

Pôle Investissement
Direction des achats non médicaux et de la logistique

Pouvoir adjudicateur :
C.H.R.U. de BREST
Établissement support du GHT de Bretagne Occidentale
2 avenue Foch
29609 BREST CEDEX

Appel d'Offres

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Fourniture de Produits Alimentaires Frais : Pain et Viennoiseries

Rédacteur : Véronique DELEPINE

Date : 7.11.2025

Référence : 2025DAL0157



SOMMAIRE

CHAPITRE 1 – OBJET DU MARCHE	2
CHAPITRE 2 – DESCRIPTION DES FOURNITURES	2
2.1 DESCRIPTION DES LOTS.....	2
2.2 SPECIFICATIONS GENERALES	2
2.3 SPECIFICATIONS PARTICULIERES	2
CHAPITRE 3 - MODALITES DE LIVRAISON	3
3.1 BORDEREAU DE LIVRAISON	3
3.2 PRESENTATION DES CONDITIONNEMENTS.....	3
3.3 PRESENTATION DES PRODUITS.....	3
3.4 FREQUENCE ET LIEU DE LIVRAISON.....	4
3.5 MOYEN DE TRANSPORTS.....	4
CHAPITRE 4 - CONDITIONS D'ADMISSION DES MARCHANDISES	4
CHAPITRE 5 – HYGIENE	6
CHAPITRE 6 – LITIGE.....	6
CHAPITRE 7 – PIECES A FOURNIR.....	7
CHAPITRE 8 – DESCRIPTIF DES PRODUITS	7
ANNEXE 1 - FICHES LOGISTIQUES.....	10

CHAPITRE 1 – OBJET DU MARCHÉ

Le marché porte sur la fourniture au GHT DE BRETAGNE OCCIDENTALE de Produits Alimentaires Frais : Pain et Viennoiseries, pour les patients et les différents selfs des établissements du GHT.

CHAPITRE 2 – DESCRIPTION DES FOURNITURES

2.1 Description des lots

N° des lots	Description
1	CHRU DE BREST Livraison site de Brest
2	CHRU DE BREST Livraison site de Carhaix
3	CH CROZON
4	CH LANDERNEAU
5	CH LANMEUR
6	CH LESNEVEN
7	CH MORLAIX
8	CH SAINT-RENAN

2.2 Spécifications générales

Les fournitures, objets du présent marché, doivent répondre aux normes de qualité et à la réglementation en vigueur qui leur sont applicables. Elles doivent au minimum répondre aux spécifications déterminées par :

- les textes (lois, décrets, arrêtés)
- les normes de la communauté économique européenne
- les normes homologuées ou enregistrées de l'AFNOR
- les décisions du groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN)

Les produits livrés devront être de qualité saine, loyale et marchande.

Le fournisseur s'engage à respecter l'ensemble de la réglementation existante et à venir tout au long du marché et à en informer la personne responsable du marché.

Le pain devra être rigoureusement conforme à la [recommandation 4.1.1.3](#) déterminant les spécifications techniques relatives au pain et aux céréales complètes du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEM/RCN).

- Critères microbiologiques et physico-chimiques

Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques et physico-chimiques prévus par la réglementation en vigueur pendant toute la durée du marché.

Les analyses et leur interprétation seront effectuées conformément à la réglementation en vigueur.

Les résultats de ces analyses pourront être réclamés à tout moment au titulaire du marché.

L'Administration des Établissements du GHT de Bretagne Occidentale se réserve tous droits de contrôle sur la fabrication du pain et pourra, quand elle le jugera utile, assister à toutes les opérations de fabrication et faire vérifier la qualité de la marchandise fournie.

REGLEMENT SANITAIRE DEPARTEMENTAL

Le pain sera cuit dans des fours répondant aux normes en vigueur ([Règlement sanitaire Départemental Finistère](#)).

2.3 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.

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 transités par son entrepôt.

CHAPITRE 3 - MODALITES DE LIVRAISON

3.1 Bordereau de livraison

- Le bordereau de livraison (BL) qui accompagne les produits livrés :
 - ✓ indiquera clairement **le n° du bon de commande** de l'établissement du GHT de Bretagne Occidentale
 - ✓ indiquera, le cas échéant, la quantité de colis livrés
 - ✓ ne devra correspondre **qu'à une seule commande** de l'établissement du GHT de Bretagne Occidentale (un BL = une seule commande)
 - ✓ spécifiera, le cas échéant, pour les produits vendus avec ces indications : les numéros de lots, date de péremption et quantités livrées correspondantes.
- **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***)
- A **chaque livraison** devra **correspondre 1 BL** listant exactement les produits livrés
- 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»
- Les **adresses de livraison** et **jours d'ouverture** du destinataire indiqués sur **les bons de commandes** devront être **respectés**.

Il appartient au fournisseur de transmettre toutes les informations nécessaires au transporteur, particulièrement en ce qui concerne les délais et les lieux de livraison (en cas de retard risquant d'entraîner une rupture des stocks à l'hôpital, l'obligation de se fournir chez un autre fournisseur sera à la charge du titulaire du marché).

3.2 Présentation des conditionnements

Les livraisons se feront :

- En panières plastiques propres et adaptées au conditionnement et type de produits livrés
- Poids maximal d'un colis : 25 kg
- Pour faciliter le contrôle à la réception, les produits sans sel doivent être clairement identifiés. Il appartiendra au prestataire de fournir une solution d'identification adaptée.

3.3 Présentation des produits

Les produits sont dans des conditionnements résistants, imperméables.

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 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. Le conditionnement devra prendre en compte le décret en vigueur sur la limitation des sacs en matières plastiques à usage unique ([Décret n° 2016-379 du 30 mars 2016 relatif aux modalités de mise en œuvre de la limitation des sacs en matières plastiques à usage unique](#)).

Les emballages et matériaux de conditionnement doivent être inertes, ils ne doivent céder aucune quantité d'élément susceptible de modifier anormalement la composition du produit, 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.

3.4 Fréquence et lieu de livraison

▪ DELAIS

La marchandise devra être livrée dans les délais indiqués sur le bon de commande.

▪ LIEUX

Sauf cas contraire et exceptionnel précisé sur les bons de commandes, les lieux et heures de livraisons sont fixés comme renseignés par établissement du GHT de Bretagne Occidentale sur les fiches logistiques et de livraisons en Annexe 1

Pour chaque lieu de livraison, les quantités à livrer seront précisées avec le titulaire du lot lors de la mise au point du marché.

3.5 Moyen de transports

Les marchandises sont livrées et rendues au magasin par les **soins du fournisseur ou du transporteur qu'il aura mandaté et dont il est seul responsable**.

Les conditions d'hygiène relative au transport et au stockage devront en tous points être conformes aux dispositions réglementaires en vigueur ([Arrêté du 02 février 2015 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments](#)).

Le pain sera déposé et livré dans des paniers plastifiés réservés à cet usage.

ENTRETIEN DES PANIERS DE LIVRAISON

Les paniers de livraison devront être en parfait état de propreté. Un lavage quotidien avec un détergent désinfectant devra être réalisé par le fournisseur.

CHAPITRE 4 - CONDITIONS D'ADMISSION DES MARCHANDISES

L'attributaire sera tenu de livrer pendant toute la durée du contrat 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 la Direction des Achats Non Médicaux et de la Logistique de la procédure d'urgence mise en place pour résoudre le problème.

Le produit livré devra être strictement conforme au produit retenu et à la fiche technique.

IMPORTANT

Toute **modification** dans la **conception et la fabrication** des produits **n'entraînant pas de changement de référence commerciale** devra être **obligatoirement signalée** par courrier à la Direction des Achats Non Médicaux et de la Logistique.

En cas de modification trop importante par rapport à l'échantillon fourni par le titulaire dans le cadre de la consultation ou à la fiche technique, l'acheteur se

réserve le droit de faire retour du produit *non conforme* aux frais et risques du fournisseur et d'appliquer les dispositions prévues à l'article 5.3 du CCAP.

▪ VERIFICATIONS ET CONTROLES

Les deux vérifications, qualitative d'une part et quantitative d'autre part, seront effectuées par le responsable ou son représentant, qui peuvent se faire assister par toute personne de leur choix (inspecteur vétérinaire ou répression des fraudes), et dans le cas de lots présentant un caractère litigieux, par un agent de service de la répression des fraudes.

- ✓ Le pain devra être exempt de toute saveur, odeur, couleur ou aspect anormal.
- ✓ Le pain de fabrication défectueuse, mal cuit ou brûlé, de poids insuffisant ou irrégulier ne sera pas accepté.
- ✓ La livraison de pains congelés ou décongelés est interdite.

Toute livraison non conforme (tant au niveau de la quantité, du grammage, de la qualité, de l'aspect) sera refusée et devra **être remplacée dans l'heure** qui suit sans autre forme de mise en demeure.

▪ VERIFICATION QUANTITATIVE

Les denrées seront vérifiées et comptées et/ou pesées par le personnel du magasin alimentaire de la restauration des établissements du GHT de Bretagne Occidentale concernés, 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 commande, la restauration des établissements du GHT de Bretagne Occidentale concernée pourra mettre le titulaire du marché en demeure :

- ✓ soit de reprendre immédiatement l'excédent, si la livraison dépasse la commande, sans aucune possibilité d'indemnisation.
- ✓ soit de compléter la livraison à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

▪ VERIFICATION QUALITATIVE

Le contrôle qualitatif a pour but de vérifier :

- ✓ les conditions de transport (propreté du véhicule, du livreur)
- ✓ que les emballages et conditionnements ont conservé leur intégrité, qu'ils sont en parfait état de propreté et que les indications réglementaires y sont portées
- ✓ que le produit présente bien les critères d'une denrée loyale et marchande, la fraîcheur et notamment l'absence de couleurs, d'odeurs et de goûts anormaux
- ✓ que la marchandise correspond à la commande, en particulier aux caractéristiques des produits faisant l'objet du marché
- ✓ que la qualité fournie est conforme à la catégorie énoncée
- ✓ que la fourniture n'a pas 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 demandées pour les produits contenant des aliments ou additifs susceptibles d'être génétiquement modifiés.

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

En cas d'anomalies en terme de fraîcheur, d'intégrité d'emballage/conditionnement, d'identification, 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
- analyses acceptables : notification au titulaire du marché et suivi particulier pour le ou les produits concernés
- analyses non satisfaisantes : 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. Les frais d'analyse seront pris en charge 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.

Vice caché se révélant postérieurement à la livraison

Toute fourniture révélant un vice caché postérieurement à sa 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 la quantité.

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

En cas d'impossibilité de remplacement risquant d'entraîner une rupture des stocks à l'hôpital, l'obligation de se fournir chez un autre fournisseur sera à la charge du titulaire du marché.

CHAPITRE 5 – HYGIENE

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

CHAPITRE 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.

Pour permettre de prévenir des différents litiges et incidents et afin de mettre en place des solutions rapides et efficaces, le prestataire devra fournir un numéro de téléphone joignable 7 jours sur 7.

CHAPITRE 7 – PIÈCES À FOURNIR

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

Une fiche technique descriptive (attention les fiches commerciales ne sont pas acceptées) comprenant :

- le numéro de lot et de l'article concerné (référence produit du CCTP)
- le nom et les coordonnées du fabricant
- la liste des ingrédients, la composition détaillée
- la liste des allergènes majeurs présents dans le produit conformément au règlement n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- l'origine de la gélatine pour les aliments en contenant
- la valeur énergétique
- la teneur en protéines, en lipides, en acides gras saturés, en glucides, en sucres, et en sel.
- la teneur en sodium pour tout produit demandé en sel ajouté ou hyposodé
- le poids net du produit
- le processus de fabrication
- les critères microbiologiques auxquels doit répondre le produit
- la fréquence et le type d'analyses réalisées ainsi que le nom du laboratoire référencé.

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.

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

La provenance des farines et levures utilisées devra être précisée et une fiche technique fournie.

L'origine des huiles utilisées devra être précisée. **L'huile d'arachide est formellement proscrite.**

CHAPITRE 8 – DESCRIPTIF DES PRODUITS

Cf. BPU Fichiers Excel.

ANNEXE 1 - FICHES LOGISTIQUES