



CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES et TECHNIQUES PARTICULIERES

Consultation n° 084-SAE-2602

Procédure :

Marché à procédure Adaptée

Objet :

Fourniture de viandes fraîches : bœuf et veau.

Le marché est conclu pour une période d'exécution de vingt-quatre (24) mois à compter **01/12/2026**, reconductible deux (2) fois douze (12) mois par tacite reconduction, assorti pendant ces périodes d'une possible résiliation sans indemnités à la demande de l'hôpital San Salvador trois (3) mois avant la date de fin de chaque terme.

Ce document comprend 34 pages dont 4 annexes à compléter.

Sommaire

I – Cahier des Clauses Administratives Particulières	3
Article 1. Dispositions générales	3
1.1. Objet	3
1.2. Forme	3
1.3. Durée	3
Article 2. Organisation de l'achat	3
2.1. Fractionnement en tranches	3
2.2. Allotissement	3
2.3. Décomposition du lot	3
2.4. Lieu d'exécution des prestations	4
Article 3. Documents contractuels	4
Article 4. Dispositions financières	4
4.1. Forme des prix	4
4.2. Révision des prix	4
4.3. Clause butoir	5
4.4. Clause de sauvegarde	5
4.5. Clause de prix promotionnels	5
Article 5. Article 5 Commande – Livraison – Réception	5
5.1. Commandes	5
5.2. Livraisons	6
5.3. Admission	7
Article 6. Contrôle – Suivi du marché	7
6.1. Contrôle	8
6.2. Suivi du marché	8
6.3. Garantie	9
Article 7. Modification du marché public	9
7.1. Clause de réexamen	9
7.2. Clause de modification de références en cours de marché	9
7.3. Clause de modification des statuts du titulaire en cours de marché	10
Article 8. Obligations du prestataire	10
8.1. Sous-traitance	10
8.2. Certificats	10
8.3. Fichier catalogue	10
8.4. Secret professionnel et confidentialité	11
8.5. Accès aux établissements – Identification	11
8.6. Grèves	11
8.7. Production des fiches techniques	11
8.8. Vente à des tiers	11
Article 9. Article 9. Facturation – Paiement	11
9.1. Facturation	11
9.2. Paiement	12
9.3. Avances	12
Article 10. Réparation des dommages et Assurances	12
Article 11. Nantissement et garantie	13
Article 12. Pénalités – Résiliation	13
12.1. Pénalités	13
12.2. Résiliation	14
Article 13. Litiges	14
Article 14. Dérogations	14
II – Cahier des Clauses Techniques Particulières	15
Article 15. Règlements	15
Article 16. Contraintes propres au marché	18
16.1. Livraison	18
16.2. Catalogue additionnel	19
16.3. Fiches techniques	20
16.4. Contrôles	20
Article 17. Spécifications techniques des produits	21
17.1. Liste des produits et grammage	21
17.2. Spécifications techniques	21
17.3. Spécifications complémentaires	23
Annexe I – Réponse logistique	25
Annexe II – Réponse technique	26
Annexe III – Contacts	28
Annexe IV – Protocole de sécurité : conditions de circulation	29

I – Cahier des Clauses Administratives Particulières

Article 1. Dispositions générales

1.1. Objet

L'hôpital San Salvador est un établissement sanitaire et médico-social, de l'Assistance Publique – Hôpitaux de Paris (AP-HP) spécialisé dans la prise en charge des affections du système nerveux et du polyhandicap. L'établissement comporte un restaurant collectif et compte 334 lits et places autorisées accueillant des patients et résidents enfants, adolescents, adultes, souffrant de polypathologies lourdes et complexes (locked-in syndrom, SLA, SEP, post AVC, patients trachée-ventilés, Etats végétatifs chroniques (EVC) ou pauci-relationnel...) dont le régime alimentaire est tout particulièrement surveillé.

Le présent marché est un marché de fournitures. Il a pour objet la fourniture de viandes de bœuf et veau fraîches, nécessaires aux besoins du Service Restauration de l'hôpital San Salvador.

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

1.2. 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.

1.3. Durée

Le marché est conclu pour une période d'exécution de vingt-quatre (24) mois, reconductible deux (2) fois douze (12) mois par tacite reconduction, assorti pendant ces périodes d'une possible résiliation sans indemnités à la demande de l'hôpital San Salvador trois (3) mois avant la date de fin de chaque terme.

1.3.1. Début du délai d'exécution

Le marché débute le 01/12/2026.

1.3.2. Expiration du délai d'exécution

La durée de validité des bons de commandes pourra excéder la durée de validité du marché, pour une durée maximale de 2 mois.

Article 2. Organisation de l'achat

2.1. Fractionnement en tranches

Le présent marché n'est pas fractionné en tranches.

2.2. Allotissement

Le marché n'est pas alloti.

En effet, compte tenu de la taille de l'établissement, du nombre de repas servis par an, et, des quantités commandées liées aux difficultés récurrentes de déglutition constatées chez nos patients et/ou résidents, le découpage pourrait conduire à des lots trop petits voire peu attractifs.

2.3. Composition du lot

Fiche n°	Article	Quantités prévisionnelles (kg)
BOEUF		
1	ALOUETTE S/TETE FRAIS	22
2	BAVETTE D ALOYAU	1 808
3	BOULETTES HACHE FRAIS	28
4	BROCHETTE FRAIS	511
5	DESSUS DE PALETTE STEACK	76
6	EMINCE PICATA	134
7	FAUX FILET FRAIS	876
8	MACREUSE A BRAISER CRU MULTIP	7 743

Fiche n°	Article	Quantités prévisionnelles (kg)
9	ONGLET	316
10	PALERON	788
11	RUMSTECK CŒUR	25
12	TENDE TRANCHE ROSBEEF	911
VEAU		
13	BROCHETTE FRAIS	69
14	COTE CARRE A/OS	187
15	EMINCE	100
16	ESCALOPE	555
17	PAVE FRAIS	173
18	ROTI BAS CARRE CRU	1 037
19	SAUTE	5 598

La partie articles listés au BPU est estimée à 99 % du volume financier annuel. La partie catalogue est estimée à 1 % du volume financier annuel.

2.4. Lieu d'exécution des prestations

Les prestations objet du marché sont exécutées par le titulaire au sein de l'hôpital 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. Documents contractuels

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 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, éventuellement révisables trimestriellement. Toute demande de révision doit être formulée par mail avec accusé de réception un (1) mois avant l'application des nouveaux tarifs.

4.2. Révision des prix

Les prix réputés pratiqués à la date de début du marché peuvent être révisés trimestriellement à chaque date anniversaire du marché.

4.2.1. Dispositions

La révision est régie par les dispositions suivantes :

Formule utilisée

$$P_r = 0.40P_i + 0.60P_i \times I_1 / I_0$$

Avec :

P_r = prix révisé,

P_i = prix HT initial de l'offre puis prix HT en cours d'application (= issu de la révision),

I_0 = indice du mois de dépôt des offres, puis, pour la révision suivante, dernier indice utilisé lors de la précédente révision (= I_1),

I_1 = dernier indice connu au moment de la révision.

Indices utilisés (un nouvel indice remplace et annule le précédent)

Bœuf :

MIN de Rungis, gros bovins (cours Grossistes) : Bœuf vache (carcasse) France cat. R € HT le kg (historique libellé produit).

Veau :

MIN de Rungis, veau (cours Grossistes) : Veau (carcasse) rose clair U.E. cat. O € HT le kg (historique libellé produit).

4.2.2. Modalités de révision des prix

La révision des prix est régie par les dispositions suivantes :

Révision de prix à la demande de l'hôpital San Salvador

Une demande sera formulée par courriel avec accusé de réception, **trente (30) jours** avant l'application des nouveaux prix, telle que décrite supra.

Révision de prix à la demande du titulaire

Toute demande doit être formulée par courriel avec accusé de réception, **trente (30) jours** avant l'application des nouveaux prix, telle que décrite *supra* ; **soixante (60) jours si hors date anniversaire**. La demande, avec les justificatifs uniquement conformes aux modalités et calculs énoncés *supra*, est adressée à mesdames Jade Mulo (jade.mulot@aphp.fr) et Myriam Le Strat (myriam.lestrat@aphp.fr).

En cas de désaccord, la partie concernée doit le formuler par courriel, cinq (5) 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.

Les nouveaux prix ne pourront être appliqués qu'après l'accord de l'hôpital San Salvador et toute rupture imposée par le titulaire à l'hôpital San Salvador sera interdite.

4.3. Clause butoir

La variation de prix annuelle résultant de la révision ne peut en aucun cas conduire à une augmentation supérieure à 5%.

4.4. Clauses de sauvegarde

Dans le cas où les prix pratiqués par le titulaire ne pourraient satisfaire à la clause butoir, l'hôpital San Salvador se réserve la possibilité de résilier le marché sans que le titulaire puisse prétendre à indemnité.

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

Les prix devront intégrer la facturation de toutes charges fiscales, les frais liés au conditionnement, l'emballage, la manutention, l'assurance, le stockage, le transport, les assurances jusqu'à la livraison.

4.5. Clause de prix promotionnels

Le titulaire qui applique une promotion sur son tarif général doit en faire bénéficier l'hôpital San Salvador à condition que :

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

Dans ce cas, le titulaire doit adresser à l'hôpital 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. Commande – Livraison - Réception

5.1. Commandes

5.1.1. Mode de passation

Elles seront échelonnées et émises au fur et à mesure des besoins par voie électronique (dématérialisation) **au minimum jour A pour jour D**. Elles comporteront obligatoirement un numéro de

bon de commande (référence à 10 chiffres commençant par 45) et un code service à rappeler sur le bon de livraison et sur la facture, ainsi que l'objet détaillé de la commande, les date, heure et lieu de livraison. Tout complément qui pourrait être demandé par téléphone sera régularisé par un nouveau bon de commande dématérialisé.

Pour rappel, la durée de validité des bons de commandes pourra excéder la durée de validité du marché, pour une durée maximale de deux (2) mois.

Si le titulaire du marché est situé dans un autre Etat membre de l'UE, tout bon de commande adressé par l'hôpital San Salvador sera établi pour un montant hors taxe. Le bon de commande devra faire figurer le numéro individuel d'identification pour les opérations intra-communautaires de l'Assistance Publique – Hôpitaux de Paris : FR95267500452.

Les bons de commande seront transmis, en cas de désignation d'un mandataire du groupement, à ce dernier.

5.1.2. Dématérialisation des bons de commandes

L'AP-HP a déployé une solution permettant de dématérialiser l'ensemble du cycle de vie de la commande (mise en place de catalogues électroniques, envoi de la commande signée électroniquement, mise en place du bordereau de livraison, renvoi de l'accusé de réception en vue de fiabiliser la facturation).

Dans le cadre de cette consultation, l'adhésion au portail de dématérialisation est souhaitée :

- Mode « PORTAIL » : le fournisseur reçoit un e-mail l'informant de la mise à disposition de nouvelles commandes sur le portail, sous forme de fichier XML reflétant les données SAP. Ce mode est gratuit.
- Mode « EDI » : les informations issues de SAP sont automatiquement intégrées dans le Système d'Information du fournisseur. Ce mode est payant.
- Mode « DML » : la commande est envoyée par e-mail au fournisseur. Ce mode est gratuit.

Le mode doit être choisi dès la notification.

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 ci-dessous et 16 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 entraînant soit la survenance d'une série de ruptures d'approvisionnement jugée récurrente ou encore la dégradation de la qualité des produits ou des services, l'hôpital 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 12.1 du présent CCATP.

5.2.2. Conditions de livraison(s)

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

En tout état de cause, 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 12 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 en vigueur.

Le fournisseur faisant appel à un transporteur devra lui communiquer les conditions définies ci-dessus, ainsi que celles du protocole de sécurité de l'annexe IV, et s'assurer du respect de celles-ci.

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 (2) exemplaires, remis par le transporteur au moment de la livraison, et émargés par le réceptionnaire (cachet et signature originaux) ; l'un conservé par l'hôpital San Salvador, l'autre par le titulaire. Ce bordereau mentionnera obligatoirement :

- 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).

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 San Salvador.

5.2.4. Jour(s) de livraison

Livraison les mardis et jeudis, impérativement entre 6h30 et 11h00.

Pas de livraison les week-ends et jours fériés

Exception pour les urgences : livraison possible du lundi au samedi.

5.2.5. Réactivité livraison commandes urgentes

Commande **jour A avant 12h00** pour **jour B** (entre 6h30 et 11h00).

5.3. Admission

La réception et le contrôle des livraisons (donnant lieu à la signature d'un bon de livraison obligatoire) sont assurés par le magasin du Service Restauration de l'hôpital San Salvador.

Conformément aux articles 27 à 30 du CCAG-FCS en vigueur, les livraisons peuvent faire l'objet soit de contrôle(s), soit d'opération(s) de vérification. Lesdites vérifications seront faites avant quinze (15) jours ; au-delà de ce délai, l'admission des fournitures est réputée acquise. 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), dans un délai de quinze (15) jours. Le point de départ du délai est la date de la livraison ou d'exécution de la prestation au lieu désigné par les parties, soit le magasin du Service Restauration de l'hôpital.

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

Toute non-conformité liée au cahier des clauses techniques particulières et observée à la réception par l'hôpital pourra entraîner un refus de livraison.

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 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.

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

6.1.1. Contrôle quantitatif

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 exige que le titulaire du marché complète la livraison dans 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 12.1 du présent document.

Rupture de stock

Le titulaire s'oblige à informer le Service Restauration dès qu'il a connaissance d'une rupture prévisible de l'un des produits figurant dans le BPU.

En cas de rupture de stock d'un article, prévisible ou immédiate, le titulaire proposer une solution dans un délai de 24 heures : report de livraison de l'article en rupture (avec l'accord du Service Restauration) ou substitution. Dans le cas d'une proposition de substitution, à prix équivalent ou négocié, un bon de commande sera envoyé par courriel et confirmera l'accord.

⇒ Dans tous les cas, prévenir le Service Restauration par téléphone, puis adresser une confirmation par courriel à romain.biais@aphp.fr, alan.barbot@aphp.fr, 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, fabien.sallent@aphp.fr, alan.barbot@aphp.fr, avec copie au Service des Affaires Economiques (ssl-economat@aphp.fr). Sans accord, le Service Restauration se réserve le droit de refuser l'article de substitution.

6.1.2. Contrôle qualitatif

Les fournitures livrées devront respecter 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 Service Restauration du site hospitalier,
- ⇒ Altération de la couleur ou un gonflement des sachets,
- ⇒ Température à réception est $< + 3^{\circ}\text{C}$.

Pour de tels manquements, le titulaire s'expose, en outre, à la mise en œuvre de pénalités dans les conditions prévues à l'article 12.1 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 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 plus. La réponse doit être adressée à la Cellule Unique de Gestion des Marchés (ssl-cugm@aphp.fr) de l'hôpital San Salvador.

Au regard du dysfonctionnement lié à la non-conformité observée, en cas de non-réponse aux fiches ou de non-amélioration de la prestation, ou, à l'issue de vérifications qualitatives, une décision d'admission, d'ajournement, de réfaction ou de rejet, conformément à l'article 30 du CCAG-FCS en vigueur, 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, pouvant avoir un impact sur le nombre de repas distribués.
- 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(s). La demande devra parvenir au pouvoir adjudicateur par lettre recommandée avec accusé de réception.

7.2. Clauses de modification de références en cours de marché

Des modifications de références pourront 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 San Salvador **quinze (15) jours** 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 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 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 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 temporaire ou définitive devra obligatoirement être accompagnée de la fiche technique avec la liste complète des allergènes contenus dans le produit.

7.3. Clauses de modification des statuts du titulaire en cours de marché

En cas de changement lié aux statuts, le titulaire doit informer de ce changement **dans les plus brefs délais, au plus tard deux (2) mois** avant la date du changement, par un courriel la Cellule Unique de Gestion des Marchés (ssl-cugm@aphp.fr) ainsi que par lettre recommandée avec accusé de réception adressée à :

Direction de l'Hôpital San Salvador - BP 30080 - 83407 Hyères cedex

Les changements concernés, et la liste des documents à fournir, sont :

7.3.1. Changement de dénomination sociale du titulaire

- Extrait Kbis récent (ou justificatif d'immatriculation au RNE) faisant apparaître la nouvelle dénomination sociale, la nouvelle adresse.
- Justificatif de publication de la modification, le cas échéant, notamment l'annonce légale. La date de prise d'effet de la modification peut être celle figurant dans le journal d'annonces légales.
- Nouveau RIB si les coordonnées bancaires changent,
- Tout document relatif aux pouvoirs du représentant, si le changement de dénomination s'accompagne d'un changement de dirigeant,
- Changement de statut juridique,
- Attestation d'assurance mise à jour, si la police mentionne l'ancienne dénomination.

7.3.2. Changement de personnalité morale du titulaire en cours d'exécution

En cas de changement de personnalité morale du titulaire (fusion, absorption, cession ou restructuration), et avant tout transfert, celui-ci doit en avertir pouvoir adjudicateur, par un courriel à la Cellule Unique de Gestion des Marchés (ssl-cugm@aphp.fr) ainsi que par lettre recommandée avec accusé de réception adressée à l'adresse mentionnée supra.

Le représentant du pouvoir adjudicateur (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 justifiantes 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 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. Sous-traitance

Le prestataire est responsable de son sous-traitant.

8.2. Certificats

Le titulaire est tenu de transmettre à compter de la date d'attribution du marché, de les actualiser tous les six mois, selon la date de validité des documents, et sans que l'hôpital 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. A défaut il encourt une pénalité prévue à l'article 12 du présent CCATP.

Pour ce faire, l'AP-HP recourt à une plateforme sur laquelle le titulaire du marché devra obligatoirement se créer un compte dès l'attribution du marché, puis mettre en ligne et actualiser les documents demandés à la périodicité requise.

Les modalités d'accès à la plateforme seront communiquées à la notification.

8.3. Fichier catalogue

Un catalogue correspond à un instant donné, à la description du contrat en vigueur ou marché (tarifs, libellés, références, etc.).

Le soumissionnaire retenu s'engage à fournir à l'hôpital San Salvador un fichier informatique contenant l'intégralité des références commerciales avec les tarifs des prix consentis. Ce fichier devra être fourni dès la

réception de la lettre attribuant le projet de marché. Il devra parvenir à l'hôpital 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 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.

8.4. 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. L'hôpital San Salvador prononcera 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.

8.5. Accès aux établissements – Identification

Les personnels du titulaire ou ses préposés, et éventuellement sous-traitants, ont accès aux locaux des établissements de l'hôpital 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.

8.6. 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 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 San Salvador.

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

8.7. Production des fiches techniques

Le soumissionnaire retenu doit fournir à l'hôpital San Salvador, au format PDF, l'ensemble des fiches techniques (une fiche technique par article, fiches séparées et numérotées selon le BPU) des produits proposés aux catalogues additionnels et festifs.

8.8. 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 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 San Salvador et/ou de l'AP-HP se réserve le droit d'engager les poursuites judiciaires appropriées.

Article 9. Article 9. Facturation – Paiement

9.1. Facturation

Les factures devront être adressées à : <https://chorus-pro.gouv.fr>

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, - Le nom et adresse du créancier,
- Les coordonnées complètes de son compte bancaire telles que précisées sur l'acte d'engagement, - Les numéros de SIRET, ou SIREN, et registre du commerce,
- Le code APE,

- Le montant HT et TTC de la prestation ainsi que le taux et le montant de la TVA, - Le numéro de bon de commande.
- Le numéro de marché,
- 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 le rejet de la facture et la suppression du délai du paiement. Le titulaire devra par conséquent émettre une nouvelle facture sous un nouveau numéro et une nouvelle date, et un avoir annulant la facture erronée.

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

Toute relance pour retard de paiement de facture doit être adressée à relations.fournisseurs.sap@aphp.fr, copie à ssl-economat@aphp.fr, et doit mentionner le numéro du bon de commande afférent.

La mise en place de la dématérialisation constitue une fluidification des échanges entre l'AP-HP et ses fournisseurs et se traduira pour les fournisseurs de l'AP-HP par des gains de traitement des commandes émises.

Escompte

L'AP-HP est en mesure de prendre en compte les factures avec escompte.

Les factures bénéficiant d'un escompte feront l'objet d'un traitement prioritaire. Aussi le fournisseur devra indiquer dans son offre s'il consent un escompte à l'APHP ainsi que le taux accordé. Le taux proposé est à renseigner dans les annexes financières.

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 présentation de la demande de paiement.

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

Le titulaire, ou son sous-traitant admis au paiement direct, bénéficie d'une avance calculée en application du code de la commande publique dès lors que le marché respecte les conditions mentionnées à l'article R. 2191-3.

- Lorsque le titulaire, ou le sous-traitant, est une petite ou moyenne entreprise au sens du CCP, le taux de l'avance mentionné à l'article R. 2191-10 est fixé à 30 %.
- Lorsque le titulaire, ou le sous-traitant, n'est pas une petite ou moyenne entreprise au sens du CCP, le taux de l'avance mentionné à l'article R. 2191-7 est fixé au taux minimal de 5%.

L'avance est versée et remboursée selon les dispositions du CCP.

Article 10. Réparation des dommages et Assurances

Les dommages, de toute 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, de toute 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 San Salvador dont il effectuera le remplacement sur la base de la valeur à neuf desdits matériels.

Article 11. Nantissement et garantie

Le marché peut faire l'objet d'un nantissement prévu à l'article L.2191-8 du CCP.
Aucune retenue de garantie ne sera effectuée.

Article 12. Pénalités - Résiliation

12.1. 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'Administration ne sont pas respectés, celui-ci encourt sans mise en demeure préalable les pénalités ci-dessous.

L'article sur les pénalités du présent cahier des clauses administratives particulières (CCAP) déroge à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS relatif à l'exonération des pénalités dont le montant total ne dépasse pas 1 000 €.

Indépendamment des pénalités de retard, l'Assistance Publique – hôpitaux de Paris aura la faculté de pourvoir aux besoins du service aux frais et risques du fournisseur en application des articles 45.1, 45.2 et 45.4 du CCAG-FCS.

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

12.1.1. Pénalités liées à la livraison

Manquement aux obligations quantitatives

Dans le cas où le titulaire n'effectue pas sa livraison pour les quantités fixées au bon de commande, ou ne l'a pas faite en qualité recevable (hormis DLC dépassée, etc.), il est passible envers l'hôpital San Salvador, à titre de dommages et intérêts, à partir du jour qui suit l'expiration des délais, d'une pénalité si aucune livraison de complément n'a lieu dans les 24 heures suivant la date de livraison initialement prévue :

Forfaitaire 80,00 €

Manquement aux obligations qualitatives

Pour une livraison donnée, en cas de 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, etc.) :

Forfaitaire 100,00 €

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

Changement définitif de référence produit

Dans le cas du non-respect des clauses stipulées à l'article 7.2.1 du présent CCAPT (changement définitif de référence produit, production de la fiche technique inhérente :

Forfaitaire 500,00 €

Pénalités de 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, si aucune livraison de complément n'a lieu dans les 24 heures suivant la date de livraison initialement :

Forfaitaire 50,00 €/jour de retard

12.1.2. Pénalités liées à la non production des attestations fiscales et sociales

En cas de non-respect des obligations définies au présent Cahier des clauses administratives particulières relatives à la production périodique des attestations fiscales et sociales, le titulaire pourra se voir appliquer des pénalités de 500 euros par jour de retard.

Le montant total de celles-ci ne peut excéder 10 % du montant minimum du marché ni la somme de 45 000 euros.

Indépendamment des pénalités de retard, l'hôpital 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.

12.2. Résiliation

L'hôpital San Salvador peut, si le prestataire ne remplit pas les obligations que lui impose le présent CCATP ou le CCAG-FCS (articles 40 et 41), ou s'il les remplit de façon inexacte ou incomplète, prononcer la résiliation du marché après **deux (2) 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 (15) jours.

Sans réponse satisfaisante du titulaire à la mise en demeure, l'hôpital 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 13. Litiges

Il est formellement spécifié qu'en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourraient survenir entre l'hôpital 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 R312-11 du Code de Justice Administrative.

Il est possible, pour les parties au présent contrat, de saisir le médiateur interne à l'AP-HP concernant les difficultés dans l'exécution du présent marché. E-mail : mediation.interne.aca@aphp.f

Article 14. Dérogations

L'article 1.3 déroge aux articles 13.1 et 13.2 du CCAG-FCS en vigueur (durée).

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

L'article 5.1.2 §3 déroge à l'article 14.1 du CCAG-FCS en vigueur (fourniture aux dépens).

L'article 12.1 déroge à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS (exonération des pénalités).

L'article 12.1.1 déroge à l'article 14 du CCAG-FCS en vigueur (pénalités).

L'article 12.2 déroge à l'article 41 du CCAG-FCS (résiliation aux torts pour défaut d'acquittement des obligations).

II – Cahier des Clauses Techniques Particulières

Pour mémoire, l'hôpital San Salvador souhaite confier cette activité à un partenaire unique, autorisé, sous réserve d'information préalable, à sous-traiter mais pas à co-traiter.

Article 15. Réglementation

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, ou 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'avérait nécessaire, celui-ci s'engage à l'accepter dans le cadre et sous les obligations du marché.

L'hôpital 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 doit disposer d'un agrément sanitaire délivré par les Services Officiels compétents : Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

En outre le titulaire est réputé ne pas méconnaître la réglementation (ci-dessous non exhaustive) :

Hygiène des viandes réfrigérées

Sont exclues :

- les viandes de taureau et de bœuf,
- les viandes passées à l'appareil dit " attendrisseur ",
- les viandes ayant été congelées,
- Les viandes saumurées (hors ½ sel),
- les viandes provenant de porc cryptorchides, de verrats et de truies.

La fourniture de viande de gros bovins sera composée de viande fraîche provenant exclusivement de carcasses portant l'estampille communautaire ou de pays tiers conformes à la réglementation européenne.

- Règlement (CE) 700/2007 du Conseil du 11 juin 2007 relatif à la commercialisation de la viande issue de bovins âgés de douze mois au plus.

Les fournitures de viande de veau seront composées de viande réfrigérée (température à cœur comprise entre 0 et +3°C) provenant exclusivement de carcasses conformes au règlement (CE) 700/2007 du Conseil du 11 juin 2007 et applicable au 1er juillet 2008 relatif à la commercialisation de la viande issue d'animaux âgés de 8 mois au plus.

Les fournitures de viande ovine seront composées de viandes réfrigérées (température à cœur comprise entre 0 et +3°C) provenant exclusivement de carcasses portant l'estampille communautaire ou de pays tiers conformes à la réglementation européenne.

Bien-être animal

Règlement (CE) n°1099/2009 – Protection des animaux lors de l'abattage

Règlement (CE) n° 834/2007 et suivant pour les produits issus de l'agriculture biologique

Règlement (CE) n° 1/2005 relatif au transport des animaux

Maîtrise du stockage

Arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale. Dernière mise à jour des données de ce texte : 01 janvier 2010.

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Dernière mise à jour des données de ce texte : 09 mai 2020.

Règlement (CE) 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par les Règlements précités, portant dérogation au règlement 852/2004 et modifiant les Règlements (CE) 854/2004 et (CE) 853/2004.

Maîtrise du transport

Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments. Dernière mise à jour des données de ce texte : 12 février 2015.

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Règlement (CE) 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (CE) 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par les Règlements précités, portant dérogation au règlement 852/2004 et modifiant les Règlements (CE) 854/2004 et (CE) 853/2004.

Règlement (CE) n°2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions de mesures transitoires des règlements (CE) n°853/2004, (CE) n°854/2004 et (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n°853/2004 et (CE) n°854/2004.

Décret n°2007-1791 du 19 décembre 2007 relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée. Dernière mise à jour des données de ce texte : 01 mars 2008.

Arrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables. Dernière mise à jour des données de ce texte : 01 janvier 2021.

Arrêté du 24 mars 2020 modifiant l'arrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables.

Arrêté du 27 novembre 2020 relatif aux conditions techniques du transport des denrées périssables sous température dirigée.

Maîtrise des additifs

Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments. Dernière mise à jour des données de ce texte : 12 février 2015.

Maîtrise de la qualité des matériaux au contact alimentaire

Loi n°2012-1442 du 24 décembre 2012 visant à la suspension de la fabrication, de l'importation, de l'exportation et de la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A.

Maîtrise de l'hygiène des autres matières premières d'origine animale (gélatines, graisses fondues, collagènes)

Arrêté du 24 juillet 1990 portant interdiction de l'emploi de certaines protéines et graisses d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments des animaux, et fixant des conditions supplémentaires à la commercialisation, aux importations et exportations de certains produits d'origine animale et à la fabrication d'aliments pour animaux.

Arrêté du 22 décembre 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges de graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés.

Décision 2000/418/CE du 29 juin 2000 de la Commission réglementant l'utilisation de matériels présentant des risques au regard des encéphalopathies spongiformes transmissibles et modifiant la décision 94/474/CE.

Arrêté du 10 novembre 2000 relatif aux conditions sanitaires régissant l'emploi, la commercialisation, les échanges, les importations et les exportations de certains produits d'origine animale destinés à l'alimentation animale et à la fabrication d'aliments des animaux.

Arrêté du 23 novembre 2000 modifiant l'arrêté du 22 décembre 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges de graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés.

Arrêté du 13 février 2001 modifiant l'arrêté du 24 juillet 1990.

Arrêté du 6 juin 2001 modifiant l'arrêté du 22 décembre 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges de graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés.

Arrêté du 15 juin 2001 modifiant l'arrêté du 24 juillet 1990.

Décision 2001/556/CE du 11 juillet 2001 de la Commission établissant des listes provisoires d'établissements de pays tiers en provenance desquels les Etats Membres autorisent les importations de gélatine destinée à la consommation humaine.

Arrêté du 24 août 2001 modifiant l'arrêté du 24 juillet 1990 précité.

Décision 2001/2/CE de la Commission du 27 décembre 2000 modifiant la Décision 2000/418 du 29 juin 2000 réglementant l'utilisation de matériels présentant des risques au regard des encéphalopathies spongiformes transmissibles et modifiant la décision 94/474/CE.

Règlement (CE) 270/2002 de la Commission du 14 février 2002 modifiant, d'une part, le règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les matériels à risque spécifiés et la surveillance épidémiologique

des encéphalopathies spongiformes transmissibles et, d'autre part, le règlement (CE) n°1326/2001 en ce qui concerne l'alimentation des animaux et la mise sur le marché des ovins et des caprins et des produits qui en sont dérivés.

Règlement (CE) 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (CE) 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par les Règlements précités, portant dérogation au règlement 852/2004 et modifiant les Règlements (CE) 854/2004 et (CE) 853/2004.

NS DGAL/SDSSA/N2005-8269 du 29/11/2005 (critères de fabrication des VSM) Décision 2000/20/CE du 10/12/99 de la Commission, établissant les certificats sanitaires pour l'importation en provenance des pays tiers de gélatine destinée à la consommation humaine et de matières premières destinées à la fabrication de gélatine pour la consommation humaine.

Règlement (CE) n°2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions de mesures transitoires des règlements (CE) n°853/2004, (CE) n°854/2004 et (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n°853/2004 et (CE) n°854/2004.

Règlement (CE) n°1662/2006 (collagènes).

Règlement (CE) n°1243/2007 du 24 octobre 2007 (matières premières destinées à la production de gélatines).

Maîtrise du taux de sodium pour les produits hyposodés ou à teneur réduite en sodium

Règlement (CE) 1924/2006 du Parlement Européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires. Modifié par les Règlements (CE) 107/2008 du 15 janvier 2008, (CE) 109/2008 du 15 janvier 2008, (CE) 116/2010 du 9 février 2010, (CE) 1169/2011 du 25 octobre 2011, et (CE) 1047/2012 du 8 novembre 2012 :

- Les produits pauvres en sodium ou en sel auront une teneur en sodium ou en sel maximale de 0.12 g / 100 g de produit fini.
- Les produits très pauvres en sodium ou en sel auront une teneur en sodium ou en sel maximale de 0.04 g / 100 g de produit fini.
- Les produits dits ne contenant ni sodium, ni sel, ne pourront avoir une teneur en sodium ou en sel maximale supérieure à 0.005 g / 100 g de produit fini.
- Les produits sans sodium ou sel ajouté ne contiennent pas de sodium ou de sel ajouté ou tout autre ingrédient contenant du sodium ou du sel ajouté et ne contiennent pas plus de 0,12 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g ou par 100 ml.

Maîtrise de l'étiquetage

Décret 84-1147 du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires. Dernière mise à jour des données de ce texte : 03 avril 1997.

Décret 93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage nutritionnel.

Directive européenne du Parlement Européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard.

Règlement (CE) n°258/97 du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et nouveaux ingrédients alimentaires.

Règlement (CE) 1139/98 du Conseil du 26 mai 1998 concernant la mention obligatoire, dans l'étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d'organismes génétiquement modifiés, d'informations autres que celles prévues par la directive 79/112/CEE.

Règlement (CE) 49/2000 du 10 Janvier 2000 modifiant le Règlement (CE) 1139/98 du Conseil concernant la mention obligatoire dans l'étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d'OGM.

Règlement (CE) 50/2000 du 10 Janvier 2000 concernant l'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.

Décret n°2000-838 du 28 août 2000 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les nouveaux aliments et les nouveaux ingrédients alimentaires ainsi que l'étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d'organismes génétiquement modifiés.

Directive 2003/89/CE modifiant la Directive 2000/13/CE modifiée par la Directive 2006/142 concernant l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires et notamment l'étiquetage des allergènes.

Règlement (CE) 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

Règlement (CE) 1830/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.

Règlement (CE) 834/2007 du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CE) 2092/91.

Règlement (CE) 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 relatif à la production biologique, à l'étiquetage des produits biologiques et aux contrôles.

Règlement (UE) 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Règlement (CE) 1337/2013 du 13 décembre 2013 sur l'indication du pays d'origine pour les viandes des espèces ovine, caprine, porcine et de volaille.

Règlement (CE) 1760/2000 du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

Règlement (CE) 1235/2008 de la Commission du 8 décembre 2008 relatif au régime d'importation de produits biologiques en provenance des pays tiers.

Règlement (CE) 2018/775 du 28 mai 2018 sur l'indication du pays d'origine de l'ingrédient primaire d'une denrée alimentaire.

Décret 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballée.

Décret n° 2014-1489 du 11 décembre 2014 sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Décret n° 2016-1137 du 19 août 2016 relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédient.

Décret 2021-1110 du 23 août 2021 relatif à la mise à disposition des informations permettant d'identifier les perturbateurs endocriniens dans un produit.

Règlement (CE) 834/2007 du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91.

Protection du consommateur

Aucune VSM (Viande Séparée Mécaniquement), quelle qu'en soit l'espèce (bovins, ovins, caprins, porcs et volailles), et quel qu'en soit le mode de production.

Les produits OGM ou contenant des ingrédients ou additifs produits à partir d'OGM soumis à étiquetage au sens des Règlements ci-dessus cités sont EXCLUS.

En cas d'alerte alimentaire, et de retraits de denrées alimentaires chez un fournisseur référencé dans le présent marché, le titulaire s'engage à fournir l'information à l'hôpital San Salvador, y compris si le lot incriminé n'a pas été livré à l'hôpital San Salvador.

Les seuils d'alerte au-delà desquels un retrait de lot s'impose sont fixés à partir du *Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié* publié par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL). Sont notamment concernés :

- les microorganismes et leurs toxines ou métabolites (tableau 1 de l'annexe IV).
- les contaminants autres que microorganismes et leurs toxines ou métabolites (tableau 3 de l'annexe IV).
- le seuil d'alerte est divisé par 10 lorsque les seuils sont fixés à plus de 10 000 ufc/g pour *Salmonella spp*, *Shigella*, *Listeria monocytogenes*, *Entérobactéries*, *E. coli* (cf. tableau 2 de l'annexe IV).

Article 16. Contraintes propres au marché

16.1. Livraison

Les emballages primaires des produits livrés ne doivent présenter aucune présence de givre et doivent être intacts.

La température à réception doit être inférieure à + 3°C. Les dates de conditionnement sont visibles, ainsi que l'estampille DSV et le numéro d'agrément CEE.

Respecter les fréquences de livraisons

Le titulaire s'engage, sur papier libre (Annexe I), à livrer les mardis et jeudis, ainsi que les samedis en cas d'urgence.

Respecter les horaires de livraisons

Les livraisons auront lieu 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, à l'exception des livraisons d'eau (120 x 120 cm), 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 si possible 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 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 soumissionnaire 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 San Salvador un 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 San Salvador.

Avoir une politique éco-responsable

Engagement dans une démarche qualité notamment :

- Bonnes pratiques d'élevage.
- Alimentation des animaux.
- Temps de transport des animaux.
- Mode de production (bio, exploitation haute valeur environnementale, autres) : réduction de la consommation d'eau et d'énergie.
- Circuits d'approvisionnements (nombre d'intermédiaires) et traçabilité (qualité des tests de traçabilité proposés).
- Réduction, recyclage, récupération des conditionnements au niveau du site de production.
- Modalités de transport (type de camions, écoconduite).

Des résultats ou des démarches concrètes sont attendues.

Le fournisseur 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).

Les réponses trop générales ou vagues ne seront pas prises en compte (infos groupe trop générales par exemple).

16.2. Catalogue additionnel

Le soumissionnaire propose, sur papier libre, un catalogue additionnel. Une fiche technique devra être fournie pour chaque article du catalogue additionnel.

Le soumissionnaire indique en outre le mois de mise à disposition de son catalogue festif.

16.3. 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 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

Les fiches techniques indiqueront le taux exact en sodium ou en sel pour tous les produits objets de ce marché.

Pour les produits sans sel, le du taux exact de sodium pour tous les produits sans sel ajouté ou hyposodés devra être indiqué dans les fiches techniques. Pour être considéré comme hyposodé, un produit doit avoir un taux de sodium inférieur à 120mg/100g de produit.

La présence d'allergènes

Les fiches techniques indiqueront les allergènes contenus dans les produits objets de ce marché. L'étiquetage identifiera également les allergènes.

Conservateurs

La présence ou non de conservateurs devra obligatoirement être précisée. L'hôpital 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.

Connaître la DLC résiduelle des produits

Les fiches techniques (ou sur un autre document dédié) indiqueront la DLC résiduelle à la livraison.

16.4. Contrôles

16.4.1. Fournir des autocontrôles fournisseur

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

16.4.2. 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 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 San Salvador, en vue de contrôler la conformité au présent CCATP.

Article 17. Spécifications techniques des produits

Statut de la spécification technique énoncée : item flexibilité	Définition
Elément de conformité	Spécification obligatoire : son non-respect rend l'offre non conforme.
Elément de jugement	Spécification énoncée faisant l'objet d'une cotation au sein d'un des sous critères du critère technique
Non précisé	Spécification obligatoire : Il s'agit principalement du respect de la réglementation en vigueur et de spécifications générales
Grammages des produits	Une tolérance est appliquée aux grammages énoncés dans les spécifications techniques, la proposition d'un grammage supérieur aux tolérances indiquées n'est pas éliminatoire.

17.1. Liste des produits et grammage

Produit	Poids
BOEUF	
ALOUETTE S/TETE FRAIS	140/180 g
BAVETTE D ALOYAU	120 g
BOULETTES HACHE FRAIS	30 g
BROCHETTE FRAIS	200 g
DESSUS DE PALETTE STEACKS	120 g
EMINCE PICATA	3 kg
FAUX FILET FRAIS	120 g
MACREUSE A BRAISER CRU MULTIP	3 kg
ONGLET	140 g
PALERON	5 kg
RUMSTECK CŒUR	140 g
TENDE TRANCHE ROSBEEF	160 g
VEAU	
BROCHETTE FRAIS	200 g
COTE CARRE A/OS	180/200 g
EMINCE	3 kg
ESCALOPE	130 g
PAVE FRAIS	130 g
ROTI BAS CARRE CRU	2 kg
SAUTE pour blanquette	60 g

17.2. Spécifications techniques

Produit concerné	Libellé	Spécifications techniques	Flexibilité
Tous	Durée de vie des produits	DLC résiduelle (à livraison) de 8 jours minimum	Elément de conformité. Fournir document
Tous	Maturation des viandes	7 jours minimum	
Grillades, Basse côte, Faux filets, Rôtis		10 jours maximum sont souhaités	
Tous		Le titulaire dispose de moyens de cette maîtrise et tient à disposition des éléments de preuve faciles à vérifier.	
Tous	Traçabilité	Le fournisseur dispose de moyens de traçabilité des viandes et fournit la liste exhaustive des	

Produit concerné	Libellé	Spécifications techniques	Flexibilité
Tous		origines possibles des viandes objet de ce marché.	
Tous		Des tests de traçabilité peuvent être mis en œuvre en cours de marché ; le titulaire sera en mesure de remonter jusqu'au passeport de l'animal et d'en fournir une copie.	
Faux-filet Steak grillade Paleron		Le nombre d'origines des viandes est fixé à 2 maximum, au sein de la CEE. Les viandes seront issues d'animaux nés, élevés et abattus dans le même pays.	Élément de jugement (Cf. BPU)
Sauté de joue Brochette de bœuf Bœuf émincé Veau Agneau		Un nombre réduit et maîtrisé des origines est obligatoire et fixé à 4 par produit , mais il est souhaité que le nombre d'origines proposées soit le plus faible possible, et né/élevé/abattu dans le même pays.	
Tous	Conditions de production	- Pratiques d'élevage, - Signes (officiels) de la qualité, - Alimentation des animaux, - Pratiques écoresponsables, - Transport avant abattage, - Modalités d'abattage, - Moyens de maîtrise des respects des calibres concernant les sautés, - Moyens de maîtrise des « dessouvidages » de produit.	
Tous	Conditionnement et conservation	Les produits seront conditionnés réfrigérés sous vide ou équivalent (viandes nues exclues).	Élément de conformité. Fournir document
Tous	Conditions de distribution	Les viandes objet du marché présentent des garanties dans les domaines suivants : - Circuits d'approvisionnements (nombre d'intermédiaires), - Réduction, recyclage, récupération des conditionnements au niveau du site de production, - Modalités de transport (type de camions notamment) depuis le site de transport jusqu'à l'hôpital San Salvador.	
Tous	Gestion des tensions d'approvisionnement	En cas de tension sur la filière (crise sanitaire, aléas climatiques, déséquilibre offre/demande, saisonnalité marquée) le titulaire devra informer l'acheteur sans délai. Cette information devra être accompagnée de justificatifs précis : attestation d'abattoir, données économiques de filière, éléments de traçabilité et d'origine. Le titulaire devra proposer simultanément une solution alternative qualitative équivalente, respectant les exigences du marché. L'acheteur analysera les éléments transmis et pourra : - Valider la solution proposée, - Demander un produit de substitution, - Suspendre temporairement la référence concernée.	
Tous	Fiches techniques	Les fiches techniques devront respecter le CCATP (article 16.3), dont : Numéro d'agrément sanitaire CE, Origine de la viande (pays d'élevage, abattage,	Élément de conformité

Produit concerné	Libellé	Spécifications techniques	Flexibilité
		transformation), Données nutritionnelles complètes, DLC minimales à réception ; Certification si concerné	

17.3. Spécifications complémentaires

Muscles autorisés	Spécification technique
Aiguillette de rumsteck	Muscle entier PAD.
Basse - côte	Masse musculaire de la 1 ^{ère} à la 5 ^{ème} vertèbre dorsale Talon dégraissé, cavité de désossage parées avec persillé attenant.
Basse – côte à griller	Noix de basse côte
Collier	Masse musculaire entourant les vertèbres cervicales. Saignée épluchée, ligament cervical retiré. Coupe nette aux deux extrémités et perpendiculaire au grand axe du morceau. Atlas enlevé. Affranchi à 3 vertèbres cervicales.
Dessus de palette	Attaches tendineuses enlevées
Faux-filet	Nerf enlevé sur toute la longueur, gras superficiel et aponévroses enlevées, triangle et pointe du long dorsal enlevés. A partir de faux-filet de 3,8kg minimum.
Jumeau à braiser	PAD Affranchi aux 2 extrémités, partie contre l'omoplate retirée. Poids minimum du muscle entier : 2kg
Macreuse à bifteck	Boule de macreuse (partie la plus épaisse) affranchie extrémité côté humérus, PAD Poids minimum du muscle entier : 1,5kg.
Macreuse à braiser	Classification OFIVAL 1315 sans jumeau nerveux.
Macreuse à rôtir	Classification OFIVAL 1311. Tête de nerf enlevée, affranchie extrémité côté humérus, PAD. Poids minimum du muscle entier : 1,8kg.
Mouvant de tranche	Partie épaisse affranchie extrémité partie nerveuse, issu d'une tranche éclatée PAD Poids minimum du muscle entier : 3,7kg
Nerveux de gîte	Plat de nerveux Affranchi côté talon d'Achille Poids minimum du muscle entier : 0,6kg
Paleron à braiser	Coupe droite. Paré, gros nerf coupé à la hauteur de la boîte à moelle, affranchi aux deux extrémités. Ablation des amas graisseux de couverture. Couverture de gras n'excédant pas 2/3mm.
Plat de tranche	Côté épais, coupé dans le sens de la longueur, affranchi à l'extrémité sur 3 cm, issu d'une tranche éclatée PAD
Rond de Tranche à bifteck	Entier, affranchi à l'extrémité côté rotule sur 3 cm, nerf du milieu enlevé, issu d'une tranche éclatée PAD.
Rumsteck	Milieu de Rumsteck PAD sans aiguillette de rumsteck, sans chaînette, affranchi en coupe droite de la partie nerveuse côté fémur.
Rumsteck à rôtir	Milieu de Rumsteck prêt à découper (PAD) sans aiguillette de rumsteck, sans langue de chat, sans chaînette, affranchi en coupe droite de la partie nerveuse côté fémur sans barde. Ils pourront être ficelés ou non selon la demande. A partir de pièces de 2kg minimum.
Tende de tranche à bifteck	Epluché, sans dessus, affranchi du talon, issu d'un tendre de tranche PAD.

Muscles autorisés	Spécification technique
Tende de tranche à rôtir	Epluché, sans dessus, sans poire, issu d'un tende de tranche PAD sans barde, ils pourront être ficelés ou non selon la demande. A partir de pièces de 4kg minimum.
Tranche grasse	Muscle entier épluché extérieurement.

Annexe I – Réponse logistique

Ce document est **impérativement** à remplir et à fournir dans l'offre par le soumissionnaire
(Conditionne la validité de l'offre ; les réponses fournies sont évaluées dans le cadre de l'analyse des offres)

Éléments du dossier logistique	Précisions demandées	Répondre ci-dessous
Jours de livraison	Commande jour A pour D Les mardi et jeudi, entre 6h30 et 11h00	Je m'engage à livrer aux jours et horaires exigés : OUI / NON
Réactivité commande urgente	Commande Jour A avant 12h, livraison Jour B Livraison du lundi au samedi, entre 6h30 et 11h00	Je m'engage à respecter le délai de commande urgente exigée : OUI / NON Je m'engage à livrer aux jours et horaires exigés : OUI / NON Si non, précisez :
Réactivité de relivraison suite à un litige quantitatif ou qualitatif	Réactivité demandée sous 24 heures	Je m'engage à effectuer sous 24 heures une livraison des produits manquants ou présentant un défaut qualitatif, horaires exigés : OUI / NON Si non, précisez :
Réactivité de livraison suite à rupture de stock	Information souhaitée sous 24 heures	Précisez les modalités mises en œuvre pour palier une rupture de stock :
Délai maximum de modification de commande	A préciser :	

Signature et cachet de la société

(La signature de ce document vaut engagement à respecter la réponse donnée)

Annexe II – Réponse technique

Ce document est **impérativement** à remplir et à fournir dans l'offre par le soumissionnaire
(Conditionne la validité de l'offre ; les réponses fournies sont évaluées dans le cadre de l'analyse des offres)

Elément du dossier technique	Précisions éventuelles	Réponse (dans ce cadre ou dans un document à part)
Qualité technique et nutritionnelle des produits		
Fiches techniques Elément de jugement	<u>Conforme aux mentions précisées dans les spécificités techniques</u> (Cf. art. 16) Liste d'ingrédients Teneur en matières grasses/ protéine/Rapport PCL (Protéines Collagène) Limitation des Additifs controversés Grammage (grammage réel indiqué, tolérance mentionnée, Conformité aux spécifications souhaitées) DLC totale et DLC résiduelle à réception Classement carcasse, race, type Dénomination des muscles et identification des morceaux	Fournir à part 1 fiche par produit (les fiches techniques devront être numérotées et proposées dans l'ordre de l'annexe financière, accompagnées de leur version informatique). Les photos des produits sont souhaitées sur les fiches techniques ou dans un book photo.
Traçabilité sanitaire Elément de jugement	<u>Transparence produit</u> Naissance, élevage, abattage, transformation (région/pays). Le candidat déclare toutes les origines possibles des approvisionnements	Fournir un document à part si nécessaire
	<u>Moyens mis en œuvre pour assurer la traçabilité</u> Le candidat propose un test de traçabilité simple à mettre en œuvre, permettant de remonter au plus haut chaînon de traçabilité.	
	Fournir pour tout produit avec label, un justificatif de celui-ci.	Fournir un document à part.
	<u>Nombre d'étapes d'origine</u> clairement précisées par produit Nombre d'abattoir ou ateliers partenaires.	Documenter le BPU ou fournir un document à part avec les lignes d'articles du BPU et les éléments renseignés ligne à ligne.
	<u>Maîtrise sanitaire de l'approvisionnement</u> , notamment en termes de risques microbiologiques, chimique... fournir : Grandes lignes du plan de maîtrise sanitaire (dont numéro d'agrément sanitaire, copie du courrier officiel). Et tout autre élément de maîtrise : procédures, contrôles, suivi d'indicateurs, gestion des alertes sanitaires jusqu'aux clients	Fournir documents, procédures, contrôles, suivi d'indicateurs, dynamique d'amélioration
	Moyens de maîtrise de la <u>qualité des emballages</u> limitant les risques de dessouvidage.	
Moyens de maîtrise de la régularité et du parage des sautés	Fournir procédures de parage et limitation des pertes, contrôles de la taille et du poids des morceaux, suivi d'indicateurs, dynamique d'amélioration qualité sur le point particulier de la régularité et du parage des sautés. Le candidat précise les méthodes de découpe utilisée et les méthodes pour enlever gras, nerfs et cartilages, formation des personnels	

Elément du dossier technique	Précisions éventuelles	Réponse (dans ce cadre ou dans un document à part)
Organisation et performance, qualité du catalogue additionnel		
Organisation et gestion des approvisionnements	Plan de continuité d'activité formalisé (document fourni) Capacité de stockage (m2 ou tonnage)	Fournir document(s)
Identification des produits nécessitant un délai de précommande	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.	
Qualité du catalogue additionnel et festif	Produits proposés dans les catalogues additionnels (produits festifs et de fin d'année : fournir le prévisionnel des produits proposés et les périodes de disponibilité (les fiches techniques ne sont pas demandées). Etant donné le caractère festif, il n'est pas nécessaire de fournir une liste précise et exhaustive.	
Développement durable		
Caractéristiques éco durables des modalités de production et de distribution responsables	Modalités de production et de distribution responsables : <u>Bien-être animal</u> Condition d'élevage (densité, accès au plein air, pâturage, enrichissement), Transport vers abattoir (durée, stress, méthode de chargement), Abattage (mode d'étourdissement, audits, certifications éventuelles). <u>Pratiques environnementales des exploitations</u> Gestion des effluents, Rotation culture (décrire la succession des cultures sur une parcelle), Autonomie alimentaire (capacité à produire sa propre alimentation animale), Consommation d'eau et d'énergie, Engagements environnementaux des exploitations agricoles dont sont issues les viandes objet du marché, attestés le cas échéant par un label ou certification tierce partie, Alimentation animale durable, Réduction, recyclage des conditionnements, <u>Réduction des émissions liées au transport :</u> Circuits d'approvisionnements (description du circuit, nombre d'intermédiaires identifiés, impact sur la réduction des flux) Modalités de transport (type de camions, écoconduite, taux de remplissage des camions, optimisation des tournées chargement) Bilan carbone ou estimation des émissions de CO2 liées aux livraisons du présent marché => le candidat précise la méthode de calcul utilisée, le périmètre pris en compte et l'unité retenue (kg CO2/tonne livrée ou kg CO2/livraison) et présente des objectifs chiffrés de réduction sur la durée du marché (plan d'amélioration continue) Flotte des véhicules bas carbone (GNV, électrique) Politique de renouvellement de la flotte	Fournir document(s) : 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).

Signature et cachet de la société

Annexe III – Contacts

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

Le titulaire s'engage à transmettre toute mise à jour de ce document.

	Titulaire Nom, prénom, coordonnées téléphoniques et Courriel	Hôpital San Salvador
Plan commercial		▪ M. Fabien Sallent, responsable du Service Restauration : fabien.sallent@aphp.fr 04 94 38 08 49 ▪ M. Romain Biais, acheteur : romain.biais@aphp.fr 04 94 38 08 50 ▪ M. Alan Barbot, acheteur : alan.barbot@aphp.fr ▪ M. Fabien Belmont, responsable de production : fabien.belmont@aphp.fr
Plan comptable (achats, suivi de la facturation)		Mme Natalie Meyer nathalie.meyer@aphp.fr 04 94 38 01 42
Suivi d'exécution du marché (traitement des réclamations client)		Mme Myriam Le Strat myriam.lestrat@aphp.fr 04 94 38 08 31

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 ☐ Transporteur ☐
------------------	--

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'engage 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 :

- ☐ Semi-remorque ☐ Camion **maxi 19 tonnes** ☐ Autre : _____
☐ Véhicule(s) léger(s) ☐ Camion + remorque (marchandises non dangereuses)

Type :

- ☐ Plateau ☐ Benne ☐ Bâché ☐ Autre (hayon élévateur, etc.) : _____
☐ Citerne : réf. ADR 2005 si marchandises dangereuses :
☐ FL (F et F+) ☐ AT ☐ Autre : _____

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

- ☐ Chariot élévateur ☐ Transpalette électrique
☐ Transpalette manuel
☐ Autre : _____

6. Marchandise

Nature :

- ☐ Chargement / repotage ☐ 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 :

							☐ Port de tout autre équipement de protection Préciser Respecter la signalisation routière sur le site (limitation de vitesse, interdiction de stationnement,...)
Casque	Chaussures ou bottes	Vêtement de travail	Lunettes	Visière	Masque	Protection auditive	
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	

Hygiène	Interdiction	Consignes
☐ Le lavage des mains est fortement conseillé après l'opération de chargement ou de déchargement. ☐ Autre.....	☐ De fumer à l'intérieur des bâtiments. ☐ D'évoluer dans la zone d'action des matériels de manutention. ☐ De monter sur le marchepied des véhicules pendant les manœuvres. ☐ Autre.....	☐ 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. ☐ Autre.....

Sécurité pour le transport de matières dangereuses :

Présence de matières dangereuses ? ☐ Oui ☐ Non Si oui, en préciser la nature Numéro ADR	Caractéristiques du produit <table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Toxique Très toxique</td> <td>Nocif Irritant</td> <td>Corrosif</td> <td>Explosif</td> <td>Facilement inflammable</td> <td>Extrêmement inflammable</td> <td>Dangereux pour l'environnement</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> </table>								Toxique Très toxique	Nocif Irritant	Corrosif	Explosif	Facilement inflammable	Extrêmement inflammable	Dangereux pour l'environnement	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Toxique Très toxique	Nocif Irritant	Corrosif	Explosif	Facilement inflammable	Extrêmement inflammable	Dangereux pour l'environnement																
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐																
Procédure et cheminement de l'opération (à la charge de la collectivité ou de l'établissement d'accueil) ☐ affichage des panneaux de signalisation obligatoire ☐ contrôle de la certification / habilitation du chauffeur ☐ documents de bords à présenter ☐ dispositif de fermeture des vannes (vérification de l'étanchéité des raccords ou vannes après dépotage) ☐ branchement et identification des flexibles ☐ récupération des polluants et élimination ☐ branchement des dispositifs d'élimination de l'électricité statique	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 dépotage	
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

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

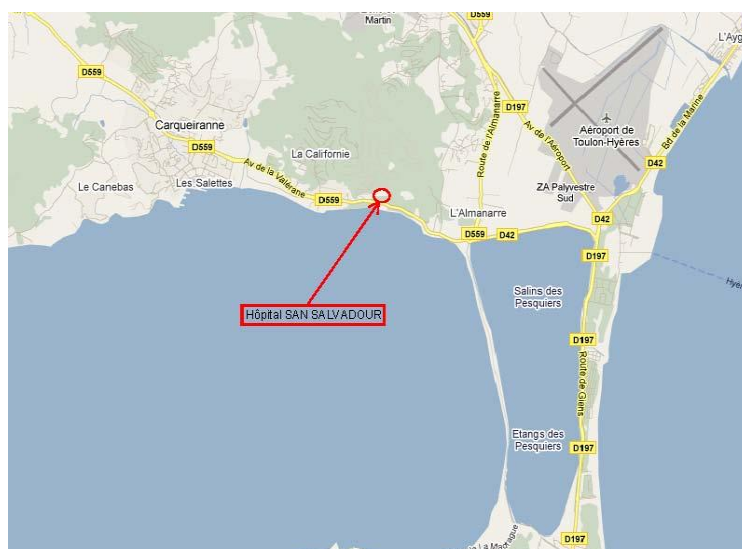
10. Procédure de dépotage

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

