



**Centre Hospitalier Régional et
Universitaire de Tours** Direction
des Achats et des
Approvisionnements
37044 Tours Cedex 9
<http://www.chu-tours.fr>



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Marché(s) passé(s) selon une procédure d'Appel d'offres ouvert

(articles L.2124-2, R.2124-2, R.2161-2 à R.2161-5 du Code de la commande publique)

Procédure n°**2024-UNIHA-111_M2563_BIS**

**FOURNITURE DE PURÉES ET FLOCONS DE POMMES DE
TERRE DESHYDRATÉS POUR LE GROUPEMENT DE
COMMANDES ET LA CENTRALE D'ACHATS UNIHA**

Période :
Du 01/06/2025 au 28/02/2029

Le présent document comprend 7 pages et 1 annexe.

Table des matières

PREAMBULE	3
CHAPITRE I : DISPOSITIONS GÉNÉRALES	3
Article 1 : Spécifications techniques générales	3
Article 2 : Emballage	3
Article 3 : Définition des unités de conditionnement et de vente	3
Article 4 : Étiquetage	3
Article 5 : Date de péremption	4
Article 6 : Traçabilité	4
Article 7 : Documentation technique associée aux offres	5
7.1 <i>Fiches techniques</i>	5
7.2 <i>Protection du consommateur</i>	5
CHAPITRE II : DESCRIPTIF DU LOT	7
LOT 11 - PURÉES ET FLOCONS DE POMMES DE TERRE DESHYDRATÉS – LOT COMMUN	7

PREAMBULE

La présente consultation comporte 1 lot.

COMMUN	Lot 11 : Purées et flocons de pommes de terre déshydratés
--------	---

CHAPITRE I : DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article 1 : Spécifications techniques générales

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

- Aux normes françaises et européennes ou équivalentes,
- 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.

Article 2 : Emballage

Pour tous les lots, l'emballage primaire et l'emballage secondaire devront comporter toutes les indications nécessaires à la traçabilité (étiquetage précis, devant indiquer la désignation exacte du produit, la DLC / DDM, 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. Les contenants rigides ne devront pas être choqués.

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 altéreraient de quelque façon que ce soit.

Il est exigé que, sur les produits concernés, la mention « produit pauvre en sel » soit précisée par un code couleur ou une marque spécifique très visible sur chaque emballage.

Article 3 : Définition des unités de conditionnement et de vente

Le présent CCTP précise les grammages et volumes, une tolérance de plus ou moins 10% du poids du produit demandé est acceptée.

Article 4 : Étiquetage

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 "

Un code barre (Gencod) peut permettre la saisie des données dématérialisées pour les établissements dotés
CCTP Procédure n°2024-UNIHA-111_M2563_BIS

de moyens techniques adaptés.

Article 5 : Date 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.

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.

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

Article 6 : Traçabilité

La traçabilité de ces produits est si possible effectuée à l'aide d'étiquettes facilement détachables (type vignette) résistantes à l'eau et indéchirables.

Le fournisseur devra par exemple être capable sur demande de fournir les preuves de ses contrôles bactériologiques et physicochimiques et en mesure de fournir en moins de 4 heures les documents d'enregistrement relatifs aux contrôles à réception des produits dans son ou ses ateliers.

En effet, si ce n'est pas le cas, les pénalités prévues à l'article 25 du CCAP pourront être appliquées.

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.

Des analyses bactériologiques et physicochimiques peuvent être sollicitées par le coordonnateur sur l'ensemble des produits du dit marché et pourront être réalisées chez tout établissement adhérent. Elles seront à la charge de l'établissement coordonnateur et se déroulent de la façon suivante :

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

Au cas où le résultat d'une analyse est non conforme le coordonnateur en informera le fournisseur dès connaissance de cette non-conformité. Celui-ci pourra effectuer à sa charge une contre analyse et aura en charge le retrait du produit si cela s'avère nécessaire.

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

Article 7 : Documentation technique associée aux offres

7.1 Fiches techniques

Les fiches doivent répondre (de préférence celle du fabricant) aux critères ci-après :

- Le numéro de lot et de l'article concerné (référence produit du CCTP)
- 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 protides, lipides dont acides gras saturés et glucides dont sucres,
- La teneur en sodium,
- La teneur en potassium pour tous les produits ayant subi une adjonction de chlorure de potassium (E508), qu'ils soient salés ou hyposodés,
- Les indications logistiques : conditionnement unitaire, colisage et palettisation,
- La DLC ou DDM à livraison.

La teneur en calcium, en fibres, en vitamine C ou la composition minérale devra être indiquée sur la fiche technique de certains produits. Cette demande est précisée dans le Chapitre II : Descriptif des lots pour les produits concernés.

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

Les différentes caractéristiques sont à adapter en fonction du produit considéré.

Toute modification (dénomination commerciale, étiquetage, conditionnement, composition nutritionnelle, liste des ingrédients...) impliquant de ce fait un changement ou une mise à jour des fiches techniques en cours de marché, devra obligatoirement faire l'objet d'une demande écrite auprès du coordonnateur (avec proposition de la nouvelle fiche technique et fourniture d'un échantillon au besoin), un mois minimum avant le changement effectif, pour validation et accord avant mise sur le marché, sous peine d'être refusée. Dans ce cas le titulaire devra continuer d'exécuter le marché avec le produit retenu initialement comme indiqué à l'article 16 du CCAP.

7.2 Protection du consommateur

- Produits « pauvres en sel »

La teneur maximale en sodium pour les produits « pauvres en sel » ne devra pas excéder 120mg pour 100g de produit prêt à être consommé.

- Allergènes

La présence d'allergènes doit être précisée pour les produits transformés dans la composition des produits, conformément à la réglementation. Cette indication devra impérativement être inscrite dans les fiches techniques des produits concernés. En cas d'absence d'allergènes, la mention expresse « allergènes : absence » est à indiquer.

- Additifs

Les objectifs recherchés par les établissements publics de santé sont orientés sur la limitation de l'usage des additifs (conservateurs, colorants, amidons modifiés, stabilisants, émulsifiants, anti oxydants ...) car si leur utilisation est légale et réglementée, l'accumulation et l'effet cocktail de ces ingrédients pourraient présenter des risques à plus ou moins long terme pour la santé humaine.

Par ailleurs, l'usage du colorant Dioxyde de titane (E171) est interdit sur l'ensemble des produits.

Le titulaire s'efforcera en outre de fournir des produits sans :

- Acide glutamique (E620) : exhausteur de goût
- Glutamate monosodique (E621) : exhausteur de goût : (lait, émulsion de graisse, huiles, pâtes, cacao, produits chocolatés et jus de fruits)
- Dioxyde de silicium (E551) : antiagglomérant
- Acide carminique (carmin de cochenille) (E120) : colorant

L'absence des additifs ci-dessous sera rendu obligatoire à la date d'anniversaire du marché comme mentionné à l'article 17.1.1 du CCAP.

- Acide glutamique (E620) : exhausteur de goût
- Glutamate monosodique (E621) : exhausteur de goût : (lait, émulsion de graisse, huiles, pâtes, cacao, produits chocolatés et jus de fruits)
- Dioxyde de silicium (E551) : antiagglomérant

Ces informations devront être précisées clairement sur la fiche technique.

CHAPITRE II : DESCRIPTIF DU LOT

LOT 11 - PURÉES ET FLOCONS DE POMMES DE TERRE DESHYDRATÉS – LOT COMMUN

N° sous-lot	Libellé produit	Spécifications techniques
1	Flocons de pomme de terre nature 5kg environ	Sans allergènes majeurs
2	Purée complète à chaud salée 5kg environ	Purée de pomme de terre au lait arôme beurre Sans gluten
3	Purée complète à froid salée 5kg environ	Purée de pomme de terre au lait arôme beurre Sans gluten
4	Purée complète à chaud pauvre sel 5kg environ	Purée de pomme de terre au lait arôme beurre Sans gluten
5	Purée complète à froid pauvre sel 5kg environ	Purée de pomme de terre au lait arôme beurre Sans gluten