



Groupe Hospitalier de Territoire
Somme Littoral Sud

DIRECTION DES ACHATS

GROUPEMENT HOSPITALIER DE TERRITOIRE
SOMME LITTORAL SUD

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Fourniture de soupes

Pour le CHU Amiens-Picardie et l'EPSM de la Somme

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières définit le cadre de la proposition, ainsi que les limites des prestations entre le(s) fournisseur(s) et le groupement hospitalier de territoire Somme Littoral Sud.

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET DE L’ACCORD CADRE	3
1.1. Objet de la consultation	3
1.2. Périmètre de l’accord-cadre.....	3
1.3. Décomposition du marché	3
1.4. Forme et montant du marché.....	3
1.5. Durée du marché et modalités de reconduction.....	4
ARTICLE 2 – DESCRIPTION DES PRESTATIONS	4
2.1. Informations générales sur l’étiquetage des denrées alimentaires préemballées :	4
2.1. Fourniture de soupes pour le CHU Amiens-Picardie et l’EPSM de la Somme	6
ARTICLE 3 – PASSATION DES COMMANDES.....	6
3.1. Marché à bon de commande	6
3.2. Passation de commandes	6
3.3. Ouverture catalogue	7
ARTICLE 4 – LIVRAISON ET SERVICE APRES-VENTE	7
4.1. Modalités de livraison.....	7
4.1.1. Délais de livraison	7
4.1.2. Gestion de l’urgence	7
4.1.3. Lieux de facturation et de livraison	8
4.1.4. Conditions logistiques spécifiques au CHU Amiens-Picardie.....	9
4.2. Gestion des non-conformités	10
4.3. Service après-vente	11
4.3.1. Suivi qualité	11
4.3.2. Exécution aux frais et risques	11

ARTICLE 1 – OBJET DE L’ACCORD CADRE

1.1. Objet de la consultation

Le présent cahier des clauses techniques particulières définit les prestations attendues par le Groupement Hospitalier de Territoire Somme Littoral Sud pour la fourniture de soupes.

1.2. Périmètre de l’accord-cadre

Les établissements du GHT Somme Littoral Sud concernés par cette procédure sont les suivants :

- Le CHU Amiens-Picardie
- L’EPSM de la Somme

1.3. Décomposition du marché

La procédure ne fait pas l’objet d’un allotissement.

1.4. Forme et montant du marché

Le marché est un accord-cadre mono attributaire à émission de bons de commande.

L’émission des bons de commande ne peut intervenir que pendant la durée de validité du marché.

Le candidat doit répondre à l’ensemble des exigences du CCTP et fournir les fiches techniques.

L’ensemble des quantités estimatives sont données à titre indicatif et sont non contractuelles.

Le fournisseur retenu dans le cadre du marché s’engage à se faire connaître auprès de chaque établissement du GHT. Il doit s’assurer également des modalités logistiques avec chaque établissement demandeur.

Il est conclu sans montant minimum et avec un montant maximum global de 715 000€ HT toutes périodes de reconductions comprises, défini par établissement comme suit :

Etablissements	Montants maximums par période	Montants maximums toutes périodes confondues
EPSM de la Somme	46 250 € HT	185 000€ HT
CHU Amiens-Picardie	132 500 € HT	530 000€ HT

1.5. Durée du marché et modalités de reconduction

Cet accord-cadre à émission de bons de commande est passé pour une première période ferme de 12 mois à compter du 27/07/2025, reconductible tacitement 3 fois, 12 mois, pour une durée maximale (période initiale et reconductions successives) de 48 mois.

En cas de non reconduction de l'accord-cadre, une lettre recommandée sera adressée avec avis de réception postal au plus tard 2 mois avant la fin de la durée de validé du marché.

Le titulaire du marché ne pourra pas refuser la reconduction selon les dispositions de l'article R2112-4 du Code de la commande publique.

ARTICLE 2 – DESCRIPTION DES PRESTATIONS

L'état des besoins (quantités estimatives non-contractuelles) de l'établissement est répertorié dans le document Excel « BPU - DQE ».

Les quantités indiquées représentent les estimations annuelles. Ces estimations sont établies à partir des consommations relevées lors des exercices précédents. Elles sont données à titre indicatif et ne sont pas contractuelles. La liste des produits mentionnés dans le BPU est non-exhaustive, l'accord-cadre portera sur ces références listées ainsi que tout autre produit appartenant aux extraits du catalogue du fournisseur selon les modalités de l'article 3.2.2.1 du CCAP, dans la limite de l'objet du marché, c'est pourquoi l'offre du candidat devra être accompagnée de la remise catalogue consentie.

2.1. Informations générales sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

Les règles d'information du consommateur sur les denrées alimentaires sont régies par le règlement (UE) n°1169/2011. Ces règles sont différentes selon le mode de conditionnement ou de présentation des denrées alimentaires pré-emballées.

Les denrées alimentaires pré-emballées sont des produits le plus souvent vendus dans les rayons de libre-service et soumis à des règles strictes. Il s'agit d'un produit constitué par une denrée alimentaire et de l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente.

- L'étiquetage doit faire figurer diverses informations qui renseignent objectivement le consommateur.
- L'étiquetage doit être rédigé au moins en français.
- L'étiquetage doit être loyal et précis et ne doit pas induire le consommateur en erreur (composition du produit, origine, etc.).

Les mentions obligatoires devant figurer sur les produits pré-emballés sont :

- La dénomination de vente qui définit le produit (exemple : Velouté de tomates BIO issu de l'agriculture biologique).
- La liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance pondérale décroissante, y compris les additifs et les arômes avec la quantité par ingrédient (exemple : purée de tomates à base de concentré 53.3%, sel 1%/L, etc.).

- Les ingrédients allergènes doivent être mis en relief (exemple : traces éventuelles de crustacés).
- La quantité nette du produit en volume pour les produits liquides (exemple : 1L).
- La Date Limite de Consommation (DLC) pour les denrées périssables du point de vue microbiologique, exprimée sous la forme « à consommer jusqu'au XX/XX/20XX » ou, la Date de Durabilité Minimale (DDM), exprimée sous la forme « à consommer de préférence avant le XX/XX/20XX ».
- L'identification de l'opérateur sous le nom duquel la denrée est commercialisée. Il doit être implanté dans l'Union européenne. Si le conditionnement du produit est opéré par un prestataire, les coordonnées du centre d'emballage apparaissent alors sur l'étiquetage, précédées de « EMB » (exemple : EMB A07555).
- Le numéro du lot de fabrication, indiqué sous une forme libre à des fins de traçabilité (exemple : lot 0607).
- La condition de conservation, dès lors que celui-ci est nécessaire (exemple : A conserver au réfrigérateur entre 0° et 4° et à consommer dans les 48 heures après ouverture).
- Le mode d'emploi, dès lors que celui-ci est nécessaire (exemple : Agitez avant ouverture / A la casserole : à feu doux jusqu'à légère ébullition)
- La valeur nutritionnelle, obligatoire depuis le 13 décembre 2016. Celle-ci peut être complétée, à titre volontaire, par le Nutri-score. Le Nutri-score est un logo basé sur une échelle de 5 couleurs allant du vert à l'orange foncé, associés à des lettres allant de A à E. Il informe de façon simplifiée le consommateur sur la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires.

Depuis le 1^{er} avril 2020, lorsque l'étiquetage fait apparaître l'origine d'une denrée alimentaire et que celle-ci diffère de celle de son ingrédient primaire, l'indication de l'origine de l'ingrédient en question devient obligatoire.

L'ingrédient primaire est défini comme l'ingrédient entrant pour 50% ou plus dans la composition d'une denrée ou le/les ingrédients qui sont habituellement associés à la dénomination de cette denrée par le consommateur. (Exemple : l'étiquetage d'un potage revendiquant une origine française alors que l'ingrédient principal mis en œuvre dans sa fabrication ne serait pas d'origine française devrait renseigner le consommateur sur l'origine du légume.)

D'autres mentions sont susceptibles de figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires pré-emballées, parmi lesquelles il convient de distinguer les mentions ou expressions réglementées (exemple : « biologique ») et les mentions ou expressions apposées à des fins de marketing, sous la responsabilité du fabricant.

Ces dernières mentions, parmi lesquelles la mention « naturel » ou « sans conservateurs » par exemple, ne doivent pas être trompeuses pour le consommateur. Elles ne doivent notamment pas suggérer qu'une denrée posséderait des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées similaires présenteraient ces mêmes caractéristiques, notamment en insistant particulièrement sur la présence ou l'absence de certains ingrédients et/ou nutriments.

Les opérateurs du secteur alimentaire doivent fournir au consommateur les informations obligatoires précédemment citées, à l'exclusion de la DDM / DLC qui peut n'être fournie qu'au moment de la livraison, avant la conclusion de la vente à distance, puis à la livraison.

2.1. Fourniture de soupes pour le CHU Amiens-Picardie et l'EPSM de la Somme

Dans le cadre du présent lot, le prestataire devra fournir différentes recettes de soupes ou potages à base de légumes.

La soupe, ou potage, est un aliment liquide ou onctueux, froid ou chaud, qui est généralement servi au début du repas ou en plat unique. La plupart des soupes traditionnelles sont composées de légumes et légumineuses cuits.

Les soupes seront conditionnées en contenant brique 1 litre de longue conservation, stérilisées par upérisation à haute température permettant le réchauffage en machine spéciale, et doit être conçu pour accepter les contraintes liées à cette mise en œuvre des soupes.

Le fournisseur précisera les conditionnements secondaires et tertiaires proposés dans l'onglet « bordereau des prix unitaires ».

La date de durabilité minimum garantie sur les produits livrés doit être de 12 mois.

Les points particuliers relatifs aux commandes de soupes pour le CHU Amiens- Picardie sont les suivants :

- Un quantitatif de 6 à 10 palettes par commande est objectif.
- Les soupes « salées » seront commandées par palette complète homogène (1 référence produit par palette).
- Les soupes « sans sel ajouté » sont commandées par palette complète assortie (plusieurs références « produits » par palette).

Les points particuliers relatifs aux commandes de soupes pour l'EPSM de la Somme sont les suivants :

- Un quantitatif de 1 à 3 palettes par commande est objectif.
- Toutes les soupes sont commandées en palette complète assortie (plusieurs références de produits par palette).

ARTICLE 3 – PASSATION DES COMMANDES

3.1. Marché à bon de commande

Le marché s'exécute au moyen de bons de commande adressés au titulaire au fur et à mesure des besoins.

Afin de faciliter l'exécution des prestations et pour assurer un suivi de qualité du marché, les candidats préciseront dans leur proposition les coordonnées précises d'un représentant de l'entreprise (nom, adresse, fax, téléphone, courriel) ainsi que les horaires et jours d'ouverture de celle-ci.

Les représentants de l'entreprise devront être joignables facilement par l'établissement concerné sur les horaires du temps de travail.

Tout changement d'interlocuteur durant l'exécution du marché devra obligatoirement être notifié à la personne publique dans les plus brefs délais.

3.2. Passation de commandes

Les commandes sont faites au fur et à mesure des besoins par le moyen de bons de commande qui comporteront :

- la référence au marché ;
- la désignation de la fourniture ;
- la quantité commandée ;
- le prix d'engagement correspondant au prix du marché ;
- le lieu et la date (ou délai) de livraison ;
- l'adresse de facturation.

Les personnes habilitées à rédiger et signer les bons de commande est la personne désignée par les directions compétentes de chaque établissement du GHT Somme Littoral Sud concernés (ou son représentant).

3.3. Ouverture catalogue

Le candidat devra fournir dans son offre un catalogue des produits objet du marché.

Pour l'ensemble des lots, une ouverture catalogue est possible conformément à l'article 3.2.2 du CCAP. Le prix proposé par le titulaire devra être conforme aux tarifs en vigueur, moins la remise consentie sur catalogue.

ARTICLE 4 – LIVRAISON ET SERVICE APRES-VENTE

4.1. Modalités de livraison

4.1.1. Délais de livraison

Les produits devront être livrés dans le délai sur lequel le titulaire s'est engagé lors de son offre initiale à compter de la date d'émission du bon de commande.

Le CHU Amiens-Picardie est organisé pour traiter des commandes de soupes par 6 à 10 palettes, réparties en référence sur les soupes salées et non-salées.

L'EPSM de la Somme est organisé pour traiter des commandes de soupes par 1 à 3 palettes, réparties en références sur les soupes salées. La prise de rendez-vous, auprès du service logistique de chaque établissement concerné, est obligatoire préalablement à toute livraison.

En cas de non-respect du délai de livraison fixé par le titulaire, ce dernier encourt une pénalité de retard prévue à l'article 8 du CCAP.

Si un ou plusieurs articles commandés manquent, le titulaire fera le nécessaire pour ne pas retarder la livraison des produits livrables.

Toute livraison égarée du fait du non-respect du lieu de livraison sera à la charge du titulaire du marché et ne pourra pas être facturée à la personne publique.

4.1.2. Gestion de l'urgence

De manière exceptionnelle, les établissements pourront demander à réduire ces délais pour couvrir une commande urgente. Il sera alors demandé au prestataire d'informer le pouvoir adjudicateur sur sa capacité à répondre à l'urgence dans les délais prescrits.

4.1.3. Lieux de facturation et de livraison

Le transport s'effectue, sous la responsabilité du titulaire, jusqu'au lieu de livraison. Le conditionnement, le chargement, l'arrimage et le déchargement sont effectués sous sa responsabilité. Les fournitures sont livrées à destination franco de port et d'emballage.

Les fournitures faisant l'objet du présent marché seront à livrer dans chacun des établissements concernés, selon l'adresse communiquée sur les bons de commande. Lors de la réception des marchandises, l'équipe logistique de l'établissement du GHT concerné réalise le contrôle des bons de livraison, de l'état des emballages, et s'assure que les quantités, les références et les caractéristiques des produits, correspondent aux lignes commandées.

A titre d'information, les adresses des établissements sont les suivantes (celles-ci peuvent différer de l'adresse présente sur le bon de commande) :

Etablissement	Adresse de facturation	Adresse de livraison
CHU Amiens Picardie	Centre Facturier 1 Rue du Professeur Christian Cabrol 80000 Amiens	Plateforme Logistique 30 Avenue de la Croix Jourdain 80054 Amiens Cedex 1
EPSM de la Somme	Route de Paris - CS 74410 80044 Amiens Cedex 1	1 Rue du Docteur Marie Frances 80480 Dury

Un bon de livraison sera fourni par le transporteur lors de la livraison de la marchandise et devra comporter les éléments suivants :

- Le nom du fournisseur ;
- La date d'expédition ;
- Le lieu et la date (ou délai) de livraison ;
- La référence de commande intra établissement ;
- Le numéro de marché ;
- La description des articles ;
- La quantité livrée en unités ;
- La DLC des produits ;
- L'unité d'emballage ;
- L'indication du pays d'origine des fournitures livrées.

L'un des deux exemplaires sera signé par le magasinier et/ou une personne désignée par l'établissement du GHT concerné. La facturation sera enclenchée dès lors que le bon de livraison sera tamponné, signé et daté par l'établissement hospitalier.

Il sera remis au livreur et vaudra procès-verbal de réception si la vérification de la livraison est satisfaisante.

Le candidat retenu qui n'assurerait pas lui-même la livraison s'engage à faire respecter au transporteur de son choix les conditions indiquées ci-dessus, rappelées dans chaque bon de commande.

4.1.4. Conditions logistiques spécifiques au CHU Amiens-Picardie

Les fournitures sont livrées sur la plateforme logistique, prêtes à être déchargées.

Le titulaire doit communiquer le nom du transporteur du ou des sous-traitants nationaux ou régionaux (avec indication et mise à jour périodique de ceux-ci), et le type de transport utilisé (affrètement ou messagerie). Le titulaire doit s'assurer que le prestataire chargé du transport dispose des moyens matériels et humains nécessaires à la livraison jusqu'aux lieux indiqués dans la commande.

Le titulaire doit informer son transporteur des contraintes d'accès pour chaque lieu de livraison afin qu'il puisse utiliser le véhicule ou les moyens adaptés.

Le titulaire s'engage à se conformer au point de livraison attaché à chaque commande. En cas de non-respect, toute fourniture égarée reste à la charge du titulaire.

Prise de RDV avec la réception :

Le CHU d'Amiens pourra exiger au prestataire des livraisons sur des créneaux horaires, qui seront à définir après la notification du marché.

Horaires de livraison

La livraison des fournitures pourra se faire tous les jours du lundi au vendredi de 7h30-14h. Lorsqu'il y a plus de trois palettes à livrer, une prise de rendez-vous est nécessaire.

Livraison exceptionnelle

En cas de circonstances exceptionnelles (intempéries, grèves de transport, etc.), des livraisons pourront être autorisées en dehors des conditions habituelles.

Document de transport

Le transporteur présente à sa convenance tout document : lettre en voiture, récépissé ou bon de transport correctement rempli : nombre de palettes, nombre de colis, poids total, identification claire de l'expéditeur, jour de prise en charge, jour de livraison.

Sauf mention de livraison partielle sur le bordereau de livraison, le transporteur ne présente que des livraisons complètes.

Il ne doit en aucun cas palettiser des colis destinés au CHU d'Amiens venant d'expéditeurs différents.

Colis

Le titulaire s'engage à respecter la réglementation en vigueur relative aux limites du port de charges, en particulier se référer aux articles R. 4541-1 à R. 4541-9 du code du travail, la norme AFNOR X35-109 et le décret n° 92-958 du 3 septembre 1992 qui définissent la limite acceptable de port de charge en fonction de l'âge, du sexe du salarié, de la distance à parcourir et des caractéristiques de la tâche.

Le titulaire doit adapter le volume du contenant au contenu. Les colis doivent être identifiés et numérotés.

Les emballages devront présenter un degré de résistance et de solidité suffisants pour supporter sans dommage la manipulation dont ils feront l'objet lors des différentes phases de transport et de manutention.

Pour une livraison globale au magasin central, le titulaire s'efforcera de ne pas disperser un même article dans plusieurs colis sauf en cas de pré-colisage.

Palettes

Le format de palette utilisée est de type « européenne » : 80 x 120 cm.

Pour la hauteur maximale des palettes, elles ne doivent pas dépasser 2m30.

Les palettes ne doivent pas être gerbées entre elles.

Identification des palettes

Les informations minimales à faire figurer sur l'étiquette des palettes sont les suivantes :

- Numéro de commande
- Identification de l'émetteur de la commande
- Identification de l'expéditeur
- Numéro du bon de livraison correspondant
- Adresse de livraison complète du magasin et/ou du service.
- Nombre total de colis
- Poids des colis

Les palettes devront être homogènes et bien construites (produit lourds en bas afin d'éviter l'écrasement) avec un film inviolable identifiant clairement l'expéditeur.

Identification et présentation du personnel de livraison

Le livreur doit être facilement identifiable : son nom et celui de la société qu'il représente, doivent être visibles. Il doit respecter la signalétique et le règlement intérieur du CHU d'Amiens. Une tenue correcte et adaptée (Chaussure de sécurité et gilet jaune) est exigée.

Contrôles de conformité

Les contrôles des livraisons se font conformément aux articles 22 au 25 du CCAG/FCS.

Lorsqu'il sera constaté que les conditionnements sont détériorés, la livraison pourra être refusée.

L'ensemble des marchandises livrées doit correspondre aux stipulations du présent cahier des charges.

Reliquats

Tous les colis d'une commande doivent être livrés en une seule livraison, toute livraison partielle sera refusée, sauf acceptation expresse du CHU Amiens Picardie.

En cas d'acceptation d'une livraison partielle, les articles manquants et leur date de disponibilité ultérieure doivent apparaître sur le bon de livraison. Ils sont livrés automatiquement dans un délai de 10 jours ouvrés maximum, sauf exceptions justifiées et acceptées par l'établissement. Passé ce délai, les pénalités stipulées à l'article Sanction seront appliquées.

4.2. Gestion des non-conformités

En cas de retour de marchandises pour non-conformité, le fournisseur doit récupérer les produits au lieu indiqué par l'établissement concerné (dans un délai maximum de 5 jours ouvrés). La livraison ne fera pas l'objet d'une facturation.

Par la suite, le fournisseur devra alors effectuer une nouvelle livraison dans les plus brefs délais.

4.3. Service après-vente

4.3.1. Suivi qualité

Afin de faciliter l'exécution des prestations et pour assurer un suivi de qualité du marché, le candidat sera enclin à programmer des reporting trimestriels avec le service restauration parmi lesquels seront évoqués les thématiques suivantes :

- L'établissement des besoins dans une démarche de respect de la loi EGALIM ;
- Un point d'état des commandes en cours et à venir ;
- Un point sur les nouveautés et les promotions associées ;

4.3.2. Exécution aux frais et risques

L'exécution aux frais et risques est un mécanisme que les établissements de santé et médico-sociaux peuvent mettre en œuvre pour surmonter une inexécution du titulaire.

Ce mécanisme permet à l'établissement de faire supporter au titulaire défaillant les surcoûts d'un approvisionnement de substitution. La différence de prix entre le prix marché de la fourniture non livrée pourra être refacturée auprès du fournisseur défaillant et le prix d'acquisition du produit de substitution auprès d'un autre fournisseur.

Cette clause s'applique en cas de rupture d'approvisionnement due à la responsabilité du fournisseur (tel qu'un arrêt de fabrication ou de commercialisation du produit), ou en cas de non-proposition ou de refus par l'établissement d'un produit de substitution. Le GHT Somme Littoral Sud se réserve le droit de refuser tout produit de substitution. De plus, chaque établissement bénéficiaire est autorisé à poursuivre l'exécution du marché aux frais et risques du titulaire jusqu'à la reprise des livraisons.

Toute réduction éventuelle des dépenses ne profitera pas au titulaire défaillant.

En cas de carence entre la date d'émission du bon de commande et la reprise des livraisons par un tiers, chaque établissement adhérent est en droit d'appliquer les pénalités définies à l'article 8 du CCAP.