



## CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES et TECHNIQUES PARTICULIERES

Consultation n°084-SAE-2501

**Procédure :**

**MAPA.**

**Objet :**

**Fourniture de fruits et légumes de 1<sup>ère</sup>, 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme.**

Marché conclu une période ferme allant du 01/08/2025 jusqu'au 31/07/2026. A l'issue de cette première période, le marché pourra être reconduit tacitement deux (2) fois pour une période de douze (12) mois, portant le marché au plus tard jusqu'au 31/07/2028 éventuellement résiliable sans indemnité à la seule initiative de l'hôpital AP-HP San Salvador six (6) mois avant chaque échéance.

Ce document comprend 33 pages, dont 4 annexes.

# Sommaire

<b>I – Cahier des Clauses Administratives Particulières .....</b>	<b>3</b>
<b>Article 1. Objet du marché .....</b>	<b>3</b>
<b>Article 2. Dispositions générales .....</b>	<b>3</b>
2.1 Forme .....	3
2.2 Durée .....	3
2.3 Fractionnement .....	3
2.4 Allotissement .....	3
2.5 Lieu d'exécution des prestations .....	5
<b>Article 3. Ordre de priorité des pièces contractuelles .....</b>	<b>5</b>
<b>Article 4. Dispositions financières .....</b>	<b>6</b>
4.1 Forme des prix .....	6
4.2 Révision des prix .....	6
4.3 Modalités de révision des prix .....	6
4.5 Application de la révision des prix .....	7
4.6 Clause butoir .....	7
4.7 Clause de prix promotionnels .....	7
<b>Article 5. Organisation de l'achat .....</b>	<b>7</b>
5.1 Commandes .....	7
5.2 Livraisons .....	7
5.3 Réception .....	9
<b>Article 6. Contrôle - Suivi du marché .....</b>	<b>9</b>
6.1 Contrôle .....	9
6.2 Suivi du marché .....	10
6.3 Garantie .....	10
<b>Article 7. Modification du marché public .....</b>	<b>10</b>
7.1 Clause de réexamen .....	10
7.2 Clause de modification des prestations en cours de marché .....	10
7.3 Clause de modification des statuts du titulaire en cours de marché .....	11
7.4 Changement de personnalité morale du titulaire en cours d'exécution .....	11
<b>Article 8. Obligations du prestataire .....</b>	<b>11</b>
8.1 Dématérialisation des commandes .....	11
8.2 Sous-traitance .....	12
8.3 Certificats .....	12
8.4 Fichier catalogue .....	12
8.5 Secret professionnel et confidentialité .....	12
8.6 Accès à l'établissement – Identification .....	12
8.7 Grèves .....	12
8.8 Production des fiches techniques .....	13
8.9 Vente à des tiers .....	13
<b>Article 9. Facturation – Paiement .....</b>	<b>13</b>
9.1 Facturation .....	13
9.2 Paiement .....	13
9.3 Avances .....	14
<b>Article 10. Protection de l'environnement, sécurité et santé .....</b>	<b>14</b>
<b>Article 11. Réparation des dommages et Assurances .....</b>	<b>14</b>
<b>Article 12. Nantissement .....</b>	<b>14</b>
<b>Article 13. Pénalités - Résiliation .....</b>	<b>14</b>
13.1 Pénalités .....	14
13.2 Résiliation .....	15
<b>Article 14. Litiges .....</b>	<b>15</b>
<b>Article 15. Dérogation(s) .....</b>	<b>16</b>
<b>II – Cahier des Clauses Techniques Particulières .....</b>	<b>17</b>
<b>Article 16. Règlementation et spécifications générales .....</b>	<b>17</b>
16.1 Fiches techniques .....	17
16.2 Contrôles .....	17
16.3 Livraisons .....	18
<b>Article 17. Spécifications particulières .....</b>	<b>19</b>
17.1 Politique écoresponsable attendue .....	19
17.2 Spécifications techniques relatives aux fruits et légumes frais crus .....	19
17.3 Spécifications techniques des produits de 4ème et 5ème gamme .....	22
17.4 Spécifications techniques des pommes de terre pasteurisées .....	22
17.5 Exigences particulières .....	23
<b>Annexe I – Réponse logistique .....</b>	<b>24</b>
<b>Annexe II – Réponse technique .....</b>	<b>25</b>
<b>Annexe III – Contacts prestataire .....</b>	<b>27</b>
<b>Annexe IV – Protocole de sécurité : conditions de circulation .....</b>	<b>28</b>

# I – Cahier des Clauses Administratives Particulières

## Article 1. Objet du marché

L'hôpital AP-HP San Salvador accueille des patients et des résidents, enfants, adolescents, adultes, polyhandicapés présentant un degré élevé de médicalisation. Leur régime alimentaire est tout particulièrement surveillé.

Le présent marché est un marché de fournitures. Il a pour objet la **fourniture de fruits et légumes de 1<sup>ère</sup>, 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme** nécessaires aux besoins de l'hôpital AP-HP San Salvador, tant pour le repas des patients/résidents que pour la restauration collective.

Le détail technique des prestations attendues est précisé dans le chapitre II du présent Cahier des Clauses Administratives et Techniques Particulières (CCATP).

## Article 2. Dispositions générales

### 2.1 Forme

Le présent marché est conclu sous la forme d'un accord-cadre mono-attributaire à bons de commande au sens de l'article R.2162-2 du Code de la Commande Publique (CCP), alinéa 2.

### 2.2 Durée

Marché conclu une période ferme allant du 01/08/2025 jusqu'au 31/07/2026. A l'issue de cette première période, le marché pourra être reconduit tacitement deux (2) fois pour une période de douze (12) mois, portant le marché au plus tard jusqu'au 31/07/2028 éventuellement résiliable sans indemnité à la seule initiative de l'hôpital AP-HP San Salvador six (6) mois avant chaque échéance.

Le présent marché pourrait prendre fin avant son terme en cas d'atteinte de son seuil maximum.

### 2.3 Fractionnement

Le présent marché n'est pas fractionné en tranches.

### 2.4 Allotissement

Le marché n'est pas alloti. En effet, au vu des quantités estimées sur la période, du montant du marché, la dévolution en lots séparés est de nature à rendre financièrement plus coûteuse l'exécution des prestations

**A titre indicatif, ci-après la projection de commande en kg sur 36 mois :**

Produit	kg
<b>1<sup>ère</sup> gamme</b>	
Aulx (ail)	98,18
Echalotes	155,45
Gingembres	21,47
Graines germées	1,02
Oignons	4 137,38
Persils	533,86
Fleurs comestibles	0,59
Abricots	351,82
Ananas Extrasweet	1 051,19
Autres fruits secs	4,09
Bananes cavendish	5 687,59
Caramboles	0,82
Citrons jaunes	1 085,96
Citrons verts ou limes	369,00
Clémentines	2 303,91
Figues fraîches	67,56
Fines herbes (fraîches - sèches)	326,26

Produit	kg
Fraises rondes	343,64
Framboises	6,14
Groseilles - groseilles à maquereau	3,89
Kakis persimon	7,36
Kiwis jaunes	9,82
Kiwis verts	2 393,94
Mangues	12,41
Melons type charentais	2 088,43
Melons verts - jaunes	385,77
Myrtilles - bleuets	17,18
Nashis - autres poires	34,86
Nectarines	844,95
Oranges blondes à jus	1 925,97
Oranges blondes table	6 442,53
Pastèques chair rouge	54,67
Pastèques chair rouge sans pépin	1 372,67
Pêches	830,99
Physalis	0,33
Poires allongées	1 788,31
Poires rondes - oblongues	1 204,67
Pomelos rouges	279,39
Pommes bicolores	275,83
Pommes cuites	19,64
Pommes jaunes	4 969,40
Pommes vertes	42,65
Prunes jaunes	114,55
Prunes noires	150,55
Prunes rouges	142,36
Raisins blancs	259,00
Raisins noirs	190,39
Raisins roses	35,38
Asperges vertes	4,09
Aubergines	1 819,64
Autres betteraves	6,55
Autres hybrides	51,20
Autres mini légumes	0,20
Autres salades	70,36
Avocats Hass	644,28
Betteraves rouges vrac cuites	19,64
Blettes	8,18
Carottes	13 779,49
Céleris branche	1 042,52
Céleris rave	2 687,24
Champignons cultivés	6,55
Champignons de paris	1 700,18
Chayotes	49,09
Choux feuilles	1 296,52

Produit	kg
Choux fleur - romanesco - brocoli	8,18
Concombres	3 734,79
Courges comestibles	86,98
Courgettes	7 612,80
Endives blanches	1 014,55
Endives rouges - autres endives	6,87
Fenouils	1 106,11
Haricots mungo	29,45
Laitues	3 218,89
Légumes marinés	5,73
Navets blancs long - demi long	2 652,55
Patates douces	24,55
Poireaux	1 171,01
Pois gourmands	19,64
Poivrons jaunes	561,70
Poivrons rouges	648,72
Poivrons verts	590,14
Pommes de terre de conservation	9 122,73
Pommes de terre primeur	102,27
Radis rouges (rond rouge)	584,18
Roquettes	108,00
Tomates cerises	38,86
Tomates cocktails	67,09
Tomates rondes et allongées	8 978,60

#### 4<sup>ème</sup> gamme

Aulx - échalotes pelées	2 457,56
Autres mono légumes	5 082,97
Autres mono salades	33,61
Carottes	220,07
Choux rouges, blancs – verts	170,10
Courgette	183,24
Mélange de salades	149,73
Radis	42,46
Tomate	97,27

#### 5<sup>ème</sup> gamme

Betteraves	4 642,22
Frites fraîches	409,50
Pomme de terre pasteurisée	11 807,54

## 2.5 Lieu d'exécution des prestations

Les prestations, objets du marché, sont exécutées par le titulaire au sein de l'hôpital AP-HP San Salvador sis à Hyères (83, Var).

Le détail des prestations, objet du marché, est précisé dans le chapitre II du présent CCATP.

## Article 3. Ordre de priorité des pièces contractuelles

Le marché est régi par les documents mentionnés ci-après, lesquels, en cas de dispositions contradictoires, prévalent dans l'ordre suivant :

- L'Acte d'Engagement et son annexe financière,
- Le Cahier des Clauses Administratives et Techniques Particulières (CCATP) et ses annexes,
- Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de Fournitures Courantes et de Services (CCAG-FCS), en vigueur à la date de la publication de l'avis de mise en concurrence,
- Les bons de commande,
- L'offre technique du titulaire.

## Article 4. Dispositions financières

### 4.1 Forme des prix

Le marché est conclu à prix unitaires pour l'ensemble des prestations du CCTP.

### 4.2. Révision des prix

#### 4.2.1 Fruits et légumes frais crus (1ère gamme)

Révisable, l'offre de prix sera déterminée selon le cours moyen de la cotation officielle du Réseau des Nouvelles du Marché (RNM), section Restauration collective. La ville de référence du RNM devra être indiquée lors de la remise du bordereau des prix unitaires annexé à l'Acte d'Engagement (ex. Nice, Marseille, Rungis, etc.).

Les révisions mensuelles interviendront le 20 de chaque mois pour une application au 1er du mois suivant, sur la base de la dernière moyenne hebdomadaire connue.

#### 4.2.2 Légumes de 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme réfrigérés et pommes de terre pasteurisées

Eventuellement **révisables semestriellement**.

Les prix pratiqués à la date de début du marché sont réputés fixes sur une période de six (6) mois à compter de la date de début du marché. Ils peuvent ensuite éventuellement être révisés chaque semestre, à compter de la date de début du marché (1<sup>er</sup> février, 1<sup>er</sup> août, etc.).

La révision est soumise trente (30) jours avant la date de révision, à peine de forclusion. Elle est réglée par les dispositions suivantes

$$P_n = P_{n-1} \times (K_n / K_{n-1})$$

Avec :

P<sub>n</sub> : prix de règlement après l'ajustement

P<sub>n-1</sub> : dernier prix, à défaut le prix de l'offre figurant sur l'acte d'engagement

K<sub>n</sub> : moyenne des 6 derniers indices connus même provisoires 1 mois avant la date d'effet de l'ajustement de prix

K<sub>n-1</sub> : moyenne des 6 indices antérieurs à ceux utilisés pour calculer K<sub>n</sub>.

Indices utilisés :

- Pour les fruits et légumes de 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme :

Identifiant 01076761 : Indice brut de la production industrielle (base 100 en 2021) - Transformation et conservation de fruits et légumes (NAF rév. 2, niveau groupe, poste 10.3), remplace l'indice 010537247, arrêté.

- Pour les pommes de terre pasteurisées :

Identifiant 010767618 : Indice brut de la production industrielle (base 100 en 2021) - Préparations et conserves à base de pommes de terre (NAF rév. 2, niveau classe, poste 10.31), remplace l'indice 010537249, arrêté.

En cas de suppression d'indice, le nouvel indice s'appliquera automatiquement ou de fait sans qu'un acte de modification de marché ne soit nécessaire.

### 4.3 Modalités de révision des prix

La révision peut intervenir à la demande de l'hôpital AP-HP San Salvador ou du Titulaire. Elle est réglée selon les modalités suivantes :

- A la demande l'hôpital AP-HP San Salvador :

La demande sera formulée par lettre recommandée avec accusé de réception, soixante (60) jours avant l'application des nouveaux prix telle que décrite supra. Le titulaire adressera son accord ou désaccord motivé au Directeur de l'hôpital dans un délai de trente (30) jours à compter de la date de réception de la demande, par lettre recommandée, à peine de forclusion.

- A la demande du titulaire :

En dehors de l'éventuelle révision semestrielle, la demande d'ajustement doit être formulée par lettre recommandée, soixante (60) **jours avant l'application des nouveaux prix, à peine de forclusion**. La demande, argumentée et accompagnée des pièces justificatives ayant servi au calcul des prix révisés, doit être adressée au Directeur de l'hôpital AP-HP San Salvador.

✎ En cas de désaccord, la partie concernée doit le formuler, par courrier en recommandé ou par courriel, trente (30) jours avant la date d'effet de la révision des prix, accompagné des éléments justificatifs, uniquement conformes aux modalités et calculs énoncés dans le présent article.

✎ Sans opposition de l'une ou l'autre des deux parties, les nouveaux prix seront appliqués.

#### 4.5 Application de la révision des prix

Les prix révisés s'appliquent uniquement aux commandes réalisées à partir de la date de révision.

Aux commandes passées antérieurement et livrées postérieurement s'applique le tarif en vigueur le jour de la commande.

#### 4.6 Clause butoir

La variation de prix annuelle résultant des révisions semestrielles et plafonnée à **5 %**.

La clause butoir empêche l'évolution du prix au-delà du butoir prévu, sans que le titulaire ne puisse s'y opposer.

#### 4.7 Clause de prix promotionnels

Le titulaire qui applique une promotion sur son tarif général doit en faire bénéficier l'hôpital AP-HP San Salvador si

- Les produits faisant l'objet de la promotion sont présents sur le marché.
- Les prix résultant de la promotion sont inférieurs aux prix applicables sur le marché.

Dans ce cas, le titulaire doit adresser à l'hôpital AP-HP San Salvador, au minimum sept (7) jours avant la mise en œuvre, le tarif promotionnel en lui indiquant la durée de validité de la promotion et la désignation précise des produits concernés.

Le nouveau tarif sera annexé au marché sans qu'il ne soit nécessaire d'établir une modification de marché.

Les factures émises devront faire explicitement référence au tarif promotionnel.

A l'expiration de la période promotionnelle, les prix contractualisés au marché entreront de nouveau en vigueur.

### Article 5. Organisation de l'achat

#### 5.1 Commandes

##### 5.1.1 Mode de passation

**Fruits et légumes de 1<sup>ère</sup> gamme** : émission d'un bon de commande unique annuel ; les commandes s'effectuent par téléphone uniquement (potentiellement quotidiennement).

**Fruits et légumes de 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme** : émission d'un bon de commande transmis par télécopie ou courriel (un complément pourrait être demandé par téléphone puis régularisé par un bon de commande transmis par télécopie ou courriel).

#### 5.2 Livraisons

##### 5.2.1 Dispositions générales

Les fournitures devront être conformes aux stipulations du marché (les normes réglementaires et spécifications techniques applicables, telles que visées notamment aux articles 16 et 17 du CCATP).

Le titulaire s'engage à respecter les obligations résultant des lois et règlements relatifs à la protection de la main d'œuvre et aux conditions de travail.

En cas de non-respect répétitif du délai de livraison, d'arrêts intempestifs d'une référence, de modification unilatérale de la fiche technique engendrant soit une série de ruptures d'approvisionnement jugée récurrente, soit la dégradation de la qualité des produits ou des services, l'hôpital AP-HP San Salvador se réserve la possibilité de se fournir auprès d'un opérateur tiers aux frais et risques du titulaire sans que

celui-ci ne puisse réclamer d'indemnités. Une telle stipulation ne fait pas obstacle à l'application simultanée des pénalités encourues par le titulaire et exposées à l'article 13 du présent CCATP.

### 5.2.2 Conditions de livraison(s)

La première livraison pourra avoir lieu dès le premier jour du marché.

La dernière livraison ne pourra avoir lieu au plus tard que deux mois après la période de validité du marché.

En accord avec le responsable d'approvisionnement de l'hôpital AP-HP San Salvador ou du Service Restauration, les livraisons seront effectuées directement au magasin du Service Restauration de l'hôpital suivant les besoins aux jours et heures demandés, et seront conformes aux bons de commande et dans les délais fixés par ceux-ci.

Le fournisseur est tenu de respecter le délai de livraison pour lequel il s'est engagé à réception du bon de commandes (remplir l'annexe I). Dans le cas contraire, le titulaire s'expose à l'application de pénalités de retard fixées dans les conditions de l'article 13 du présent CCATP.

Le titulaire est responsable du mode de transport de ses fournitures, selon les conditions prévues à l'article 20.3 du CCAG-FCS.

Chaque livraison (faite par le titulaire ou un transporteur) devra être impérativement accompagnée d'un bordereau de livraison valorisé ou, le cas échéant, d'un bon de transport établi en deux exemplaires, remis par le transporteur au moment de la livraison, et émargés par le réceptionnaire (cachet et signature originaux) ; un exemplaire sera conservé par l'hôpital AP-HP San Salvador, un autre par le titulaire.

Le titulaire faisant appel à un transporteur devra lui communiquer les conditions définies ci-dessus, ainsi que celles déterminées dans le protocole de sécurité de l'annexe IV, et s'assurer du respect de celles-ci. Ce bordereau mentionnera obligatoirement, conformément aux prescriptions de l'article 20 du CCAG-FCS en vigueur :

- La date d'expédition,
- La référence du bon de commande,
- L'identification du titulaire du marché,
- L'identification des fournitures livrées (nature, quantités et la répartition par colis s'il y a lieu),
- Le numéro du marché.
- Le numéro du ou des lots de fabrication dans les cas où la réglementation l'impose en matière d'étiquetage.

En cas de rejet de fournitures non conformes à la commande ou aux stipulations du marché, les frais de retour sont à la charge du titulaire.

### 5.2.3 Modalités techniques concernant les palettes et les camions

La propreté et les conditions d'application des normes de nettoyage du camion devront être respectées (joindre documents, cf. annexe II).

Le titulaire faisant appel à un transporteur devra lui communiquer les conditions définies *supra* et s'assurer du respect de celles-ci.

Les camions devront obligatoirement être équipés d'un hayon élévateur et/ou des matériels nécessaires au déchargement.

Chaque emballage comportera, de manière très lisible, l'indication en français du contenu et les quantités.

En aucun cas il ne sera accepté de colis d'un poids excédant 20 kg.

Les emballages devront être solides et dotés de systèmes de fermeture suffisamment efficaces pour supporter sans dommage des opérations normales de transport et de manutention.

Les livraisons seront effectuées sur des palette européenne 80 x 120 cm, réutilisables, filmées, d'une hauteur maximale de 1,70 m et d'un poids n'excédant pas 500 kg.

Toute palette abîmée ou tombée pendant le transport sera systématiquement refusée.

Les palettes ne feront l'objet d'aucune consigne.

Les conditionnements définis et retenus par le titulaire seront rigoureusement respectés pendant la durée d'exécution du marché.

Ils devront être conformes aux exigences indiquées dans les spécifications du présent CCATP.



Le Protocole de livraison en annexe IV devra être respecté. Il devra être complété, signé et transmis à l'hôpital AP-HP San Salvador.

#### 5.2.4 Jour(s) de livraison

**Livraisons quotidiennes, entre 6h30 et 11h00.**

#### 5.2.5 Réactivité urgences

Commande Jour A avant 10h00 => livraison Jour B (entre 6h30 et 11h00).

### 5.3 Réception

La réception et le contrôle des livraisons (donnant lieu à la signature d'un bon de livraison obligatoire) sont assurés par le service réceptionnaire de l'hôpital AP-HP San Salvador.

L'hôpital AP-HP San Salvador dispose d'un délai de vérification de la livraison étendu à la journée, en **indiquant** sur le bon de livraison : « **sous réserve de vérification** ». Toute livraison donnera donc lieu automatiquement à des réserves qui ne seront levées qu'après examen de la conformité des produits avec les clauses spécifiques indiquées dans le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP).

Toute non-conformité liée au CCTP et observée à la réception par l'hôpital AP-HP San Salvador pourra entraîner un refus de livraison ou un retour. Les articles refusés ou retournés ne feront en aucun cas l'objet d'une facturation.

## Article 6. Contrôle - Suivi du marché

### 6.1 Contrôle

L'hôpital AP-HP San Salvador se réserve le droit de contrôler à tout moment, par un de ses représentants, ou une personne dûment mandatée, la bonne exécution des prestations du titulaire.

La livraison ne sera acceptée qu'après examen de la conformité des produits avec les clauses spécifiques indiquées dans le CCTP.

La personne habilitée par le site hospitalier effectue, au moment même de la livraison des fournitures, les opérations de vérification quantitative et qualitative des produits commandés.

Un article commandé qui serait remplacé par un article de substitution sans information préalable auprès du Service Restauration sera systématiquement refusé.

Il peut notifier au titulaire sur-le-champ sa décision, qui est arrêtée suivant les modalités exprimées ci-dessous :

#### 6.1.1 Contrôles quantitatifs

##### **Non-conformité**

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bon de livraison, ledit bon et ses duplicatas seront rectifiés sous la signature des deux parties.

Si la quantité n'est pas conforme à la demande, l'établissement peut exiger que le titulaire du marché complète la livraison sous un délai de 24 heures, à concurrence de la quantité totale prévue à la commande. A défaut, le titulaire s'expose à la mise en œuvre de pénalités prévues à l'article 13 du présent document.

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

En cas de rupture de stock d'un article, le titulaire s'oblige à prévenir le Service Restauration au plus tôt et à proposer une solution sous un délai de 24 heures : report de livraison de l'article en rupture ou substitution. Dans le cas d'une proposition d'article de substitution, un bon de commande sera faxé ou envoyé par courriel et confirmera l'accord.

⇒ Dans tous les cas, prévenir le Service Restauration par téléphone, puis adresser une confirmation par télécopie ou par courriel à [romain.biais@aphp.fr](mailto:romain.biais@aphp.fr), [alan.barbot@aphp.fr](mailto:alan.barbot@aphp.fr), [fabien.sallent@aphp.fr](mailto:fabien.sallent@aphp.fr).

⇒ Si, sans accord préalable du Service Restauration, l'article concerné est remplacé par un article équivalent ou approchant, le prix facturé sera celui figurant au BPU. Un courriel confirmant la substitution sera automatiquement envoyé au Service Restauration à [romain.biais@aphp.fr](mailto:romain.biais@aphp.fr), [fabien.sallent@aphp.fr](mailto:fabien.sallent@aphp.fr), [alan.barbot@aphp.fr](mailto:alan.barbot@aphp.fr), avec copie au service des affaires économiques ([ssl-economat@aphp.fr](mailto:ssl-economat@aphp.fr)). Le service Restauration se réserve néanmoins le droit de refuser l'article de substitution.

### 6.1.2 Contrôles qualitatifs

Les fournitures devront être livrées en respectant les exigences qualitatives contractualisées du produit choisi et les mentions du bon de commande.

**L'établissement sera en mesure de refuser le produit litigieux, dans les cas suivants :**

- ⇒ Absence de correspondance qualitative du produit aux spécifications du marché ou à la commande régulièrement passée,
- ⇒ Absence d'indication claire sur l'emballage de la Date Limite de Consommation (DLC) ou de la Date de Durabilité Minimale (DDM), ainsi que du lot de fabrication,
- ⇒ Dépassement de la Date Limite de Consommation (DLC) ou de la Date de Durabilité Minimale (DDM) contractuelle. Son remplacement pourra être exigé, sauf changement décidé conjointement avec le site hospitalier,
- ⇒ Température à réception, prise entre deux emballages, supérieure à 4 °C pour les légumes de 5<sup>ème</sup> gamme, à 6 °C pour les légumes de 4<sup>ème</sup> gamme, leur remplacement sera exigé avec une nouvelle livraison sous 24 heures,
- ⇒ Emballage altéré, sachet gonflé, constat de brunissement ou de flétrissement de la salade verte, palette non filmée.

Pour de tels manquements, le titulaire s'expose, en outre, à la mise en œuvre de pénalités dans les conditions prévues à l'article 13 du présent document. En aucun cas la re-livraison en découlant ne pourra faire l'objet d'un surcoût pour livraison supplémentaire.

## 6.2 Suivi du marché

Toute non-conformité observée donnera lieu à l'émission d'une fiche ou lettre de non-conformité éditée par l'hôpital AP-HP San Salvador et communiquée au titulaire.

La fiche comprend une partie réservée au titulaire. Celui-ci est tenu d'y répondre sous quinzaine pendant toute la durée du marché, en précisant les mesures correctives qu'il aura prises afin que la non-conformité ne se renouvelle pas. La réponse doit être adressée à la Cellule Unique de Gestion des Marchés de l'hôpital AP-HP San Salvador, BP 30080, 83407 Hyères cedex.

Au regard du dysfonctionnement lié à la non-conformité observée, en cas d'absence de réponse aux fiches ou d'amélioration de la prestation, à l'issue des vérifications qualitatives, une décision d'admission, d'ajournement, de réfaction ou de rejet, conformément à l'article 30 du CCAG-FCS, sera prononcée voire une mise en demeure assortie d'un délai d'exécution sera envoyée au titulaire. Après une seconde mise en demeure, le marché pourra être résilié aux torts du titulaire, sans que celui-ci puisse prétendre à indemnités.

## 6.3 Garantie

Les fournitures seront garanties contre les vices cachés selon les dispositions des articles 1641 à 1649 du Code Civil.

## Article 7. Modification du marché public

### 7.1 Clause de réexamen

En application du 1° de l'article L2194-1 du CCP, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de modifier le présent CCATP dans les cas suivants :

- Évolution réglementaire.
- Évolution ou involution du nombre de patients, résidents et/ou d'agents.
- Évolution substantielle du coût des matières premières ayant des conséquences importantes sur l'équilibre financier du marché pour le prestataire.

La mise en œuvre de cette clause de réexamen pourra être initiée par le pouvoir adjudicateur ou sur demande justifiée du titulaire du marché par voie d'avenant. La demande devra parvenir au pouvoir adjudicateur par lettre recommandée avec accusé de réception.

### 7.2 Clause de modification des prestations en cours de marché

Des modifications de références peuvent avoir lieu en cours de marché sous réserve que les nouvelles références respectent le CCTP et ne sont pas de nature à diminuer la qualité de l'offre initiale du titulaire.

Elles seront introduites au marché par voie d'avenant(s).

### 7.2.1 Demande de changement définitif de référence

Cette demande de changement devra être faite auprès du service Restauration de l'hôpital AP-HP San Salvador **un (1) mois** avant la date d'entrée en vigueur de la nouvelle référence et sous réserve d'acceptation. En cas de non-respect de ce délai, application sera faite d'une pénalité de cinq cents (500) Euros par l'hôpital AP-HP San Salvador.

Les éléments à fournir sont les suivants : libellé du produit, référence commerciale, conditionnement, prix unitaire, fiche technique, date d'effet.

### 7.2.2 Demande de changement ponctuel de référence

**Cas de rupture momentanée à ne pas faire subir au site.**

Cette demande de changement devra être faite à l'hôpital AP-HP San Salvador **sept (7) jours** avant la date d'entrée en vigueur de la nouvelle référence et sous réserve d'acceptation expresse par le service Restauration de l'hôpital AP-HP San Salvador.

Les éléments à fournir sont les suivants : libellé du produit, référence commerciale, conditionnement, prix unitaire, fiche technique, date et durée d'effet.

**Toute modification de référence, qu'elle soit temporaire ou définitive, devra obligatoirement être accompagnée de la fiche technique avec la liste complète des allergènes contenus dans le produit.**

## 7.3 Clause de modification des statuts du titulaire en cours de marché

En cas de changement lié aux statuts du titulaire, celui-ci doit adresser à l'hôpital AP-HP San Salvador **dans les plus brefs délais** une lettre recommandée avec accusé de réception avec un extrait du Kbis mentionnant ce changement à l'adresse suivante : Direction de l'Hôpital San Salvador, BP 30080, 83407 Hyères cedex.

Les changements concernés par la présente clause sont les suivants :

- Changement de dénomination sociale sans création d'une personne morale nouvelle, ni transfert du marché à une autre personne morale,
- Changement de statut juridique,
- Changement de références bancaires,
- Changement d'adresse.

## 7.4 Changement de personnalité morale du titulaire en cours d'exécution

En cas de changement de personnalité morale du titulaire, et avant tout transfert, celui-ci doit en avertir le RPA, *via* un courrier recommandé **dans les plus brefs délais et au plus tard deux (2) mois** avant la date du changement.

Le RPA vérifie que le futur titulaire dispose des capacités techniques, professionnelles et financières nécessaires à l'exécution des prestations et, le cas échéant, s'il est en règle avec ses obligations fiscales et sociales. Pour ce faire, le titulaire doit, au regard des articles R.2143-6 à R.2143-10 du CCP, produire l'ensemble des pièces justificatives de ces capacités.

Dans le cas où le cessionnaire présente les capacités suffisantes, un avenant de transfert établi par le RPA est alors adressé au titulaire. Dans le cas contraire, l'hôpital AP-HP San Salvador peut prononcer la résiliation du marché sans que le titulaire ne puisse prétendre à aucune indemnité.

## Article 8. Obligations du prestataire

### 8.1 Dématérialisation des commandes

L'AP-HP est en cours de déploiement de la dématérialisation des commandes.

En cas d'utilisation de l'envoi dématérialisé des bons de commande,

- ⇒ Le fournisseur s'engage à actualiser le "catalogue marché" pour les catalogues externes selon la procédure en vigueur, aussi souvent que nécessaire, tout au long de l'exécution du marché, périodes de reconduction comprises.
- ⇒ L'hôpital AP-HP San Salvador validera la nouvelle version du catalogue qui lui sera proposée par le fournisseur via la plate-forme de dématérialisation des bons de commande et de gestion des catalogues.
- ⇒ Les prix révisés ne pourront prendre effet qu'après la mise en production du nouveau catalogue électronique par le fournisseur qui aura été préalablement validé par l'hôpital AP-HP San Salvador sur la plateforme, dans le cas de gestion des catalogues externes.

↳ A défaut de mise à jour, les prix du catalogue électronique en production continueront de s'appliquer.

Attention, les factures non conformes aux montants engagés à partir du catalogue électronique seront rejetées par le service facturier de l'AP-HP.

## 8.2 Sous-traitance

Le prestataire est responsable de son sous-traitant.

## 8.3 Certificats

Le titulaire est tenu de transmettre à compter de la date d'attribution du marché, de les actualiser tous les six (6) mois, selon la date de validité des documents, et sans que l'hôpital AP-HP San Salvador n'en fasse la demande expresse, les pièces prévues aux articles D.8222-5 et D.8222-7 du Code du Travail, et ce jusqu'à la fin de l'exécution du marché. En cas de non-présentation de ces documents dans les délais impartis, une mise en demeure est envoyée au titulaire. Le titulaire est tenu de présenter les documents dans un délai de quinze (15) jours à compter de la mise en demeure.

## 8.4 Fichier catalogue

Le soumissionnaire retenu s'engage à fournir à l'hôpital AP-HP San Salvador un fichier informatique (de préférence au format Excel) contenant l'intégralité des références commerciales avec les tarifs des prix consentis. Ce fichier devra être rempli dès la réception de la lettre attribuant le projet de marché. Il devra parvenir à l'hôpital AP-HP San Salvador au plus tard un (1) mois après la réception de cette lettre.

Au cours du marché, le catalogue du fournisseur est susceptible d'évolution sous réserve d'accord clair de l'hôpital AP-HP San Salvador. Des produits peuvent donc s'ajouter ou disparaître tout au long de l'exécution du marché. Ainsi, pour toute modification de prix ou de référence commerciale, le candidat s'engage à transmettre un fichier informatique contenant l'ensemble des références du marché. Les modifications devront être identifiées afin de pouvoir rapidement mettre à jour le catalogue l'hôpital AP-HP San Salvador.

## 8.5 Secret professionnel et confidentialité

Le titulaire est tenu contractuellement au secret professionnel sur toutes les informations (techniques, financières ou organisationnelles) auxquelles il aurait accès dans le cadre de l'exécution du présent marché.

La méconnaissance de cette prescription obligerait le titulaire à en couvrir les entières conséquences.

En outre, le titulaire veille à ce qu'au cours de l'exécution du présent marché, soient respectées la sécurité et la confidentialité des données et des accès informatiques de l'hôpital AP-HP San Salvador et/ou de l'AP-HP conformément aux lois et régimes applicables, et notamment conformément à la Loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée par la Loi n° 2018-493 du 20 juin 2018 relative à la protection des données personnelles (article 29) et aux dispositions du code pénal en vigueur.

L'hôpital AP-HP San Salvador se réserve le droit de procéder à toute vérification qui lui paraîtrait nécessaire pour constater le respect des obligations précitées par le titulaire. En cas de non-respect des dispositions précitées, la responsabilité du titulaire peut également être engagée sur la base des dispositions des articles 226-5 et 226-17 du Code Pénal.

L'hôpital AP-HP San Salvador se réserve le droit d'exiger du titulaire du marché, sans versement d'aucune indemnité, le remplacement immédiat de tout agent salarié de l'entreprise qui aurait contrevenu aux règles précédemment édictées.

L'hôpital AP-HP San Salvador pourra prononcer la résiliation immédiate du marché, sans indemnité en faveur du titulaire, en cas de violation du secret professionnel ou de non-respect des dispositions précitées.

## 8.6 Accès à l'établissement – Identification

Les personnels du titulaire ou ses préposés, et éventuellement sous-traitants, ont accès aux locaux des établissements de l'hôpital AP-HP San Salvador sous réserve du respect des consignes d'hygiène et de sécurité, et du règlement intérieur en vigueur.

Ils doivent être identifiés par tout moyen à disposition du titulaire, et pouvoir justifier de leur appartenance à l'entreprise titulaire du marché, ou être mandatés par elle.

## 8.7 Grèves

**En cas d'arrêt de travail imputable au titulaire, ce dernier devra assurer les prestations considérées comme indispensables aux besoins du service Restauration, en accord avec celui-ci.**

En cas d'impossibilité pour le titulaire du marché d'exécuter intégralement les prestations dues au titre du contrat dès le premier jour de grève, **l'hôpital AP-HP San Salvador y pourvoira par tous les moyens qu'il jugera utiles aux frais, risques et périls du titulaire afin d'assurer lui-même le service minimum.**

Les mesures, qui seront prises dans ce cas, seront limitées à la durée de l'absence d'organisation de service minimum, validée par l'hôpital AP-HP San Salvador.

Les sommes dues à ce titre seront recouvrées par l'hôpital AP-HP San Salvador par tous moyens de droit sauf lorsque leur montant pourra être retenu sur les factures mensuelles restant dues.

## 8.8 Production des fiches techniques

Le soumissionnaire retenu doit fournir à l'hôpital AP-HP San Salvador, au format PDF, l'ensemble des fiches techniques des articles figurant au BPU, ainsi que de ceux proposés aux catalogues additionnels et festifs (une fiche technique par article).

## 8.9 Vente à des tiers

Le titulaire s'interdit toute vente à des tiers étrangers au présent marché de produits portant le logo de l'hôpital AP-HP San Salvador et/ou de l'AP-HP, y compris en cas de résiliation ou de non-reconduction du marché. En cas de non-respect de cette clause, de l'hôpital AP-HP San Salvador et/ou de l'AP-HP se réserve le droit d'engager les poursuites judiciaires appropriées.

## Article 9. Facturation – Paiement

### 9.1 Facturation

**Les prix facturés sont obligatoirement rendus franco de port, quelle que soit la quantité commandée.**

Les factures ne doivent comporter aucune condition générale de vente.

Chaque facture devra indiquer :

- La mention « Facture »
- Le numéro d'ordre de la facture
- Nom et adresse du créancier
- Les coordonnées complètes de son compte bancaire telles que précisées sur l'acte d'engagement
- Les n° de SIRET ou SIREN et du registre du commerce
- Le Code APE
- La désignation de chaque article livré (marque, quantité)
- Le montant hors taxes par article et hors taxes avec remise (si remise proposée)
- Le taux et le montant des taxes
- Le montant total des fournitures livrées T.T.C.
- Le n° du bon de commande (référence à 10 chiffres commençant par 45). Une facture devant référencer un et un seul bon de commande.
- Les n° des bons de livraison des fournitures et leur date

**L'absence d'une des mentions listées ci-dessus et le non-respect des présentes dispositions entraîneront pour le titulaire (1) le rejet de la facture, (2) la suppression du délai du paiement, (3) l'obligation d'émettre une nouvelle facture sous un nouveau numéro et une nouvelle date, et un avoir sur la facture rejetée.**

**Les produits ou prestations hors marché devront faire l'objet d'une facturation différente.**

**Toute relance pour retard de paiement de facture doit mentionner le numéro du bon de commande afférent.**

Les factures devront être adressées à : <https://chorus-pro.gouv.fr>, devront être indiqués lors de la saisie de la facture sur CHORUS :

- Le n° de SIRET de l'AP-HP : 267 500 452 01928
- Le Code service de l'établissement ayant passé commande (présent sur le bon de commande) : 084 pour l'hôpital AP-HP San Salvador
- Le numéro de marché

### 9.2 Paiement

Le paiement s'effectue selon les règles de la comptabilité publique, dans les conditions prévues au chapitre 2 « Prix et règlement » du CCAG-FCS en vigueur.

En application de l'alinéa 1 de l'article R.2192-11 du CCP, **le délai maximum de paiement est de cinquante (50) jours à compter de la date du dépôt de la facture sur la plateforme Chorus Pro.**

Le défaut de paiement dans ce délai fait courir de plein droit, et sans autre formalité, des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire, ou du sous-traitant payé directement, conformément à la réglementation en vigueur notamment aux dispositions des articles R.2192-31 à R.2192-36 du CCP.

Ce délai est néanmoins suspendu en cas de rejet de la demande de paiement par le pouvoir adjudicateur à des fins de correction jusqu'à la remise d'une nouvelle facture en bonne et due forme.

### 9.3 Avances

Le titulaire bénéficie de l'avance, sous réserve des conditions visées aux articles L.2191-2 et L.2191-3 du CCP. Le montant de l'avance est fixé à 5% sauf pour les PME où le montant de l'avance est de 20%.

Il peut y renoncer en le mentionnant expressément sur l'Acte d'Engagement.

## Article 10. Protection de l'environnement, sécurité et santé

Le titulaire veille à ce que les prestations qu'il effectue respectent les prescriptions légales et réglementaires en vigueur en matière d'environnement, de sécurité et de santé des personnes, ainsi que de préservation du voisinage. Il doit être en mesure d'en justifier le respect, en cours d'exécution du marché et pendant la période de garantie des prestations, sur simple demande de l'acheteur.

En cas d'évolution de la réglementation dans ces domaines en cours d'exécution du marché, les modifications éventuelles, demandées par l'acheteur afin de se conformer aux règles nouvelles, donnent lieu à la signature d'un avenant par les parties au marché ou, en l'absence d'accord entre les parties, à une modification unilatérale par l'acheteur.

## Article 11. Réparation des dommages et Assurances

Les dommages, quelle qu'en soit la nature, causés au personnel ou aux biens de l'acheteur par le titulaire, du fait de l'exécution du marché, sont à la charge du titulaire.

Les dommages, quelle qu'en soit la nature, causés au personnel ou aux biens du titulaire par l'acheteur, du fait de l'exécution du marché, sont à la charge de l'acheteur.

Tant que les fournitures restent la propriété du titulaire, celui-ci est, sauf faute de l'acheteur, seul responsable des dommages subis par ces fournitures du fait de toute cause autre que l'exposition à la radioactivité artificielle ou les catastrophes naturelles dûment reconnues.

Le titulaire garantit l'acheteur contre les sinistres ayant leur origine dans les agissements de ses préposés et qui affectent les locaux où ce matériel est exploité, y compris contre le recours des voisins.

Le titulaire doit justifier d'une assurance contractée auprès d'une compagnie agréée, garantissant sa responsabilité civile :

- ⇒ pour pertes et dommages causés aux biens par des personnes dont l'assuré est civilement responsable, en vertu de l'article 1384 du Code civil, quelles que soient la nature et la gravité des fautes de ces personnes,
- ⇒ pour pertes et dommages causés aux tiers du fait d'accidents ou d'incendies par ses matériels d'industries, de commerce ou d'exploitation,
- ⇒ pour vol et détérioration du matériel de l'hôpital AP-HP San Salvador dont il effectuera le remplacement sur la base de la valeur à neuf desdits matériels.

## Article 12. Nantissement

Le marché peut faire l'objet d'un nantissement prévu à l'article L.2191-8 du CCP.

## Article 13. Pénalités - Résiliation

### 13.1 Pénalités

Par dérogation à l'article 14 du CCAG-FCS, lorsque les différents délais contractuels sont dépassés par le fait du titulaire ou lorsque les délais imposés par l'acheteur ne sont pas respectés, celui-ci encourt sans mise en demeure préalable les pénalités ci-dessous. Les pénalités pourront s'appliquer dès le premier euro.

Les pénalités sont imputées au titulaire, sous forme d'avoir, sur la facture relative à la livraison suivante.



### 13.1.1 Pénalités pour retard

Dans le cas où le titulaire n'effectue pas sa livraison dans les délais et pour les quantités fixées par le bon de commande, il est passible envers l'hôpital AP-HP San Salvador, à titre de dommages et intérêts, à partir du jour qui suit l'expiration des délais, d'une pénalité de quatre-vingt (80) euros par jour de retard si aucune livraison de complément n'a lieu dans les 24 heures suivant la date de livraison initialement prévue.

### 13.1.2 Pénalités en cas de manquements aux obligations qualitatives

Dans le cas où le titulaire n'effectue pas sa livraison en qualité recevable l'hôpital AP-HP San Salvador est en mesure d'appliquer une pénalité de quatre-vingt (80) euros pour une livraison donnée, dès lors qu'il est relevé un dépassement d'une DLC ou DDM contractuelle pour une ligne de produits commandés, sauf si le fournisseur détient la preuve matérielle que le service Restauration a été prévenu avant la livraison et que ce dernier a donné son accord (interlocuteur, date d'appel, heure d'appel...).

⇒ Pour pouvoir appliquer ces pénalités, l'établissement ne devra pas avoir modifié sa commande dans les 72 heures précédant la livraison.

### 13.1.3 Changement définitif de référence produit

Dans le cas d'un changement définitif de référence produit, le titulaire doit en faire la demande auprès du service Restauration un (1) mois avant la date d'entrée en vigueur de la nouvelle référence et sous réserve d'acceptation expresse.

Dans le cas du non-respect des clauses stipulées à l'article 7.2.1 du présent CCAP, application sera faite d'une pénalité de cinq cents (500) euros.

### 13.1.4 Autres pénalités

En cas de non-respect des obligations définies à l'article 8.3 du présent CCAP relatives à la production périodique des attestations fiscales et sociales, le titulaire pourra se voir appliquer des pénalités de cinq cents (500) euros par jour de retard. Le montant total de celles-ci ne peut excéder 10 % du montant minimum du marché.

Indépendamment des pénalités de retard, l'hôpital AP-HP San Salvador aura la faculté de pourvoir à ses besoins aux frais et risques du prestataire en application de l'article 45, alinéas 1, 2 et 4 du CCAG-FCS.

## 13.2 Résiliation

L'acheteur peut mettre fin à l'exécution des prestations faisant l'objet du marché avant l'achèvement de celles-ci, soit à la demande du titulaire dans les conditions prévues à l'article 40, soit pour faute du titulaire dans les conditions prévues à l'article 41, soit dans le cas des circonstances particulières mentionnées à l'article 39.

L'hôpital AP-HP San Salvador peut, si le prestataire ne remplit pas les obligations que lui impose le présent CCATP, ou s'il les remplit de façon inexacte ou incomplète, prononcer la résiliation du marché après **deux mises en demeure** ou **une seule mise en demeure en cas de manquement particulièrement important**. Le titulaire est tenu de présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

Sans réponse satisfaisante du titulaire à la mise en demeure, l'hôpital AP-HP San Salvador peut alors passer un marché de substitution avec d'autres prestataires, aux frais et risques du prestataire déchu, après notification à ce dernier, et ce conformément aux dispositions du chapitre VI du CCAG-FCS en vigueur à la date de publication de l'avis de mise en concurrence.

Le marché sera résilié sans indemnité aux torts du titulaire en cas d'inexactitude des renseignements prévus aux articles L.2195-1 à L.2195-6 du CCP, et ce sans mise en demeure préalable.

## Article 14. Litiges

Il est formellement spécifié qu'en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourraient survenir entre l'hôpital AP-HP San Salvador et le titulaire du marché ne peuvent être invoquées par ce dernier comme cause d'arrêt ou de suspension même momentanée des prestations à effectuer.

Les parties conviennent que le Tribunal Administratif de Paris est seul compétent en cas de litige, conformément à l'article R.312-11 du Code de Justice Administrative.

## Article 15. Dérogation(s)

L'article 2.2 déroge à l'article 13.1 du CCAG-FCS en vigueur (début d'exécution du marché).

L'article 3 déroge à l'article 4.1 du CCAG-FCS en vigueur (ordre de priorité des pièces contractuelles).

L'article 4.2.2 déroge à l'article 10.1 du CCAG-FCS en vigueur (date de début de révision des prix).

L'article 5.2.2 déroge à l'article 13.2 du CCAG-FCS en vigueur (résiliation).

L'article 13.1 déroge à l'article 14 du CCAG-FCS en vigueur (pénalités).



## II – Cahier des Clauses Techniques Particulières

### Article 16. Réglementation et spécifications générales

Le marché est élaboré sur la base de la réglementation en vigueur au jour du lancement de la procédure de passation.

Si, à la suite d'une modification de la réglementation en vigueur, d'une décision administrative ou des autorités publiques, voire jurisprudentielle, une modification des prestations du titulaire, affectant, même de façon mineure, l'exécution du marché, que ce soit sur un plan technique et/ou financier, s'avérerait nécessaire, celui-ci s'engage à l'accepter dans le cadre et sous les obligations du marché.

L'hôpital AP-HP San Salvador pourra négocier de bonne foi un avenant audit marché afin de prendre en compte l'évolution de la réglementation pour notamment intégrer et ou faire remplacer des références au marché.

Le titulaire s'engage à respecter :

- Les contraintes réglementaires générales. Sont notamment concernés :
  - Les additifs
  - Le taux de sodium pour les produits hyposodés ou à teneur réduite en sodium
  - Le taux de gluten
  - La qualité des matériaux au contact alimentaire
  - Les conditions de stockage
  - L'étiquetage
  - La maîtrise du transport
- Contraintes techniques générales
  - Protection du consommateur

#### 16.1 Fiches techniques

Le titulaire doit fournir **une fiche technique par produit** figurant au BPU, ainsi qu'aux catalogues additionnels et festifs, regroupant l'ensemble des informations sur la composition du produit et tous les éléments souhaités dans le Règlement de Consultation.

Les fiches techniques seront numérotées et présentées dans l'ordre du BPU, dissociée l'une de l'autre.

Elles comporteront *a minima* les informations suivantes :

##### ▪ Les valeurs nutritionnelles des produits

L'hôpital AP-HP San Salvador souhaite disposer d'un maximum de valeurs nutritionnelles concernant les produits objets de ce marché. Si ces informations sont disponibles, elles seront présentes dans les fiches techniques des produits.

##### ▪ Le taux de sodium

Indication du taux exact en sodium ou en sel pour tous les produits objets de ce marché.

##### ▪ La présence d'allergènes

Indication des allergènes contenus dans les produits objets de ce marché.

L'étiquetage identifiera également les allergènes.

##### ▪ Conservateurs

Indication obligatoire de la présence ou non de conservateurs. L'hôpital AP-HP San Salvador favorisera les produits sans conservateur.

##### ▪ La DDM résiduelle des produits

Les DDM à la livraison sont gérées et connues par le titulaire, afin de faciliter la gestion des stocks.

Les bons de livraisons sont souhaités avec l'indication des numéros de lots et DDM.

Le titulaire ne doit pas livrer de produits dont la DDM est plus courte que des produits livrés lors de livraisons antérieures. Une DDM équivalente est tolérée.

#### 16.2 Contrôles

##### ▪ Fournir des autocontrôles fournisseur

Le titulaire fournira sur demande les autocontrôles microbiologiques des produits objets de ce marché.

#### ▪ **Accepter les contrôles en cours de marché**

Des contrôles quantitatifs et qualitatifs à réception seront effectués sur le respect de la commande et des produits livrés.

Toutefois, pour des raisons d'organisation, l'hôpital AP-HP San Salvador dispose d'un délai de vérification de la livraison étendu à la journée, en indiquant sur le bon de livraison : « sous réserve de vérification ».

Des analyses de conformité pourront être effectuées en cours de marché par un laboratoire agréé. En cas de résultat non satisfaisant, le coût de l'analyse sera à la charge du fournisseur.

Le fournisseur devra autoriser l'accès de son atelier de fabrication ou de son entrepôt, et le prélèvement d'échantillons aux fins d'analyses, à l'expert mandaté par l'hôpital AP-HP San Salvador, en vue de contrôler la conformité au présent CCATP.

### **16.3 Livraisons**

Les palettes doivent être filmées.

Les emballages secondaires des produits livrés ne doivent pas être altérés, sachets non gonflés.

Aucun brunissement ou de flétrissement ne doit être constaté sur la salade verte.

La température à réception, prise entre deux emballages, est inférieure à 4 °C pour les légumes de 5<sup>ème</sup> gamme, à 6 °C pour les légumes de 4<sup>ème</sup> gamme. Dans le cas contraire, leur remplacement sous 24 heures sera exigé.

#### ▪ **Respecter les fréquences de livraisons**

Le titulaire s'engage, sur papier libre (Annexe I), à livrer quotidiennement.

#### ▪ **Respecter les horaires de livraisons**

Livraisons pendant les horaires d'ouverture du magasin, de 6h30 à 11h00.

#### ▪ **Respecter les conditions de livraison**

En aucun cas, il ne sera accepté de colis d'un poids excédant 20 kg.

Les emballages devront être solides et dotés de systèmes de fermeture suffisamment efficaces pour supporter sans dommage des opérations normales de transport et de manutention.

Chaque emballage comportera, de manière très lisible, l'indication en français du contenu et les quantités. Palette européenne 80 x 120 cm, réutilisable, filmée, d'une hauteur maximale de 1,70 m et d'un poids n'excédant pas 500 kg. Toute palette abîmée ou tombée pendant le transport sera systématiquement refusée. Les palettes ne feront l'objet d'aucune consigne.

La livraison de palette d'une hauteur supérieure ne s'effectuera qu'avec l'accord du responsable d'approvisionnement de l'hôpital. Les camions devront être obligatoirement équipés d'un hayon élévateur, et des matériels nécessaires au déchargement.

#### ▪ **Annoncer les ruptures dans des délais acceptables**

Le titulaire s'engage à annoncer les ruptures de produits au moins 24 heures avant la date de livraison prévue.

#### ▪ **Assurer un taux de service satisfaisant**

En cas d'incapacité de livraison (arrêt intempestif d'une référence, modification unilatérale de fiche technique entraînant une baisse de qualité) ou de ruptures récurrentes sur certaines références, l'hôpital AP-HP San Salvador se réserve le droit d'acheter auprès d'un fournisseur tiers les denrées correspondantes, aux frais et risques du titulaire.

#### ▪ **Prévoir des délais de précommande**

Pour certains produits dont la rotation est faible, ou si les séries de production dépendent des commandes, le titulaire fournit, le cas échéant, une liste ainsi que des délais de précommandes qui seront contractuels.

#### ▪ **Maîtriser les modifications en cours de marché**

Des modifications de références pourront avoir lieu en cours de marché, sous réserve :

- que les nouvelles références respectent le présent CCATP,
- que les nouvelles références ne soient pas de nature à diminuer la qualité technique de l'offre initialement retenue.

En cas de changement de références, afin de respecter les délais administratifs incompressibles, ces demandes de changement devront être faites à l'hôpital AP-HP San Salvador un (1) mois avant la date d'entrée en vigueur des nouvelles références (sous réserve d'acceptation) ; en cas de non-respect de ce délai, application d'une pénalité de 500 euros HT par l'hôpital AP-HP San Salvador.

## Article 17. Spécifications particulières

### 17.1 Politique écoresponsable attendue

Pour l'exécution de ce marché, le soumissionnaire doit :

- ⇒ Privilégier l'utilisation de matériaux recyclés, recyclables ou réutilisables.
- ⇒ Proposer pour partie des produits durables : issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable, circuits courts, signes officiels de la qualité (IGP, labels...), matières premières acheminées par des circuits simples et réduits : notamment pour l'origine des viandes, un nombre réduit et la maîtrise des origines est souhaité.
- ⇒ Pouvoir produire la traçabilité et l'origine des matières premières majoritaires dans les produits du marché.
- ⇒ Privilégier la part de véhicules propres qui seront utilisés pour la livraison des produits objets du marché.

Des résultats ou des démarches concrètes sont attendus.

Le soumissionnaire peut présenter les mesures mises en place et également les projets en cours.

Les informations doivent concerner directement l'objet du marché (entrepôt stockant et livrant les produits du présent marché, fournisseurs fabriquant les produits proposés dans le présent marché, produits livrés dans le présent marché principalement).

### 17.2 Spécifications techniques relatives aux fruits et légumes frais crus

#### 17.2.1 Qualité des produits

Les fruits devront être mûrs.

A cet effet le candidat indiquera dans sa proposition les moyens techniques développés par son entreprise afin de livrer des produits (fruits & légumes) suffisamment matures pour être consommés dès leur livraison.

En outre, pour les produits jugés délicats, le candidat devra préciser le délai à respecter entre leur livraison et leur consommation.

Les produits livrés devront obligatoirement être de qualité saine, loyale et marchande. Les fruits et légumes frais (autres que les pommes de terre) livrés devront obligatoirement appartenir à la catégorie I pour les produits soumis à la normalisation CEE chaque fois que cela est possible. Sinon, il sera choisi une catégorie « extra ».

Tout changement de catégorie ne pourra être effectué qu'avec l'accord de l'hôpital AP-HP San Salvador.

#### 17.2.2 Catalogue

Le titulaire pourra mettre à disposition un tarif concernant :

- Les produits listés ci-dessous, mais en dehors des saisons de disponibilité,
- D'autres produits non listés.

#### Produit demandé / Caractéristiques techniques / Période de commande habituelle

*Cette liste n'est pas exhaustive*

#### Fruits

##### **ABRICOT**

CAT 1 CAL 40/45 ; CAT 1 CAL 45/50  
Fourniture hors variétés d'importation.  
Fin juin à mi-septembre.

##### **ANANAS**

CAT1  
Bateau ; coloration C3 ou C4 ; absence de noircissement au cœur.  
Toute l'année.

##### **ANANAS VICTORIA**

CAT.1  
Toute l'année.

##### **BANANE**

CAT EXTRA ; CAT 1  
DOM TOM souhaités ; maturité code 5 ou 6 ; absence de brûlures, frottements, blessures et de coloration grisâtre ou terne ; attache pédonculaire saine, fruits épistillés.  
Toute l'année.

##### **CARAMBOLE**

Toute l'année.

##### **CERISE Type BIGARREAU**

CAT 1

Fruit ferme crissant sous les doigts ; absence d'humidité de taches et d'éclatements.

Mai à juillet.

##### **CITRON**

CAT 1 CAL 4  
Toute l'année.

##### **CITRON VERT**

Toute l'année.

##### **CLEMENTINE**

CAT 1 n° 3 ; CAT 1 n° 2  
Absence de pépins, de taches brunâtres.  
Octobre à février.

##### **FIGUE NOIRE**

CAT 1  
Septembre, octobre.

##### **FRAISE**

CAT 1  
Brillante, coloration rouge uniforme, exempte de terre, Mars à juillet.

##### **FRUITS DE LA PASSION**

Toute l'année.

#### GOYAVE

Août à décembre.

#### KIWI n°1

CAT 1 CAL 30/33.

Ferme, non flétri et sans marque sur la peau.

Novembre à juillet.

#### KIWI n°2

CAT 1 X 33+

Ferme non flétri et sans marque sur la peau.

Juillet à novembre.

#### LITCHEE

Décembre à février.

#### MANGUE

Toute l'année.

#### MELON CHARENTAIS

CI 800/950 ou 800/1000

Rond à tranche marquée ; écorce lisse de couleur vert clair jaunissant légèrement à maturité ; couleur homogène, sans trace avec un pédoncule charnu coupé nettement et frais ; chair orangée, sucrée et juteuse.

Fin avril à septembre.

#### MELON PORTION CI

Août à septembre.

#### NECTARINE BLANCHE

CAT 1 Calibre A ; CAT 1 Calibre B

Forme régulière, ferme mais souple, noyau non fendu.

Juin à septembre.

#### NECTARINE JAUNE

CAT 1 Calibre A ; CAT 1 Calibre B

Coloration vive et étendue ; forme régulière, ferme mais souple, noyau non fendu.

Juin à septembre.

#### NOIX COCO

Toute l'année.

#### ORANGE

CAT 1 CAL 5

Peau brillante et colorée ; calice vert.

Toute l'année.

#### PAPAYE

Toute l'année.

#### PASTEQUE S/PEPINS

Forme ronde ; écorce lisse de couleur vert foncé ; chair rouge très juteuse.

Mai à septembre.

#### PECHE BLANCHE & PECHE JAUNE

CAT 1 Calibre A ; CAT 1 Calibre B

Coloration vive et étendue ; forme régulière, ferme mais souple, noyau non fendu.

Juin à septembre.

#### POIRE IMPORT

ATI CAL 65/70 ; CAT1 70/75

Mars à juillet.

#### POIRE

CAT 1 CAL 65/70 ; CAT 1 CAL 70/75 ; CAT 1 CAL 75/80

Juillet à mars.

#### POMELO ROSE

CAT 1

Peau brillante, colorée avec un pédoncule vert clair ; ferme avec un minimum de souplesse.

Toute l'année.

#### POMME GOLDEN

CAT 1 CAL 70/75 ; CAT 1 CAL 75/80

Jaune à maturité, chair jaune, ferme, juteuse.

Toute l'année.

#### POMME ROYAL-GALA

CAT 1 CAL 70/75 ; CAT 1 CAL 75/80

Rouge striée ou lavée sur les ¾ ; ferme, croquante, juteuse, sucrée, douce.

Août à mars.

#### POMME BREABURN

CAT 1 CAL 70/75 ; CAT 1 CAL 75/80

Strié de rouge sur fond vert ; chair ferme, acidulée, très croquante, juteuse, sucrée.

Avril à août.

#### POMME GRANNY

CAT 1 CAL 70/75 ; CAT 1 CAK 75/80

Vert très cireux ; chair fine, ferme croquante, très juteuse, acidulée.

Septembre à avril.

#### POMME REINE REINETTE

CI C. CAL 70/75 ; CI C. CAL 75/80

Jaune d'or striée de rouge orangé ; croquante, légèrement acidulée, juteuse et sucrée.

Septembre, octobre.

#### POMME Autres variétés que celles citées ci-dessus

CAT 1 CAL 75/80

#### PRUNE

CAT 1 CAL 45 ; CAT 1 CAL 40

Présence de « prune » ; Pas de fruits translucides ; ferme mais suffisamment mûr, sucrée.

Juillet à septembre.

#### PRUNE MIRABELLE

CAT 1

Petite et ronde ; peau jaune orangé à jaune vert ; juteuse et sucrée,

#### PRUNE QUETSCHÉ

CAT 1

Peau bleu violacé, de forme allongée ; chair ferme et peau

Juteuse.

Juillet à septembre.

#### PRUNE R. CLAUDE

CAT 1 CAL 40

Forme ronde, vert ou doré. Juteuse, sucrée et très parfumée.

Juillet août septembre

#### RAISIN ROUGE / MUSCAT-HAMBOURG CAT 1 / L'AVALLÉE CARDINAL

Rafle verte ; grains bien formés et colorés ; présence de « prune ».

Septembre octobre.

#### RAISIN BLANC

CAT 1

Rafle verte ; grains bien formés et colorés ; présence de « prune ».

Août et septembre.

#### RAISIN ITALIA

CAT 1

Grain ovoïde, très gros, jaune à peau d'épaisseur moyenne, résistant.

Septembre à décembre.

### LEGUMES

#### ARTICHAUT

CAT 1

Couleur franche, sans brunissure ni altérations ; la queue doit être dure et verte ; le capitule doit être fermé, coupant et ferme.

Toute l'année.

#### AUBERGINE

CAT 1 CAL 60/80

Peau lisse et brillante ; calice et pédoncule vert et frais ; fruit plein, souple ; pépins peu développés.

Toute l'année.

#### AVOCAT

CAT 1

En fonction de l'état de maturité, souple au toucher au niveau du pédoncule, sans brunissement interne.

Toute l'année.

#### CAROTTE

CAT 1

Propre (absence de terre), de coloration orange uniforme, saine, lisse.

Toute l'année.

#### CAROTTE EXTRA CAT EXTRA

Toute l'année.

#### CELERI BRANCHE

CAT 1

Côtes fraîches, vertes, cassantes et charnues.

Toute l'année.

#### CELERI RAVE CAT 1

Toute l'année

#### CELERI RAVE EQUEUTE

CAT 1

Toute l'année.

#### CERFEUIL BOTTE

Toute l'année.

## CHAMPIGNONS DE PARIS

CAT 1  
Toute l'année.

## CHICOREE FRISEE

CAT 1  
Feuillage découpé fin à très fin, cœur jaune doré.  
Mars à octobre ou toute l'année.

## CHOU BLANC

Toute l'année.

## CHOU ROUGE

Toute l'année.

## CHOU VERT

CAT 1  
Pomme ferme, feuilles serrées et cassantes, de bonne coloration.  
Toute l'année.

## CHOUX FLEUR

CAT 1. Feuilles de protection vertes et cassantes ; pomme et inflorescence bien blanche à ivoire, ferme au grain serré, forme bien arrondie. Toute l'année.

## CIBOULETTE BOTTE

Toute l'année.

## CITROUILLE LANterne

C. 1  
Octobre novembre.

## CONCOMBRE

CAT 1 CAL 500/600  
De couleur vert foncé, sans tâche brune, lourd et sans ramollissement apparent.  
Toute l'année.

## COURGETTE

CAT 1 CAL 14/21  
Fruits turgescents de couleur franche, de forme cylindrique, pépins peu développés.  
Toute l'année.

## ECHALOTE

CAT 1 CAL 1/2L ; Toute l'année.

## ENDIVE EXTRA

Endives propres à feuilles cassantes et bien serrées, couleur blanc nacré avec une légère coloration jaune des bordures.  
Toute l'année.

## FENOUIL

CAT 1  
Toute l'année.

## FEUILLE DE CHENE

Salade non pommée à feuilles vertes ou rouge violacé, allongées et découpées en forme de feuille de chêne.  
Toute l'année.

## LAITUE BATAVIA

CAT 1 CAL 450  
Feuilles cloquées parfois légèrement découpées, blondes ou rouges.  
Toute l'année.

## LAITUE

CAT 1 CAL 450  
La coupe doit être franche, nette, vert translucide, sans roussissement ou oxydation brune excessive.  
Toute l'année.

## NAVET

CAT 1  
Novembre, décembre.

## NAVET NOUVEAU

Mai à juillet.

## OIGNON

CAT 1 CAL 60/80  
De forme ronde, bien secs, sains, sans germes apparents, habillés et fermés.  
Toute l'année.

## POMME DE TERRE LAVÉE

CAL 55/75  
Pommes de terre saines et propres, forme régulière et allongée, peau lisse sans défaut, tubercules fermes et non germés.  
Septembre, octobre.

## POMME DE TERRE bintje CAL 55/75

Toute l'année.

## POMME DE TERRE CHARLOTTE

Calibre moyen, très allongée. Peau et chair ferme et jaune.  
Toute l'année

## POIREAU

CAT 1  
Sains avec 1/3 de la longueur blanche ; es feuilles doivent être d'un vert franc à coupe nette.  
Toute l'année.

## POIVRON ROUGE

Toute l'année.

## POIVRON VERT

CAT 1 LONG  
Couleur brillante, ferme avec une chair craquante ; pédoncule nettement tranché et adhérent à la capsule.  
Toute l'année.

## POTIRON

CAT 1  
Septembre à février.

## RADIS

CAT 1  
Calibre moyen, feuilles vertes et fraîches, ferme et non creux.  
Mars à juin.

## TOMATE n°1

CAT 1 CAL 57/67.  
Toute l'année.

## TOMATE n°2

CAT 1 CAL 67/82  
Tomates tournantes ou bien rouges, chair ferme, de forme ronde.  
Toute l'année.

## TOMATE CERISE

CAT 1  
Toute l'année.

## HERBES

### AIL

CAT 1 CAL 60/80  
Toute l'année.

### ANETH BOTTE

Toute l'année.

### BASILIC BOTTE

Février à novembre.

### CITRONNELLE BOTTE

Toute l'année

### CORIANDRE BOTTE

Toute l'année.

### ESTRAGON BOTTE

Toute l'année.

### LAURIER

Toute l'année.

### MENTHE FRAICHE BOTTE

Toute l'année.

### PERSIL

CAT 1  
Toute l'année.

### ROMARIN BOTTE

Toute l'année.

### SARRIETTE BOTTE

Toute l'année.

### SAUGE BOTTE

Toute l'année.

### THYM FRAIS BOTTE

Toute l'année.

### THYM RAS

Toute l'année.

## 5<sup>ème</sup> gamme

### BETTERAVES CUITES GROSSES

Couleur rouge prononcé, sans défaut apparent, peau non ridée.  
Toute l'année.

### BETTERAVES CUBES CUITES

Couleur rouge prononcé, sans défaut apparent.  
Toute l'année.

### BLANC DE POIREAU CUIT 9 cm

Qualité et calibre uniforme, sans tâche, ni bois.

### COTE DE BLETtes SANS FEUILLE

Cuite sous vide.

### COURGE CUBE

Prêt à l'emploi ; conditionnement au kg.

### POMME DE TERRE PASTEURISÉE RONDE (vapeur)

POMME DE TERRE PASTEURISÉE CUBES  
POMME DE TERRE PASTEURISÉE LAMELLE  
RADIS  
Prêts à l'emploi.

SALADE MELANGÉE  
Conditionnement sachet 500 g.  
SOJA GERME  
Prêt à l'emploi conditionnement au kg

## 17.3 Spécifications techniques des produits de 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme

### 17.3.1 Produits de 4<sup>ème</sup> gamme

#### Définition

Les produits végétaux de 4<sup>ème</sup> gamme sont des produits conditionnés en unités ménagères ou collectives, crus, frais, prêts à l'emploi à la consommation humaine, ayant fait l'objet d'un épluchage, coupage, ou autre préparation touchant à l'intégrité du produit.

Sont concernés par cette définition les fruits, les légumes et les herbes aromatiques.

Sont également visés les produits végétaux qui nécessitent, avant consommation, un assaisonnement et/ou une cuisson, à l'exception des graines germées.

Les légumes de 4<sup>ème</sup> gamme, objets de ce marché, seront conformes au *Guide de bonnes pratiques hygiéniques : végétaux crus prêts à l'emploi*.

#### Matières premières

Les légumes ne doivent pas contenir ou ne pas être porteurs de résidus de produits phytosanitaires en teneurs dépassant celles maximales admissibles fixées par la réglementation.

Les légumes destinés à la fabrication doivent être frais, sains et conformes aux usages loyaux et constants du commerce.

S'agissant des caractéristiques hygiéniques, les produits de 4<sup>ème</sup> gamme doivent satisfaire, sans préjudice des exigences essentielles fixées par la réglementation, aux critères microbiologiques.

Ces spécifications, sauf cas contraire mentionné, doivent être respectées au moins jusqu'à la date limite de consommation.

Les produits doivent être, en outre, exempts de tout parasite ainsi que tout microorganisme pathogène (ou leur toxine) présentant un danger pour la santé des consommateurs. Ces produits ne doivent comporter ni conservateur ni additif.

*Végétaux râpés* : absence de collet, de tranches, de jus et de corps étrangers.

#### Produit fini

Salades : absence de trognon, de corps étrangers.

### 17.3.2 Produits de 5<sup>ème</sup> gamme

#### Définition

Les produits végétaux pasteurisés à stockage réfrigéré sont des produits conditionnés en multi portions ayant fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre préparation ayant touché à son intégrité, avant une ultime étape de cuisson.

#### Matières premières

Les légumes utilisés seront obligatoirement issus de légumes frais.

#### Produit fini

La teneur en exsudat devra être impérativement précisée sur les fiches techniques.

Les légumes seront présentés sans adjonction de sel.

La teneur maximale autorisée en sodium est de 120 mg pour 100 g de produit.

## 17.4 Spécifications techniques des pommes de terre pasteurisées

### 17.4.1 Définition

Les pommes de terre pasteurisées seront conditionnées sans additif ni conservateur : la présence de méta bisulfite de sodium n'est pas tolérée.

Les pommes de terre sont pasteurisées, refroidies puis conditionnées sous atmosphère protectrice. Elles seront exemptes de points noirs et de peau.

### 17.4.2 Frites précuites fraîches

Elles sont des produits ayant fait l'objet d'un nettoyage, d'un lavage, d'un épluchage, d'une coupe, d'un blanchiment et d'une précuisson dans un bain d'huile 100 % végétale. Elles sont refroidies puis conditionnées sous atmosphère protectrice.

Les pommes de terre précuites fraîches ne contiennent aucun additif.

#### **17.4.3 Matières premières**

Les produits utilisés seront obligatoirement issus de légumes frais, de variété de consommation courante.

#### **17.4.4 Produit fini**

Les produits seront présentés sans adjonction de sel.

La teneur maximale autorisée en sodium est de 120 mg pour 100 g de produit.

#### **17.4.5 Les prêts parés**

Pomme de terre pasteurisée ronde (vapeur)

Pomme de terre pasteurisée cube

Pomme de terre pasteurisée lamelle

Pomme de terre pasteurisée quartier

### **17.5 Exigences particulières**

Le soumissionnaire est tenu de nous indiquer sa capacité en chambre de murisserie, pour livraison de produits à maturité, pour consommation immédiate (fruits et légumes), et d'indiquer le délai à respecter pour la commande de certains produits sensibles.

## Annexe I – Réponse logistique

Ce document est **impérativement** à remplir et à fournir dans l'offre par le soumissionnaire.

Son absence conduirait à un rejet du dossier de soumission.

Éléments du dossier logistique	Précisions demandées	Réponse (dans ce cadre)
Jours de livraison	Confirmer ci-contre votre engagement à livrer aux jours et horaires suivants : <b>Tous les jours, entre 6h30 et 11h00</b>	
Réactivité commande urgente	<b>Commande Jour A avant 10h, livraison Jour B</b>	
Réactivité de re-livraison suite à un litige quantitatif ou qualitatif	Sous 24h00 demandé A préciser :	
Réactivité de livraison suite à rupture de stock	Sous 24h00 souhaité A préciser :	

**Signature et cachet de la société**



## Annexe II – Réponse technique

Ce document est **impérativement** à remplir et à fournir dans l'offre par le soumissionnaire.

Les réponses fournies à certains items sont évaluées dans le cadre de l'analyse des offres.

Éléments du dossier technique	Précisions demandées	Réponse (dans ce cadre ou dans un document à part)
Fiches techniques	<p>Les fiches techniques doivent contenir les éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La dénomination de vente du produit,</li> <li>- <b>Le numéro d'agrément sanitaire de l'industriel,</b></li> <li>- La marque,</li> <li>- Le nom, la raison sociale et l'adresse du fabricant,</li> <li>- Les ingrédients,</li> <li>- La composition nutritionnelle complète et détaillée,</li> <li>- Le taux de sodium pour les produits hyposodés,</li> <li>- Les allergènes clairement identifiés,</li> <li>- Le poids net,</li> <li>- La DLC/DDM résiduelle,</li> <li>- Le conditionnement,</li> </ul> <p>Les fiches sont souhaitées sur support informatique, Les photos des produits sont souhaitées sur les fiches techniques ou dans un book photo.</p>	Fournir à part une fiche par article <b>(critère de sélection)</b>
Justificatif de label	<p>Fournir les grandes lignes du plan de maîtrise sanitaire validé par les services vétérinaires</p> <p>Fournir le numéro d'agrément sanitaire le cas échéant (copie du courrier officiel)</p>	Fournir à part
Maîtrise sanitaire	<p>Grandes lignes du plan de maîtrise sanitaire validé par les DDPP, <b>notamment les moyens de maîtrise de la traçabilité.</b></p> <p>Copie de l'attestation de l'agrément sanitaire du candidat, le cas échéant.</p> <p><b>Les numéros d'agrément sanitaire des industriels (le cas échéant).</b></p> <p>Fournir les éléments spécifiques ayant conduit à la détermination de la DLC des produits proposés.</p>	Fournir à part
Maîtrise de la sécurité	<p>Prise en compte du guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre le risque d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes :</p> <p><a href="http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/guide2014_140214_V2_cle03f4ef.pdf">http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/guide2014_140214_V2_cle03f4ef.pdf</a></p> <p>Fournir les éléments pris en compte au niveau de l'entreprise du soumissionnaire.</p>	Ainsi qu'une procédure (1) de maîtrise du risque des germes pathogènes des produits issus de la terre, (2) de traçabilité des matières premières.
Précommande	<p>Pour les produits dont la rotation est faible, ou quand la production dépend des volumes de commande, le candidat fournit, le cas échéant, une liste ainsi que des délais de précommandes qui seront contractuels.</p>	Fournir à part
Catalogues additionnel et festif	<p>Le soumissionnaire est invité à proposer l'offre qui selon lui se rapproche le plus des spécifications du CCATP (diversité et qualité).</p> <p><b>Fournir une fiche technique par article proposé.</b></p> <p>Des produits répondant aux objectifs de la loi EGALIM sont souhaités.</p> <p>Le mois de mise à disposition de son catalogue festif est précisé.</p> <p>Le service Restauration se garde la possibilité de sélectionner les produits en fonction de leur l'intérêt et de leur prix.</p>	Fournir à part
Moyens de maîtrise de la qualité de service	<p>Moyens de maîtrise de sa qualité de service, dans le but de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Passer des commandes par téléphone ou courriel en cas de panne du télécopieur,</li> <li>- Améliorer le suivi commercial,</li> <li>- Améliorer le suivi des commandes,</li> <li>- Avoir des étiquettes visibles à l'extérieur des palettes, un bon de palettisation,</li> <li>- Faire paraître la DDM et numéros de lots sur les bons de livraison.</li> </ul>	Fournir à part

Eléments du dossier technique	Précisions demandées	Réponse (dans ce cadre ou dans un document à part)
	Plan de continuité d'activité en fonctionnement courant et en mode dégradé en cas de crise : - Eléments mis en œuvre en termes d'accessibilité des services, de communication mise en place, de temps de réaction, - Eléments spécifiquement mis en œuvre en termes d'accessibilité des services, de communication mise en place, de temps de réaction pour répondre à la crise, - Plan de reprise d'activité à la fin de la période de crise.	
Etiquetage	Attestation de la conformité au nouveau règlement 1169/2011. Procédure mise en œuvre pour l'application du nouveau règlement INCO 1169/2011 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires. Décret 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.	Fournir à part
Modalités techniques concernant les palettes et les camions	Palette européenne 80 x 120 cm, réutilisable, filmée, d'une hauteur maximale de 1,70 m et d'un poids n'excédant pas 20 kg (refus systématique de toute palette abîmée ou tombée pendant le transport). Respect de la propreté et les conditions d'application des normes de nettoyage du camion.	Fournir à part
Développement durable	Les produits objets du marché présentent des garanties dans les domaines suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temps de transport des articles objets du marché : préciser la localisation exacte l'entrepôt de stockage,</li> <li>• Pays d'origine du produit de 1<sup>ère</sup> catégorie</li> <li>• Pays d'origine du produit avant transformation (4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> catégorie)</li> <li>• Circuits d'approvisionnements (nombre d'intermédiaires identifiés entre la phase de production et la phase de distribution) et traçabilité (qualité des tests de traçabilité proposés),</li> <li>• Modalités de transport (type de camions, éco-conduite).</li> </ul> Les informations doivent concerner directement l'objet du marché (entrepôt stockant et livrant les produits du présent marché, fournisseurs fabriquant les produits proposés dans le présent marché, produits livrés dans le présent marché principalement).  Les réponses générales ou vagues ne seront pas prises en compte (infos groupe trop générales par exemple).	Fournir à part Indiquer le chapitre correspondant dans le dossier technique fourni <b>(Critères de sélection)</b>
	Indiquer ci-après la localisation de l'entrepôt :	<b>(Critère de sélection)</b>

**Signature et cachet de la société**

## Annexe III – Contacts prestataire

Ce document est **impérativement** à remplir et à fournir dans l'offre par le soumissionnaire

Fonction	Nom, prénom	N° de téléphone et adresse mail
Cadre commercial		
Contact planning		
Contact comptabilité		
Contact suivi d'exécution du marché (traitement des réclamations client)		

**Date, signature et cachet de la société**

## Annexe IV – Protocole de sécurité : conditions de circulation

*Le document ci-dessous est à remplir et parapher par le soumissionnaire, à remettre dans l'offre*

# PROTOCOLE DE SECURITE

## Opération de chargement déchargement

Version 2	Exemplaire : EA <input type="checkbox"/> Transporteur <input type="checkbox"/>
-----------	--------------------------------------------------------------------------------

*Le protocole est établi en application de :*

*La réglementation en vigueur*

*Articles R 4515-4 à R4515-11 du Code du Travail*

*Il doit être établi à l'issue d'un contact entre les deux entreprises ; celles-ci étant chargées de renseigner les parties qui les concernent.*

ENTREPRISE D'ACCUEIL	TRANSPORTEUR
Hôpital San Salvador 4312 Route de l'Almanarre 83400 HYERES	
Représentée par : H. NARDIAS	Représentée par :
Fonction : Directeur	Fonction :
Téléphone : 04 94 38 08 00 Mail : nathalie.dumur@aphp.fr	Téléphone : Mail :
Désigné dans le protocole par « EA »	Désigné dans le protocole par « Le Transporteur »
Date et signature :	Date et signature :

### Dispositions générales

En accord avec les prescriptions des articles R4515-4 à R4515-11 du Code du Travail, les parties signataires s'engagent à tenir à jour le présent protocole de sécurité en fonction des modifications qui pourraient intervenir pendant la durée de la prestation.

Le transporteur s'engage à transmettre toutes les informations nécessaires au bon déroulement de l'opération à tout nouveau chauffeur amené à pénétrer sur le site.

Les signataires s'engagent à respecter les prescriptions du présent protocole ainsi que celles figurant dans les documents joints.

Toute information modifiant ce protocole sera annexée ou donnera lieu à la rédaction d'un nouveau protocole.

## 1. Responsabilités

### Le transporteur s'engage à

- Accepter ce protocole décrivant les mesures de sécurité prises pendant les opérations de chargement et de déchargement et s'engager à faire respecter ces mesures à ses chauffeurs intervenant sur le site EA.
- Conserver un premier exemplaire du protocole et retourner obligatoirement le second exemplaire au responsable protocole sécurité transport de EA nommé en page 1. Les 2 exemplaires sont remplis, datés et signés.
- Répartir un exemplaire de ce présent protocole dans tous les camions susceptibles de pénétrer sur le site EA.
- Vérifier que tous ses affrétés éventuels possèdent un exemplaire de celui-ci et en aient pris connaissance. De la même façon, ses affrétés doivent l'appliquer dans tous ses points.
- **Assurer la traduction** du protocole dans la langue de son chauffeur ou de son affrété.
- Donner des informations exactes concernant le véhicule, son équipement et l'opération de (dé)chargement qu'elle fait effectuer sur le site.

Le personnel EA, les membres de la Formation Spécialisée en matière de Santé, Sécurité et Conditions de travail (FSSSC), le responsable sécurité correspondant Transport Matière(s) Dangereuse(s) (TMD), le personnel du quai ou le chauffeur, peuvent être amenés à arrêter une opération de chargement ou de déchargement si les recommandations du Protocole de Sécurité ne sont pas respectées.

## 2. Horaires de livraison

Horaires d'ouverture au public :

De \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_, du lundi au vendredi

En dehors de ces horaires, les conditions d'accès doivent être définies au préalable avec EA. Dans les autres cas, l'attente hors du site sera obligatoire.

## 4. Lieu et modalités de chargement / déchargement

\_\_\_\_\_  
(Voir plan de circulation en annexe)

## 5. Véhicule

### Nature :

- |                                               |                                                                           |                                        |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Semi-remorque        | <input type="checkbox"/> Camion <b>maxi 19 tonnes</b>                     | <input type="checkbox"/> Autre : _____ |
| <input type="checkbox"/> Véhicule(s) léger(s) | <input type="checkbox"/> Camion + remorque (marchandises non dangereuses) |                                        |

### Type :

- |                                                                                |                                |                                        |                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Plateau                                               | <input type="checkbox"/> Benne | <input type="checkbox"/> Bâché         | <input type="checkbox"/> Autre (hayon élévateur, etc.) : _____ |
| <input type="checkbox"/> Citerne : réf. ADR 2005 si marchandises dangereuses : |                                |                                        |                                                                |
| <input type="checkbox"/> FL (F et F+)                                          | <input type="checkbox"/> AT    | <input type="checkbox"/> Autre : _____ |                                                                |

### Moyens et engins de manutention employés pour l'opération (fournis et utilisés par EA) :

- |                                            |                                                  |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Chariot élévateur | <input type="checkbox"/> Transpalette électrique |
|                                            | <input type="checkbox"/> Transpalette manuel     |
|                                            | <input type="checkbox"/> Autre : _____           |

## 6. Marchandise

### Nature :

- ☐ Chargement / rempotage ☐ Produits divers : \_\_\_\_\_
- ☐ Marchandises dangereuses :  
Types de danger : \_\_\_\_\_
- ☐ Déchargement / dépotage ☐ Fonds et valeurs
- ☐ Denrées périssables
- ☐ Déchets : \_\_\_\_\_
- ☐ Autres : \_\_\_\_\_

### Conditionnement :

- ☐ Vrac (non emballé) ☐ Colis non palettisé
- ☐ Citerne ☐ Conteneur ☐ Colis palettisé ☐ Autre (Sac, etc.) : \_\_\_\_\_

## 7. Déroulement de l'opération

- ☐ Chargement ☐ Réalisé par l'EA
- ☐ Déchargement ☐ Réalisé par Le Transporteur

## 8. Consignes de sécurité du site

Service d'urgence	Lieu	Téléphone
Appel des secours	Loge/Standard	04 9438 08 00 ou 3333
Sécurité incendie	Bureau sécurité	04 94 38 08 45 ou 3333
Services techniques	Bâtiment des services techniques	04 94 38 08 46
Service gaz		04 94 38 08 46



NE PAS FUMER








### Protection des travailleurs :

Casque	Chaussures ou bottes	Vêtement de travail	Lunettes	Visière	Masque	Protection auditive
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

☐ Port de tout autre équipement de protection  
Préciser .....  
Respecter la signalisation routière sur le site (limitation de vitesse, interdiction de stationnement,...)

Hygiène	Interdiction	Consignes
<input type="checkbox"/> Le lavage des mains est fortement conseillé après l'opération de chargement ou de déchargement. <input type="checkbox"/> Autre.....	<input type="checkbox"/> De fumer à l'intérieur des bâtiments. <input type="checkbox"/> D'évoluer dans la zone d'action des matériels de manutention. <input type="checkbox"/> De monter sur le marchepied des véhicules pendant les manœuvres. <input type="checkbox"/> Autre.....	<input type="checkbox"/> Les ouvertures et fermetures des portes de remorques ou camions doivent s'effectuer véhicule à l'arrêt, moteur coupé, frein à main serré, câle sous les roues tractrices. <input type="checkbox"/> Autre.....

## Sécurité pour le transport de matières dangereuses :

Présence de matières dangereuses ? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Si oui, en préciser la nature ..... ..... Numéro ADR .....	<b>Caractéristiques du produit</b>						
Procédure et cheminement de l'opération (à la charge de la collectivité ou de l'établissement d'accueil) <input type="checkbox"/> affichage des panneaux de signalisation obligatoire <input type="checkbox"/> contrôle de la certification / habilitation du chauffeur <input type="checkbox"/> documents de bords à présenter <input type="checkbox"/> dispositif de fermeture des vannes (vérification de l'étanchéité des raccords ou vannes après dépotage) <input type="checkbox"/> branchement et identification des flexibles <input type="checkbox"/> récupération des polluants et élimination <input type="checkbox"/> branchement des dispositifs d'élimination de l'électricité statique							
	Toxique Très toxique	Nocif Irritant	Corrosif	Explosif	Facilement inflammable Extrêmement inflammable	Comburant	Dangereux pour l'environnement
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Précautions à prendre en fonction de la nature du produit						

## Consignes générales sécurité – Environnement :

### Obligations

- Respecter les piétons (Zone de rencontre – limitation de vitesse 20 km/h).
- Garer les camions à hauteur du magasin (voir plan).
- Porter un gilet réfléchissant.
- Porter des chaussures de sécurité.
- Respecter la limitation de vitesse : 20 km/h.
- Respecter le tri des déchets.
- Ne pas laisser sur place les emballages et palettes vides.
- Suivre les directives des agents du magasin.

### Interdictions

- Pénétrer seul dans le bâtiment sans se présenter à l'accueil du magasin (sonnez à l'entrée si le rideau est fermé).
- D'amener des passagers (enfants, adultes) ou animaux sur le site.
- De charger ou décharger sans autorisation de EA.
- De stationner sur les routes EA.
- De fumer dans la zone de dépotage.
- D'introduire ou de consommer des boissons alcoolisées.
- D'intervenir sur les produits ou matériels EA.
- De jeter des objets ou produits sur les routes, fossés ou caniveau du site.
- De nettoyer les camions ou du matériel au regard des fossés ou caniveau du site.

## Consignes en cas d'incendie / évacuation / déversement(s) chimique(s) :

Extérieur bâtiment

- Alerter un équipier EA.

Intérieur bâtiment

- Quitter le bâtiment par la sortie la plus proche.

## Consignes en cas d'accident :

- Alerter un équipier EA ou la personne la plus proche.

## 9. Analyse de risque

### Risques couramment identifiés :

Origines du risque	Risques	Moyens de prévention à mettre en œuvre	A la charge de
Entrée sur le site du transporteur	Collision avec un piéton ou un autre véhicule	Respect des consignes de circulation en vigueur sur le site 20 km/h	Chauffeur
Manœuvre et mise en stationnement du véhicule	Heurt/choc avec piéton ou véhicule	Aire signalée, accès réglementé des piétons sur les aires de dépôtage	
Nouveau chauffeur sur le site	Non-respect des consignes de sécurité et non-connaissance des équipements de sécurité	Rappel et affichage des consignes de sécurité	Chauffeur et personnel EA
Manipulation de bennes à déchets	Contact avec un déchet souillé Irritation, brûlure chimique des yeux, de la peau, intoxication	Equipements de sécurité obligatoire : gants et chaussures de sécurité Formation risque chimique obligatoire Accès dans la benne interdit	Chauffeur
Circulation à pied dans un lieu non connu du chauffeur	Contact avec un produit chimique, Chute, blessure sur machinerie	Accès aux ateliers interdits	Chauffeur
Levée des bacs roulant de déchets	Chute d'un bac ou de déchets sur le chauffeur	Formation, équipements de protection individuelle	Chauffeur
Chute d'un colis ou de la palette élevée sur un chariot	Accident corporel : blessures, écrasement	Formation des caristes à jour, interdiction aux chauffeurs d'utiliser les chariots élévateurs EA, chaussures de sécurité obligatoire	Personnel EA
Manutention des palettes dans la remorque	Blessures, écrasement	Equipements de protection individuelle : chaussures de sécurité, gants si besoin	Personnel EA et chauffeur
	Chute et détérioration de la bâche	Mise en place de protections latérales dans les remorques, Formation	Chauffeur
	Fuite produit chimique	Dispositif de blocage et récupération des eaux pluviales, moyens de secours, absorbant	Personnel EA et chauffeur
Chargement de produits dangereux incompatibles	Réactions dangereuses	Respect de la matrice de compatibilité et de la réglementation en vigueur	Personnel EA

### Autres risques signalés par l'entreprise de transport :

Origines du risque	Risques	Moyens de prévention à mettre en œuvre	A la charge de

## 10. Procédure de dépôtage

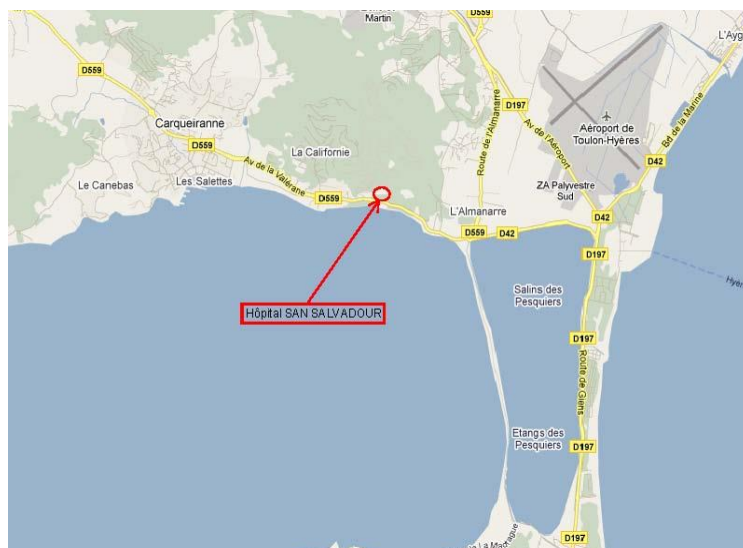
Le personnel de l'entreprise de transport devra se conformer à la procédure de chargement et de déchargement affichée sur les lieux de déchargement.

### Diffusion des informations du présent protocole aux chauffeurs de l'entreprise de transport :

Nom	Emargement



## Plan d'accès / Situation



## Plan du site

