



**Marché de fourniture  
de flocons et purée de pomme de terre déshydratés  
et de bouillons, potages et préparations pour entremets-flans**

**AO/CCTP/2025-05**

**Appel d'offres ouvert**

**Article L 2124-2 et R 2124-2.1° du CODE DE LA COMMANDE PUBLIQUE**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES  
(CCTP)**

## **SOMMAIRE**

ARTICLE 1 - GENERALITES.....	3
ARTICLE 2 - RÉGLEMENTATION ET NORMES .....	3
ARTICLE 3 - SECURITE ALIMENTAIRE .....	4
3.1 - Organismes génétiquement modifiés .....	4
3.2 - Fibres – gélifiants – protéines .....	4
3.3 - Produits allergènes .....	4
3.4 – Additifs.....	4
3.5 - Dates de péremption .....	4
ARTICLE 4 – ETIQUETAGE-EMBALLAGE .....	5
ARTICLE 5 – TRACABILITE.....	5
ARTICLE 6 – SPECIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIERES.....	5
ARTICLE 7 – LES PRODUITS ISSUS EQUITABLE ET BIOLOGIQUE .....	6
ARTICLE 8 – SPECIFICATIONS TECHNIQUES POUR CHAQUE PRODUIT.....	7

La convention constitutive du Groupement Hospitalier de Territoire du Loiret (GHT45) a été approuvée par L'Agence Régionale de Santé du Centre Val de Loire par arrêté en date du 30 août 2016.

Ce groupement compte 9 établissements dont 1 hôpital support : le Centre Hospitalier Universitaire d'Orléans et 8 établissements parties : les Centres Hospitaliers de Beaugency, de Beaune la Rolande, de Fleury les Aubrais, de Gien, de Montargis, de Neuville aux Bois, de Pithiviers et de Sully sur Loire.

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières a pour objet de fixer les dispositions techniques nécessaires à l'exécution des prestations du marché.

## ARTICLE 1 - GENERALITES

Le marché porte sur la fourniture de flocons et purée de pomme de terre déshydratés et de bouillons, potages et préparation pour entremets-flans.

Il concerne les établissements suivant du GHT 45 :

- Centre Hospitalier Universitaire d'Orléans
- Groupe Hospitalier de Pithiviers et Neuville aux Bois

Ce marché est composé de 2 lots désignés ci-dessous :

<b>Lot 1</b>	<b>Flocons et purée de pomme de terre déshydratés</b>
Sous-lot 1-1	Flocon de pomme de terre nature
Sous-lot 1-2	Purée complète à froid pauvre en sel
<b>Lot 2</b>	<b>Bouillons, potages et préparations pour entremet-flan</b>
Sous-lot 2-1	Bouillon de légumes pauvre en sel – sachet individuel
Sous-lot 2-2	Potage déshydraté instantané pauvre en sel – sachet individuel
Sous-lot 2-3	Préparation en poudre pour entremets édulcorés à chaud
Sous-lot 2-4	Préparation en poudre pour entremets- flans sucrés à chaud

## ARTICLE 2 - RÉGLEMENTATION ET NORMES

Tous les produits seront conformes à l'ensemble des textes réglementaires ainsi qu'aux normes obligatoires en la matière et aux décisions et recommandations du G.E.M.R.C.N. en cours, chaque fois qu'il en existe pour les produits concernés, ainsi qu'à ceux publiés ultérieurement.

Tout document servant de référentiel et d'application volontaire sera mentionné si le candidat peut justifier de son respect dans le processus de fabrication des denrées concernées par cette consultation.

De même, le candidat qui ne fabrique pas lui-même les produits, peut faire état du respect d'un référentiel pour les prestations qu'il fournit à l'acheteur public.

Il est rappelé que les référentiels peuvent être :

- des documents sur la mise en place par le candidat d'une méthode de type H.A.C.C.P. (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise),
- des normes (Françaises, Européennes ou Internationales),

- des guides de bonnes pratiques hygiéniques,
- des guides d'hygiène du Codex Alimentarius,
- des labels,
- des documents propres à l'entreprise.

Le candidat est tenu de produire une documentation sur sa démarche de développement durable :  
Annexe n°3 à compléter.

## **ARTICLE 3 - SECURITE ALIMENTAIRE**

### **3.1 - Organismes génétiquement modifiés**

Dans le cas où des organismes génétiquement modifiés entrent dans la composition d'un produit, le fournisseur devra impérativement produire la traçabilité de ce produit.

Les deux établissements se réservent la possibilité de refuser le produit.

### **3.2 - Fibres – gélifiants – protéines**

Les produits contenant des fibres, gélifiants et/ou protéines devront impérativement mentionner la nature des fibres, les origines des gélifiants et des protéines.

### **3.3 - Produits allergènes**

Dans le cadre de la Prévention du Risque Allergique, la présence d'une des familles des 14 allergènes devra être obligatoirement signalée dans la composition des produits alimentaires.

Le Centre Hospitalier Universitaire d'Orléans se réserve la possibilité de refuser tout produit contenant ces éléments.

### **3.4 – Additifs**

**Tous les conservateurs, colorants, amidons modifiés, stabilisants, émulsifiants, anti oxydants, présence d'huile de palme, devront être précisés clairement sur la fiche technique.**

### **3.5 - Dates de péremption**

A réception, tous les produits objets de cette consultation devront avoir une DLC (Date limite de consommation) ou DDM (date de durabilité minimale) résiduelle supérieure à 2/3 de leur durée de vie totale.

Dans le cas de non-respect de cette période, les produits pourront être refusés par l'établissement.

La DLC ou DDM doit apparaître en clair sur les produits avec toutes les mentions légales et le numéro de lot ainsi que dans la dernière colonne du BPU « Durée de vie résiduelle à la livraison ».

## ARTICLE 4 – ETIQUETAGE-EMBALLAGE

Celui-ci doit être conforme aux textes légaux en vigueur.

L'étiquetage des produits devra être conforme à la réglementation en vigueur et notamment au règlement UE 1169/2011 (réglementation INCO).

Il comprend notamment les éléments suivants :

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

Pour les bouillons et les potages en sachet individuel, la couleur devra être différente entre les 2 sachets pour éviter tout risque d'erreur par les utilisateurs ainsi que la notion « **HYPOSODEE** » devra être **clairement notifiée** sur chaque sachet.

## ARTICLE 5 – TRACABILITE

La traçabilité de ces produits devra être effectuée tout au long de sa fabrication.

Le fournisseur devra être en mesure sur demande de fournir les preuves de ses contrôles bactériologiques et physiochimiques pour chaque lot livré.

Par ailleurs, il est demandé au fournisseur 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.

D'autre part, une attention particulière sera portée sur l'origine des matières premières.

## ARTICLE 6 – SPECIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIERES

Le candidat est tenu de produire à l'appui de son offre des documents techniques descriptifs sous formes de fiches techniques, pour chaque produit proposé suivant les obligations réglementaires, qui mentionnent les éléments suivants (liste indicative) :

- La description, la composition détaillée, la liste de tous les ingrédients et allergènes majeurs, le rendement, le poids net, la marque, le nom du fabricant ainsi que son numéro d'agrément, la valeur nutritionnelle pour 100g de produit, le colisage, les unités de vente, d'emballage, de facturation. En cas d'absence d'allergène majeur, la mention « allergènes : absence » est exigée.
- La teneur maximale en sodium pour les produits **pauvres en sel** ne doit pas excéder 120 mg pour 100 g de produit prêt à être consommé, conformément à la réglementation en vigueur.

Le présent CCTP mentionne ci-après les spécifications techniques complémentaires propres à chaque produit demandé.

**Toute mise à jour ou modification de fiche technique pendant la durée du marché doit être signalée au Responsable Restauration du CHU Orléans pour validation.**

## ARTICLE 7 – LES PRODUITS ISSUS EQUITABLE ET BIOLOGIQUE

### **S'agissant des produits issus du Commerce Equitable :**

Les produits du commerce équitable doivent respecter les règles définies par les organisations Internationales IFAT (International Fédération For International Trade) et FLO (Fairtrade Labelling Organizations).

Le candidat doit justifier du caractère équitable du produit en indiquant la marque, le fournisseur du produit et toute information attestant du caractère équitable du produit.

### **S'agissant des produits 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.

## ARTICLE 8 – SPECIFICATIONS TECHNIQUES POUR CHAQUE PRODUIT

LOT	S/Lot	LIBELLE PRODUIT	SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES
<b>FLOCONS ET PUREE DE POMME DE TERRE DESHYDRATES</b>			
1	1,1	FLOCONS DE POMME DE TERRE NATURE 5 KG ENVIRON	Sans allergènes majeurs
	1,2	PUREE COMPLETE A FROID <b>PAUVRE EN SEL</b> 5 KG ENVIRON	Au lait , arôme beurre. Sans gluten
<b>BOUILLONS, POTAGES ET PREPARATIONS POUR ENTREMETS-FLANS</b>			
2	2,1	BOUILLON DE LEGUMES PAUVRE EN SEL - SACHET POUR RATION INDIVIDUELLE	Sans marquants de légumes, sans œufs, sans arachide , sans gluten et sans protéines de lait de vache.
	2,2	POTAGE DESHYDRATE INSTANTATANE PAUVRE EN SEL - SACHET POUR RATION INDIVIDUELLE	2 variétés minimum sans gluten et sans protéines de lait de vache.
	2,3	PREPARATIONS POUDRE POUR ENTREMETS-FLAN EDULCORES <b>A CHAUD</b> - DOSE LITRE	4 variétés maximums : vanille chocolat, café et praliné.
	2,4	PREPARATIONS POUDRE POUR ENTREMETS-FLAN SUCRES <b>A CHAUD</b> - DOSE POUR 10 LITRES	7 variétés minimums : obligatoirement vanille chocolat, café, praliné, caramel et 2 autres au choix au catalogue du titulaire.