



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES CCTP

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

(Commun à tous les lots)

Personne publique :

**CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE DE MONTPELLIER
ETABLISSEMENT SUPPORT DU GHT DE L'EST HERAULT ET DU SUD AVEYRON**

**CENTRE ADMINISTRATIF A. BENECH
191, Avenue du Doyen Gaston Giraud
34295 MONTPELLIER CEDEX 5**

N° Affaire : 24A0267

Objet de la consultation : Fourniture de produits de 4eme et 5eme gamme - Produits traiteurs et autres produits pour les établissements du GHT EST HERAULT ET SUD AVEYRON

Etabli en application de l'Ordonnance n° 2018-1074 du 26 novembre 2018 portant partie législative et du Décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique

**La procédure de consultation utilisée est la suivante :
Appel d'offres ouvert européen en application des articles L. 2124-2, R. 2131-16 à 18, R. 2124-2 et R. 2161-2 à 5 du code de la commande publique**

Article premier – PRESENTATION GENERALE

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objet la **FOURNITURE DE PRODUITS DE 4EME ET 5EME GAMME ET PRODUITS TRAITEURS ET AUTRES PRODUITS POUR LE CHU DE MONTPELLIER, ETABLISSEMENT SUPPORT DU GROUPEMENT HOSPITALIER DETERRITOIRE EST-HERAULT ET SUD-AVEYRON.**

1.1 – Décomposition du marché

Le marché public est décomposé en 14 lots définis comme suit :

- Lot 1 : Fruits et légumes de 4eme gamme
- Lot 2 : Fruits et légumes de 5eme gamme
- Lot 3 : Pommes de terre de 4eme et 5eme gamme
- Lot 4 : Melon 4eme gamme – certification environnementale (HVE ou équivalent)
- Lot 5 : Salades
- Lot 6 : Salades composées
- Lot 7 : Terrines, saurisserie et autres produits de la mer
- Lot 8 : Pâtisseries charcutières et feuilletés
- Lot 9 : Produits snacking
- Lot 10 : Pâtes fraîches
- Lot 11 : Autres produits réfrigérés
- Lot 12 : Produits élaborés réfrigérés
- Lot 13 : Garniture végétale
- Lot 14 : Tartinable de légumes

Article 2 – Dispositions générales

2.1 - Spécifications techniques générales

Tous les produits, conditionnements et emballages, objet du présent marché, doivent au minimum répondre aux spécifications qualitatives déterminées par :

- Les textes (lois, décrets, arrêtés)
- Les normes de la communauté économique européenne
- Les normes homologuées ou enregistrées de l'AFNOR
- Les décisions du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition
- Règlement UE 1169/2011 (Réglementation INCO)
- A la réglementation OGM : information de présence

2.2 - Conditionnement - emballage

Pour tous les lots, l'emballage collectif, ainsi que l'emballage directement en contact avec les denrées, devra comporter toutes les indications nécessaires à la traçabilité (étiquetage précis, devant indiquer la désignation exacte du produit, la D.L.C, la marque de salubrité, ainsi que le N° de lot de fabrication).

Il sera du type perdu. Il devra comporter un degré de résistance et de solidité suffisant en fonction de la manipulation dont il fera l'objet dans les différentes phases du transport et d'utilisation. Il devra respecter les principes réglementaires en vigueur en matière d'hygiène alimentaire, notamment de conservation, de fraîcheur et de préservation des dits produits contre l'action de la lumière, de l'air et d'autres agents extérieurs qui les altèreraient de quelque façon que ce soit.

Les emballages déchirés, détériorés sont une cause de rejet de la livraison.

Les matériaux utilisés sont neufs, propres et ne doivent pas causer aux produits, d'altérations externes ou internes.

Il est souhaité :

- que les éléments de traçabilité puissent être détachés facilement de l'emballage primaire sans perdre la traçabilité sur le produit (double étiquetage)
- que l'ensemble des numéros de lots apparaissent sur les bons de livraison

2.3 - Etiquetages

L'étiquetage des produits doit être conforme à la réglementation en vigueur. Il comprend notamment les éléments suivants :

- ☐ La dénomination du produit (en langue Française)
- ☐ N° de lot de fabrication
- ☐ DLC ou la mention : "à consommer de préférence avant "
- ☐ La température de conservation du produit

2.4 - Traçabilité

Les procédures de traçabilité et de qualité sont disponibles pour chacun des produits.

- Le fournisseur devra par exemple être capable sur demande de fournir les preuves de contrôle bactériologiques. Des dispositions de maîtrise des températures de livraison de la marchandise doivent pouvoir être démontrées sur simple demande de l'acheteur.
- La traçabilité des produits devra être effectuée si possible à l'aide d'étiquettes détachables (type vignette) résistantes à l'eau et indéchirables.
- Tous les produits concernés par ce marché seront obligatoirement au minimum « non OGM » et au mieux « sans OGM ». Cette information devra être clairement signalée sur les fiches techniques. Le fournisseur est responsable de la transmission d'information sur la présence et la nature des OGM

- A réception, les produits objets de cette consultation devront avoir une DLC suivant leur durée résiduelle de vie ou des spécifications particulières de chaque produit. En complément, les numéros des lots livrés pour chacun des produits devront systématiquement figurer sur les bons de livraisons.
- Si les produits contiennent des dérivés bovins (suifs ou gélatines...), le titulaire en fournit la liste exhaustive ainsi que les éléments de traçabilité de ces dérivés et/ou éléments techniques relatifs à l'obtention de ces dérivés.
Cette liste fera l'objet d'une mise à jour autant que de besoin selon les lots concernés.

Le RPA pourra demander au titulaire une fois par an, la traçabilité totale sur un produit.

2.5 - Produits EGALIM

- Issus de l'agriculture biologique

Les produits doivent être conformes aux dispositions du règlement 2092/91/CEE modifié concernant le mode de production biologique de produits agricoles et de transformation des denrées alimentaires. Tous les produits doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique : LOGO Européen

Il est officiellement adopté par la publication au Journal officiel de l'Union européenne, le 31 mars 2010, du règlement (UE) n°271/2010 de la Commission du 24 mars 2010, modifiant le règlement (CE) n°889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n°834/2007 du Conseil en ce qui concerne le logo de production biologique de l'Union européenne.

La présentation du logo européen est facultative pour les produits importés. Dans tous les cas où il est utilisé, doivent figurer à proximité l'indication du lieu de production des matières premières agricoles composant le produit : « Agriculture UE », « Agriculture non UE » ou "Agriculture UE/non UE", avec la possibilité de mentionner le pays, ainsi que le numéro de code de l'organisme certificateur.

- SIQO – CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE HVE ou EQUIVALENT (lot 4)

Pour les produits en rapport avec les objectifs de la loi EGALIM pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, promulguée le 1er novembre 2018, les produits bénéficiant d'un Signe officiel de qualité ou issus d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale de niveau 2 (CE2) ou de niveau 3 (HVE3) la mention devra être précisée de façon explicite sur la fiche technique des produits qui bénéficient déjà du signe officiel de qualité ou de la certification CE2 ou HVE3 au moment du dépôt de l'offre. Cette information devra être mise à jour et portée à la connaissance du RPA. Si la certification est en cours, mais n'est pas valide au moment du dépôt de l'offre, le candidat devra produire une attestation précisant pour chaque produit, l'engagement de la société à fournir les produits certifiés à une date ultérieure (date d'effet à préciser).

2.6 - Exigences bactériologiques / physicochimiques / nutritionnelles

Sur simple demande, le RPA pourra exiger la production de preuves des contrôles bactériologiques et physicochimiques. Le fournisseur devra être capable de fournir les documents d'enregistrement relatifs aux températures et aux contrôles à réception des produits dans son ou ses ateliers.

Des dispositions de maîtrise des températures de livraison doivent pouvoir être démontrées sur simple demande de l'acheteur de la marchandise.

Il est demandé de mener une veille sur les alertes alimentaires et de prendre l'initiative d'un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient transité par son entrepôt. Les annexes au CCTP « fiches logistiques » permettront aux fournisseurs d'accéder aux adresses courriels de l'ensemble des adhérents.

Des analyses bactériologiques et physicochimiques peuvent être sollicitées par le RPA sur l'ensemble des produits objets des marchés et pourront être réalisées chez tout établissement adhérent.

Ces analyses seront effectuées par un laboratoire agréé.

Elles se déroulent de la façon suivante :

- **Analyses bactériologiques** : Ces analyses concernent le dénombrement des germes les plus courants et, à la demande de l'établissement, peuvent porter sur des germes spécifiques (listéria, flore lactique, etc.). Les échantillons seront prélevés en chambre froide dans leur emballage d'origine, le jour de leur réception, et transportés réglementairement jusqu'au laboratoire.
- **Analyses physicochimiques/nutritionnelles** : Ces analyses porteront sur la recherche quantitative et/ou qualitative des nutriments du produit (protides, lipides, glucides, sodium, potassium...) tels qu'annoncés sur la fiche technique correspondante fournie avec l'offre et/ou exigées dans le CCTP. Des éléments spécifiques pourront également être recherchés (allergènes, eau, nitrates, pesticides, antibiotiques, etc.).

L'absence totale de salmonelle et de listéria est exigée sur l'ensemble de produits transformés, eu égard à la fragilité de la population dont les centres hospitaliers ont la responsabilité.

Au cas où le résultat d'une analyse est non conforme, le RPA en informera le fournisseur dès connaissance de cette non-conformité. Celui-ci pourra effectuer à sa charge une contre analyse.

Dans le cas où la non-conformité entraînerait un danger pour la santé du consommateur et donc un rappel des produits, celui-ci devra être coordonné par le titulaire du marché qui tiendra informé le RPA de chaque étape jusqu'à la résolution complète de la non-conformité.

2.7- Date de péremption pour l'ensemble des lots

L'attention du fournisseur est attirée sur le fait qu'il est demandé la DLC résiduelle à livraison et non la DLC à sortie d'usine.

La DLC optimale pour chaque produit est indiquée par lot à l'annexe 1 à l'acte d'engagement : « bordereau de prix ».

Dans le cas de non-respect de cette période, les produits seront refusés par l'établissement et repris par le transporteur aux frais du fournisseur.

La DLC doit apparaître en clair sur les produits avec toutes les mentions légales et le numéro.

Article 3 – Spécifications techniques particulières

Le fournisseur devra joindre à sa proposition, pour chaque produit une seule fiche technique rédigée en langue française.

Les fiches techniques fournies à l'appui de l'offre, conformément au Règlement de la Consultation, doivent contenir toutes les informations précisées dans le règlement UE 1169/2011.

Elles devront reprendre :

- le numéro du lot et de l'article concerné
- le nom et les coordonnées du fabricant
- la liste des ingrédients par ordre décroissant : pour les produits contenant de la gélatine, il est demandé d'en préciser l'origine – pour des produits contenant des dérivés d'origine animale, la liste exhaustive ainsi que les éléments de traçabilité sont attendus
- la liste des allergènes majeurs présents dans le produit conformément à la réglementation
- l'apport énergétique
- la teneur en protéides, lipides et glucides
- la teneur en sodium pour tout produit demandé « pauvre en sel » « sans sel ajouté »
- la teneur en potassium pour tous les produits ayant subi une adjonction de chlorure de potassium (E508), qu'ils soient salés ou hyposodés
- conditionnement unitaire, colisage et palettisation

L'absence des additifs suivants est exigée : - Acide glutamique (E620) : exhausteur de goût - Glutamate monosodique (E621) : exhausteur de goût : (lait, émulsion de graisse, huiles, pâtes, cacao, produits chocolatés et jus de fruits) - Dioxyde de silicium (E551) : antiagglomérant

Les données des fiches techniques devront être suivies pendant toute la durée du marché ainsi que toutes les précisions demandées expressément

En cas de non-respect de ces dispositions, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de résilier le marché pour non-respect des engagements contractuels.

Article 4 – Dispositions spécifiques aux lots

4.1 – Lot 1 : Fruits et légumes de 4eme gamme

Les fruits et légumes seront présentés épluchés, lavés, triés, débactérisés, prêts à l'emploi avant leur conditionnement.

Il ne sera toléré aucune trace de pourriture, terre, épluchures, bois, sable, aucune tache, piqûre, feuille jaune ou fanée et aucune présence d'insecte.

Ils seront fournis de préférence en sachet ou barquette dont au moins 30 % de la surface sera transparente afin de faciliter les contrôles.

Les produits devront répondre aux normes suivantes :

- l'acide ascorbique ou ses sels ne doivent pas être utilisés à une dose supérieure à 300 mg/kg.
- le chlore résultant de la désinfection des légumes ne doit pas être présent à des teneurs supérieures à 50 ppm dans le produit fini.
- la teneur en nitrate sur les produits finis ne devra pas excéder 4000 ppm.

4.1.1 Légumes de 4^{ème} gamme

« D.L.C. » : La date limite de consommation des produits sera au minimum de **J+4** en livraison (*J étant le jour de livraison*), à l'exception des lendemain de week-ends ou jours fériés où celle-ci pourra être de J+3. Elle sera visible sur chacun des produits.

Concombres : la proportion de pulpe (chair) sur chaque segment doit être plus importante que celle des pépins (centre). La quantité d'exsudat par conditionnement devra être réduite à son minimum.

4.1.2 Fruits de 4^{ème} gamme

« D.L.C. » La date limite de consommation des produits à réception devra être de 2/3 de la durée de vie du produit minimum. Elle sera visible sur chacun des produits.

Le poids net égoutté ainsi que la quantité de sucre (pour les produits sucrés) employée devront être indiqués dans l'offre.

Salades de fruits : la répartition équitable des fruits selon leurs couleurs et leurs formes sera appréciée lors des commissions techniques de choix par le groupe expert. Ce critère impactant l'appétence du produit. Les salades et mélanges de fruits devront être composés de fruits frais de préférence et/ou surgelés.

Les calibres des fruits et légumes de 4^{ème} gamme devront être réguliers de façon à permettre une cuisson régulière et homogène.

4.2 – Lot 2 : Fruits et légumes de 5^{ème} gamme

4.2.1 Légumes de 5^{ème} gamme

« D.L.C. » La date limite de consommation des produits sera au minimum de **21 jours** en livraison ou suivant le process de conditionnement. Elle sera visible sur chacun des produits.

La conservation du produit se fera à température ambiante comprise entre 0°C et +25°C.

Pour les produits présentés dans un liquide de couverture : Les candidats devront indiquer sur la fiche technique du produit le poids net égoutté, ainsi que la méthode d'égouttage préconisée et la mise en œuvre.

Les calibres de ces produits devront être réguliers dans chaque conditionnement, le process doit garantir une cuisson suffisante et un taux d'exsudat de cuisson (constant sur la durée du marché) pour chaque produit sans sur-cuisson et une intégrité physique des produits (pas de produits écrasés ou détériorés).

Garniture de légumes pot au feu : Le produit devra être composé d'un mélange de légumes dont la taille doit garantir un portionnement facile et régulier. La cuisson de ses différents composants doit être homogène et suffisante.

Légumes ratatouille cubes : Le produit devra être composé d'un mélange de légumes dont la taille doit garantir un portionnement facile et régulier. La cuisson de ses différents composants doit être homogène et suffisante.

4.2.2 Fruits de 5^{ème} gamme

« D.L.C. » La date limite de consommation des produits à réception devra être de 2/3 de la durée de vie du produit minimum. Elle sera visible sur chacun des produits.

4.3 – Lot 3 : Pommes de terre de 4^{ème} et 5^{ème} gamme

Pommes de terre 4^{ème} gamme : La date limite de consommation (D.L.C.) des produits à réception devra être de 2/3 de la durée de vie du produit et au minimum de **J+8**.

Pommes de terre 5^{ème} gamme : La date limite de consommation (D.L.C.) des produits à réception devra être de 2/3 de la durée de vie du produit et au minimum de **J+21**.

Pommes de terre 1/2 grenailles avec peau : Produit qualitatif permettant un usage à froid comme à chaud.

4.4 -Lot 4 : MELON CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE (HVE ou équivalent)

« D.L.C » - la date limite de consommation des produits sera à minima de 6 jours

Produit sans additif, sans jus, sans gaz et sans conservateur.

Le produit sera en disponibilité selon la saisonnalité à minima de juillet à septembre de chaque année.

Le melon sera sans peau, ni pépins, déjà découpé sous forme de demi melon, de tranches ou de dés.

La certification environnementale (HVE ou équivalent) sera exigée

4.5 Lot 5 et 6 : Salades et Salades composées

« D.L.C. » La date limite de consommation des produits sera des 2/3 de la DLC totale et au minimum de **12 jours** en livraison. Elle sera visible sur chacun des produits.

La sauce ne devra pas être l'ingrédient majoritaire du produit, ni masquer exagérément les ingrédients. Ce critère sera apprécié lors des commissions techniques de choix par le groupe expert. L'aspect naturel des produits étant un critère recherché pour l'appétence.

Les huiles seront de colza, tournesol, ou d'olive principalement. Noix, sésame pour des recettes spécifiques.

Les proportions et la noblesse des ingrédients seront appréciées par le groupe expert lors de l'analyse des fiches techniques, les gammes des produits utilisés devront être précisées (frais, surgelé ...) ainsi que leurs % de mise en œuvre.

La variété des légumes principaux devra être inscrite sur la fiche technique (ex : pomme de terre charlotte, ...).

Les appellations commerciales des recettes devront être en corrélation avec les ingrédients et la recette traditionnelle sous-entendus.

Salades en conditionnement individuel « prêtes à l'emploi » : chaque conditionnement devra être étiqueté et avoir une DLC. La hauteur des conditionnements sera compatible avec les chariots de remise en température hospitaliers.

Salade mélange "gourmand / douceur" et Salade multi feuilles :

Mélange de salade ayant un bon foisonnement et de qualité supérieure

4.6 Lot 7 : Terrines, sauriserie et autres produits de la mer

« D.L.C. » La date limite de consommation des produits sera des 2/3 de la DLC totale et auminimum de **12 jours** en livraison. Elle sera visible sur chacun des produits.

Les terrines : L'emballage devra permettre un démoulage facile du produit sans l'aide d'une lame ou d'un ustensile facilitant l'extraction du produit.

L'aspect naturel des produits est un critère recherché pour l'appétence.

Les proportions et la noblesse des ingrédients seront appréciées par le groupe expert lors del'analyse des fiches techniques.

Les appellations commerciales des recettes devront être en corrélation avec les ingrédients et la recette traditionnelle sous-entendus.

4.7 Lot 8 : Pâtisseries charcutières et feuilletés

« D.L.C. » Au minimum de 2/3 de la durée de vie totale du produit. Elle sera visible sur chacun des produits.

Ils seront de type : « piécé ». ou en « bande prédécoupée », sans entame pour les présentations en bande dans la mesure du possible.

Les rations ayant un poids inférieur à 150g **ne devront pas excéder 10 cm de diamètre et 4 cm de hauteur ou 10 cm de côté** selon la présentation du produit (compatible avec un conditionnement en assiette 160x160mm).

L'ensemble des produits est exigé cuit et doré (ne nécessitant qu'une phase de remise en température avant consommation.)

Le conditionnement devra permettre une manipulation facile des produits.

Le rapport pâte/garniture ne devra en aucun cas excéder 2/3 pâtes sur poids de garniture. Une attention particulière sera portée pendant l'étude des fiches techniques sur la quantité des ingrédients majeurs des recettes et un rapport sera établi entre les différentes propositions (par exemple sur la quantité de thon mise en œuvre dans la tarte au thon).

L'ensemble des produits de ce lot devra être SANS moules aluminium - critère impératif : Pizza Base Tomate obligatoire.

4.8 Lot 9 : Produits Snacking

« D.L.C. » Au minimum et impérativement de 2/3 de la durée de vie totale du produit. Elle sera visible sur chacun des produits.

Ils seront de type : « piécé ».

4.9 Lot 10 – Pâtes fraîches

N°LOT	SOUS LOT	LIBELLE LOT		DESCRIPTION
10	1	PATES FRAICHES	Tortellini Ricotta Epinard	Pâtes aux oeufs frais farcies à la ricotta et aux épinards, frais, en Sac de 5 kgs - mise en œuvre : préparation froide
10	2	PATES FRAICHES	CAPPELLITI VIANDE	Pâtes aux oeufs frais farcies à la viande Sac 5kg -Frais ,Mise en Œuvre en preparation Froide
10	3	PATES FRAICHES	Gnocchi	Gnocchi à base de flocon de pomme de terre et de semoule de blé dur , FRAIS, sac 5 kg, Mise en Œuvre en preparation Froide

4.10 Lot 11 - Autres produits réfrigérés

« D.L.C. » Au minimum et impérativement de 2/3 de la durée de vie totale du produit. Elle sera visible sur chacun des produits.

La brandade de morue : Morue 32 % minimum
 Sans huile de palme, épaississant de préférence naturel
 Sans colorant
 Sans exhausteur de gout

Les tielles : en portion de +/- 120 g, elles seront fraîches et cuites. Le conditionnement devra permettre une ouverture facile (conditionnées par 4 ou 8).

4.11 Lot 12 - Produits élaborés réfrigérés

« D.L.C. » Au minimum et impérativement de 2/3 de la durée de vie totale du produit. Elle sera visible sur chacun des produits.

Les lasagnes : à la bolognaise, au saumon, aux légumes pesto

Les raviolis : seront crus, sans sauce impérativement, sans porc

4.12 Lot 13 – Garniture végétale

Les garnitures végétales seront à base de légumes secs et céréales.

LOT	SOUS LOT	LIBELLE LOT	DESCRIPTION	
13	1	GARNITURE VEGETALE	GARNITURE VEGETALE	1500 g à 2500 g - 2 références seront proposées
13	2	GARNITURE VEGETALE	GARNITURE VEGETALE	

4.13 Lot 14 – Tartinable de légume

Préparation à tartiner à base de légumes

LOT	SOUS LOT	LIBELLE LOT	DESCRIPTION	
14	1	TARTINABLE DE LEGUMES	Préparation à tartiner 2 références seront proposées	500 à 800 ml
14	2	TARTINABLE DE LEGUMES		500 à 800 ml