté ait une origine postérieure à la livraison.
- La fourniture de remplacement est identique à la fourniture initiale en ce qui concerne le type de produit, ses caractéristiques techniques et le prix.

En cas d'erreur de commande de la part des établissements du GHT, le candidat présentera dans son offre les conditions

de reprise et ou d'échange des produits livrés.

6.5 Rupture de stock

Le titulaire devra assurer la continuité de l'approvisionnement. Si des ruptures de produits sont constatées, les sociétés titulaires devront proposer les produits de qualité équivalente ou supérieure à celle des produits initialement commandés, sans supplément de prix.

Si les titulaires sont dans l'impossibilité de proposer des produits de substitution, ils s'exposent à l'application d'une pénalité pour rupture d'approvisionnement et absence de proposition d'un produit de substitution équivalent ou supérieure sans supplément de prix, sauf s'il justifie expressément, preuves à l'appui, de l'impossibilité de substitution en raison de la conjoncture du marché. De plus, l'établissement de santé se réserve le droit de commander cette fourniture à un autre fournisseur aux frais et risques du titulaire.

6.6 Respect de la réglementation

L'ensemble des produits proposés devra être conforme à la réglementation en vigueur.

Le prestataire exécutera le marché dans les conditions de sécurité et d'hygiène indiquées par les textes et les normes en cours et s'obligera à suivre la parution des nouveaux textes et normes qu'il devra mettre en œuvre. Il en informera le Groupement Hospitalier de Territoire.

Dans le cas où les textes à paraître bouleverseraient l'économie du marché, celui-ci devra être renégocié entre les cocontractants avant la conclusion d'un avenant.

6.7 Propriété intellectuelle

Pour permettre au titulaire de répondre au besoin de l'établissement, il est autorisé à utiliser les outils et documentations fournis par l'établissement uniquement et strictement dans le cadre du présent marché.

Dressé par le pouvoir adjudicateur du GHT de l'Estuaire de la Seine

Au Havre, le 06/11/2025