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° 2026-03

Acquisition de fournitures de restauration à usage unique pour le GHT Centre Franche-Comté

DATE ET HEURE LIMITES DE RÉCEPTION DES OFFRES :

Le 14/10/2026 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 règlementaire du Code de la commande publique du 1er 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 de Besançon, 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 de Besançon,**
- **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 fourniture de vaisselle et contenants à usage unique, dont les caractéristiques techniques doivent impérativement répondre aux interdictions et exigences des lois AGEC, EGalim et Climat & Résilience concernant la fin du plastique jetable.

ARTICLE 2 – CADRE REGELEMENTAIRE

Les produits devront respecter l'ensemble des réglementations applicables, notamment :

- Règlement (CE) n°1935/2004 relatif aux matériaux destinés au contact alimentaire.
- Règlement (UE) n°10/2011 pour les matériaux plastiques.
- Dispositions de la loi AGEC relatives à la réduction des plastiques à usage unique.
- Absence de substances dangereuses (BPA, phtalates, etc.).
- Respect des normes d'hygiène applicables en restauration collective hospitalière.

ARTICLE 3 – DESCRIPTIF TECHNIQUE

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°1 au présent CCTP. Cette annexe a valeur contractuelle.

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

3.1. Matériaux

- Les matériaux plastiques à usage unique sont interdits, sauf impossibilité technique dûment justifiée (ex. sacs à soupe, films d'operculage).
- Les matériaux biosourcés, carton, pulpe moulée, papier, bois, PP thermoformé ou équivalent sont privilégiés.
- Les matériaux devront être, dans la mesure du possible, recyclables ou valorisables.

3.2. Usage en restauration collective

Tous les produits devront être adaptés à un usage intensif en restauration collective, incluant :

- Résistance mécanique (manipulation, transport, service).
- Résistance thermique selon l'usage (froid, chaud, cuisson, thermoscellage).
- Étanchéité pour les produits destinés aux liquides ou préparations humides.
- Stabilité dimensionnelle (pas de déformation excessive).

Compatibilité avec les équipements professionnels (thermoscelleuses, lave-vaisselle industriels lorsque applicable).

ARTICLE 4 – 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 5 – ANNEXES AU CCTP

5.1. 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°1 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.