



## **MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES**

### **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P)**

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

**Pouvoir adjudicateur :  
CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE DE MONTPELLIER  
ETABLISSEMENT SUPPORT DU GHT EST HERAULT SUD AVEYRON**

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

**N° AFFAIRE : 25A0063**

---

**Objet de la consultation :**

**FOURNITURE DE BOISSONS POUR LE CHU DE MONTPELLIER – ETABLISSEMENT  
SUPPORT DU GROUPEMENT HOSPITALIER DE TERRITOIRE EST-HERAULT ET SUD-  
AVEYRON**

---

**La procédure de consultation utilisée est la suivante :  
Appel d'offres ouvert européen en application de l'article L. 2124-2 et des articles  
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 BOISSONS POUR LE CHU DE MONTPELLIER, ETABLISSEMENT SUPPORT DU PARTIE AU GROUPEMENT HOSPITALIER DE TERRITOIRE EST-HERAULT ET SUD-AVEYRON.**

### **1.1 – Décomposition du marché**

Le marché public est décomposé en 6 lots définis comme suit :

- Lot 1 : Eaux Minérales et Eaux de Sources
- Lot 2 : Vins mousseux
- Lot 3 : Vins-Vins doux
- Lot 4 : Boissons apéritives
- Lot 5 : Boissons d'accompagnement sans alcool garanti
- Lot 6 : Autres boissons

Les caractéristiques techniques des produits par lot sont présentées à l'article 4.

L'état estimatif annuel des besoins par produit, par lot et par établissement est présenté en annexe 1 au Règlement de la Consultation.

## **Article 2 – Dispositions générales**

### **2.1 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'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- Au règlement UE 1169/2011 (réglementation INCO)
- A la réglementation OGM : information de présence

### **2.2 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, le numéro 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 altèreraient de quelque façon que ce soit.

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

Il est souhaité :

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

## **2.3 Définition des unités de conditionnement et de vente**

Les candidats devront faire des offres conformes aux conditionnements exigés ou volumes demandés dans les tableaux de réponses (annexe 1 à l'acte d'engagement : Bordereau de prix du titulaire), dans la limite d'une variation à la hausse ou à la baisse de +/- 10 %.

## **2.4 Etiquetage**

L'étiquetage des produits devra être conforme à la réglementation en vigueur (notamment réglementation INCO).

Il comprendra notamment les éléments suivants :

- La dénomination du produit en langue française
- Le numéro de lot de fabrication
- La DDM ou la mention « à consommer de préférence avant »

## **2.5 Date de péremption**

A réception, tous les produits objets de cette consultation devront avoir une DLC résiduelle supérieure à 2/3 de leur durée de vie totale.

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

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

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

# **Article 3 – Spécifications techniques particulières**

## **3.1 Documentation technique**

Le candidat devra joindre à sa proposition, pour chaque produit une seule fiche technique rédigée en langue française qui devra comprendre :

- 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, s'il est connu
- conditionnement unitaire, colisage et palettisation

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

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

### 3.2 Unité de conditionnement

Les volumes demandés seront précisés dans les bons de commande.

### 3.3 Produits issus de l'agriculture biologique – sous SIQO

Les références BIO ou sous SIQO pourront être proposées dans le catalogue remisé du fournisseur.

## Article 4 – Dispositions spécifiques aux lots

### - Lot 1 : Eaux Minérales et Eaux de Sources

La composition minérale des eaux doit être affichée sur chaque bouteille et précisée sur la fiche technique.

N LOT	SOUS LOT	LIBELLE LOT	LIBELLE SOUS LOT	CONDIT. +/- 10 %
1	1	EAUX MINERALES ET DE SOURCES	Eau minérale gazeuse bicarbonatée sodique et calcosodique à minéralisation élevée - teneur en bicarbonate > = à 1200 mg/l - teneur en sodium entre 160 - 180 mg/l - (Badoit)	0,5 L
1	2	EAUX MINERALES ET DE SOURCES	Eau minérale gazeuse bicarbonatée sodique et calcosodique à minéralisation élevée - teneur en bicarbonate > = à 1200 mg/l - teneur en sodium entre 160 - 180 mg/l - (Badoit)	1 L
1	3	EAUX MINERALES ET DE SOURCES	Eau gazeuse naturelle faiblement minéralisée avec une teneur en sels minéraux < 500mg/l et une teneur en bicarbonate < 500 mg/l (Perrier)	0,5 L
1	4	EAUX MINERALES ET DE SOURCES	Eau gazeuse naturelle faiblement minéralisée avec une teneur en sels minéraux < 500mg/l et une teneur en bicarbonate < 500 mg/l (Perrier)	1 L
1	5	EAUX MINERALES ET DE SOURCES	Eau minérale plate à faible teneur en calcium destinée aux dialysés (Volvic ou équivalent) - Taux de bicarbonate > 70 mg/l – teneur en sodium > 10 mg/l	0,5 L
1	6	EAUX MINERALES ET DE SOURCES	Eau minérale plate à faible teneur en calcium destinée aux dialysés (Volvic ou équivalent) - Taux de bicarbonate > 70 mg/l – teneur en sodium > 10 mg/l	1 L
1	7	EAUX MINERALES ET DE SOURCES	Eau minérale gazeuse à minéralisation élevée, teneur en bicarbonate > à 1000 mg/l - teneur en sodium > à 110 mg/l (Quezac ou équivalent)	0,5 L

**Badoit** : l'eau minérale naturelle gazeuse Badoit possède une composition physico chimique unique, justifiant son usage dans certains contextes médicaux. Sa consommation est nécessaire par son apport en bicarbonates pour le confort digestif, sa faible teneur en sodium, nécessaire à certains régimes, son apport complémentaire en minéraux essentiels, sa tolérance digestive.

**Perrier** : l'eau de Perrier est la seule à combiner une teneur spécifique en bicarbonates et une pression naturelle équivalente nécessaire à une utilisation pour raison médicale (service d'hématologie)

Le colisage demandé pourra être de type :

- mono produit
- à la palette
- en caddie

Cette information sera précisée sur les bons de commandes.

**Rappel de l'article 10.2 du CCAP : Il ne peut être facturé aucun frais supplémentaire correspondant à des minima de commande, à des consignes, à des frais de préparation, que ce soit en quantité et/ou en valeur.**

**- Lot 2 : Vins mousseux**

N LOT	SOUS LOT	LIBELLE LOT	LIBELLE SOUS LOT	CONDIT.
2	1	VINS MOUSSEUX	Vin mousseux de type champagne brut	75 cl
2	2	VINS MOUSSEUX	Vin mousseux de type crémant - blanquette	75 cl

**- Lot 3 : Vins – Vins doux**

Pour l'ensemble des sous-lots :

Les vins seront - AOP et/ou AOC – 12 ° minimum

Conditionnements : - 75 cl  
- Cubis de 5 litres

N LOT	SOUS LOT	LIBELLE LOT	LIBELLE SOUS LOT	CONDIT.
3	1	VINS - VINS DOUX	Vin rosé AOC OU AOP	75 cl
3	2	VINS - VINS DOUX	Vin rouge AOC OU AOP	75 cl
3	3	VINS - VINS DOUX	Vin blanc AOC OU AOP	75 cl
3	4	VINS - VINS DOUX	Vin rosé AOC OU AOP	CUBIS 5 L
3	5	VINS - VINS DOUX	Vin rouge AOC OU AOP	CUBIS 5 L
3	6	VINS - VINS DOUX	Vin blanc AOC OU AOP	CUBIS 5 L
3	7	VINS - VINS DOUX	Vin doux naturel cépage muscat	75 cl



L'appellation d'origine protégée (AOP) et l'appellation d'origine contrôlée (AOC) sont deux labels qui garantissent un lien très fort entre le produit et son terroir

**L'Appellation d'origine protégée (AOP)** désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. **C'est un sigle européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.** En France, près de 500 produits sont référencés comme AOP. On retrouve notamment le camembert de Normandie, le Roquefort, la châtaigne d'Ardèche, la noix de Grenoble, la lentille verte du Puy, l'olive de Nîmes, etc.

**L'Appellation d'origine contrôlée (AOC)** désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination **sur le territoire français**. Elle constitue une étape dans l'obtention du label européen AOP. À noter que le logo AOC ne peut plus figurer sur les produits qui ont été enregistrés comme AOP, à l'exception des vins.

#### - Lot 4 : Boissons apéritives

N LOT	SOUS LOT	LIBELLE LOT	LIBELLE SOUS LOT	CONDIT.
4	1	BOISSONS APERITIVES	Boisson apéritive à base de vin blanc et plantes	1 L
4	2	BOISSONS APERITIVES	Boisson apéritive à base de vin rouge et plantes	1 L
4	3	BOISSONS APERITIVES	Boisson alcoolisée anisée	1 L
4	4	BOISSONS APERITIVES	Eau de vie à base de canne à sucre, d'origine agricole – sans ajout de sucres ni d'arômes	1 L

#### - Lot 5 : Boissons d'accompagnement sans alcool

N LOT	SOUS LOT	LIBELLE LOT	LIBELLE SOUS LOT	CONDIT. +/- 10 %
5	1	BOISSONS D ACCOMPAGNEMENT SANS ALCOOL GARANTI	Boisson d'accompagnement profil cabernet sauvignon sans alcool garanti ou équivalent	0,75 L
5	2	BOISSONS D ACCOMPAGNEMENT SANS ALCOOL GARANTI	Boisson d'accompagnement rosée sans alcool garanti	0,75 L
5	3	BOISSONS D ACCOMPAGNEMENT SANS ALCOOL GARANTI	Bière blonde sans alcool garanti	0,33 L
5	4	BOISSONS D ACCOMPAGNEMENT SANS ALCOOL GARANTI	Profil muscat doux sans alcool garanti	0,75 L
5	5	BOISSONS D ACCOMPAGNEMENT SANS ALCOOL GARANTI	Profil blanc de blanc pétillant sans alcool garanti	0,75 L

**- Lot 6 :       Autres boissons**

N LOT	SOUS LOT	LIBELLE LOT	LIBELLE SOUS LOT	CONDIT.
6	1	AUTRES BOISSONS	Boisson gazeuse non alcoolisée et aromatisée à la feuille de cola	0,33 L
6	2	AUTRES BOISSONS	Boisson gazeuse non alcoolisée et aromatisée à la feuille de cola	1,25 L
6	3	AUTRES BOISSONS	Soda à base de jus d'orange concentré	0,33 L
6	4	AUTRES BOISSONS	Soda à base de jus d'orange concentré	1,50 L