

**CENTRE HOSPITALIER REGIONAL ET UNIVERSITAIRE DE
BESANÇON**

**Direction des Services Hôteliers et des Achats
3 bd Alexandre Fleming
25 030 BESANCON CEDEX**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES
(C.C.T.P.)**

AO N° 2026-04

Fourniture de vaisselle de collectivité et de matériels de cuisson pour cuisine centrale pour le GHT centre Franche-Comté

DATE ET HEURE LIMITES DE RÉCEPTION DES OFFRES :

Le 01/09/2026 à 16h00

**En application de l'Ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018 et du Décret
n°2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie législative et réglementaire du Code de
la commande publique du 1^{er} avril 2019.**

Le présent document comporte 4 pages numérotées de 1 à 4.

PRÉAMBULE

Dans le cadre de la réglementation relative aux Groupements Hospitaliers de Territoire (GHT) et notamment le décret 2016-524 section 4 fixant les modalités de mutualisation de la fonction achat, le GHT centre Franche-Comté a mis en œuvre sa démarche de convergence des marchés publics d'une part, et de construction d'un plan d'action achat territorial d'autre part.

La fonction achats est désormais centralisée auprès de l'établissement support qui est le CHU de Besançon, chargé de s'occuper de la passation des marchés.

Les établissements partis au GHT sont : CHU Besançon Franche-Comté, Centre Hospitalier de Haute-Comté (Pontarlier), Centre Hospitalier Louis Pasteur (Dole), Centre Hospitalier Paul Nappez (Morteau), Centre Hospitalier St Louis (Ornans), Centre Hospitalier de Baume les Dames, Etablissement de santé de Quingey, Centre Hospitalier Spécialisé Saint-Ylie (Dole), Centre Hospitalier de Novillars.

Les établissements concernés par cette consultation sont :

- **CHU Besançon Franche-Comté,**
- **Centre Hospitalier de Haute-Comté (Pontarlier),**
- **Centre Hospitalier Louis Pasteur (Dole),**
- **Centre Hospitalier de Baume les Dames,**
- **Etablissement de santé de Quingey,**
- **Centre Hospitalier Spécialisé Saint-Ylie (Dole),**
- **Centre Hospitalier de Novillars,**
- **Centre Hospitalier St Louis (Ornans),**
- **Centre Hospitalier de Morteau,**

ARTICLE 1 – OBJET

L'objet de ce marché est la mise à disposition vaisselle de collectivité et de matériels de cuisson pour cuisine centrale pour le CHU Besançon Franche-Comté et les établissements parties du GHT Centre Franche-Comté.

ARTICLE 2 – CADRE REGLEMENTAIRE

Les produits fournis doivent être conformes à l'ensemble des réglementations applicables aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, notamment : Règlement (CE) 1935/2004, Règlement (UE) 10/2011 pour les plastiques, Décret 2012-1442 (BPA), Règlement (CE) 2023/2006 (BPF), Directive (UE) 2019/904 (SUP), Loi AGECE 2020-105. Les produits doivent être réutilisables, adaptés à un usage intensif en restauration collective et compatibles lave-vaisselle professionnelle. Une déclaration de conformité MOCA est obligatoire pour chaque produit. Les appareils électriques doivent porter le marquage CE et être fournis avec une notice en français.

ARTICLE 3 – FICHES TECHNIQUES

Le candidat devra fournir, pour les produits proposés, les fiches techniques correspondantes.

Ces fiches techniques devront permettre de vérifier la conformité aux exigences définies dans l'annexe technique et préciser notamment les caractéristiques des produits (dimensions, matériaux, compatibilité avec un usage en restauration collective, résistance et conditions d'utilisation).

Les produits livrés devront être conformes aux fiches techniques fournies dans l'offre.

ARTICLE 4 – ANNEXES AU CCTP

4.1. Annexe 1

Le descriptif technique détaillé ainsi que l'ensemble des spécifications et performances minimales attendues pour les produits font l'objet d'un document figurant en annexe n°2 au présent CCTP.

Cette annexe a valeur contractuelle.

Les produits proposés par le titulaire devront être conformes aux exigences définies dans cette annexe.

Les produits fournis doivent être adaptés à un usage intensif en restauration collective hospitalière.

Ils doivent présenter des caractéristiques de durabilité, de résistance mécanique et de compatibilité avec les équipements professionnels (notamment lave-vaisselle industriels).

Les produits doivent être conformes aux réglementations en vigueur, notamment en matière de contact alimentaire.

Les dimensions indiquées dans l'annexe peuvent faire l'objet de tolérances, sous réserve de compatibilité avec l'usage prévu.

4.2. Annexe 2

L'annexe 1 au présent CCTP constitue le DQE – Décomposition du Prix Global et Forfaitaire. Elle présente les données estimatives de consommation annuelle par type de produits, permettant aux candidats d'apprécier l'étendue du marché et d'établir leur offre.

Ces quantités sont fournies à titre purement indicatif. Elles n'ont pas de valeur contractuelle et ne sauraient engager le pouvoir adjudicateur sur les volumes effectivement commandés.

Le titulaire ne pourra se prévaloir d'aucune variation entre les quantités estimées et les quantités effectivement commandées pour solliciter une modification des conditions financières du marché.

Les données figurant dans le DQE n'ont pas vocation à servir de base à l'analyse des offres, laquelle est réalisée conformément aux dispositions du règlement de la consultation.