



**HOSPICES CIVILS DE LYON**  
**Etablissement support du GHT Rhône Centre**

**DIRECTION DES ACHATS**  
**Département des Achats Généraux & Logistiques**

**DIRECTION DE LA RESTAURATION**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

**MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES**

**E25\_0400\_FOURNITURES A USAGE UNIQUE ALIMENTAIRE**

## SOMMAIRE

1 / OBJET DU MARCHÉ.....	3
2 / DISPOSITIONS GÉNÉRALES .....	3
3 / FOURNITURES .....	4
4 / ÉCHANTILLONS : .....	5
5/ ÉQUIPEMENTS EN PLACE DANS LES ÉTABLISSEMENTS: .....	5
6/ DOSSIER RSE : .....	5
7/ ALLOTISSEMENT: .....	6
Lot N° 1 : LES BARQUETTES / ASSIETTES .....	6
Lot N° 2 : LES FILMS ALIMENTAIRES .....	10
Lot N°3 : ARTICLES DIVERS et VAISSELLE A USAGE UNIQUE BIODEGRADABLE .....	11
8 / REPORTING .....	14

## 1 / OBJET DU MARCHÉ

Cette consultation a pour objet la fourniture de contenants, films ou articles à usage alimentaire à destination des patients et professionnels des Hospices Civils de Lyon.

Ce marché sera donc utilisé principalement par :

- Les selfs de restauration
- Les unités relais
- Les offices alimentaires des services de soins
- L'unité centrale de production alimentaire
- Le service traiteur

## 2 / DISPOSITIONS GÉNÉRALES

### Spécifications techniques générales

Les fournitures qui font l'objet de cette consultation doivent être conformes aux différents textes en vigueur et à venir dont :

- Règlement CE 1935/2004 du 27 octobre 2004 relatif aux matériaux et objets mis au contact des denrées alimentaires
- Règlement CE N°10/2011 du 14 janvier 2011 relatif aux matériaux et objet en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Décret n° 92-631 du 8 juillet 1992 relatif à l'inertie des matériaux et objets mis au contact des denrées alimentaires
- Décret n°2020-1828 du 31 décembre 2020 relatif à l'interdiction de certains produits en plastique à usage unique
- Arrêté du 27 août 1987 relatif aux matériaux et objets en aluminium ou, en alliages d'aluminium, mis au contact des denrées alimentaires
- Usages professionnels publiés sous forme de « code des usages » et approuvés par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes pour les fournitures relevant des dispositions contenues dans ce document
- Référentiels propres à l'entreprise
- Norme EN 13432 pour la valorisation par compostage industriel pour les produits correspondants au « Bio Degradable » des lots concernés
- Directive UE 94/62/CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages sur la gestion, valorisation et recyclage des déchets d'emballages ainsi que la directive 2018/852.
- Les plastiques rentrant dans le champ d'application du décret 2016-1170 sont interdits
- Loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

Les normes AFNOR s'appliquent de plein droit.

### Spécifications techniques particulières

Le candidat fournira **impérativement** les fiches techniques de tous les produits proposés et précisera **notamment** le poids individuel de chaque élément, le conditionnement et surconditionnement de chaque produit, leur palettisation et les quantités minimales de commande / livraison pour un point de livraison.

Le candidat fournira par ailleurs les bilans des dernières analyses microbiologiques de migration matières réalisés pour les références concernées (certificat d'alimentarité).

### **3 / FOURNITURES**

#### **Emballage**

L'emballage, qu'il soit individuel ou collectif, est de type perdu. Il est neuf, propre, constitué de matières autorisées au contact des aliments et ne pouvant pas communiquer au contenu ni odeur, ni couleur, ni goût.

Il présente un degré de résistance et de solidité suffisant en fonction de la production et de la manipulation dont il fera l'objet dans les différentes phases de transport et d'utilisation. Le sur-emballage (ou carton de livraison) sera idéalement doté d'une solution de traçabilité facilitant le suivi des éléments utilisés.

#### **Étiquetage**

L'étiquetage est conforme aux dispositions réglementaires prévues.

#### **Livraisons**

Les produits sont livrés dans les différents établissements du GHT Val Rhône Centre (adresses des sites HCL et des établissements parties du GHT en annexes) à partir des bons de commande de ces derniers. Les livraisons ont lieu du lundi au vendredi entre 6h30 et 12h30.

Le candidat s'engage à pouvoir répondre à un dépannage de fourniture de ses produits sous un délai de 48h00.

Lorsque les livraisons ont lieu sur la plate-forme des HCL « Hospimag », elles doivent absolument répondre aux exigences suivantes sous peine de refus de marchandise :

- Horaire de livraison de 07h30 à 15h00

##### **Livraison produit en palettes :**

- Produits conditionnés en palette homogène Europe

La palette Europe ou EUR EPAL est une palette en bois à quatre entrées qui répond aux prescriptions des fiches UIC 435-2-0 (pour la fabrication) et 435-4-OR (pour la réparation) et à la "Règlementation technique" de l'EPAL. Elle répond également aux normes Assurance Qualité Ferroviaire AQF 335.

- Hauteur maxi de palette : 1800 mm
- Palette filmée
- Poids palette inférieur à 800kg et indiqué sur la palette

##### **Livraison en colis :**

Les colis doivent être homogènes et identifiés. La livraison des colis s'effectuera via le local de réception (accès par un escalier extérieur). Aucune réception de colis par les quais ne sera acceptée sauf reconditionnement sur palette et véhicule adapté (description ci-dessous)

##### **Types de véhicules pour livraison sur quai :**

La hauteur des quais est de 1050 mm.

Les palettes doivent être livrées par camions répondant aux conditions suivantes :

- Hauteur du plancher de la caisse comprise entre 800 et 1300 mm
- Largeur intérieure de caisse supérieure à 2000 mm.

Si le véhicule ne respecte pas ces conditions, il doit absolument disposer d'un hayon. Aucun déchargement par chariot élévateur ne sera admis.

#### 4 / ÉCHANTILLONS :

Chaque échantillon est identifié par le numéro qui lui est affecté dans les tableaux ci-dessous. Ils sont à livrer à l'Unité Centrale de Production Alimentaire (UCPA) du département 69 & du département 83 :

- UCPA St Priest -ZAC de la Fouillouse 1060 rue Nicéphore NIEPCE 69808 ST PRIEST  
Contact : **Mme PORRET ou M. GIRARDEAU au 04 27 85 63 57**
- UCPA de l'Hôpital R SABRAN Boulevard Edouard Herriot, GIENS 83406 HYERES  
Contact : **M. CEFAL : 04 94 38 15 15**

Le bon de livraison, correspondant aux échantillons d'un seul lot, est accompagné des fiches techniques des produits proposés. Lors de la livraison, tous les échantillons d'un même lot sont regroupés et **numérotés**.

Les Hospices Civils de Lyon se réservent le droit de procéder aux analyses comparatives par des laboratoires indépendants. En cours de marché, des contrôles seront effectués et les produits livrés seront comparés aux échantillons témoins.

Les échantillons sont conformes aux produits indiqués dans les tableaux d'offre (Bordereau des prix) et le candidat fournira les bilans des dernières analyses microbiologiques de migration réalisés pour les références concernées.

#### 5/ ÉQUIPEMENTS EN PLACE DANS LES ÉTABLISSEMENTS:

##### Equipement des matériels de cuisine & visite de site

Les fournisseurs sont invités à prendre contact avec le responsable de l'UCPA cité au chapitre 4, afin de vérifier que les produits proposés peuvent s'adapter sur les matériels en place.

Il est vivement conseillé de faire une visite de site pour être sûr que la réponse du candidat soit conforme avec les équipements actuels ou non.

#### 6/ DOSSIER RSE :

Chaque candidat devra joindre à son offre un mémoire technique décrivant sa démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), structurée selon deux axes distincts :

- L'organisation de l'entreprise, incluant notamment les certifications obtenues ou en cours d'acquisition, les procédures de gestion des déchets, les pratiques d'éco-conduite, l'optimisation des tournées, et les engagements en matière de ressources humaines.
- L'offre de produits, portant sur la recyclabilité des articles, leur impact en usage (absence de pollution), le recours à des produits de nettoyage éco-labellisés, et les éléments liés à la consommation d'énergie.

**Ce mémoire devra être accompagné du fichier « E25\_0400\_DOSSIER RSE », à compléter impérativement pour chaque lot et chaque article, en précisant les caractéristiques techniques des produits et les modalités d'acheminement/approvisionnement associées (nb : le candidat remplira le maximum d'information pour chaque article – si des informations ne sont pas disponibles – le candidat laissera la case vierge).**

## 7/ ALLOTISSEMENT:

Cette consultation **comporte 3 lots**, vous trouverez le détail des lots ci-dessous :

### Lot N° 1: LES BARQUETTES / ASSIETTES PP THERMOFORMEES OU INJECTEES en POLYPROPYLENE (ou matière non plastique) A USAGE UNIQUE

Les barquettes ou assiettes à usage unique sont destinées à recevoir des denrées alimentaires de tout ordre, conditionnées à froid ou à chaud, à une température pouvant atteindre +90° C.

Dans le cadre de leur ambition en matière de responsabilité sociétale et environnementale (RSE), les propositions en non plastique est laissée au libre choix des candidats. Toutefois, les propriétés de ses barquettes au niveau de leur résistance aux températures hautes (+90°C à +130°C) ou basses (+2°C à +3°C) devront correspondre en tout point aux barquettes proposées en PP.

De plus, les barquettes **non plastiques** permettront de garantir la durée de conservation des produits traités pour une durée au minima de 5 jours environ.

Selon leur utilisation, les barquettes ou assiettes en polypropylène (PP) **ou non plastique** pourront être soit thermoformées, soit injectées. Le mélange homopolymère, copolymère a une importance et doit être proposé dans l'offre PP.

Les barquettes à usage unique, sont soumises aux opérations suivantes :

- Dépilage puis operculage, mécanique ou manuel, suivi d'un refroidissement suivant la législation en vigueur concernant la fabrication et le conditionnement des plats cuisinés en liaison froide,
- Remontées en température au moment du service à une température d'enceinte maximum de 130°C (un certificat sera joint attestant des qualités de résistance à la remontée en chaleur du minimum demandé).

→ Chaque référence de barquette sera conditionnée, par pile, sous poche plastique.

Du fait d'un conditionnement réalisé sur des lignes de thermofilimage, les barquettes devront pouvoir être saisies facilement par un dépilateur automatique.

Ces barquettes doivent être à fond lisse et plat, garantissant un contact optimisé lors du recours à la technologie thermo contact au cours de la remise en température des denrées, et assurant par ailleurs leur stabilité puisqu'elles pourront être transportées par des chariots tractés.

Elles pourront être utilisées pour des préparations froides ou chaudes, stockées entre 2°C et 3°C puis distribuées en l'état aux consommateurs, ou remises en température.

Différentes technologies de remise en températures étant utilisées selon les sites (Thermocontact, air pulsé, microondes), les barquettes injectées devront pouvoir tolérer une température maximum de 130°C.

Certaines cuissons pouvant être réalisées directement en barquette injectée, individuelle et/ou collective, les candidats devront préciser la tolérance thermique minimale et maximale de leurs produits (couple temps/température) et fournir les certificats d'alimentarité correspondants.

**Les barquettes injectées** individuelles devront être barrière, permettant de garantir la durée de conservation des produits traités pour une durée maximale de 11 jours. Les recettes concernées seront conditionnées, après refroidissement des produits issus de la production chaude, type cuisse de poulet, filets de poisson, purée de pommes de terre, pâtes, sautés de viande cuisinées, mixés, etc...

**Les barquettes thermoformées** devront être barrière, permettant de garantir la durée de conservation des produits traités pour une durée de 5 jours. Les recettes concernées seront des entrées froides, type salade de tomate, de haricots verts, betteraves.

Les échantillons devront être livrés :

- UCPA St Priest ZAC de la Fouillouse 1060 rue Nicéphore NIEPCE 69808 ST PRIEST
- UCPA de l'hôpital R SABRAN Boulevard Edouard Herriot, GIENS 83406 HYERES

Produits	Quantités Prévisionnelles annuelles	Spécifications techniques	Nombre d'échantillons	Numéros d'échantillons
<b>BARQUETTE THERMOFORMÉE</b>				
Barquette Thermoformée 375 cc	<b>1 200 000</b>	137 mm x 95 mm x 45 mm – environ – Barquette transparente	100 pièces	1-1 UCPA St PRIEST <b>(80 pièces)</b> + UCPA Rénée Sabran <b>(20 pièces)</b>
<b>BARQUETTES INJECTÉES</b>				
Assiette injectée Octogonale 160 x 160 mm	<b>1 300 000</b>	Profondeur : 35 mm Couleur blanche	100 pièces	1-2 UCPA St PRIEST
Assiette injectée octogonale 160 x 160 mm	<b>160 000</b>	Profondeur : 35 mm – Couleur beige		
Assiette injectée couleur Octogonale 160 x 160 mm	<b>100 000</b>	Profondeur 35 mm Couleur saumon		
Assiette injectée Octogonale 160 x 160 mm	<b>170 000</b>	Profondeur : 45 mm Couleur blanche	100 pièces	1-3 UCPA St PRIEST
Assiette injectée couleur Octogonale 160 x 160 mm	<b>40 000</b>	Profondeur 45 mm Couleur saumon		
Assiette injectée couleur Octogonale 160 x 160 mm	<b>4 000</b>	Profondeur 45 mm Couleur beige		
Assiette injectée transparente Octogonale 160 x 160 mm	<b>20 000</b>	Profondeur 45 mm transparente	50 pièces	1-4 UCPA St PRIEST
Assiette injectée couleur Octogonale 160 x 160 mm	<b>50 000</b>	Profondeur 25 mm Couleur saumon		
Barquette injectée GN 1/2 blanche	<b>90 000</b>	325 x 265 mm Profondeur 52/55 mm	50 pièces	1-5 UCPA St PRIEST
Barquette injectée GN 1/2 couleur	<b>4 000</b>	325 x 265 mm Profondeur 52/55 mm Couleur saumon		
Barquette injectée GN 1/4	<b>60 000</b>	265 x 162 mm Profondeur 52/55 mm – couleur blanche	50 Pièces	1-6 UCPA St PRIEST
Barquette injectée GN 1/4 couleur	<b>5 000</b>	265 x 162 mm Profondeur 52/55 mm Couleur saumon		
Bol à potage blanc	<b>350 000</b>	Contenance utile 350cc – environ Diamètre 142 mm H 80 mm	100 pièces	1-7 UCPA St PRIEST
Bol à potage couleur	<b>80 000</b>	Contenance utile 350 cc environ Diamètre 142 mm H80 mm Couleur beige		

Le candidat devra impérativement joindre son catalogue pour la famille d'articles concernés, accompagné de son tarif général et du rabais consenti

**Variantes autorisées (la réponse à la solution de base est obligatoire):**

- Il pourra être proposé toute variante de forme pour le modèle type « Assiette octogonale 160 x 160 mm injectée ». La compatibilité avec les empreintes et surfaces de cordon de soudure est impérative sur la base d'un volume similaire (contenance et surface).
- La possibilité de fournir des barquettes thermoformées en lieu et place de barquettes injectées est possible. Attention à l'épaisseur qui devra jamais descendre en dessous de 650 microns en tous points.

En cas de réponse aux variantes fournir également des échantillons en nombre suffisant.

Des évolutions techniques des produits concernés par ce lot pourront être demandées par les Hospices Civils de Lyon, et/ou proposées par le titulaire du marché

→ Ces propositions pourront être testées en cours d'exécution du marché.

#### **LES ASSIETTES 250mm\*170mm PP THERMOFORMEES OU INJECTEES en POLYPROPYLENE (OU MATIERE NON PLASTIQUE optionnelle) A USAGE UNIQUE**

Le mélange homopolymère, copolymère a une importance et doit être proposé dans l'offre. L'expérience nous montre qu'un mélange de 70% d'homopolymère et 30% de copolymère est souhaitable. Il pourra évoluer dans la limite de 75% homopolymère et 25% copolymère maximum.

Du fait d'un conditionnement réalisé sur des lignes de thermofilmage, les barquettes devront pouvoir être saisies facilement par un dépileur automatique.

Ces assiettes doivent être à fond plat ou légèrement travaillé pour assurer une rigidité et une adhérence nécessaire au processus, garantissant un contact optimisé lors du recours à la technologie thermo contact au cours de la remise en température des denrées et assurant par ailleurs leur stabilité puisqu'elles pourront être transportées dans des chariots tractés.

L'épaulement de la barquette au niveau de la plage de thermocollage pour assurer une parfaite étanchéité doit être plane et d'environ 3 à 4 mm minimum.

Les recettes ou assemblages de produits concernés sont conditionnés, soit par :

- Des produits chauds issus de la production, type cuisse de poulet, filets de poisson, purée de pommes de terre, pâtes, sautés de viande cuisinées, légumes verts, etc.
- Des produits issus de la production froide et assemblés (déconditionnement suivi d'un reconditionnement).

Elles seront ensuite stockées entre 2°C et 3°C puis distribuées en l'état aux consommateurs, ou remises en température.

Produits	Quantités Prévisionnelles annuelles	Spécifications techniques	Nombre d'échantillons	Numéros d'échantillons
Assiette 250 x 170 mm	<b>1 600 000</b>	Profondeur : 39 mm Couleur blanche deux compartiments	100 pièces	1-8 UCPA St PRIEST
Assiette 250 x 170 mm	<b>150 000</b>	Profondeur : 39 mm – Couleur blanche un compartiment	20 pièces	1-9 UCPA St PRIEST
Assiette 250 x 170 mm	<b>100 000</b>	Profondeur 39 mm Couleur beige deux compartiments		
Assiette 250 x 170 mm	<b>70 000</b>	Profondeur : 39 mm Couleur noire deux compartiments	20 pièces	1-10 UCPA St PRIEST
Assiette 250 x 170 mm	<b>5 000</b>	Profondeur 45 mm Couleur noire un compartiment		



Le candidat devra impérativement joindre son catalogue pour la famille d'articles concernés, accompagné de son tarif général et du rabais consenti.

**Variantes autorisées :**

- Il pourra être proposé toute variante de forme ou de dimension pour le modèle assiette thermoformé ou injecté avec des caractéristiques techniques et des contenances identiques.

Des évolutions techniques des produits concernés par ce lot pourront être demandées par les Hospices Civils de Lyon, et/ou proposées par le titulaire du marché.

⇒ Ces propositions pourront être testées en cours d'exécution du marché.

## Lot N° 2 : LES FILMS ALIMENTAIRES

Les films alimentaires pour thermoscelleuse seront utilisés en bobines sur des machines à operculer. Ils doivent assurer un bon scellage, une bonne tenue sur les barquettes et une bonne pelabilité. Les machines utilisées sont :

- Rescaset duotrack, combitrak, électropak.
- Multivac T700
- Mondini EVO 357 et TRAVE 350
- GECAM 3161 semi-auto

### 2.1 : Films alimentaires transparents pelable sur PP 12 µ / PE 40 µ + agent de pelabilité

Epaisseur totale 55 microns, qualité barrière de : **120 cm<sup>3</sup>/m<sup>2</sup>/24h/atm** - mandrin de diamètre intérieur 76 mm avec intérieur si possible plastifié. Le film sera transparent, sans impression.

Les bobines d'échantillons doivent parvenir :

- UCPA St Priest - ZAC de la Fouillouse - 1060 rue Nicéphore NIEPCE 69808 ST PRIEST  
Contact : **Mme PORRET ou M. GIRARDEAU au 04 27 85 63 57**
- UCPA de l'Hôpital R SABRAN Boulevard Edouard Herriot, GIENS 83406 HYERES  
Contact : **M CEFAL au 04 94 38 15 15**

Produits	Quantités Prévisionnelles annuelles	Spécifications techniques	Nombre d'échantillons	Numéros d'échantillons et site
<b>FILM PELABLE (sur PP)</b>				
Bobine laize pelable pour barquette	<b>900</b>	180 mm X 300 ml diamètre intérieur mandrin : 76 mm	1 bobine	2-1 UCPA St PRIEST
Bobine laize pelable pour barquette	<b>100</b>	410 mm X 300 ml diamètre intérieur mandrin : 76mm	1 bobine	2-2 UCPA St PRIEST
Bobine laize pelable pour barquette	<b>60</b>	350 mm x 300 ml maximum, diamètre intérieur du mandrin : 76 mm	1 bobine	<b>2-3 R.SABRAN</b>

Si l'offre est faite avec des mandrins d'un diamètre intérieur différent de 76 mm, le candidat doit prévoir de fournir gratuitement **pour les tests et durant tout le marché** les flasques ou bagues nécessaires au maintien des bobines en bonne position sur les machines existantes.

Produits	Quantités Prévisionnelles annuelles	Spécifications techniques	Nombre d'échantillons	Numéros d'échantillons et site
Bobine laize pelable pour barquettes PET	<b>900</b>	310 mm x 500 ml maximum, diamètre intérieur du mandrin : 76 mm	1 bobine	2-4 UCPA/St PRIEST
Bobine laize pelable pour barquettes PET	<b>750</b>	220 mm x 500 ml maximum, diamètre intérieur du mandrin : 76 mm	1 bobine	2-5 UCPA St PRIEST

Le candidat devra impérativement joindre son catalogue pour la famille d'articles concernés, accompagné de son tarif général et du rabais consenti.

## 2.2 : Film alimentaire transparent dossé rétractable :

Ce film est destiné à être utilisé dans le cadre du conditionnement de bacs gastronomes inox de format GN 1/1 de profondeur 65 à 100 mm et de GN ½ de profondeur de 55 à 100mm devront disposer des caractéristiques techniques suivantes :

- Film rétractable coextrudé 3 couches PP/PE/PP disposant d'un certificat d'alimentarité.
- Epaisseur 19 microns.
- Le film sera transparent, sans impression.

Produits	Quantités Prévisionnelles annuelles	Spécifications techniques	Nombre d'échantillons	Numéros d'échantillons
Film dossé	60	Laize 500 à 650 mm x 1000 à 1200 mètres	1 rouleau de 1000 mètres	2-6 UCPA St PRIEST

Le candidat devra impérativement joindre son catalogue pour la famille d'articles concernés, accompagné de son tarif général et du rabais consenti.

## Lot N°3 : ARTICLES DIVERS et VAISSELLE A USAGE UNIQUE BIODEGRADABLE

### Couverts de table, vaisselle et articles divers à usage unique :

Les articles de ce lot doivent avoir une résistance et une surface suffisante pour une utilisation normale. Le bois est à proscrire pour les verres, couverts et agitateurs hormis le bois ciré à contact alimentaire. Certains articles sont utilisés en officine, la matière proposée ne devra donc pas modifier la posologie.

**Le plastique est à proscrire.** Il faut prioriser la cellulose, la fibre, la bagasse ou kraft à contact alimentaire.

Les échantillons devront parvenir à l'UCPA St Priest ZAC de la Fouillouse 1060 rue Nicéphore NIEPCE 69808 ST PRIEST.  
Contact : **Mme PORRET ou M. GIRARDEAU au 04 27 85 63 57**

Produits	Quantités Prévisionnelles annuelles (unités)	Spécifications techniques (Les produits proposés proposant des spécificités approchantes sont acceptables)	Nombre d'échantillons	Numéros d'échantillons
Agitateur pour café	590 000	Longueur 110 mm env.		3-1 UCPA/St PRIEST (pour Hospimag)
Assiette à dessert	80 000	Diamètre 150 mm		
Assiette Plate	30 000	Diamètre 220 mm		
Assiette Plate micro onduable	40 000	Diamètre 230 mm		
Assiette carrée pulpe	18 000	90x90mm		
Assiette pulpe	9 000	Diamètre 23mm		
Barquette aluminium sans couvercle	8 000	Type GN 1/8		
Barquette type « bateau » carton, bois, bambou ou équivalent	10 000	11,5 X 6,5 cm environ	10 pièces	3-2 UCPA/St PRIEST
Boîte 2 compartiments	8 000	Fibre 25x16x6 cm environ	10 pièces	3-3 UCPA/St PRIEST
Boîtes pâtisseries	700	Boîtes blanches 32 X 13 cm	5 pièces	3-4 UCPA/St PRIEST
Boîtes pâtisseries	700	Boîtes blanches 32 X 5 cm		

Produits	Quantités Prévisionnelles annuelles (unités)	Spécifications techniques (Les produits proposés proposant des spécificités approchantes sont acceptables)	Nombre d'échantillons	Numéros d'échantillons
Boîte à Wrap	6 000	Dimension environ 15 X 10 X 5 cm environ avec fenêtre		
Boîte à pizza carton	18 000	Diamètre des pizzas 24cm	10 Boîtes	3-5 UCPA/St PRIEST
Bols micro ondables 300 à 350 cc	110 000	Bord lisse non coupant, sans bourrelet		
Bougies chiffre ordinaire	50	Chiffre 0		
Bougies chiffre ordinaire	50	Chiffre 1		
Bougies chiffre ordinaire	50	Chiffre 2		
Bougies chiffre ordinaire	50	Chiffre 3		
Bougies chiffre ordinaire	50	Chiffre 4		
Bougies chiffre ordinaire	50	Chiffre 5		
Bougies chiffre ordinaire	50	Chiffre 6		
Bougies chiffre ordinaire	50	Chiffre 7		
Bougies chiffre ordinaire	50	Chiffre 8		
Bougies chiffre ordinaire	50	Chiffre 9		
Coupelle carrée bois, bambou ou équivalent	5 000	6X6 cm environ	20 pièces	3-6 UCPA/St PRIEST
Coupelle ronde bois, bambou ou équivalent	5 000	Diam 6 cm environ		
Couteau de table	110 000	Longueur 170 mm, matière non cassante		
Cuillère à dessert	1 500 000	Longueur 125 mm environ, matière non cassante, bords non coupants		3-7 UCPA/St PRIEST (pour Hospimag)
Cuillère à potage	110 000	Longueur 170 mm, matière non cassante, bords non coupants		
Cuillère cocktail bois, bambou ou équivalent	5 000	90 x 480mm environ		
Fourchette cocktail bois, bambou ou équivalent	2 000	90 mm environ		
Fourchette de table	110 000	Longueur 170 mm, matière non cassante, bords non coupants		
Gobelet opaque 20cl	5 200 000	Carton Blanc		3-8 UCPA/St PRIEST (pour Hospimag)
Godet aluminium	4 000	90 cc		
Kit couverts « 4 éléments ».	60 000	Couteau, fourchette, petite cuillère, serviette, présentés dans un même emballage	50 pièces	3-9 UCPA/St PRIEST
Moule cake aluminium	2 500	1 L environ		
Nappe voie sèche	20 000	Rouleau 1.20 m X 50 ml environ coloris Champagne	1 pièces	3-10 UCPA/St PRIEST
Nappe voie sèche	200	Rouleau 1.20 m X 50 ml environ coloris bordeaux	1 pièces	3-11 UCPA/St PRIEST
Papier dentelle rectangulaire	100	30 X 40 cm		
Paille non plastique	1 000	en carton	10 pièces	3-12 UCPA/St PRIEST

Produits	Quantités Prévisionnelles annuelles (unités)	Spécifications techniques (Les produits proposés proposant des spécificités approchantes sont acceptables)	Nombre d'échantillons	Numéros d'échantillons
Pique bois 1 pointe	40 000	8 cm de long		
Pique bois brochette	500	3 cm de long		
Plateau repas type « Avion » avec couvercle	400	5 compartiments, en matière non plastique. dimensions approximatives : 320 mm x 240 mm x 30 mm	10 pièces	3-13 UCPA/St PRIEST
Plateau argent	2 500	28 x 42 cm		
Pochette frites	1 000	Carton 160 gr		
Pot carton ou équivalent transparent avec couvercle ou fenêtre	1 000	60 cl – couvercle non attenant		
Ramequin aluminium	1 000	Diamètre 87 mm – hauteur 40 mm		
Ramequin carrée pulpe ou équivalent	3 000	90 mm environ		
Coupe dessert	4 000	18 cl coloris transparent	10 pièces	3-14 UCPA/St PRIEST
Rond or	500	Carton diam 28 environ		
Rectangle or pour bûches	400	Dimensions 50 X 10 cm		
Sac à croissant papier Kraft	10 000	120 x 50 x 210 mm		
Sac Kraft avec anse	20 000	26 x 14 x 32 cm		
Sac à pain kraft	10 000	Petit modèle 18X11X34 cm	10 pièces	3-15 UCPA/St PRIEST
Sac à pain Kraft	100 000	Moyen modèle 25X14X43 cm	10 pièces	3-16 UCPA/St PRIEST
Sac à pain Kraft	50 000	Grand modèle 40X14X80 cm	10 pièces	3-17 UCPA/St PRIEST
Sachet sandwich papier avec fenêtre	5 000	Rectangulaire, longueur 34 cm environ et largeur 10 cm avec soufflet de 4cm et une fenêtre transparente sur le dessus	10 pièces	3-18 UCPA/St PRIEST
Saladier rond	7 000	En carton 750ml avec couvercle clipsable transparent non attenant		
Saladier individuel pulpe	100	Blanc 300ml		
Saladier individuel pulpe	300	Blanc 750ml		
Saladier cristal	1 000	PET Diamètre 300 mm / contenance : 4,5 L env.		
Verrine bois ou équivalent	3 000	Diam 4,5 cm H 4,5 cm environ		
Verrine 1/2 œuf Pulpe ou équivalent	3 000	5,7 cl environ		
Verrine ronde	1 000	Diamètre 5cm environ		

Le candidat devra impérativement joindre son catalogue pour la famille d'articles concernés, accompagné de son tarif général et du rabais consenti.

## Pots et couvercles

Les produits proposés devront être agréés au contact alimentaire transparents.

Les échantillons devront parvenir à l'UCPA St Priest ZAC de la Fouillouse 1060 rue Nicéphore NIEPCE 69808 ST PRIEST

<i>Produits</i>	<i>Quantités Prévisionnelles annuelles (unités)</i>	<i>Spécifications techniques</i>	<i>Nombre d'échantillons</i>	<i>Numéros d'échantillons</i>
Pot sans couvercle	<b>30 000</b>	Diamètre 68 mm environ – contenance : 10/12 cl	20 pièces	3-19 UCPA/St PRIEST
Pot sans couvercle	<b>50 000</b>	Diamètre 95 mm – hauteur 66 mm – contenance : 20 cl	20 pièces	3-20 UCPA/St PRIEST
Couvercle pour pot 10/12 cl	<b>30 000</b>	Diamètre 68 mm environ	20 pièces	3-21 UCPA/St PRIEST
Couvercle pour pot 20 cl	<b>50 000</b>	Diamètre 95 mm environ	20 pièces	3-22 UCPA/St PRIEST
Couvercle pour pot 3 cl	<b>140 000</b>	Diamètre 40 mm environ	20 pièces	3-23 UCPA/St PRIEST
Pot sans couvercle	<b>140 000</b>	Diamètre 40 mm – contenance : 3 cl	20 pièces	3-24 UCPA/St PRIEST

Le candidat devra **impérativement joindre** son catalogue pour la famille d'articles concernés, **accompagné de son tarif général et du rabais consenti**.

## 8 / REPORTING

Toutes les années, le marché donne lieu à un rapport qui sera transmis à la Direction de la Restauration.  
Une réunion annuelle aura lieu avec le titulaire afin de faire le point sur l'exécution du marché.

Il s'agira d'évaluer :

- Les articles et produits commandés
- Le CA réalisé
- Les éventuels problèmes rencontrés
- Les pistes d'amélioration
- Les délais tenus
- Et tout autre point utile pour établir un éventuel « plan de progrès ».
- Etc.