



**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES
(C.C.T.P.)**

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 : 24A0316

Objet de la consultation

**FOURNITURE DE PRODUITS EN TEXTURES MODIFIEES POUR LES ETABLISSEMENTS 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 EN TEXTURES MODIFIEES POUR LES ETABLISSEMENTS DU GHT EST HERAULT - SUD AVEYRON**

Le marché public est décomposé en 17 lots définis comme suit :

- Lot 1 : Hors d'œuvres mixés
- Lot 2 : Hachés gros grains
- Lot 3 : Hachés fins et Hachés fins cuisinés
- Lot 4 : Plats de consistance moulinée en texture lisse
- Lot 5 : Plats de consistance moulinée en texture hachée
- Lot 6 : Viande reconstituée ou reformée ou moulée pasteurisée
- Lot 7 : Plats complets de consistance mixée lisse pasteurisés
- Lot 8 : Plats complets de consistance mixée lisse stérilisés
- Lot 9 : Plats de consistance lisse pasteurisé HP HC
- Lot 10 : Plats de consistance lisse pasteurisé HP HC SUCRE
- Lot 11 : Purée de légumes et de féculents texture mixée lisse, pasteurisée
- Lot 12 : Légumes et Féculents Manger-Mains
- Lot 13 : Dessert base fruits Manger-Mains
- Lot 14 : Desserts lisses
- Lot 15 : Préparations mixées texture lisse
- Lot 16 : Mixés lisses formes surgelés adaptés au manger mains
- Lot 17 : Plats mono portion et multi portions à texture modifiée, surgelés

Les plats seront, selon les lots, pasteurisés, stérilisés, surgelés, en portion individuelle, en multi portions.

ARTICLE 2 – DISPOSITIONS TECHNIQUES GENERALES

2.1 – Spécifications techniques générales

Les caractéristiques techniques des produits par lot sont présentées à l'article 3 du présent document.
L'état estimatif des besoins annuel par établissement est indiqué en annexe 1 du RC.

Outre les stipulations du présent CCTP, tous les produits, conditionnements et emballages de la consultation sont régis par l'ensemble des dispositions réglementaires en vigueur, applicables aux denrées alimentaires et notamment :

- à l'ensemble des normes françaises, européennes ou équivalentes,
- à la réglementation française ou communautaire nouvelle en vigueur au moment des achats,
- aux définitions techniques des décisions du Groupe Permanent d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN)
- à la réglementation OGM : information de présence
- aux différents codes des usages professionnels
- aux normes homologuées ou enregistrées de l'AFNOR,
- au respect des recommandations IDDSI (<https://iddsi.org>)

Les modes de conservation sont :

- **Pasteurisé Frais (entre 0°C et 4°C)** : Produits frais pasteurisés
- **Stérilisé (Longue conservation)** : Produits stérilisés
- **Surgelés**

Les produits seront livrés dans des emballages plastiques, operculés, propres selon la méthode HACCP, acceptés en chambres froides sans décartonnage.

Les produits seront différenciés par un code précis (couleur...) selon leurs textures et le type d'aliments (mixés, hachés, viandes, entrées...) ceci pour obtenir un gain de temps au cours du rangement et de la distribution.

Ces produits devront être exempts de gluten

La remise en température devra pouvoir se faire par tout moyen : four micro-ondes, vapeur, mixte, air pulsé, chariots de remise en température.

2.2 Le contrôle des fabrications :

Ces produits seront soumis à des contrôles de fabrication tout au long de leur chaîne de montage.

La fabrication de ces produits sera faite selon les « conditions d'hygiène applicables dans les établissements de transformation de produits à base de viande ».

Un protocole d'analyses de la qualité micro biologique de ces produits sera exigé (analyses quotidiennes ainsi que des analyses de durée de vie de ces produits) Ces analyses devront être fournies en cas de litiges

La norme ISO 22000 sera un critère important pour l'évaluation du fournisseur

2.3 Date de péremption

Le candidat indiquera dans l'annexe 1 à l'acte d'engagement, la DLC proposée pour chaque produit. Elle ne pourra pas être inférieure à celle demandée.

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

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. Des pénalités seront appliquées conformément à l'article 19.3 du CCAP.

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

2.4 Conditionnement

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 préemballages peuvent contenir différentes découpes d'un seul et même type et d'une seule et même espèce. En aucun cas le mélange de viandes d'espèces différentes est autorisé sauf cas particuliers spécifiés sur certains produits élaborés.

Les titulaires devront pouvoir fournir les certificats d'alimentarité de leurs emballages sur demande du pouvoir adjudicateur et/ou de chaque établissement pendant l'exécution du marché.

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

Pour les produits « pauvre en sel », ils devront pouvoir être identifiables sur chaque emballage (code couleur ou marquage spécifique).

2.5 Etiquetages

L'étiquetage des produits devra être conforme au règlement UE 1169/2011 (règlement INCO).

Pour permettre l'identification des colis en réception, les étiquettes colis sont lisibles sur leurs faces extérieures. Si besoin, le sens du colis est indiqué et lisible (exemple : Haut/Bas) ainsi que les conditions spécifiques s'il y a lieu (exemple : non gerbable, fragile).

2.6 Fiche technique

Le candidat 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
- 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 »
- 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
- DLC à livraison
- l'origine des viandes
- Niveau IDDSI

Pour les aliments contenant de la gélatine, il est demandé d'en préciser son origine.

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

2.7 Exercice de traçabilité – Contrôles documentaires

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

Le titulaire est en mesure de communiquer au pouvoir adjudicateur, sur demande expresse, tout document relatif au système de maîtrise des risques sanitaires et technologiques ainsi que toutes les pièces relatives à la traçabilité ascendante et descendante.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de procéder à des prélèvements d'échantillons de produits fournis par le titulaire pour effectuer des examens en laboratoire.

L'interprétation des résultats d'analyses est effectuée selon un plan à une, deux ou trois classes en fonction du critère considéré.

Si les échantillons analysés conduisent à un résultat satisfaisant ou acceptable, tout le lot correspondant à l'échantillonnage est considéré comme satisfaisant ou acceptable.

En cas de résultat non-satisfaisant, des **corrections** (actions portant sur le lot de produit analysé en cas de non-conformité à des critères de sécurité) et/ou des **actions correctives** (portant sur les conditions hygiéniques de production en cas de non-conformité à des critères d'hygiène des procédés) sont imposées et induiront des pénalités prévues au CCAP (articles 19.3).

ARTICLE 3 – SPECIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIERES

3.1 - Caractéristiques exigées sur les caisses et palettes logistiques

Chacun des candidats devra identifier ses caisses et palettes logistiques (logo, initiale de la société, ...).

3.2 - Date Limite de Consommation

Le Titulaire s'engage à livrer des produits avec des dates limites identiques pour un même produit sur une même palette OU en cas de dates différentes, avec une identification claire et physique sur la palette.

Le Titulaire s'engage à fournir des barquettes ayant une DLC résiduelle à la réception de :

- 6 mois minimum pour les produits surgelés
- 14 à 21 jours minimum pour les produits frais, pasteurisés ou 2/3 de la durée de vie totale

Tout produit livré ayant une durée de conservation inférieure sera refusée. Dans ce cas, le Titulaire devra livrer une fourniture conforme dans les 24 heures ouvrées.

3.3 - Caractéristiques fonctionnelles des barquettes

- Avoir un aspect proche de la vaisselle traditionnelle,
- Garantir la qualité et l'intégrité tout au long du processus,
- Être utilisable comme assiette,
- Être micro-ondable,
- S'ouvrir facilement,
- Être empilable,
- Avoir une haute performance à la montée en température (barquette et opercule) : sans transfert chimique, sans déformation

3.4 - Spécifications liées aux produits « pauvre en sel »

La teneur maximale en sodium pour les produits « pauvre en sel » ne devra pas excéder 120mg pour 100g de produit prêt à consommer. Les produits « pauvres en sel » devront être facilement identifiables.

3.5 - Exigences bactériologiques

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.

3.6 - Unité de conditionnement

Les offres devront être conformes aux conditionnements indiqués au bordereau de prix.

Les grammages ou volumes demandés seront précisés dans les bons de commande.

Thermorésistance du conditionnement et de l'étiquetage à une température de 120 °.

Compatible avec tous les systèmes de remise en température (air pulsé, thermocontact, micro-ondes)

3.7 - Gestion des changements de recettes

Des changements de recettes en cours de marché sont possibles.

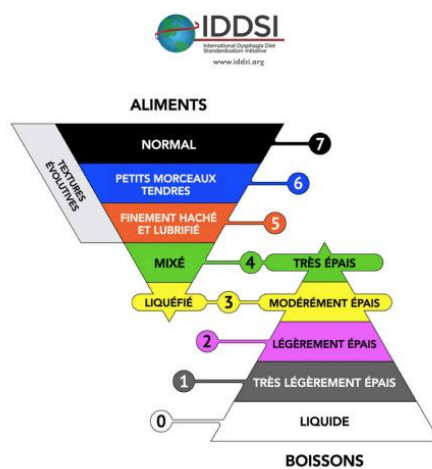
Le titulaire sera tenu d'informer le Pouvoir Adjudicateur dès modification, et à minima 1 mois avant la nouvelle production. La nouvelle fiche technique à jour et complète sera transmise au plus tard 15 jours avant la livraison.

Un test sera systématiquement réalisé par le Pouvoir Adjudicateur, qui se réserve le droit de maintenir ou non le plat concerné dans les menus. Des pénalités seront appliquées en cas de non-respect de cette disposition. (article 19.3 du CCAP)

3.8 - Gestion des ruptures

En cas de rupture ponctuelle ou définitive d'un produit, le CHU devra être informé dès connaissance et au plus tard **7 jours avant la livraison suivante**. Un produit de substitution devra être proposé et validé dans les conditions prévues à l'article 3.7 du CCTP. Des pénalités seront appliquées en cas de non-respect de cette disposition. (article 19.3 du CCAP)

L'ensemble des références proposées devront correspondre au respect des recommandations IDSSI :



LOT	SOUS LOT	LIBELLE LOT	Sous Lot	Conditionnement +/- 10 %	DLC minimale à livraison imposée
1	1	Hors d'œuvres mixés	Hors d'œuvre mixé - 7 recettes	individuel +/- 80 g	2/3 durée de vie totale
1	2	Hors d'œuvres mixés	Hors d'œuvre mixé - 7 recettes	individuel +/- 80 g	2/3 durée de vie totale
1	3	Hors d'œuvres mixés	Hors d'œuvre mixé - 7 recettes	individuel +/- 80 g	2/3 durée de vie totale
1	4	Hors d'œuvres mixés	Hors d'œuvre mixé - 7 recettes	individuel +/- 80 g	2/3 durée de vie totale
1	5	Hors d'œuvres mixés	Hors d'œuvre mixé - 7 recettes	individuel +/- 80 g	2/3 durée de vie totale
1	6	Hors d'œuvres mixés	Hors d'œuvre mixé - 7 recettes	individuel +/- 80 g	2/3 durée de vie totale
1	7	Hors d'œuvres mixés	Hors d'œuvre mixé - 7 recettes	individuel +/- 80 g	2/3 durée de vie totale
1	8	Hors d'œuvres mixés	Hors d'œuvre mixé - 7 recettes	multi-portions +/- 1 kg	2/3 durée de vie totale
1	9	Hors d'œuvres mixés	Hors d'œuvre mixé - 7 recettes	multi-portions +/- 1 kg	2/3 durée de vie totale
1	10	Hors d'œuvres mixés	Hors d'œuvre mixé - 7 recettes	multi-portions +/- 1 kg	2/3 durée de vie totale
1	11	Hors d'œuvres mixés	Hors d'œuvre mixé - 7 recettes	multi-portions +/- 1 kg	2/3 durée de vie totale
1	12	Hors d'œuvres mixés	Hors d'œuvre mixé - 7 recettes	multi-portions +/- 1 kg	2/3 durée de vie totale
1	13	Hors d'œuvres mixés	Hors d'œuvre mixé - 7 recettes	multi-portions +/- 1 kg	2/3 durée de vie totale
1	14	Hors d'œuvres mixés	Hors d'œuvre mixé - 7 recettes	multi-portions +/- 1 kg	2/3 durée de vie totale

LOT	SOU S LOT	LIBELLE LOT	Sous Lot	Conditionnement +/- 10 %
2	1	HACHES GROS GRAINS	Haché gros grains d'agneau cuit	réfrigéré sous vide, conditionnement en poche de 0,800 à 2 kg - IDDSI 6
2	2	HACHES GROS GRAINS	Haché gros grains de bœuf cuit	réfrigéré sous vide, conditionnement en poche de 0,800 à 2 kg - IDDSI 6
2	3	HACHES GROS GRAINS	Haché gros grains de dinde cuit	réfrigéré sous vide, conditionnement en poche de 0,800 à 2 kg - IDDSI 6
2	4	HACHES GROS GRAINS	Haché gros grains de porc cuit	réfrigéré sous vide, conditionnement en poche de 0,800 à 2 kg - IDDSI 6
2	5	HACHES GROS GRAINS	Haché gros grains de veau cuit	réfrigéré sous vide, conditionnement en poche de 0,800 à 2 kg - IDDSI 6

LOT	SOUS LOT	LIBELLE LOT	Sous Lot	Conditionnement +/- 10 %	DLC minimale à livraison imposée	COMMENTAIRES
3	1	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES	Hachés fins cuisinés de viandes et poissons, pauvres en sel (6 recettes minimum)	réfrigéré, conditionnement en ROTI de 2 kgs	14 jours	SECTION ENTRE 80 mm - 90 mm - cuit sous vide
3	2	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES		réfrigéré, conditionnement en ROTI de 2 kgs	14 jours	SECTION ENTRE 80 mm - 90 mm - cuit sous vide
3	3	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES		réfrigéré, conditionnement en ROTI de 2 kgs	14 jours	SECTION ENTRE 80 mm - 90 mm - cuit sous vide
3	4	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES		réfrigéré, conditionnement en ROTI de 2 kgs	14 jours	SECTION ENTRE 80 mm - 90 mm - cuit sous vide
3	5	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES		réfrigéré, conditionnement en ROTI de 2 kgs	14 jours	SECTION ENTRE 80 mm - 90 mm - cuit sous vide
3	6	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES		réfrigéré, conditionnement en ROTI de 2 kgs	14 jours	SECTION ENTRE 80 mm - 90 mm - cuit sous vide
3	7	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES	Haché fin à base de viande d'agneau cuit	réfrigéré sous vide, conditionnement en poche de 800 g	14 jours	CUIT SOUS VIDE
3	8	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES		réfrigéré sous vide, conditionnement en poche de 2 kgs	14 jours	CUIT SOUS VIDE
3	9	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES	Haché fin de bœuf répondant à la norme AFNOR NF V46101	réfrigéré sous vide, conditionnement en poche de 800 g	14 jours	CUIT SOUS VIDE
3	10	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES		réfrigéré sous vide, conditionnement en poche de 2 kgs	14 jours	CUIT SOUS VIDE
3	11	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES	Haché fin de canard répondant à la norme AFNOR NF V46101	réfrigéré sous vide, conditionnement en poche de 0,800 g	14 jours	CUIT SOUS VIDE
3	12	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES	Haché fin de dinde répondant à la norme AFNOR NF V46101	réfrigéré sous vide, conditionnement en poche de 800 g	14 jours	CUIT SOUS VIDE
3	13	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES		réfrigéré sous vide, conditionnement en poche de 2 kgs	14 jours	CUIT SOUS VIDE
3	14	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES	Haché fin de lapin répondant à la norme AFNOR NF V46101	réfrigéré sous vide, conditionnement en poche 2 kg	14 jours	CUIT SOUS VIDE
3	15	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES	Haché fin de saumon cuit	réfrigéré sous vide, conditionnement en poche de 800 g	14 jours	CUIT SOUS VIDE
3	16	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES		réfrigéré sous vide, conditionnement en poche de 2 kgs	14 jours	CUIT SOUS VIDE
3	17	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES	Haché fin de poisson blanc cuit	réfrigéré sous vide, conditionnement en poche de 800 g	14 jours	CUIT SOUS VIDE
3	18	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES		réfrigéré sous vide, conditionnement en poche de 2 kgs	14 jours	CUIT SOUS VIDE
3	19	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES	Haché fin de porc répondant à la norme AFNOR NF V 46101	réfrigéré sous vide, conditionnement en poche de 800 g	14 jours	CUIT SOUS VIDE
3	20	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES		réfrigéré sous vide, conditionnement en poche de 2 kgs	14 jours	CUIT SOUS VIDE
3	21	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES	Haché fin de veau répondant à la norme AFNOR NF V 46101	réfrigéré sous vide, conditionnement en poche de 800 g	14 jours	CUIT SOUS VIDE
3	22	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES		réfrigéré sous vide, conditionnement en poche de 2 kgs	14 jours	CUIT SOUS VIDE
3	23	HACHES FINS ET HACHES FINS CUISINES	Haché fin de poulet répondant à la norme AFNOR NF V 46101	réfrigéré sous vide, conditionnement en poche de 2 kg	14 jours	CUIT SOUS VIDE

LOT	SOUS LOT	LIBELLE LOT	Sous Lot	Description	Conditionnement +/- 10 %	DLC minimal e à livraison imposée
4	1	Plats de consistance moulinée en texture lisse	Plat protidique salé à base de viande et poisson pasteurisé, mouliné, en texture lisse	14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
4	2	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
4	3	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
4	4	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
4	5	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
4	6	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
4	7	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
4	8	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
4	9	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
4	10	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
4	11	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
4	12	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
4	13	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
4	14	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
4	15	Plats de consistance moulinée en texture lisse	Plat protidique salé à base de viande et poisson pasteurisé, mouliné, en texture lisse	14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement multi-portions d'1 kilo	2/3 durée de vie totale
4	16	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement multi-portions d'1 kilo	2/3 durée de vie totale

4	17	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement multi-portions d'1 kilo	2/3 durée de vie totale
4	18	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement multi-portions d'1 kilo	2/3 durée de vie totale
4	19	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement multi-portions d'1 kilo	2/3 durée de vie totale
4	20	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement multi-portions d'1 kilo	2/3 durée de vie totale
4	21	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement multi-portions d'1 kilo	2/3 durée de vie totale
4	22	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement multi-portions d'1 kilo	2/3 durée de vie totale
4	23	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement multi-portions d'1 kilo	2/3 durée de vie totale
4	24	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement multi-portions d'1 kilo	2/3 durée de vie totale
4	25	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement multi-portions d'1 kilo	2/3 durée de vie totale
4	26	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement multi-portions d'1 kilo	2/3 durée de vie totale
4	27	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement multi-portions d'1 kilo	2/3 durée de vie totale
4	28	Plats de consistance moulinée en texture lisse		14 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement multi-portions d'1 kilo	2/3 durée de vie totale
4	29	Plats de consistance moulinée en texture lisse	Plat protidique pauvre en sel à base de viande et poisson pasteurisé, mouliné, en texture lisse	7 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
4	30	Plats de consistance moulinée en texture lisse		7 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
4	31	Plats de consistance moulinée en texture lisse		7 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
4	32	Plats de consistance moulinée en texture lisse		7 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
4	33	Plats de consistance moulinée en texture lisse		7 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
4	34	Plats de consistance moulinée en texture lisse		7 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
4	35	Plats de consistance moulinée en texture lisse		7 recettes minimum dont une au poisson	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale

LOT	SOUS LOT	LABELLE LOT	Sous Lot	Description	Conditionnement +/- 10 %	DLC minimale à livraison imposée
5	1	PLATS DE CONSISTANCE MOULINEE EN TEXTURE HACHEE	Plat protidique sale à base de viande ou poisson, pasteurisé, cuisiné, mouliné, en texture hachée	5 recettes minimum	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
5	2		Plat protidique sale à base de viande ou poisson, pasteurisé, cuisiné, mouliné, en texture hachée		réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
5	3		Plat protidique sale à base de viande ou poisson, pasteurisé, cuisiné, mouliné, en texture hachée		réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
5	4		Plat protidique sale à base de viande ou poisson, pasteurisé, cuisiné, mouliné, en texture hachée		réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
5	5		Plat protidique sale à base de viande ou poisson, pasteurisé, cuisiné, mouliné, en texture hachée		réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
5	6	PLATS DE CONSISTANCE MOULINEE EN TEXTURE HACHEE	Plat protidique pauvre en sel à base de viande, pasteurisé, cuisiné, mouline, en texture hachée	5 recettes minimum	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
5	7		Plat protidique pauvre en sel à base de viande, pasteurisé, cuisiné, mouline, en texture hachée	5 recettes minimum	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
5	8		Plat protidique pauvre en sel à base de viande, pasteurisé, cuisiné, mouline, en texture hachée	5 recettes minimum	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
5	9		Plat protidique pauvre en sel à base de viande, pasteurisé, cuisiné, mouline, en texture hachée	5 recettes minimum	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale
5	10		Plat protidique pauvre en sel à base de viande, pasteurisé, cuisiné, mouline, en texture hachée	5 recettes minimum	réfrigéré, conditionnement assiette individuelle 100 g	2/3 durée de vie totale

LOT	SOUS LOT	LIBELLE LOT	Sous Lot	Description	Conditionnement	DLC minimale à livraison imposée
6	1	Viande reconstituée ou reformée ou moulée pasteurisée	Viande reconstituée ou reformée ou moulée, pasteurisée	4 recettes minimum	réfrigéré, barquette de 150g à 750 g	2/3 durée de vie totale
6	2	Viande reconstituée ou reformée ou moulée pasteurisée	Viande reconstituée ou reformée ou moulée, pasteurisée	4 recettes minimum	réfrigéré, barquette de 150g à 750 g	2/3 durée de vie totale
6	3	Viande reconstituée ou reformée ou moulée pasteurisée	Viande reconstituée ou reformée ou moulée, pasteurisée	4 recettes minimum	réfrigéré, barquette de 150g à 750 g	2/3 durée de vie totale
6	4	Viande reconstituée ou reformée ou moulée pasteurisée	Viande reconstituée ou reformée ou moulée, pasteurisée	4 recettes minimum	réfrigéré, barquette de 150g à 750 g	2/3 durée de vie totale
6	5	Viande reconstituée ou reformée ou moulée pasteurisée	Viande reconstituée ou reformée ou moulée, pasteurisée pauvre en sel	4 recettes minimum	réfrigéré, barquette de 150g à 750 g	2/3 durée de vie totale
6	6	Viande reconstituée ou reformée ou moulée pasteurisée	Viande reconstituée ou reformée ou moulée, pasteurisée pauvre en sel	4 recettes minimum	réfrigéré, barquette de 150g à 750 g	2/3 durée de vie totale
6	7	Viande reconstituée ou reformée ou moulée pasteurisée	Viande reconstituée ou reformée ou moulée, pasteurisée pauvre en sel	4 recettes minimum	réfrigéré, barquette de 150g à 750 g	2/3 durée de vie totale
6	8	Viande reconstituée ou reformée ou moulée pasteurisée	Viande reconstituée ou reformée ou moulée, pasteurisée pauvre en sel	4 recettes minimum	réfrigéré, barquette de 150g à 750 g	2/3 durée de vie totale

LOT	SOUS LOT	LABELLE LOT	Sous Lot	Description	Conditionnement +/- 10 %	DLC minimale à livraison imposée
7	1	Plats complets de consistance mixée lisse pasteurisé	Plat complet mixé <u>salé</u> prêt à l'emploi	6 recettes minimum dont une au poisson et une aux œufs	réfrigéré sous vide, conditionnement individuel 300 g +/-	2/3 durée de vie totale
7	2	Plats complets de consistance mixée lisse pasteurisé	Plat complet mixé <u>salé</u> prêt à l'emploi	6 recettes minimum dont une au poisson et une aux œufs	réfrigéré sous vide, conditionnement individuel 300 g +/-	2/3 durée de vie totale
7	3	Plats complets de consistance mixée lisse pasteurisé	Plat complet mixé <u>salé</u> prêt à l'emploi	6 recettes minimum dont une au poisson et une aux œufs	réfrigéré sous vide, conditionnement individuel 300 g +/-	2/3 durée de vie totale
7	4	Plats complets de consistance mixée lisse pasteurisé	Plat complet mixé <u>salé</u> prêt à l'emploi	6 recettes minimum dont une au poisson et une aux œufs	réfrigéré sous vide, conditionnement individuel 300 g +/-	2/3 durée de vie totale
7	5	Plats complets de consistance mixée lisse pasteurisé	Plat complet mixé <u>salé</u> prêt à l'emploi	6 recettes minimum dont une au poisson et une aux œufs	réfrigéré sous vide, conditionnement individuel 300 g +/-	2/3 durée de vie totale
7	6	Plats complets de consistance mixée lisse pasteurisé	Plat complet mixé <u>salé</u> prêt à l'emploi	6 recettes minimum dont une au poisson et une aux œufs	réfrigéré sous vide, conditionnement individuel 300 g +/-	2/3 durée de vie totale
7	7	Plats complets de consistance mixée lisse pasteurisé	Plat complet mixé <u>salé</u> prêt à l'emploi	6 recettes minimum dont une au poisson et une aux œufs	réfrigéré sous vide, multi-portions +/- 1 kg	2/3 durée de vie totale
7	8	Plats complets de consistance mixée lisse pasteurisé	Plat complet mixé <u>salé</u> prêt à l'emploi	6 recettes minimum dont une au poisson et une aux œufs	réfrigéré sous vide, multi-portions +/- 1 kg	2/3 durée de vie totale
7	9	Plats complets de consistance mixée lisse pasteurisé	Plat complet mixé <u>salé</u> prêt à l'emploi	6 recettes minimum dont une au poisson et une aux œufs	réfrigéré sous vide, multi-portions +/- 1 kg	2/3 durée de vie totale
7	10	Plats complets de consistance mixée lisse pasteurisé	Plat complet mixé <u>salé</u> prêt à l'emploi	6 recettes minimum dont une au poisson et une aux œufs	réfrigéré sous vide, multi-portions +/- 1 kg	2/3 durée de vie totale
7	11	Plats complets de consistance mixée lisse pasteurisé	Plat complet mixé <u>salé</u> prêt à l'emploi	6 recettes minimum dont une au poisson et une aux œufs	réfrigéré sous vide, multi-portions +/- 1 kg	2/3 durée de vie totale
7	12	Plats complets de consistance mixée lisse pasteurisé	Plat complet mixé <u>salé</u> prêt à l'emploi	6 recettes minimum dont une au poisson et une aux œufs	réfrigéré sous vide, multi-portions +/- 1 kg	2/3 durée de vie totale
7	13	Plats complets de consistance mixée lisse pasteurisé	Plat complet mixé <u>pauvre en sel</u> prêt à l'emploi	3 recettes minimum pauvre en sel individuel	réfrigéré sous vide, conditionnement individuel 300 g +/-	2/3 durée de vie totale
7	14	Plats complets de consistance mixée lisse pasteurisé	Plat complet mixé <u>pauvre en sel</u> prêt à l'emploi	3 recettes minimum pauvre en sel individuel	réfrigéré sous vide, conditionnement individuel 300 g +/-	2/3 durée de vie totale
7	15	Plats complets de consistance mixée lisse pasteurisé	Plat complet mixé <u>pauvre en sel</u> prêt à l'emploi	3 recettes minimum pauvre en sel individuel	réfrigéré sous vide, conditionnement individuel 300 g +/-	2/3 durée de vie totale
7	16	Plats complets de consistance mixée lisse pasteurisé	Plat complet mixé <u>sans résidu</u> prêt à l'emploi	2 recettes minimum sans résidu en individuel	réfrigéré sous vide, conditionnement individuel 300 g +/-	2/3 durée de vie totale
7	17	Plats complets de consistance mixée lisse pasteurisé	Plat complet mixé <u>sans résidu</u> prêt à l'emploi	2 recettes minimum sans résidu en individuel	réfrigéré sous vide, conditionnement individuel 300 g +/-	2/3 durée de vie totale
7	18	Plats complets de consistance mixée lisse pasteurisé	Plat complet mixé <u>sans résidu</u> prêt à l'emploi	1 recette minimum sans résidu en individuel	réfrigéré sous vide, conditionnement multi-portions +/- 1 kg	2/3 durée de vie totale

LOT	SOUS LOT	LIBELLE LOT	Sous Lot	Description	Conditionnement +/- 10 %	DLC minimale à livraison imposée
8	1	Plats complets de consistance mixée lisse stérilisés (longue conservation)	Plat complet mixé salé , hyperprotéiné prêt à l'emploi, stérilisé, individuel 300 g	10 recettes au minimum dont une au poisson et une aux œufs -	individuel 300 g, réfrigéré sous vide	2/3 durée de vie totale
8	2	Plats complets de consistance mixée lisse stérilisés (longue conservation)	Plat complet mixé salé , hyperprotéiné prêt à l'emploi, stérilisé, individuel 300 g		individuel 300 g, réfrigéré sous vide	2/3 durée de vie totale
8	3	Plats complets de consistance mixée lisse stérilisés (longue conservation)	Plat complet mixé salé , hyperprotéiné prêt à l'emploi, stérilisé, individuel 300 g		individuel 300 g, réfrigéré sous vide	2/3 durée de vie totale
8	4	Plats complets de consistance mixée lisse stérilisés (longue conservation)	Plat complet mixé salé , hyperprotéiné prêt à l'emploi, stérilisé, individuel 300 g		individuel 300 g, réfrigéré sous vide	2/3 durée de vie totale
8	5	Plats complets de consistance mixée lisse stérilisés (longue conservation)	Plat complet mixé salé , hyperprotéiné prêt à l'emploi, stérilisé, individuel 300 g		individuel 300 g, réfrigéré sous vide	2/3 durée de vie totale
8	6	Plats complets de consistance mixée lisse stérilisés (longue conservation)	Plat complet mixé salé , hyperprotéiné prêt à l'emploi, stérilisé, individuel 300 g		individuel 300 g, réfrigéré sous vide	2/3 durée de vie totale
8	7	Plats complets de consistance mixée lisse stérilisés (longue conservation)	Plat complet mixé salé , hyperprotéiné prêt à l'emploi, stérilisé, individuel 300 g		individuel 300 g, réfrigéré sous vide	2/3 durée de vie totale
8	8	Plats complets de consistance mixée lisse stérilisés (longue conservation)	Plat complet mixé salé , hyperprotéiné prêt à l'emploi, stérilisé, individuel 300 g		individuel 300 g, réfrigéré sous vide	2/3 durée de vie totale
8	9	Plats complets de consistance mixée lisse stérilisés (longue conservation)	Plat complet mixé salé , hyperprotéiné prêt à l'emploi, stérilisé, individuel 300 g		individuel 300 g, réfrigéré sous vide	2/3 durée de vie totale
8	10	Plats complets de consistance mixée lisse stérilisés (longue conservation)	Plat complet mixé salé , hyperprotéiné prêt à l'emploi, stérilisé, individuel 300 g		individuel 300 g, réfrigéré sous vide	2/3 durée de vie totale
8	11	Plats complets de consistance mixée lisse stérilisés (longue conservation)	Plat complet mixé sans sel , hyperprotéiné prêt à l'emploi, stérilisé, individuel 300 g	2 recettes minimum sans sel	individuel 300 g, réfrigéré sous vide	2/3 durée de vie totale
8	12	Plats complets de consistance mixée lisse stérilisés (longue conservation)	Plat complet mixé sans sel , hyperprotéiné prêt à l'emploi, stérilisé, individuel 300 g		individuel 300 g, réfrigéré sous vide	2/3 durée de vie totale
8	13	Plats complets de consistance mixée lisse stérilisés (longue conservation)	Plat complet mixé sans résidu , hyperprotéiné prêt à l'emploi, stérilisé, individuel 300 g	2 recettes minimum sans résidu	individuel 300 g, réfrigéré sous vide	2/3 durée de vie totale
8	14	Plats complets de consistance mixée lisse stérilisés (longue conservation)	Plat complet mixé sans résidu , hyperprotéiné prêt à l'emploi, stérilisé, individuel 300 g		individuel 300 g, réfrigéré sous vide	2/3 durée de vie totale

LOT	SOUS LOT	LIBELLE LOT	Sous Lot	Description	Conditionnement +/- 10 %	DLC minimale à livraison imposée
9	1	Plat de consistance mixé lisse pasteurisé HP HC	Plat de consistance mixé lisse pasteurisé HP HC individuel 180 g	6 recettes minimum	conditionnement individuel 180 g	2/3 durée de vie totale
9	2					
9	3					
9	4					
9	5					
9	6					

LOT	SOUS LOT	LIBELLE LOT	Sous Lot	Description	Conditionnement +/- 20 %	DLC minimale à livraison imposée
10	1	Plat de consistance mixé lisse pasteurisé HP HC SUCRE	Plat de consistance mixé lisse pasteurisé HP HC individuel 180 g sucré	4 recettes minimum	conditionnement individuel 180 g	2/3 durée de vie totale
10	2	Plat de consistance mixé lisse pasteurisé HP HC SUCRE				
10	3	Plat de consistance mixé lisse pasteurisé HP HC SUCRE				
10	4	Plat de consistance mixé lisse pasteurisé HP HC SUCRE				

LOT	SOUS LOT	LIBELLE LOT	Sous Lot	Description	Conditionnement +/- 10 %	DLC minimale à livraison imposée
11	1	Purée de légumes et de féculents texture mixée lisse, pasteurisée	Légumes cuisinés, pasteurisés	3 recettes minimum	conditionnement individuel 180 g	2/3 durée de vie totale
11	2	Purée de légumes et de féculents texture mixée lisse, pasteurisée	Légumes cuisinés, pasteurisés		conditionnement individuel 180 g	2/3 durée de vie totale
11	3	Purée de légumes et de féculents texture mixée lisse, pasteurisée	Légumes cuisinés, pasteurisés		conditionnement individuel 180 g	2/3 durée de vie totale
11	4	Purée de légumes et de féculents texture mixée lisse, pasteurisée	Légumes cuisinés, pasteurisés	3 recettes minimum	conditionnement multi-portions 1kg	2/3 durée de vie totale
11	5	Purée de légumes et de féculents texture mixée lisse, pasteurisée	Légumes cuisinés, pasteurisés		conditionnement multi-portions 1kg	2/3 durée de vie totale
11	6	Purée de légumes et de féculents texture mixée lisse, pasteurisée	Légumes cuisinés, pasteurisés		conditionnement multi-portions 1kg	2/3 durée de vie totale

LOT	SOUS LOT	LIBELLE LOT	Sous Lot	Description	Conditionnement +/- 10 %	DLC minimale à livraison imposée
12	1	Légumes et Féculents Manger-Mains	légumes et féculents cuisinés Manger-Mains, pasteurisés	3 variétés minimum	Conditionnement multi-portions de 200 g	2/3 durée de vie totale
12	2	Légumes et Féculents Manger-Mains	légumes et féculents cuisinés Manger-Mains, pasteurisés		Conditionnement multi-portions de 200 g	2/3 durée de vie totale
12	3	Légumes et Féculents Manger-Mains	légumes et féculents cuisinés Manger-Mains, pasteurisés		Conditionnement multi-portions de 200 g	2/3 durée de vie totale

LOT	SOU S LOT	LIBELLE LOT	Sous Lot	Description	Conditionnement +/- 10 %	DLC minimale à livraison imposée
13	1	Dessert base fruits Manger-Mains	Dessert base fruits Manger-Mains	3 recettes minimum	Réfrigéré sous vide, Conditionnement en multi-portions de 200 g	2/3 durée de vie totale
13	2	Dessert base fruits Manger-Mains	Dessert base fruits Manger-Mains		Réfrigéré sous vide, Conditionnement en multi-portions de 200 g	2/3 durée de vie totale
13	3	Dessert base fruits Manger-Mains	Dessert base fruits Manger-Mains		Réfrigéré sous vide, Conditionnement en multi-portions de 200 g	2/3 durée de vie totale

LOT	SOU S LOT	LIBELLE LOT	Sous Lot	Description	Conditionnement +/- 10 %	DLC minimale à livraison imposée
14	1	Desserts lisses	Dessert lisse	4 recettes minimum - Dessert texture lisse hyperprotéiné et hypercalorique type crème	individuel, +/- 100 g	2/3 durée de vie totale
14	2	Desserts lisses	Dessert lisse		individuel, +/- 100 g	2/3 durée de vie totale
14	3	Desserts lisses	Dessert lisse		individuel, +/- 100 g	2/3 durée de vie totale
14	4	Desserts lisses	Dessert lisse		individuel, +/- 100 g	2/3 durée de vie totale

LOT	SOU S LOT	LIBELLE LOT	Sous Lot	Description	Conditionnement +/- 10 %	DLC minimale à livraison imposée	COMMENTAIRES
15	1	PREPARATIONS MIXEES TEXTURE LISSE	Boeuf nature texture lisse tranchable et dressable	1 recette minimum	réfrigéré, conditionnement de +/- 1,5 kgs	14 jours	Pré-texturé avec bonne tenue à la réchauffe
15	2	PREPARATIONS MIXEES TEXTURE LISSE	Poulet nature texture lisse tranchable et dressable	1 recette minimum	réfrigéré, conditionnement de +/- 1,5 kgs	14 jours	Pré-texturé avec bonne tenue à la réchauffe
15	3	PREPARATIONS MIXEES TEXTURE LISSE	Porc nature texture lisse tranchable et dressable	1 recette minimum	réfrigéré, conditionnement de +/- 1,5 kgs	14 jours	Pré-texturé avec bonne tenue à la réchauffe
15	4	PREPARATIONS MIXEES TEXTURE LISSE	Poisson nature texture lisse tranchable et dressable	1 recette minimum	réfrigéré, conditionnement de +/- 1,5 kgs	14 jours	Pré-texturé avec bonne tenue à la réchauffe
15	5	PREPARATIONS MIXEES TEXTURE LISSE	Légumes nature texture lisse dressable	1 recette minimum	réfrigéré, conditionnement de +/- 1,5 kgs	14 jours	Pré-texturé avec bonne tenue à la réchauffe
15	6	PREPARATIONS MIXEES TEXTURE LISSE	Féculent nature texture lisse dressable	2 recettes minimum	réfrigéré, conditionnement de +/- 1,5 kgs	14 jours	Pré-texturé avec bonne tenue à la réchauffe
15	7						
15	8	PREPARATIONS MIXEES TEXTURE LISSE	Légumineuses nature texture lisse dressable	1 recette minimum	réfrigéré, conditionnement de +/- 1,5 kgs	14 jours	Pré-texturé avec bonne tenue à la réchauffe
15	9	PREPARATIONS MIXEES TEXTURE LISSE	Dessert type gâteau texture lisse tranchable et dressable	1 recette minimum	réfrigéré, conditionnement de +/- 400 g	14 jours	Pré-texturé, préciser le parfum
15	10	PREPARATIONS MIXEES TEXTURE LISSE	Pain mixé en texture lisse. Nature, à trancher	1 référence	réfrigéré, conditionnement multi-portions d'1 kilo	15 jours	Pré-texturé

LOT	SOU S LOT	LIBELLE LOT	Sous Lot	Description	Conditionnement +/- 10 %	DLC minimale à livraison imposée
16	1	MIXES LISSES FORMES SURGELES ADAPTES AU MANGER MAINS	Viandes/poisson texture lisse surgelés IQF formés	4 recettes minimum	surgelés, conditionnement de +/- 2,5 kgs multiportion	6 mois
16	2	MIXES LISSES FORMES SURGELES ADAPTES AU MANGER MAINS	Viandes/poisson texture lisse surgelés IQF formés		surgelés, conditionnement de +/- 2,5 kgs multiportion	6 mois
16	3	MIXES LISSES FORMES SURGELES ADAPTES AU MANGER MAINS	Viandes/poisson texture lisse surgelés IQF formés		surgelés, conditionnement de +/- 2,5 kgs multiportion	6 mois
16	4	MIXES LISSES FORMES SURGELES ADAPTES AU MANGER MAINS	Viandes/poisson texture lisse surgelés IQF formés		surgelés, conditionnement de +/- 2,5 kgs multiportion	6 mois
16	5	MIXES LISSES FORMES SURGELES ADAPTES AU MANGER MAINS	Légumes/Féculents texture lisse surgelés IQF formés	4 recettes minimum	surgelés, conditionnement de +/- 2,5 kgs multiportion	6 mois
16	6	MIXES LISSES FORMES SURGELES ADAPTES AU MANGER MAINS	Légumes/Féculents texture lisse surgelés IQF formés		surgelés, conditionnement de +/- 2,5 kgs multiportion	6 mois
16	7	MIXES LISSES FORMES SURGELES ADAPTES AU MANGER MAINS	Légumes/Féculents texture lisse surgelés IQF formés		surgelés, conditionnement de +/- 2,5 kgs multiportion	6 mois
16	8	MIXES LISSES FORMES SURGELES ADAPTES AU MANGER MAINS	Légumes/Féculents texture lisse surgelés IQF formés		surgelés, conditionnement de +/- 2,5 kgs multiportion	6 mois

LOT	SOUS LOT	LIBELLE LOT	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - TOLERANCE 10 %	DLC minimale à livraison imposée
17	1	Plat complet mixé salé, avec 3 composantes séparées, individuel 250g	Produit surgelé en barquette, prêt à l'emploi Elément protidique + Féculents + légumes +/- sauce visuellement bien séparés (3 couleurs minimum dans la barquette) Niveau IDDSI 4 Apport énergétique >150 kcal /100g Teneur en protéines > 8g pour 100g (tolérance > 7g si recette végétarienne) 2 références minimum	6 mois
17	2		Produit surgelé en barquette, prêt à l'emploi Elément protidique + Féculents + légumes +/- sauce visuellement bien séparés (3 couleurs minimum dans la barquette) Niveau IDDSI 4 Apport énergétique >150 kcal /100g Teneur en protéines > 8g pour 100g (tolérance > 7g si recette végétarienne) 2 références minimum	6 mois
17	3	Plat complet mixé pauvre en sodium, avec 3 composantes séparées, individuel 250g	Produit surgelé en barquette, prêt à l'emploi Elément protidique + Féculents + légumes +/- sauce visuellement bien séparés (3 couleurs minimum dans la barquette) Niveau IDDSI 4 Apport énergétique >150 kcal /100g Teneur en protéines > 8g pour 100g (tolérance > 7g si recette végétarienne) Teneur en sodium < 120mg / 100g 1 référence minimum	6 mois
17	4	Plat complet mixé salé, avec 2 composantes séparées ou mises en forme, individuel 180g	Elément protidique + Féculents +/- légumes +/- sauce visuellement bien séparés (2 couleurs minimum dans la barquette) Niveau IDDSI 4 Apport énergétique >150 kcal /100g Teneur en protéines > 8g pour 100g (tolérance >7g pour une recette végétarienne) 4 références minimum dont 1 sans viande et sans poisson	6 mois
17	5	Plat complet mixé salé, avec 2 composantes séparées ou mises en forme, individuel 180g	Elément protidique + Féculents +/- légumes +/- sauce visuellement bien séparés (2 couleurs minimum dans la barquette) Niveau IDDSI 4 Apport énergétique >150 kcal /100g Teneur en protéines > 8g pour 100g (tolérance >7g pour une recette végétarienne) 4 références minimum dont 1 sans viande et sans poisson	6 mois
17	6	Plat complet mixé salé, avec 2 composantes séparées ou mises en forme, individuel 180g	Elément protidique + Féculents +/- légumes +/- sauce visuellement bien séparés (2 couleurs minimum dans la barquette) Niveau IDDSI 4 Apport énergétique >150 kcal /100g Teneur en protéines > 8g pour 100g (tolérance >7g pour une recette végétarienne) 4 références minimum dont 1 sans viande et sans poisson	6 mois
17	7	Plat complet mixé salé, avec 2 composantes séparées ou mises en forme, individuel 180g	Elément protidique + Féculents +/- légumes +/- sauce visuellement bien séparés (2 couleurs minimum dans la barquette) Niveau IDDSI 4 Apport énergétique >150 kcal /100g Teneur en protéines > 8g pour 100g (tolérance >7g pour une recette végétarienne) 4 références minimum dont 1 sans viande et sans poisson	6 mois
17	8	Plat complet mixé pauvre en sodium, avec 2 composantes séparées ou mises en forme, individuel 180g	Produit surgelé en barquette, prêt à l'emploi. Elément protidique + Féculents +/- légumes +/- sauce visuellement bien séparés (2 couleurs minimum dans la barquette) Niveau IDDSI 4 Apport énergétique >150 kcal /100g Teneur en protéines > 8g pour 100g (tolérance >6.5g pour une recette végétarienne) Teneur en sodium < 120mg / 100g 2 références minimum	6 mois
17	9		Produit surgelé en barquette, prêt à l'emploi. Elément protidique + Féculents +/- légumes +/- sauce visuellement bien séparés (2 couleurs minimum dans la barquette) Niveau IDDSI 4 Apport énergétique >150 kcal /100g Teneur en protéines > 8g pour 100g (tolérance >6.5g pour une recette végétarienne) Teneur en sodium < 120mg / 100g 2 références minimum	6 mois
17	10	Plat complet mixé portion individuelle, 180 g	Produit surgelé en barquette micro-ondable, prêt à l'emploi. Niveau IDDSI 4 Apport énergétique >150 kcal /100g Teneur en protéines > 6,9g pour 100g 2 références minimum	6 mois
17	11		Produit surgelé en barquette micro-ondable, prêt à l'emploi. Niveau IDDSI 4 Apport énergétique >150 kcal /100g Teneur en protéines > 6,9g pour 100g 2 références minimum	6 mois