Hôpital San Salvadour AP-HP
Cellule Unique de Gestion des Marchés
4312 Route de l'Almanarre
BP 30080 - 83407 HYERES CEDEX
Tél. 04 94 38 01 42 – Fax 04 94 38 01 44

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES et TECHNIQUES PARTICULIERES

Consultation n° 084-SAE-2603

Procédure :
Marché A Procédure Adaptée (MAPA)

Objet :
Fourniture de légumes surgelés.

Marché conclu pour la période allant **du 01/12/2026 jusqu'au 30/06/2029**, éventuellement résiliable sans indemnités à la seule initiative de l'hôpital San Salvadour, trois (3) mois avant la date de fin du marché.

Ce document comprend 32 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. Composition du lot et volumétrie 3
2.4. Lieu d'exécution des prestations 4
Article 3. Documents contractuels 4
Article 4. Dispositions financières 5
4.1. Forme des prix 5
4.2. Révision des prix 5
4.3. Clause butoir 5
4.4. Clauses de sauvegarde 5
4.5. Clause de prix promotionnels 6
Article 5. Commande – Livraison - Réception 6
5.1. Commandes 6
5.2. Livraisons 6
5.3. Admission 8
Article 6. Contrôle - Suivi du marché 8
6.1. Contrôle 8
6.2. Suivi du marché 9
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 10
7.3. Clause de modification des statuts du titulaire en cours de marché 10
Article 8. Obligations du prestataire 11
8.1. Sous-traitance 11
8.2. Certificats 11
8.3. Fichier catalogue 11
8.4. Secret professionnel et confidentialité 11
8.5. Accès aux établissements – Identification 11
8.6. Grèves 11
8.7. Production des fiches techniques 12
8.8. Vente à des tiers 12
Article 9. Article 9. Facturation – Paiement 12
9.1. Facturation 12
9.2. Paiement 12
9.3. Avances 13
Article 10. Réparation des dommages et Assurances 13
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 15
II – Cahier des Clauses Techniques Particulières 16
Article 15. Règlementation 16
Article 16. Contraintes propres au marché 18
16.1. Livraison 18
16.2. Catalogue additionnel 19
16.3. Fiches techniques 19
16.4. Contrôles 20
Article 17. Spécifications techniques des produits 20
17.1. Spécifications techniques 20
17.2. Catalogue additionnel 22
Annexe I – Réponse logistique 23
Annexe II – Réponse technique 24
Annexe III – Contacts 26
Annexe IV - Protocole de sécurité : conditions de circulation 27

I – Cahier des Clauses Administratives Particulières

Article 1. Dispositions générales

1.1. Objet

L'hôpital San Salvadour 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 légumes surgelés, nécessaires aux besoins du Service Restauration de l'hôpital San Salvadour.

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

Marché conclu pour la période allant **du 01/12/2026 jusqu'au 30/06/2029**, éventuellement résiliable sans indemnités à la seule initiative de l'hôpital San Salvadour, trois (3) mois avant la date de fin du marché.

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, l'objet de ce marché ne se prête pas à une division en lots.

2.3. Composition du lot et volumétrie

Fiche n°	Produit	Volumétrie annuelle estimée
Légumes surgelés à cuire		
1	ARTICHAUTS FONDS	132
2	BROCOLIS FLEURETTES	591
3	BRUNOISE DE LEGUMES	697
4	CAROTTE JEUNE FINES	728
5	CAROTTES EN RONDELLES	1 621
6	CHOUX-FLEUR FLEURETTES	683
7	CHOUX DE BRUXELLES	75
8	COURGETTES EN RONDELLES	2 858
9	EPINARDS EN BRANCHE	726
10	EPINARDS HACHES	1 197
11	HARICOTS BEURRE TRES FINS	435

Fiche n°	Produit	Volumétrie annuelle estimée
12	HARICOTS PLATS COUPES	622
13	HARICOTS VERTS TRES FINS	1 619
14	JULIENNE DE LEGUMES	1 109
15	LEGUMES POUR COUSCOUS	549
16	LEGUMES POUR RATATOUILLE	1 574
17	MACEDOINE DE LEGUMES	200
18	MELANGE FORESTIER CHAMPIGNONS	206
19	OIGNONS EMINCES	110
20	PETITS OIGNONS BLANCS	126
21	PETITS POIS EXTRA FINS	492
22	POELEE CHAMPETRE	678
23	POELEE DE LEGUMES POUR WOK	309
24	POELEE PIPERADE AU PIMENT D'ESPELETTE	747
25	POIREAUX EN RONDELLES	352
26	SALSIFIS	63
27	TAJINE DE LEGUMES	326
28	WOK CHINA	102
Légumes surgelés cuits ou pré-frits		
29	GNOCCHIS SURGELES	555
30	P DE T CAMPAGNARDES AU PAPRIKA	298
31	P DE T SAUTEES EN RONDELLES	65
32	POMMES DE TERRE ALLUMETTES	2 504
33	PUREE AUX 3 LEGUMES	869
34	PUREE DE BROCOLIS EN GALETS	998
35	PUREE DE CAROTTES	821
36	PUREE DE CAROTTES ET PANAIS	57
37	PUREE DE CELERIS	786
38	PUREE DE CHOU-FLEUR	825
39	PUREE DE COURGES	180
40	PUREE DE HARICOTS VERTS	1 582
41	PUREE DE PANAIS	767
42	PUREE DE PATATE DOUCE 100% LEGUME	801
43	PUREE DE PETITS POIS	552
44	PUREE DE POTIRON	717

La partie articles listés au BPU est estimée à 97 % du volume financier annuel. La partie catalogue est estimée à 3 % 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 Salvadour 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 annuellement.

4.2. Révision des prix

Les prix réputés pratiqués à la date de début du marché peuvent être révisés annuellement à chaque date anniversaire du marché. Toute demande de révision doit être formulée par mail avec accusé de réception au minimum un (1) mois avant l'application des nouveaux tarifs.

4.2.1. Dispositions

La révision est réglée par les dispositions suivantes :

Formule utilisée

$$P_1 = P_0 \times Imoy_{(n)} / I_0$$

Avec :
P_1 : prix de règlement après révision ;
P_0 : prix de l'offre figurant sur l'acte d'engagement ;
I_0 : indice du mois de dépôt des offres ;
$Imoy_{(n)}$: moyenne des indices disponibles entre l'indice du mois de dépôt des offres et le dernier indice publié même provisoire deux mois avant la date d'effet de la révision (pour le mois de janvier : octobre).

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

Indice de prix de production de l'industrie française pour le marché français − CPF 10.39 − Légumes surgelés Prix de marché − Base 2021 − Données mensuelles brutes – Identifiant 010763677.

En cas de changement d'indice en cours de marché, le nouvel indice fera l'objet d'un commun accord, et remplacera de fait l'indice précédent.

4.2.2. Modalités de révision des prix

La révision des prix est réglée par les dispositions suivantes :

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

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 Mulot (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 Salvadour et toute rupture imposée par le titulaire à l'hôpital San Salvadour 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 Salvadour 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 Salvadour 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 Salvadour, 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), un code service à rappeler sur le bon de livraison et 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.

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

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.

Les émissions de bons de commande pourront intervenir dès le premier jour d'exécution du marché afin de permettre une livraison à la date de début prévisionnelle du marché, soit le 01/12/2026.

Si le titulaire du marché est situé dans un autre Etat membre de l'UE, tout bon de commande adressé par l'hôpital San Salvadour 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 et 17 du CCATP).

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

En cas de non-respect répétitif du délai de livraison, d'arrêts intempestifs d'une référence, de modification unilatérale de la fiche technique entrainant 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 Salvadour 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 Salvadour, 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 12.1 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 (réalisée 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) ; un exemplaire sera conservé par l'hôpital San Salvadour, un 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 règlementation 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. Aucun déchargement ne doit être à la charge du Service Restauration.
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 Salvadour.

5.2.4. Jour(s) de livraison

Livraison les mercredis et vendredis, 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 Salvadour.

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 Salvadour 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 doit proposer une solution dans un délai de 24 heures : report de livraison de l'article en rupture (en accord avec le 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). Toutefois, sans accord préalable 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,

⇒ Température à réception, prise entre deux emballages, supérieure -12°C, leur remplacement sera exigé avec une nouvelle livraison sous 24 heures,

⇒ Emballage secondaire non intact et givré.

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 Salvadour 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 Salvadour.

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 règlementaire.
- 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. Clause 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 Salvadour **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 Salvadour.
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 Salvadour **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 Salvadour.

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. Clause 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 :

Cellule Unique de Gestion des Marchés - Hôpital San Salvadour - 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 justifiants 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 Salvadour 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 (6) mois, selon la date de validité des documents, et sans que l'hôpital San Salvadour 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 Salvadour 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 Salvadour au plus tard un (1) mois après la réception de cette lettre.

Au cours du marché, le catalogue du fournisseur est susceptible d'évolution. 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 Salvadour 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 Salvadour sous réserve du respect des consignes d'hygiène et de sécurité, et du règlement intérieur en vigueur.

Ils doivent être identifiés par tous moyens 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 Salvadour 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 Salvadour.

Les sommes dues à ce titre seront recouvrées par l'hôpital San Salvadour 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 Salvadour, 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 Salvadour 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 Salvadour 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 numéros 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 entraineront 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 ceux-ci 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 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 Salvadour 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'hôpital San Salvadour 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, soit sous forme d'avoir, sur la facture relative à la livraison suivante, soit par émission de titre de recette.

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 sur le bon de commande, ou ne l'a pas faite en qualité recevable (hormis DLC dépassée, etc.), il est passible envers l'hôpital San Salvadour, 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 CCATP :

Forfaitaire 500,00 €

Pénalités de retard

Dans le cas où le titulaire n'effectue pas sa livraison dans les délais fixés sur le bon de commande et si aucune livraison n'a lieu dans les 24 heures :

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 CCAP 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 Salvadour 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 Salvadour 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 (1) 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 Salvadour 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 Salvadour 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 Salvadour souhaite confier cette activité à un partenaire unique, autorisé, sous réserve d'information préalable, à sous-traiter mais pas à co-traiter.

Article 15. Règlementation

Le marché est élaboré sur la base de la réglementation en vigueur au jour du lancement de la procédure de passation.
Si, à la suite d'une modification de la réglementation en vigueur, d'une décision administrative ou des autorités publiques, voire jurisprudentielle, une modification des prestations du titulaire, affectant même de façon mineure l'exécution du marché, que ce soit sur un plan technique et/ou financier, s'avérait nécessaire, celui-ci s'engage à l'accepter dans le cadre et sous les obligations du marché.
L'hôpital San Salvadour 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 pouvoir produire à tout moment la déclaration d'activité déposée auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

En outre le titulaire est réputé ne pas méconnaitre la règlementation, dont ci-dessous, non exhaustive :

Maîtrise du stockage et 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.
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.
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 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 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.
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 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.
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.

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 contient pas de sodium ou de sel ajouté ou tout autre ingrédient contenant du sodium ou du sel ajouté et ne contient 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) 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) 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

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 Salvadour, y compris si le lot incriminé n'a pas été livré à l'hôpital San Salvadour.

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 monocytogènes*, *Entérobactéries*, *E. coli* (cf. tableau 2 de l'annexe IV).

Article 16. Contraintes propres au marché

16.1. Livraison

⇒ 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,
⇒ Température à réception, prise entre deux emballages, inférieure à -12°C,
⇒ Emballage secondaire intact et non givré.

Respecter les fréquences de livraisons

Le titulaire s'engage, sur papier libre (Annexe I), à livrer les mercredis et vendredis, 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 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 Salvadour 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 Salvadour 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 (cf. article 12.1 du CCAP).

Avoir une politique éco-responsable

- 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 Salvadour 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 Salvadour 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 Salvadour 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 Salvadour, en vue de contrôler la conformité au présent CCATP.

Article 17. Spécifications techniques des produits

- La spécificité technique décrite dans la dénomination du produit est obligatoire pour rendre l'offre conforme au Cahier des Clauses Techniques Particulières.

- Label exigé : Le niveau de labellisation ou de certification indiqué constitue le niveau minimal exigé. Les offres présentant un label ou une certification supérieure seront acceptées et valorisées dans l'analyse, sous réserve de conformité avec le reste du cahier des charges.

- Flexibilité « souhaité » : La caractéristique décrite dans la colonne « spécificités techniques » est non obligatoire mais sa présence sera valorisée dans la notation.

17.1. Spécifications techniques

Produit	Spécificités techniques	Flexibilité
Prendre en compte les enjeux environnementaux	Pour les légumes, le titulaire fournit les moyens de maîtrise mis en œuvre pour maîtriser les teneurs en résidus des pesticides, les corps étrangers, ainsi que les moyens mis en œuvre afin d'éviter les ruptures de fin de campagne.	Aucune
Produits issus d'exploitation(s) certifiée(s) CE2 (niveau 2) ou HVE (niveau 3) ou équivalent éligible à la loi EGAlim (démarche reconnue par le ministère de l'agriculture).	La mention devra apparaître sur les fiches techniques. Légumes, bénéficiant de la certification environnementale, cultivés, récoltés,	Aucune

Produit	Spécificités techniques	Flexibilité
	transformés, conditionnés dans un seul et même pays pendant toute la durée du marché.	

Article	Label	Spécificité	Flexibilité
Artichaut fond		Paré et blanchi/ sac de 2,5kg / Cru	Souhaité
Brocoli fleurette	CE2	Blanchi 20-80 mm / Cru	
Brunoise de légumes		Cru	
Carotte en rondelles		Blanchie coupe ondulée ou lisse / Crue	
Champignon émincé		Sac de 2,5Kg / Cru	
Chou romanesco		Sac de 2,5kg / Cru	
Chou-fleur fleurette	CE2	Blanchi 20-60 mm / Cru	
Chou de Bruxelles		22-30 mm / Cru	
Courgette en rondelles		Blanchie / Crue	
Epinard en branche	CE2	Blanchi / portion individuelle / sac de 2,5kg / Cru	
Epinard haché	CE2	Blanchi / portion individuelle / sac de 2,5kg / Cru	
Gnocchis surgelés		-	
Haricot beurre	CE2	Fin ou extra fin, blanchi, largeur 9 mm maximum / 20% maximum d'un calibre différent / Cru	
Haricot plat		Coupé / Cru	
Haricot vert **très fins**	CE2	Blanchi 20% maximum d'un calibre différent / Gousse : 6,5-8 mm / Cru	
Jeune carotte		Entière et blanchie / sac de 2,5kg / Crue	
Julienne de légumes		Légumes coupés finement en lanières / Crus	
Légumes pour couscous		Mélange de légumes à couscous (carottes, courgettes, garniture céleri, navets, poivrons rouges et verts, pois chiches…) / Crus	
Légumes pour ratatouille	CE2	Mélange de légumes pour ratatouille (tomates quartiers, aubergines coupées, courgettes coupées, oignons coupés, poivrons verts et rouges coupés) / Crus	
Légumes pour wok		Crus	
Macédoine de légumes		Légumes en dés, haricots coupés, petits pois, flageolets / Au moins 40% de légumes verts / Crue	
Mélange forestier champignons		Mélange de légumes crus (a minima champignons, brocolis, haricots verts…) / Crus	
Oignon émincé		Cru	
Petit oignon blanc		Petits oignons blancs / Calibre 18-23 / Cru	
Petit pois extra fin		Calibre 7,5-8,2 / 20% maximum d'un calibre différent / Cru	
Poêlée champêtre		Mélange de légumes crus (a minima champignons, brocolis, haricots verts…) / Cuite	
Poêlée de céréales aux légumes		Cuite	
Poêlée de légumes pour wok		Proposer 5 variétés différentes dont 2 sans féculents / Si possible, poêlée type "méridionale" / Crue ou précuite	
Poêlée piperade au piment d'Espelette		Cuite	
Poireau en rondelles		Découpe type sifflet ou émincée / Cru	
Pommes de terre allumettes		Bi-température / Précuites	
		Calibre 10/10	
Pommes de terre campagnardes		Découpe coin de rue, pommes de terre épicées / Précuites	

Pommes de terre sautées en rondelles		Rondelles, Cuisson initiale à l'huile de tournesol / Pré-frites	
Purée aux 3 légumes		Cuite en galets	
Purée de brocolis	CE2	En galet ou bouchon, 30g environ. Sac de 2,5kg / Cuite	
Purée de carottes		Cuite	
Purée de carottes et panais		Cuite	
Purée de céleris		Cuite	
Purée de choux-fleurs	CE2	Cuite	
Purée de courges		Cuite	
Purée de haricots verts	CE2	Cuite	
Purée de panais		Cuite	
Purée de patates douces		100% légume / Cuite	
Purée de petits pois		Cuite	
Purée de potirons	CE2	En galet ou bouchon, 30g environ. Sac de 2,5kg / Cuite	
Purée haricots verts		Cuite en galets	
Purée pommes de terre		Cuite en galets	
Salsifis		Coupés / Crus	
Tajine de légumes		Cru	

17.2. Catalogue additionnel

Celui-ci sera idéalement composé de produits complémentaires aux produits listés dans le BPU.

Types de produits attendus :

- Plantes aromatiques
- Légumes crus
- Légumes cuits
- Mélanges de légumes cuisinés
- Purées de légumes
- Gratins de légumes mono et multi portion
- Pommes de terre assaisonnées, légumes frits.

Des produits répondant aux objectifs de la loi EGAlim sont également souhaités.

Les produits proposés seront obligatoirement saisis dans les annexes financières (onglet HBPU). La Cellule Alimentaire se garde la possibilité de sélectionner les produits en fonction de leur intérêt et de leur prix.

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)

Eléments du dossier logistique	Exigences	Répondre ci-dessous
Jours de livraison	Commande jour A pour D Les mercredis et vendredis, 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 vendredi,** 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)

Eléments du dossier technique	Précisions demandées	Réponse (dans ce cadre ou dans un document à part)
Fiches techniques	Les fiches techniques doivent contenir les éléments suivants : - La dénomination de vente du produit, - **Le numéro d'agrément sanitaire de l'industriel,** - La marque, - Le nom, la raison sociale et l'adresse du fabricant, - Les ingrédients, - La composition nutritionnelle complète et détaillée, - Le taux de sodium pour les produits hyposodés, - Les allergènes clairement identifiés, - Le poids net, - La DLC/DDM résiduelle, - Le conditionnement, - Indiquer pour les produits contenant de la gélatine l'origine de la gélatine et s'il s'agit de gélatine porcine ou bovine, Les fiches sont souhaitées sur support informatique, Les photos des produits sont souhaitées sur les fiches techniques ou dans un book photo.	Fournir à part une fiche par article (critère de sélection)
Justificatif de label	Fournir pour tout produit avec label, un justificatif de celui-ci.	Fournir à part
Maîtrise sanitaire	Grandes lignes du plan de maîtrise sanitaire validé par les services vétérinaires, notamment les moyens de maîtrise de la traçabilité. Copie de l'attestation de l'agrément sanitaire du candidat, le cas échéant. Les numéros d'agrément sanitaire des industriels (le cas échéant). Fournir les éléments spécifiques ayant conduit à la détermination de la DLC des produits proposés.	Fournir à part Ainsi qu'une procédure (1) de maîtrise du risque salmonelle, (2) de traçabilité des matières premières, (3) relative à l'alimentation animale.
Maîtrise de la sécurité	Prise en compte du guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre le risque d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes http://agriculture.qouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/guide2014 140214 V2 cle03f4ef.pdf Fournir les éléments pris en compte au niveau de l'entreprise du soumissionnaire.	
Liste de produits contenant de la gélatine de porc	Si absence, le spécifier dans la case ci-contre. Sinon, indiquer quels produits en contiennent et l'origine (bovine, porcine, ou autre).	
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.	Fournir à part
Catalogues additionnel et festif	Le soumissionnaire est invité à proposer l'offre qui selon lui se rapproche le plus des spécifications du CCATP (diversité et qualité). **Fournir une fiche technique par article proposé.** Des produits répondant aux objectifs de la loi EGALIM sont souhaités. Le mois de mise à disposition de son catalogue festif est précisé. Le service Restauration se garde la possibilité de sélectionner les produits en fonction de leur l'intérêt et de leur prix.	Fournir à part

Eléments du dossier technique	Précisions demandées	Réponse (dans ce cadre ou dans un document à part)
Moyens de maîtrise de la qualité de service	Moyens de maîtrise de sa qualité de service, dans le but de : - Passer des commandes par téléphone ou courriel en cas de panne du télécopieur, - Améliorer le suivi commercial, - Améliorer le suivi des commandes, - Avoir des étiquettes visibles à l'extérieur des palettes, un bon de palettisation, - Faire paraitre la DDM et numéros de lots sur les bons de livraison.	Fournir à part
	Plan de continuité d'activité en fonctionnement courant et en mode dégradé en cas de crise : - Eléments mis en œuvre en termes d'accessibilité des services, de communication mise en place, de temps de réaction, - Eléments spécifiquement mis en œuvre en termes d'accessibilité des services, de communication mise en place, de temps de réaction pour répondre à la crise, - Plan de reprise d'activité à la fin de la période de crise.	
Etiquetage	Attestation de la conformité au nouveau règlement 1169/2011. Procédure mise en œuvre pour l'application du nouveau règlement INCO 1169/2011 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires. Décret 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.	Fournir à part
Modalités techniques concernant les palettes et les camions	Palette européenne 80 x 120 cm, réutilisable, filmée, d'une hauteur maximale de 1,70 m et d'un poids n'excédant pas 20 kg (refus systématique de toute palette abîmée ou tombée pendant le transport). Respect de la propreté et les conditions d'application des normes de nettoyage du camion.	Fournir à part
Caractéristiques éco-durables des modalités de production et de distribution	Les produits objets du marché présentent des garanties dans les domaines suivants : • Temps de transport des articles objets du marché : préciser la localisation exacte l'entrepôt de stockage (cf. supra), • Pays d'origine du produit avant transformation, • Circuits d'approvisionnements (nombre d'intermédiaires identifiés entre la phase de production et la phase de distribution) et traçabilité (qualité des tests de traçabilité proposés), • Modalités de transport (type de camions, écoconduite, ec.). *Les informations doivent concerner directement l'objet du marché (entrepôt stockant et livrant les produits du présent marché, fournisseurs fabriquant les produits proposés dans le présent marché, produits livrés dans le présent marché principalement).* *Les réponses générales ou vagues ne seront pas prises en compte (infos groupe trop générales par exemple).*	Fournir à part
	Indiquer ci-après la localisation de l'entrepôt : (Évaluation de la distance entrepôt de stockage des articles livrés / lieu de livraison :	(Critère de sélection)
	Indiquer le pays d'origine avant transformation (Document à l'appui)	(Critère de sélection) Compléter le BPU
	Circuit d'approvisionnement : indiquer le nombre d'intermédiaires identifiés entre la phase de production et la phase de distribution. (Document à l'appui)	(Critère de sélection) Compléter le BPU

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 Salvadour**
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 Salvadour 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 / rempotage ☐ Produits divers : _____

☐ Marchandises dangereuses :

Types de danger : _____

☐ Déchargement / dépotage ☐ Fonds et valeurs

☐ Denrées périssables

☐ Déchets : _____

☐ Autres : _____

Conditionnement :

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

7. Déroulement de l'opération

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

8. Consignes de sécurité du site

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

NE PAS FUMER

Protection des travailleurs :

Casque	Chaussures ou bottes	Vêtement de travail	Lunettes	Visière	Masque	Protection auditive
❑	❑	❑	❑	❑	❑	❑

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

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 .....

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

Caractéristiques du produit

Toxique Très toxique	Nocif Irritant	Corrosif	Explosif	Facilement inflammable Extrêmement inflammable	Comburant	Dangereux pour l'environnement
❑	❑	❑	❑	❑	❑	❑

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 / dérversement(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

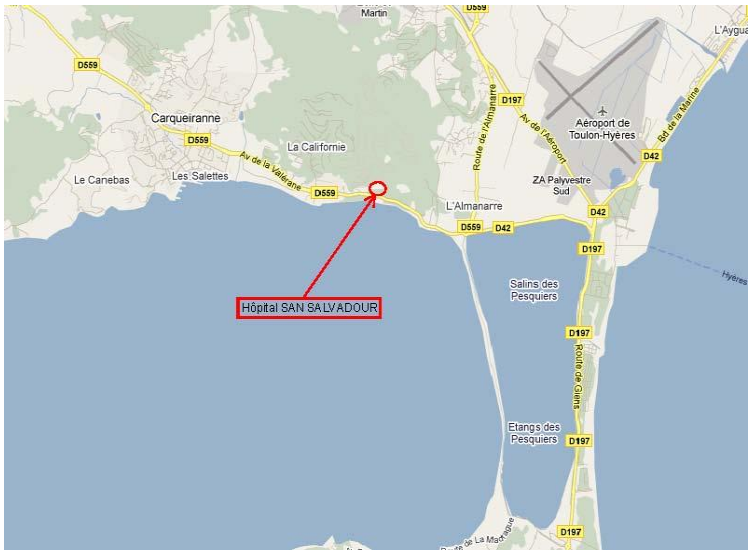
10. Procédure de dépotage

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

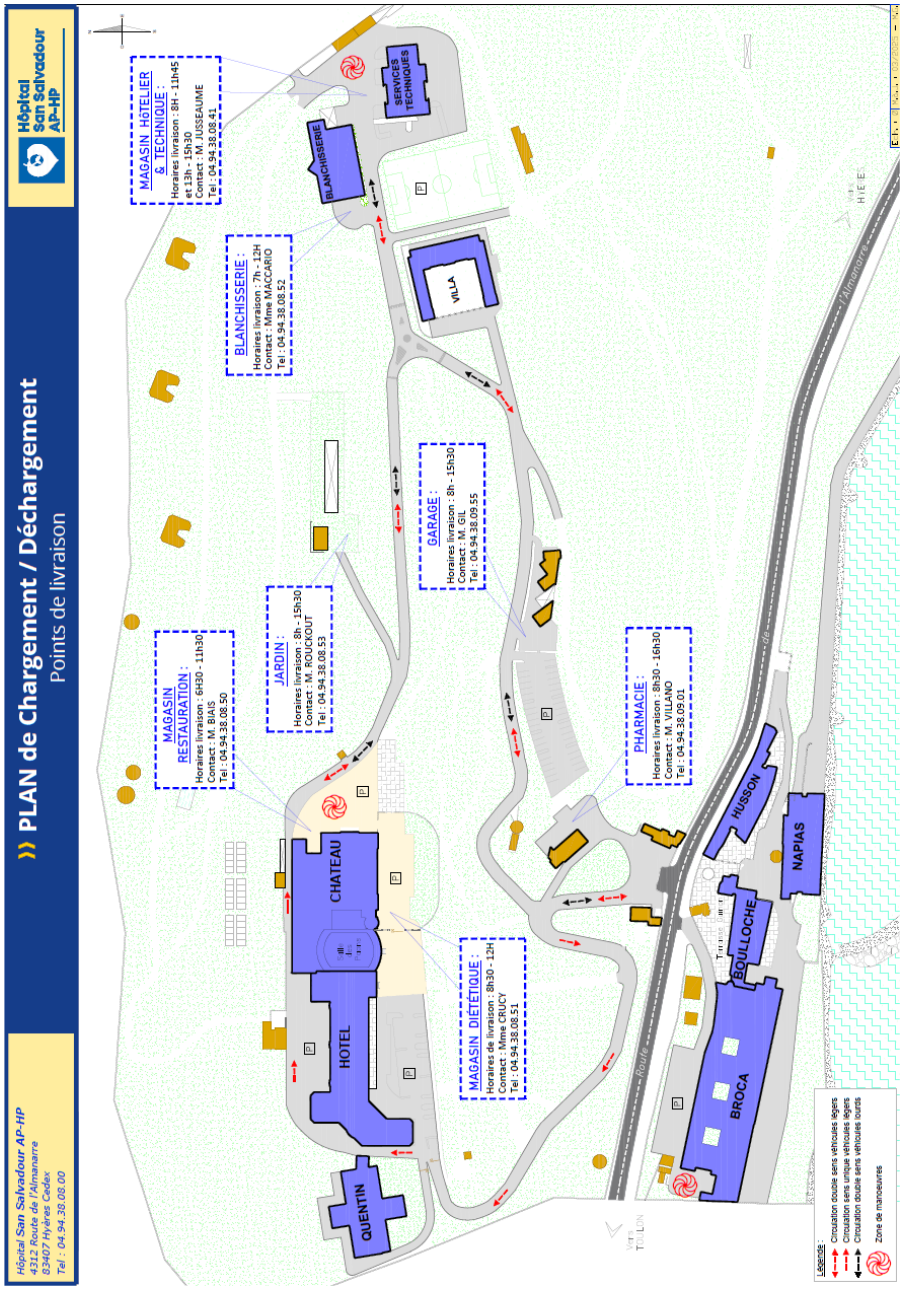
Diffusion des informations du présent protocole aux chauffeurs de l'entreprise de transport :

Nom	Emargement

Plan d'accès / Situation



Plan du site


PLAN de Chargement / Déchargement
Points de livraison
Hôpital San Salvadour AP-HP
4312 Route de l'Almanarre
83407 Hyères Cedex
Tel : 04.94.38.08.00
MAGASIN HÔTELIER & TECHNIQUE :
Horaires livraison : 8H - 11h45 et 13h - 15h30
Contact : M. JUSSEAUME
Tel : 04.94.38.08.41
BLANCHISSERIE :
Horaires livraison : 7h - 12H
Contact : Mme MACCARIO
Tel : 04.94.38.08.52
JARDIN :
Horaires livraison : 8h - 15h30
Contact : M. ROUCKOUT
Tel : 04.94.38.08.53
MAGASIN RESTAURATION :
Horaires livraison : 6H30 - 11h30
Contact : M. BIAIS
Tel : 04.94.38.08.50
GARAGE :
Horaires livraison : 8h - 15h30
Contact : M. GIL
Tel : 04.94.38.09.55
PHARMACIE :
Horaires livraison : 8h30 - 16h30
Contact : M. VILLANO
Tel : 04.94.38.08.01
MAGASIN DIETETIQUE :
Horaires de livraison : 8h30 - 12H
Contact : Mme CRUCY
Tel : 04.94.38.08.51
SERVICES TECHNIQUES
BLANCHISSERIE
VILLA
CHATEAU
HOTEL
QUENTIN
HUSSON
NAPIAS
BOULLOCHE
BROCA
Route de l'Almanarre
Légende :
Circulation double sens véhicules légers
Circulation sens unique véhicules légers
Circulation double sens véhicules lourds
Zone de manoeuvres