

**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 DE PAIN ET VIENNOISERIES  
POUR LE CENTRE HOSPITALIER DE SAINT  
ROMAIN DE COLBOSC**

**Numéro de la consultation : 25DAHL034**

**PROCÉDURE ADAPTÉE**

Selon les articles L 2123-1 & R. 2123-1 du Code de la Commande Publique.

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

## Article 1 POUVOIR ADJUDICATEUR

<b>Dénomination :</b> GROUPE HOSPITALIER DU HAVRE	<b>Direction :</b> Direction des Achats du GHT
<b>Adresse Siège social :</b> BP 24	<b>CP :</b> 76 083
<b>Localité / Ville :</b> LE HAVRE	<b>Pays :</b> France
<b>Téléphone :</b> 02.32.73.35.19	<b>Télécopieur :</b> 02.32.73.44.18
<b>Courrier électronique Cellule des marchés publics (Mail) :</b> <a href="mailto:cellule.marchespublics@ch-havre.fr">cellule.marchespublics@ch-havre.fr</a>	<b>SIRET :</b> 267 601 714 000 12

## Article 2 DESCRIPTION DE FOURNITURES

### 2.1 Objet

La présente consultation a pour objet la fourniture de pain et de viennoiserie frais pour le Centre Hospitalier de Saint Romain de Colbosc.

Les fournitures et les produits les plus couramment usités sont définis dans le bordereau de prix unitaire (BPU).

Les fournitures et les produits, objets du présent marché, pourront être choisis en partie sur le catalogue, obligatoirement fourni avec l'offre du titulaire. Il est précisé que ces produits seront strictement conformes à l'objet du marché.

### 2.2 Estimation du besoin

Les volumes de consommation annuels sont donnés, à titre indicatif, au présent document.

### 2.3 Exigences réglementaires

Les produits doivent répondre aux exigences réglementaires en vigueur dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables tout au long du déroulé du marché : Code de la Santé Publique, code de la consommation, et conformité aux normes obligatoires françaises, européennes, code des usages, normes AFNOR ou autres normes reconnues équivalentes.

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 les normes à venir dont il s'assure de leurs parutions. Il en informera le pouvoir adjudicateur. En cas d'apparition d'une nouvelle norme, celle-ci s'appliquera automatiquement aux produits livrés à compter de sa date d'effet.

En cas de modification de la réglementation portant sur un ou des produits figurant sur le marché, le titulaire devra se mettre en conformité avec la nouvelle réglementation, sous peine de voir les marchés, portant sur ces fournitures, résiliés.

## Article 3 DESCRIPTION TECHNIQUE

### 3.1 Qualité des produits

Les candidats fourniront les fiches techniques de tous les produits ainsi que tout document attestant leur qualité.

La fabrication du pain devra avoir été réalisée dans le respect strict et légal de l'art et de l'hygiène en boulangerie.

Les locaux de fabrication ne peuvent être que des laboratoires et ateliers ayant fait l'objet d'un avis sanitaire favorable du DDPP. Les composés (organiques ou chimiques) doivent être autorisés à la réglementation.

Le pain sera entièrement pétri, façonné et cuit sur le même lieu, sans aucune étape de congélation ni de surgélation pendant ou après fabrication.

Les pains et les baguettes seront composés exclusivement d'un mélange de farines panifiables de blé (T55 à T80), d'eau potable, de sel de cuisine (16g/kg maximum selon les recommandations de l'ANSES) et d'agents de fermentation qui pourront être de la levure.

Le blé ou le gruau utilisé sera issu de filière sans OGM (dans la limite du seuil autorisé par la réglementation en vigueur).

La composition exclura la présence de farines de fèves, de soja, et de lupin.

L'aspect du pain doit être le suivant : croûte dorée, ni cloquée, ni écaillée ; mie alvéolée de façon irrégulière.

**IMPORTANT:** La pousse et l'apprêt devront être homogènes pour une légèreté et un volume satisfaisant.

Il sera fabriqué et stocké dans le respect des règles d'hygiène en vigueur.

Toute fourniture de pains rassis repassés au four, de pains congelés ou décongelés est absolument interdite, sauf cas de dépannage exceptionnel et avec l'accord du pouvoir adjudicateur informé au préalable du traitement auquel auront été soumis les pains livrés.

Les petits pains salés ou sans sel doivent avoir une forme différente pour en faciliter l'identification.

Les viennoiseries seront livrées dans des bannettes en carton à usage unique protégé par un papier alimentaire.

Les brioches seront individuelles et les croissants au beurre.

Dans son offre, le candidat devra indiquer le type de farine et son mode de cuisson : terminal de cuisson ou boulanger.

### **3.2 Notions sanitaires concernant les transports et livraisons**

Les véhicules de transports affectés aux livraisons seront adaptés aux contacts alimentaires.

Les livraisons seront effectuées en emballages à usage uniques (kraft, ...) afin de garantir une hygiène optimale des contenants de transports.

Il est précisé que le titulaire fournira tous les emballages nécessaires à la fourniture des produits. Ces emballages sont inclus dans les prix figurant au bordereau de prix.

Le pain devra, à l'instant de la livraison, être sorti du four depuis trois heures au moins et six heures au plus.

Il sera apporté un soin particulier par le titulaire du marché afin d'assurer :

- Les livraisons en temps et en heure sur les sites et les locaux déterminés par les établissements couverts par le marché.
- Un parfait état d'hygiène lors de l'entreposage dans ces locaux en employant les conditionnements adéquats : sacs fermés, protégés, identifiés

Les livraisons seront réalisées pendant la durée du marché aux adresses, fréquences et horaires IMPERATIFS dont le détail est donné en annexe du CCAP.

**La continuité de service est impérative. Les livraisons doivent être assurées même en cas de conditions climatiques défavorables ou d'événements bloquant sur la route (manifestations, travaux, ...).**

### **3.3 Gammes de produits du BPU**

Les gammes de produits actuellement commandées de façon récurrente dans les établissements adhérents du marché constituent la structure du bordereau de prix du marché.

Les grammages indiqués au présent marché ont un caractère déterminant dans la qualité de prise en charge diététique des patients. L'écart maximale attendu sur ces produits est + 5 g ou - 5 g.

### **3.4 Volumes de consommation**

Les volumes de consommation annuelle des produits prévus au BPU sont donnés à titre indicatif afin de permettre aux candidats de construire l'offre économique la plus pertinente :

PRODUIT	POIDS/GR	QUANTITES ANNUELLES (UNITES)°
BATARDS SANS SEL	200	1850
BATARDS	250	1850
DEMI BAGUETTE	125	6840
PAIN	400	12580
PAIN COMPLET TRANCHE	350	2090
PAIN CAMPAGNE TRANCHE	400	75
PAIN MIE SANS SEL	500	135
CROISSANT BEURRE	50	4080
PAIN CHOCOLAT	65	2520
BRIOCHE LONGUE TRANCHE	300	1320

## Article 4 MODALITÉS D'EXÉCUTION DU MARCHÉ

### 4.1 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 établissements.

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.

### 4.2 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.

### 4.3 Processus de commande et de livraison

Aujourd'hui, les agents du service demandeur transmettent, au fur et à mesure des besoins, les commandes par fax, ou par mail au titulaire.

Les jours et heures d'ouverture des lieux de livraison sont précisés en annexe du CCAP.

Une fois engagée, les commandes prendront la forme **d'une dotation préétablie renouvelée automatiquement, pouvant être prévue sur un format « au jour type », à la « semaine type », voir au « mois type », selon les besoins des établissements.**

Ces commandes pourront prendre la forme de **livraisons "automatiques"**. Celles-ci pourront faire l'objet de variations par les établissements qui seront communiquées au titulaire sous le délai de :

**Pour le CH de Saint-Romain de Colbosc : avant 12h la veille du jour de livraison.**

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

#### **4.4 Emballage**

Les produits seront conditionnés dans des emballages intacts et exempts de souillures qui n'émettent aucune odeur particulière (de moisi, etc).

Les sous-emballages doivent indiquer la désignation exacte du produit et la quantité conditionnée dans chaque contenant.

#### **4.5 Transport et conditions de livraison**

Le fournisseur retenu assurera le transport et la livraison jusque 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 exécuté dans différents services y compris exceptionnellement sur les sites annexes.

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 porté 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.

Il est fortement recommandé aux candidats de visiter l'ensemble des lieux d'exécution avant de remettre leur offre.

Les rendez-vous sont à prendre au préalable auprès du référent technique de chaque établissement dont les coordonnées figurent en annexe.

Puisque les visites sont proposées aux candidats, le candidat retenu est réputé être parfaitement informé de la constitution des locaux et de la consistance des matériels ou équipements.

**Le candidat déclare également disposer de l'ensemble des moyens nécessaires pour assurer l'exécution du marché.**

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.

#### **4.6 Rupture de stock**

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

Si le titulaire est dans l'impossibilité de le faire, l'établissement de santé se réserve le droit de commander cette fourniture à un autre fournisseur aux frais et risques du titulaire du marché.

#### **4.7 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.

#### **4.8 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.

#### **4.9 Échantillons**

Le détail des échantillons à fournir par les candidats est précisé au règlement de consultation du marché.

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

Au Havre, le 06 novembre 2025