



Etablissement support du GHT
2 rue Henri Le Guilloux – 35033 Rennes cedex 9

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES

La procédure de consultation utilisée est la suivante :

Appel d'offres ouvert en application des articles L2124-2, R2124-2, 1° et R2161-2 à R2161-5 du Code de la Commande Publique

Procédure N°2024AM14

FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES DURABLES POUR LE GHT HAUTE BRETAGNE

SOMMAIRE

Article 1 : PRESENTATION GENERALE DU MARCHE	3
1.1- L'objet du marché	3
1.2- L'allotissement	3
Article 2 : DESCRIPTIF QUALITE DU CADRE D'EXECUTION	4
2.1 Rappel réglementaire sanitaire et nutritionnel	4
2.2 Date de durabilité maximale	4
2.3 Etiquetage	4
2.4 Emballage	5
2.5 Fiches techniques	5
2.6 Traçabilité et analyses microbiologiques	6
2.7 Protocole de sécurité	6
2.8 Contrôle à réception	6
Article 3 : DESCRIPTIF LOGISTIQUE DU CADRE D'EXECUTION	7
3.1 Description du schéma de commandes	7
3.2 Lieu et horaires de livraison	7
Article 4 : PRODUITS LAITIERS, SPECIFICATIONS TECHNIQUES ATTENDUES	7
4.1 Lait entier pasteurisé	7
4.2 Yaourts « fermiers » natures – EGALIM ou équivalent	7
4.3 Yaourts « fermiers » natures sucrés – EGALIM ou équivalent	8
4.4 Yaourts « aux fruits » – EGALIM ou équivalent	9
4.5 Yaourts aromatisés – EGALIM ou équivalent	9
4.6 Fromage blanc « fermier »	10
4.7 Yaourts natures « fermier »	10
4.8 Yaourts aromatisés « fermier »	11
4.10 Desserts laitiers	12
Article 5 : PRODUITS TRAITEURS, SPECIFICATIONS TECHNIQUES ATTENDUES	12
5.1 Crêpes natures au froment – EGALIM ou équivalent	12
5.2 Galettes natures au blé noir – EGALIM ou équivalent	13
5.3 Galettes garnies au blé noir	13
5.4 Crêpes garnies au froment	14
Article 6 : PRODUITS DE CHARCUTERIE, SPECIFICATIONS TECHNIQUES ATTENDUES	15
6.1 Saucisses fermières	15
6.2 Pâté de campagne fermier	16
Article 7 : ANIMATIONS	16
Article 8 : LEXIQUE	16

ARTICLE 1 – PRESENTATION GENERALE DU MARCHE

1.1- Objet du marché

La présente consultation a pour objet la fourniture de denrées alimentaires, pour les établissements parties du GHT Haute Bretagne, issues d'un mode de production respectueux de l'environnement et destiné à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire.

1.2- L'allotissement

La présente consultation est allotie et comporte 25 lots.

Numéro de lot	LIBELLE LOT
1	Fourniture de yaourt nature, fabrication fermière, EGALIM ou équivalent, pour le Centre Hospitalier Guillaume Régnier
2	Fourniture de yaourt aux fruits, fabrication fermière, EGALIM ou équivalent, pour le Centre Hospitalier Guillaume Régnier
3	Fourniture de yaourt aromatisé, fabrication fermière, EGALIM ou équivalent, pour le Centre Hospitalier Guillaume Régnier
4	Fourniture de fromage blanc, fabrication fermière, EGALIM ou équivalent, pour le Centre Hospitalier Guillaume Régnier
5	Fourniture de desserts laitiers, EGALIM ou équivalent, pour le Centre Hospitalier Guillaume Régnier
6	Fourniture de lait fermier pasteurisé entier pour le Centre Hospitalier Des Marches De Bretagne
7	Fourniture de fromage blanc, fabrication fermière, EGALIM ou équivalent, pour le Centre Hospitalier De Fougères et le Centre Hospitalier Des Marches De Bretagne
8	Fourniture de yaourt, fabrication fermière, EGALIM ou équivalent, pour le Centre Hospitalier de Fougères et le Centre Hospitalier Des Marches De Bretagne
9	Fourniture de lait fermier pasteurisé demi-écrémé pour le Centre Hospitalier de la Guerche de Bretagne
10	Fourniture de yaourt, fabrication fermière, EGALIM ou équivalent, pour le Centre Hospitalier de la Guerche de Bretagne, Centre Hospitalier de la Roche aux Fées, Centre Hospitalier De Vitré
11	Fourniture de fromage blanc, fabrication fermière, EGALIM ou équivalent, pour le Centre Hospitalier de La Roche aux Fées
12	Fourniture de lait fermier pasteurisé entier pour le Centre Hospitalier Le Grand-Fougeray et le Centre Hospitalier Intercommunal Redon-Carentoir
13	Fourniture de yaourt, fabrication fermière, EGALIM ou équivalent, pour le Centre Hospitalier Le Grand-Fougeray et le Centre Hospitalier Intercommunal Redon-Carentoir
14	Fourniture de fromage blanc, fabrication fermière, EGALIM ou équivalent, pour le Centre Hospitalier Le Grand-Fougeray et le Centre Hospitalier Intercommunal Redon-Carentoir
15	Fourniture de lait fermier pasteurisé demi-écrémé pour le Centre Hospitalier de Brocéliande
16	Fourniture de yaourt, fabrication fermière, EGALIM ou équivalent, pour le Centre Hospitalier de Brocéliande
17	Fourniture de fromage blanc, fabrication fermière, EGALIM ou équivalent, pour le Centre Hospitalier de Brocéliande
18	Fourniture de yaourt, fabrication fermière, pour le Centre Hospitalier de Brocéliande
19	Fourniture de produits traiteur, EGALIM ou équivalent, pour le Centre Hospitalier Des Marches De Bretagne
20	Fourniture de produits traiteur, EGALIM ou équivalent, pour le Centre Hospitalier de la Guerche de Bretagne, le Centre Hospitalier de la Roche aux Fées, le Centre Hospitalier De Vitré
21	Fourniture de produits traiteur, EGALIM ou équivalent, pour le Centre Hospitalier Le Grand-Fougeray
22	Fourniture de produits de charcuterie fermière pour le Centre Hospitalier Des Marches De Bretagne et le Centre Hospitalier de Fougères
23	Fourniture de produits de charcuterie fermière pour le Centre Hospitalier Intercommunal Redon-Carentoir
24	Fourniture de produits de charcuterie fermière pour le Centre Hospitalier de Brocéliande
25	Fourniture de produits traiteur, EGALIM ou équivalent, pour le Centre Hospitalier Universitaire de Rennes

ARTICLE 2 – DESCRIPTIF QUALITE DU CADRE D'EXECUTION

2.1- Rappel réglementaire sanitaire et nutritionnel

Tous les produits, conditionnements et emballages, objets du présent marché public, répondent aux spécifications en vigueur qui leur sont applicables :

- Aux normes françaises et européennes;
- A toute réglementation française ou communautaire nouvelle en vigueur au moment des achats ;
- Aux définitions techniques des décisions du Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (G.E.M.R.C.N.) ;
- Au règlement UE 1169/2011 (réglementation INCO) ;
- A la réglementation OGM : information de présence.

L'atteinte de l'objectif fixé par la loi EGALIM pour la restauration collective de 50% de produits présentant des signes de « qualité » ou à valeur ajoutée en matière environnementale (qualifiés de « durables » dans ce dossier), dont 20% de produits issus de l'Agriculture Biologique ou en conversion en 2022, est au cœur de la Charte d'engagements 2020-2026 du GHT Haute Bretagne.

Pour répondre à cet objectif, le GHT Haute Bretagne souhaite, en partie, s'approvisionner en produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) et porteurs d'autres mentions valorisantes, tels que définis dans la loi EGALIM.

Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) sont les suivants :

- l'Agriculture Biologique (AB) ;
- le Label Rouge ;
- l'Appellation d'origine contrôlée / protégée (AOC/AOP) ;
- l'Indication géographique protégée (IGP) ;
- la Spécialité traditionnelle garantie (STG).

Les autres mentions valorisantes considérées sont les suivantes :

- la certification environnementale des exploitations agricoles de niveau 3 avec la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE) ;
- la certification environnementale des exploitations agricoles de niveau 2 (CE2) jusqu'au 31 décembre 2026 uniquement ;
- la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ;
- l'écolabel Pêche durable ;
- le logo « Région ultrapériphérique » (RUP) ;
- les produits acquis en prenant compte du coût des externalités environnementales ;
- les produits issus du Commerce équitable.
- les produits « équivalents » aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications.

En effet, conformément aux articles R. 2111-12 à R. 2111-17 du code de la commande publique, l'acheteur qui formule une spécification technique par référence à une norme ou exige un label particulier doit accepter, par tout autre moyen de preuve approprié, toutes les solutions, labels qui satisfont de manière équivalente aux exigences définies. Tel est le cas lorsqu'un opérateur économique n'a manifestement pas la possibilité d'obtenir le label particulier spécifié par l'acheteur ou un label équivalent dans les délais fixés pour des raisons qui ne lui sont pas imputables.

2.2 Date de durabilité maximale

La Date de Durabilité Maximale des produits devra, à la livraison, être au moins égale au 2/3 de la période autorisée de consommation (période entre la date de fabrication et la Date Limite de consommation).

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

2.3 Etiquetage

L'étiquetage des produits doit être conforme à la réglementation en vigueur et notamment au règlement UE 1169/2011 (réglementation INCO). Il comprend notamment les éléments suivants :

- La dénomination de vente du produit,

- La Date limite (DLC, DLUO). Celle-ci est exprimée en clair par le jour / le mois / l'année. Ou : La DLUO est exprimée en clair par le mois / l'année, avec la mention « à consommer de préférence avant le... »
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse soit du fabricant ou du conditionneur établi dans la communauté européenne,
- La Marque d'identification sanitaire de l'établissement de découpe ou du dernier conditionneur,
- L'identification du lot de fabrication,
- La liste des ingrédients
- Le poids net de l'emballage
- Le poids unitaire
- La date de conditionnement
- Les conditions particulières de conservation (T°C),

Pour les produits issus de l'agriculture biologique ou équivalent, chaque poche devra présenter un étiquetage conformément aux règlements CE N° 1760/2000, CE N° 837/2007 et CE N° 889/2008.

Celui-ci devra comporter :

- La dénomination de vente du produit,
- Le logo agriculture biologique communautaire,
- Le N° de code de l'Organisme Certificateur,
- Le logo AB est facultatif,
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse soit du fabricant ou du conditionneur établi dans la communauté européenne,
- La Marque d'identification sanitaire de l'établissement,
- La liste des ingrédients,
- La mention de l'origine des ingrédients agricoles,
- La date de conditionnement,
- La Date limite (DLC ou DLUO), cette date est exprimée en clair par le jour / le mois / l'année
- L'identification du lot de fabrication,
- Le poids net de l'emballage,
- Le poids unitaire,
- Les conditions particulières de conservation (T°C)

Pour l'ensemble des autres produits labellisés ou certifiés, l'étiquetage devra également se conformer à la réglementation en vigueur.

2.4 Emballages

Le GHT Haute Bretagne est engagé dans une démarche de réduction de ses déchets.

Ainsi, le titulaire a privilégié :

- Les conditionnements en gros volume, afin de limiter les déchets d'emballage ;
- Les matériaux recyclés ou recyclables

Les cartonnets ou sur-emballage équivalent seront ainsi refusés.

Les produits seront livrés en carton, sur palette « europe », filmée.

Aussi l'offre du titulaire comprend les fiches techniques des emballages utilisés.

2.5 Fiches techniques des produits

Le dossier technique du titulaire du marché comprend une fiche technique descriptive pour chaque produit : descriptif qualitatif et technique des produits. Celle-ci doit notamment indiquer :

- Dénomination de vente produit,
- La référence ou code produit,
- Descriptif du produit (Parage, grammage, forme, épaisseur, Durée de vie du produit conditionné),
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse soit du fabricant ou du conditionneur soit du distributeur établi dans la communauté européenne,
- La marque d'identification sanitaire,
- La composition nutritionnelle (protéines, lipides, glucides),
- Le lieu de production
- La liste des ingrédients
- l'origine de chaque ingrédient
- La liste des allergènes présents

- Caractéristiques microbiologiques,
- Le mode de conditionnement,
- L'utilisation culinaire,
- Marque d'identification sanitaire de l'établissement.

La fiche technique précisera, le cas échéant, le(s) label(s) rentrant dans le champ d'application de la loi dite « EGALIM » et / ou mention(s) valorisante(s) des produits proposés.

Pour les produits issus de l'agriculture biologique, il faudra rajouter les mentions ci-dessous : Le N° de certification de conformité en tant que transformateur de produit biologique.

La fiche technique devra mentionner si le produit contient des matières grasses hydrogénées (Acides gras trans) ou à base d'huile de palme, de coprah.

La fiche technique devra préciser, en outre, les renseignements demandés spécifiquement pour chacun des lots (cf. articles 4, 5, 6).

2.6 Traçabilité et analyses microbiologiques

Conformément à la Directive Européenne 178-2002, les produits livrés devront être tracés. Sur les bons de livraison et/ou factures devront être spécifié le N° de lot, la désignation du produit, l'origine du produit et la DLC ou DLUO. Ces informations pourront être notées sur des étiquettes détachables.

Le titulaire du marché devra pouvoir fournir les résultats d'analyses microbiologiques des produits retenus, ainsi que l'ensemble des enregistrements de température à réception et stockage des ingrédients constituant la préparation.

Ces documents devront pouvoir être transmis dans un délai de 4h00 à compter de la demande de l'établissement partie en cas d'alerte sanitaire.

Le titulaire doit mener une veille sanitaire et prendre l'initiative d'un plan de rappel si nécessaire. Les analyses microbiologiques devront être effectuées par un laboratoire agréé.

Le titulaire a remis, dans son dossier technique, l'analyse microbiologique pour les lots N°6, 9, 12 et 15 avec les échantillons demandés.

2.7 Protocole de sécurité

Pour le lot 25, le titulaire s'engage à compléter l'annexe 2 du présent CCTP : protocole de sécurité, lié aux opérations de chargement et de déchargement.

2.8 Contrôle à réception

Les produits seront tous contrôlés à réception et ce à partir du bon de livraison, qui en plus des informations précisées à l'article 2.6 ci-dessus doit contenir : les quantités livrées, le nom du produit, la référence, la date de commande et de livraison.

Le contrôle à réception portera :

- Sur la température des produits alimentaires et du véhicule,
- Sur la propreté du véhicule utilisé,
- Sur l'intégrité des emballages,
- Sur les quantités et qualité des produits réceptionnés.

Si les conditions de livraison sont jugées non conformes par le centre hospitalier, il se réserve le droit de refuser la réception de la marchandise. Le titulaire devra alors relivrer le centre hospitalier le jour même ou le lendemain, selon les instructions fournies par le centre hospitalier.

ARTICLE 3 – DESCRIPTIF LOGISTIQUE DU CADRE D'EXECUTION

3.1 Description du schéma de commandes

Les commandes seront transmises au titulaire 10 jours maximum avant la date de livraison fixée dans le bon de commande. Celles-ci seront modifiables pour réajustement des quantitatifs en A pour B.

Le titulaire a renseigné, à l'annexe 1 au présent CCTP, l'horaire butoir de commande.

3.2 Lieu et horaires de livraison

Les lieux et horaires de livraison sont définis pour chaque établissement, en annexe N°1 au présent CCTP.

ARTICLE 4 – PRODUITS LAITIERS, SPECIFICATIONS TECHNIQUES ATTENDUES

4.1 Lait pasteurisé format 10 litres, « fermier »

4.1.1 Lots concernés

Les lots concernés sont : 6, 9, 12 et 15.

4.1.2 Descriptif produit

Lots 9 et 15 : Il s'agit de lait de vache, demi écrémé, pasteurisé. Celui-ci devra être non homogénéisé et non standardisé.

Lots 6 et 12 : Il s'agit de lait de vache, entier, pasteurisé. Celui-ci devra être non homogénéisé et non standardisé.

La mention « lait fermier » est demandée.

4.1.3 Modes de production

Les clauses techniques demandées pour ce produit sont :

- Lait issu de vaches laitières qui pâturent au minimum 120 jours par an.

Le titulaire a notamment précisé, dans le cadre de réponse technique :

- Modalités d'élevage
- Modalités de pasteurisation et refroidissement

Les modalités d'élevage et d'alimentation devront être respectueuses de l'environnement et du bien-être animal.

4.1.4 Descriptif du conditionnement

- Le lait sera conditionné en poche à usage unique, agréée « contact alimentaire ».
- Le lait conditionné sera livré de préférence en container type « pal box » ou équivalent. Le « pal box » sera dans ce cas restitué au titulaire du marché à chaque nouvelle livraison.

4.2 Yaourts natures en pot individuel – « Fermier », EGALIM ou équivalent

4.2.1 Lots concernés

Les lots concernés sont le n° 1, 8, 13, 16.

4.2.2 Descriptif du produit

Les yaourts seront issus de lait entier de vache. Celui-ci devra être non homogénéisé et non standardisé.

La mention « yaourt fermier » ou équivalent est demandée.

Un label ou une mention valorisante supplémentaire autre que la mention « fermière » répondant aux exigences de la loi EGALIM ou équivalent est obligatoire.

4.2.3 Modes de production

Le titulaire a notamment précisé, dans le cadre de réponse technique :

- Modalités d'élevage
- Modalités de pasteurisation et refroidissement

Les modalités d'élevage et d'alimentation devront être respectueuses de l'environnement et du bien-être animal.

4.2.4 Descriptif du conditionnement

- En pot individuel 100g ou 125g,
- Sans suremballage ou sans cartonnette
- En carton, sur palette Europe filmée.

Particulièrement, l'opercule est facile à ouvrir pour les patients âgés.

4.3 Yaourts naturels sucrés en pot individuel – « Fermier », EGALIM ou équivalent

4.3.1 Lots concernés

Les lots concernés sont le n° 8, 10.

4.3.2 Descriptif du produit

Les yaourts seront issus de lait entier de vache. Celui-ci devra être non homogénéisé et non standardisé.

La mention « yaourt fermier » ou équivalent est demandée.

Un label ou une mention valorisante supplémentaire autre que la mention « fermière » répondant aux exigences de la loi EGALIM ou équivalent est obligatoire.

Le taux de sucre doit être limité.

4.3.3 Modes de production

Le titulaire a notamment précisé, dans le cadre de réponse technique :

- Modalités d'élevage
- Modalités de pasteurisation et refroidissement

Les modalités d'élevage et d'alimentation devront être respectueuses de l'environnement et du bien-être animal.

4.3.4 Descriptif du conditionnement

- En pot individuel 100g ou 125g,
- Sans suremballage ou sans cartonnette
- En carton, sur palette Europe filmée.

Particulièrement, l'opercule est facile à ouvrir pour les patients âgés.

4.4 Yaourts « aux fruits » en pot individuel – « Fermier », EGALIM ou équivalent

4.4.1 Lots concernés

Le lot concerné est le n°2.

4.4.2 Descriptif du produit

Les yaourts seront issus de lait entier de vache. Celui-ci devra être non homogénéisé et non standardisé.

La mention « yaourt fermier » ou équivalent est demandée.

Un label ou une mention valorisante supplémentaire autre que la mention « fermière » répondant aux exigences de la loi EGALIM ou équivalent est obligatoire.

3 parfums minimum sont demandés. La mention « aux fruits » doit être apposée sur l'étiquette du produit.

Pour la mention « aux fruits » le pourcentage de fruits devra être précisé dans la liste des ingrédients détaillée dans la fiche technique.

Des compositions aux listes d'ingrédients courtes seront appréciées. Le taux de sucre doit être limité.

4.4.3 Modes de production

Le titulaire a notamment précisé, dans le cadre de réponse technique

- Modalités d'élevage
- Modalités de pasteurisation et refroidissement

Les modalités d'élevage et d'alimentation devront être respectueuses de l'environnement et du bien-être animal.

4.4.4 Descriptif du conditionnement

- En pot individuel 100g ou 125g
- Sans suremballage ou sans cartonnette
- En carton, sur palette europe filmée.

Particulièrement, l'opercule est facile à ouvrir pour les patients âgés.

4.5 Yaourts « aromatisés » en pot individuel – « Fermier », EGALIM ou équivalent

4.5.1 Lots concernés

Les lots concernés sont le n° 3, 8, 10, 13 et 16.

4.5.2 Descriptif du produit

Les yaourts seront issus de lait entier de vache. Celui-ci devra être non homogénéisé et non standardisé.

La mention « yaourt fermier » ou équivalent est demandée.

Un label ou une mention valorisante supplémentaire autre que la mention « fermière » répondant aux exigences de la loi EGALIM ou équivalent est obligatoire.

La mention « aromatisée » doit être apposée sur l'étiquette du produit.

Lot 3, 10, 13, 16: 3 parfums minimum.

Lot 8 : 2 parfums minimum

Des compositions aux listes d'ingrédients courtes seront appréciées. Le taux de sucre doit être limité.

4.5.3 Modes de production

Le titulaire a notamment précisé, dans le cadre de réponse technique :

- Modalités d'élevage
- Modalités de pasteurisation et refroidissement

Les modalités d'élevage et d'alimentation devront être respectueuses de l'environnement et du bien-être animal.

4.5.4 Descriptif du conditionnement

- En pot individuel 100g ou 125g
- Sans suremballage ou sans cartonnette
- En carton, sur palette europe filmée

Particulièrement, l'opercule est facile à ouvrir pour les patients âgés.

4.6 Fromage blanc, « fermier », EGALIM ou équivalent

4.6.1 Lots concernés

Les lots concernés sont 4, 7, 11, 14 et 17.

4.6.2 Descriptif du produit

Le fromage blanc est issu de lait entier de vache. Celui-ci devra être non homogénéisé et non standardisé.

La mention « fermier » ou équivalent est demandée.

Un label ou une mention valorisante supplémentaire autre que la mention « fermier » répondant aux exigences de la loi EGALIM ou équivalent est obligatoire.

4.6.3 Modes de production

Le titulaire a notamment précisé, dans le cadre de réponse technique :

- Modalités d'élevage
- Modalités de pasteurisation et refroidissement

Les modalités d'élevage et alimentation devront être respectueux de l'environnement et du bien-être animal.

4.6.4 Descriptif du conditionnement

- Pour les lots N°4, 7 et 11 : Seau de 5kg
- Pour les lots N°4, 7, 14 et 17 : pot individuel 100g ou 125g
- En carton, sur palette europe filmée.

4.7 Yaourts natures en pot individuel, « Fermier »

4.7.1 Lots concernés

Le lot concerné est le N°18.

4.7.2 Descriptif du produit

Les yaourts sont au lait entier de vache, non homogénéisé et non standardisé.

La mention « fermier » ou équivalent est demandée.

4.7.3 Modes de production

Le titulaire a notamment précisé, dans le cadre de réponse technique :

- Modalités d'élevage
- Modalités de pasteurisation et refroidissement

Les modalités d'élevage et d'alimentation devront être respectueuses de l'environnement et du bien-être animal.

4.7.4 Descriptif du conditionnement

- En pot individuel 100g ou 125g
- Sans suremballage ou sans cartonnette
- En carton, sur palette Europe filmée.

Particulièrement, l'opercule est facile à ouvrir pour les patients âgés.

4.8 Yaourts aromatisés en pot individuel « Fermier »

4.8.1 Lots concernés

Le lot concerné est le N°18.

4.8.2 Descriptif du produit

Les yaourts sont au lait entier de vache, non homogénéisé et non standardisé.

La mention « fermier » ou équivalent est demandée.

2 parfums minimum sont attendus.

Des compositions aux listes d'ingrédients courtes seront appréciées. Le taux de sucre doit être limité.

4.8.3 Modes de production

Le titulaire a notamment précisé, dans le cadre de réponse technique :

- Modalités d'élevage
- Modalités de pasteurisation et refroidissement

Les modalités d'élevage et d'alimentation devront être respectueuses de l'environnement et du bien-être animal.

4.8.4 Descriptif du conditionnement

- En pot individuel 100g ou 125g
- Sans suremballage ou sans cartonnette
- En carton, sur palette europe filmée.

Particulièrement, l'opercule est facile à ouvrir pour les patients âgés.

4.9 Desserts laitiers, en pot individuel, EGALIM ou équivalent

4.9.1 Lots concernés

Le lot concerné est le N°5.

4.9.2 Descriptif du produit

Les candidats devront proposer :

- Crèmes desserts : 2 parfums minimum

Des compositions aux listes d'ingrédients courtes seront appréciées. Le taux de sucre doit être limité.

4.9.3 Modes de production

Le titulaire a notamment précisé, dans le cadre de réponse technique :

- Modalités d'élevage
- Modalités de pasteurisation et refroidissement

Les modalités d'élevage et d'alimentation devront être respectueuses de l'environnement et du bien-être animal.

4.9.4 Descriptif du conditionnement

- En pot individuel 100g ou 125g,
- Sans suremballage ou sans cartonnette
- En carton, sur palette europe filmée.

ARTICLE 5 – PRODUITS TRAITEURS, SPECIFICATIONS TECHNIQUES ATTENDUES

5.1 Crêpes nature au froment loi « EGALIM ou équivalent »

5.1.1 Lots concernés

Les lots concernés sont les lots n°20, 21 et 25.

5.1.2 Descriptif produit

Les crêpes seront fraîches et faites à partir de farine de froment. La teneur en sucres devra être réduite dans la recette.

Des compositions aux listes d'ingrédients courtes seront appréciées.

Les crêpes nature seront non friables et non cassantes, étant conditionnées par l'établissement partie, en barquette individuelle. La facilité de remise en œuvre sera évaluée lors de la dégustation.

Un label ou une mention répondant aux exigences de la loi EGALIM ou équivalent est obligatoire.

En plus des éléments demandés à l'article 2.5, le titulaire a indiqué les points suivants dans la fiche technique :

- la liste des ingrédients,
- leurs quantités,
- la provenance.

5.1.4 Descriptif du conditionnement

Chaque crêpe doit peser 53 grammes +/-5gr.

Elles seront conditionnées à plat par 30 à 50 unités environ.

Les solutions d'emballage en matériau recyclé et recyclable (hors plastique) seront privilégiées. Le titulaire a détaillé, dans le cadre de réponse technique, son offre en matière de performance environnementale.

Les produits seront livrés en carton, sur palette « europe ».

5.2 Galettes nature au blé noir loi « EGALIM ou équivalent »

5.3.1 Lots concernés

Les lots concernés sont les n°19, 20, 21, 25.

5.2.2 Descriptif produit

Les galettes seront fraîches et faites à partir de farine de blé noir.

Des compositions aux listes d'ingrédients courtes seront appréciées.

Les provenances des matières premières utilisées seront de préférence issues de circuits courts.

Les galettes seront non friables et non cassantes, étant conditionnées par l'établissement partie, en barquette individuelle. La facilité de remise en œuvre sera évaluée lors de la dégustation.

Un label ou une mention répondant aux exigences de la loi EGALIM ou équivalent est obligatoire.

En plus des éléments demandés à l'article 2.5, le candidat devra détailler en particulier les points suivants dans la fiche technique :

- la liste des ingrédients,
- leurs quantités.

5.2.3 Descriptif du conditionnement

Chaque galette doit peser 75 grammes +/-5gr.

Elles seront conditionnées :

- Pour les lots 19, 20 et 25 : à plat par 30 à 50 unités environ ;
- Pour le lot 21 : les galettes sont impérativement pliées en quatre par 30 ou 50 unités.

Les solutions d'emballage en matériau recyclé et recyclable (hors plastique) seront privilégiées. Le titulaire a détaillé, dans le cadre de réponse, son offre en matière de performance environnementale.

Les produits seront livrés en carton, sur palette « europe ».

5.3 Galettes garnies au blé noir

5.3.1 Lots concernés

Les lots concernés sont les n°20, 21 et 25.

5.3.2 Descriptif produit

Pour le lot n°20 et 25, les 3 recettes ci-dessous sont attendues :

- Base porc fromage
- Base volaille fromage
- Base végétarienne

Pour le lot 21, une recette est attendue :

- Base porc fromage

Les galettes seront fraîches et faites à partir de farine de blé noir.

Les galettes garnies devront contenir au moins 50% de garniture.

Pour les galettes au fromage, seul l'emmental râpé sera accepté.

Les compositions aux listes d'ingrédients courtes seront appréciées. Les provenances des matières premières utilisées seront de préférence issues de circuits courts.

Les galettes garnies, seront non friables et non cassantes, étant conditionnées par l'établissement partie, en barquette individuelle. La facilité de remise en œuvre sera évaluée lors de la dégustation.

Un label ou une mention répondant aux exigences de la loi EGALIM ou équivalent est privilégié mais non obligatoire. La présence de ce label ou de cette mention valorisante a été pris en compte dans le choix du titulaire.

En plus des éléments demandés à l'article 2.5, le titulaire a détaillé les points suivants dans la fiche technique :

- la liste des ingrédients,
- leurs quantités,
- la provenance.

5.3.3 Descriptif du conditionnement

Elles seront conditionnées par 6 à 12 unités environ.

Pour le lot n°20 et 25, chaque galette garnie doit peser 120 grammes +/-10gr.

Pour le lot n°21, chaque galette garnie doit peser 150g.

Les solutions d'emballage en matériau recyclé et recyclable (hors plastique) seront privilégiées. Le candidat détaillera sa proposition dans le cadre de réponse en matière de performance environnementale.

Les produits seront livrés en carton, sur palette « europe ».

5.4 Crêpes garnies au froment

5.4.1 Lots concernés

Le lot concerné est le n°21.

5.4.2 Descriptif produit

Une recette est attendue sur une base porc fromage.

Les crêpes seront fraîches et faites à partir de farine de froment.

Les crêpes garnies devront contenir au moins 50% de garniture.

Pour le fromage, seul l'emmental râpé sera accepté.

Les compositions aux listes d'ingrédients courtes seront appréciées. Les provenances des matières premières utilisées seront de préférence issues de circuits courts.

Les crêpes garnies seront non friables et non cassantes, étant conditionnées par l'établissement partie, en barquette individuelle. La facilité de remise en œuvre sera évaluée lors de la dégustation.

Un label ou une mention répondant aux exigences de la loi EGALIM ou équivalent est privilégié mais non obligatoire.

La présence de ce label ou de cette mention valorisante a été pris en compte dans le choix du titulaire.

En plus des éléments demandés à l'article 2.5, le titulaire a détaillé les points suivants dans la fiche technique

- la liste des ingrédients,
- leurs quantités,
- la provenance.

5.4.3 Descriptif du conditionnement

Elles seront conditionnées par 12 unités environ.

2 unités sont demandées : 70g et 150g.

Les solutions d'emballage en matériau recyclé et recyclable (hors plastique) seront privilégiées. Le candidat détaillera sa proposition dans le cadre de réponse en matière de performance environnementale.

Les produits seront livrés en carton, sur palette « europe ».

ARTICLE 6 – PRODUITS DE CHARCUTERIE, SPECIFICATIONS TECHNIQUES ATTENDUES

6.1 Saucisses « fermières »

6.1.1 Lots concernés

Les lots concernés sont les n°22, 23, et 24.

6.1.2 Descriptif du produit

3 produits sont demandés :

- Tous les lots : Saucisse nature fermière, 130gr +/- 10gr
- Lots 22 et 23 : Saucisse nature fermière 100gr +/- 5gr – normosodée

- Lot 24 : Saucisse fumée brassée fermière, 130gr +/- 10gr

Les produits demandés seront exclusivement de « fabrication fermière ». Le candidat indiquera le nom de l'abattoir.

Les saucisses devront être exempts de sels nitrités ou tout autres additifs et ne contenir que de la viande porc, sel et/ou poivre. Le boyau devra être naturel.

Les candidats préciseront le taux de sel présent dans leurs produits. Les saucisses « normosodées » devront présenter un taux de sel réduit à 5gr/1000gr.

Le taux de matière grasse sera inférieur à 30%.

Le cadre de réponse technique du titulaire précise si le produit répond aux exigences de la loi EGALIM. Un label ou une mention valorisante supplémentaire autre que la mention « fermière » répondant aux exigences de la loi EGALIM ou équivalent a été pris en compte dans le choix du titulaire.

6.1.3 Modes de production

Le cadre de réponse technique détaille l'ensemble des modalités d'élevage et de production.

Les modalités d'élevage et d'alimentation devront être respectueuses de l'environnement et du bien-être animal.

6.1.4 Descriptif du conditionnement

- Selon grammage indiqué
- En vrac, sous vide ou sous atmosphère modifiée

Les produits seront livrés en carton, sur palette « europe ».

6.2 Pâté de campagne fermier

6.2.1 Lots concernés

Les lots concernés sont les n°22 et 24.

6.2.2 Descriptif du produit

Le produit demandé est exclusivement de « fabrication fermière ». Le candidat indiquera le nom de l'abattoir.

Le produit devra être exempt de sels nitrités ou tout autre additif et ne contenir que de la viande porc, sel et/ou poivre. Le boyau devra être naturel.

Le cadre de réponse technique du titulaire précise si le produit répond aux exigences de la loi EGALIM. Un label ou une mention valorisante supplémentaire autre que la mention « fermière » répondant aux exigences de la loi EGALIM ou équivalent a été pris en compte dans le choix du titulaire.

6.2.3 Modes de production

Le cadre de réponse technique détaille l'ensemble des modalités d'élevage et de production.

Les modalités d'élevage et d'alimentation devront être respectueuses de l'environnement et du bien-être animal.

6.2.4 Descriptif du conditionnement

- Lot 22 : poids de 2kg
- lot 24 : Poids 800gr à 1kg.
- Le pâté de campagne sera sous-vide, sans barquette ou terrine
- Les produits seront livrés en carton, sur palette « europe ».

ARTICLE 7 – ANIMATIONS

Pour tous les lots, le titulaire indique si des animations autour des produits proposés, sont possibles. Ces animations auront lieu dans les restaurants du ou des centres hospitaliers.

Le titulaire a précisé dans son offre, à titre d'exemple, les restaurants ou organismes où ces animations « produits » ont déjà eu lieu, les documents, flyers, affiches utilisés, ...

Ces animations et supports de communication seront fournis à titre gracieux.

ARTICLE 8 – LEXIQUE

Lait fermier : lait issu de vaches, collecté sur l'exploitation, transformé sur le site d'élevage.

Yaourt fermier : produit élaboré à partir de lait issu de vaches, collecté sur l'exploitation, transformé sur le site d'élevage.

Fromage blanc fermier : produit élaboré à partir de lait issu de vaches, collecté sur l'exploitation, transformé sur le site d'élevage.

Saucisse Fermière : produit élaboré à partir de viande issue de porc élevé sur l'exploitation, transformé sur le site d'élevage.

NB : par produit « fermier ou équivalent », on entend un produit qui porte l'appellation « fermier » ou un produit dont l'appellation est autre, mais qui répond, selon la nature du produit, à l'une des définitions ci-dessus.

Par produit « loi EGALIM ou équivalent », on entend un produit qui répond aux exigences de la loi EGALIM.