



DIRECTION DES ACHATS

Département des Achats Généraux & Logistiques

DIRECTION DE LA RESTAURATION

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
MAPA DE FOURNITURES COURANTES**

**AGENTS DE TEXTURE ET D'ENRICHISSEMENT À BASE
VÉGÉTALE**

ARTICLE 1 – DISPOSITIONS GENERALES ET PARTICULIERES

Les produits sont conformes à la réglementation actuellement en vigueur et à venir dont :

- Règlement CE n° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité Européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement CE n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement CE n° 853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°1441/227 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Décision ou spécification du GEM RCN pour les articles relevant des dispositions contenues dans ces documents
- Référentiels propres à l'entreprise.

ARTICLE 2 – EMBALLAGE – ÉTIQUETAGE

Emballage :

L'emballage, qu'il soit individuel ou collectif, est de type perdu. Les produits ont une ouverture facile et les produits non individuels sont facilement sécables.

L'absence d'éléments de dosage dans le contenant principal (cuillère doseuse, ramequin) est exigée pour limiter tout risque de corps étranger dans le Process de fabrication.

Il est neuf, propre, constitué de matières autorisées au contact des aliments et ne pouvant communiquer au contenu ni odeur, ni goût étranger, ni composé chimique.

Il respecte les principes réglementaires en vigueur d'hygiène alimentaire, notamment de conservation, de fraîcheur, et de préservation desdits produits contre l'action de la lumière, de l'air et autres agents extérieurs qui les altéreraient de quelque façon que ce soit.

Il présente un degré de résistance et de solidité suffisant en fonction de la manipulation dont il fait l'objet dans les différentes phases de transport et d'utilisation.

Les emballages et les produits eux-mêmes, suivant les cas, portent une marque apparente qui permet le contrôle des livraisons et la conformité de la facturation.

Étiquetage :

L'étiquetage est conforme aux dispositions réglementaires prévues pour les denrées alimentaires.

ARTICLE 3 – COLISAGE - LIVRAISONS

Les produits sont livrés sur l'Unité Centrale de Production Alimentaire Grand6est (UCPA GE) des Hospices Civils de Lyon situé dans la ZAC. de La fouillouse à Saint-Priest (69800) à partir des bons de commande. Les livraisons ont lieu du lundi au vendredi entre 6h30 et 12h00.

Les produits livrés ont une durée d'utilisation minimale (DDM) résiduelle d'au moins de 2/3 de la date limite d'utilisation totale.

Le colisage de chaque produits et le minima de commandes devra être mentionnée.

ARTICLE 4 - ÉCHANTILLONS

Les échantillons sont livrés accompagnés de leur fiche technique descriptive. Ces fiches indiquent notamment la description, la provenance, la composition, la valeur nutritionnelle (énergie, protéines, lipides, glucides et sodium), la présence d'allergène, l'utilisation culinaire, la marque des produits proposés qui est suivie pendant toute la durée du marché ainsi que toutes les précisions demandées expressément pour chaque produit. **Les fiches techniques sont également fournies avec l'offre.**

Le nom de la marque commerciale de l'échantillon proposé correspond mot pour mot à la dénomination qui est reportée dans les tableaux annexes à l'offre.

Chaque échantillon (3) **est identifié** par le numéro qui lui est affecté (cf. article 6 du CCTP + Annexe financière).

Les échantillons (correctement identifiés) sont à livrer à :

<p style="text-align: center;">HOSPICES CIVILS DE LYON Unité Centrale de Production Alimentaire MAGASIN 1060 rue Nicéphore NIEPCE ZAC de la Fouillouse 69808 SAINT PRIEST CEDEX A l'attention de Madame PORRET Tel : 04 27 85 63 47</p>

ARTICLE 5 –SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Les Hospices Civils de Lyon dispose d'une Unité Centrale de Production Alimentaire (UCPA). Ouverte depuis septembre 2010, l'UCPA relevant de la branche de la Restauration Collective Hospitalière, conçoit, fabrique et distribue des plats cuisinés.

Elle a pour vocation de proposer des plats adaptés à tous les profils de patients des HCL, quel que soit leur régime alimentaire et une prestation pour les Restaurants du Personnel en liaison froide. La liaison froide consiste à cuire les aliments, à les refroidir rapidement et à les maintenir au froid, pour une consommation ultérieure.

Dans ce cadre, nous avons besoins de produits dits « technologiques » permettant de texturer et/ou enrichir des préparations culinaires réalisées au sein de cet outil de production afin de répondre à la prise en charge nutritionnelles des patients hospitalisés.

PRODUITS	Spécifications techniques
Poudre d'enrichissement végétale	<p>Poudre de protéine végétale à base d'isolats « de pois et/ou blé » ou équivalent ayant un indice de digestibilité élevé.</p> <p>Le taux de protéine devra être au minima de 75gr pour 100gr.</p> <p>Le produit devra pouvoir être utilisé aussi bien à chaud (+80°C) qu'à froid, facilement dispersible et sans grumeaux lors de sa mise en œuvre.</p> <p>Le conditionnement souhaité est de 5 kg à 10kg.</p>
AGAR AGAR	<p>Gélifiant végétal à base d'algues rouges Rhodophyceae présenté sous la forme d'une poudre blanche sans odeur ni goût.</p> <p>Le produit s'utilisera à chaud pour gélifier les textures modifiées de type moulinés ou hachés.</p> <p>Le conditionnement souhaité est de 0,500kg à 1 kg.</p>
Pectine de fruits	<p>Pectine de fruits amidés de couleur blanche/beige sans goût ni odeur.</p> <p>Le produit devra pouvoir être utilisé à chaud (+80°C) dans des sauces ou des préparations culinaires. Il devra se gélifier à froid et se reliquifier à chaud tout en conservant la texture initiale de la préparation travaillée (onctuosité, viscosité, etc.).</p> <p>Le conditionnement souhaité est de 0,500kg à 1 kg.</p>

Pour l'ensemble de ces produits, le dosage préconisé devra être mentionné et des exemples de préparations devront figurés dans le dossier. Une attention particulière sera apportée quant au nombre limité d'ingrédients présents dans chaque solution.

ARTICLE 6 – QUANTITÉS PRÉVISIONNELLES ANNUELLES ET ÉCHANTILLONS

PRODUITS	Quantités prévisionnelles annuelles	Nombre d'échantillon à livrer	Numéro échantillon
Poudre d'enrichissement végétale	1500 kg	1 unité (cf. article 5)	1
Agar Agar	150 kg	1 unité (cf. article 5)	2
Pectines de fruit	40 kg	1 unité (cf. article 5)	3