



GCS NORD LORRAINE
Direction des achats et des approvisionnements
1 Allée du château
CS 45001
57085 METZ Cedex 3

Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) :

OBJET :
FOURNITURE DE POTAGE

Période :
Du 01/09/2025 au 31/08/2026
Reconductible 1 fois 12 mois

Nom de la personne ayant réalisée le CCTP :
M.SIERPUTOWICZ

SOMMAIRE

ARTICLE 1 -OBJET DU MARCHE	PAGE 2
ARTICLE 2 -PRESENTATION DE LA CUISINE DU GCS	PAGE 2
ARTICLE 3 – DUREE DU MARCHE	PAGE 2
ARTICLE 4 – DISPOSTIONS GENERALES	PAGE 3
4.1 Spécifications techniques générales	
4.2 Emballage	
4.3 Etiquetage	
4.4 Date de péremption	
4.5 Fiches techniques	
4.6 Produits issus de l’agriculture biologique	
ARTICLE 5 –DEMARCHE ECO RESPONSABLE	PAGE 4
ARTICLE 6 – DESCRIPTIF DES LOTS	PAGE 5
ARTICLE 7 – ECHANTILLONS	PAGE 5
ARTICLE 8 – LIEU DE LIVRAISON	PAGE 6
ANNEXE 1 - Bordereau de prix unitaire (à compléter)	

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHE

La présente consultation a pour objet la fourniture de potage.

Le marché est divisé en 3 lots qui pourront être attribués séparément. Un fournisseur peut se voir attribuer un lot, plusieurs ou la totalité des lots.

Les quantités indiquées sont les quantités pour 12 mois.

- Lot n° 1 : Potage frais pasteurisés en bol individuel 250ml
- Lot n° 2 : Potage en brique 1 litre
- Lot n° 3 : Potage enrichi en bol individuel 250ml

ARTICLE 2 – PRESENTATION DE LA CUISINE DU GCS

- Production journalière

9500 repas / jour

- Mode de fonctionnement

Le GCS fonctionne en liaisons froide

ARTICLE 3 – DUREE DU MARCHE

Le marché est conclu pour une durée de 12 mois du 01/09/2025 au 31/08/2026, renouvelable 1 fois 12 mois. Le marché sera renouvelé de manière tacite.

ARTICLE 4 – DISPOSITIONS GENERALES

- 4.1 : 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.

- 4.2 : 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. La facilité de repérage des produits sera un élément d'appréciation qualitative de l'offre.

- 4.3 : 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 "

- 4.4 : 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. L'attention du candidat est attirée sur le fait qu'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.

- 4.5 : Fiches techniques

Le fournisseur devra joindre à sa proposition pour chaque produit une seule fiche technique, rédigée en langue française.

Les fiches techniques fournies à l'appui de l'offre, conformément à l'article 16.2 du règlement de la consultation, doivent contenir toutes les informations précisées dans le règlement UE 1169/2011.

ATTENTION : Il ne sera pas accepté de fiches commerciales, mais uniquement des fiches (de préférence celle du fabricant) répondant 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 protéides, lipides et glucides,
- La teneur en sodium pour tout produit demandé sans sel ajouté ou hyposodé,
- 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.

- 4.6 : Produits issus de l'agriculture biologique

L'intégration de ces produits dans le marché est une option. Elle a pour objet de proposer à nos consommateurs des produits en rapport avec les objectifs de la loi EGALIM du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, avec des objectifs de développement durable avec incitation à consommer des produits issus soit de l'agriculture biologique, labellisés ou de circuit court.

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 5 – DEMARCHE ECO RESPONSABLE

La société précise dans son offre les moyens mis en œuvre pour contribuer à la préservation de l'environnement. Il indiquera s'il adhère à une charte qualité et précisera les démarches ou actions engagées dans ce domaine.

A titre d'exemple : économies d'énergie ou utilisation d'énergies renouvelables, flotte de véhicule et équipements réfrigérants récents et performants, etc.

ARTICLE 6 – DESCRIPTIF DES LOTS

Lot 1 – POTAGE FRAIS PASTEURISES EN BOLS INDIVIDUELS 250 ML

La texture doit être mixée ou lisse, sans morceaux. La proportion de légumes constitue un critère d'appréciation qualitative de l'offre.

N°	Libellé produit	Spécifications techniques
1	Potage frais pasteurisé salé en bol individuel 250ml	7 variétés minimum A détailler dans le BPU (Annexe 1)
2	Potage frais pasteurisé s/sel en bol individuel 250ml	5 variétés minimum dont 1 bouillon de légumes s/sel A détailler dans le BPU (Annexe 1)

Lot 2 – POTAGES EN BRIQUE

La texture doit être mixée ou lisse, sans morceaux. La proportion de légumes constitue un critère d'appréciation qualitative de l'offre.

La teneur en fibres devra être précisée sur la fiche technique des produits pour l'ensemble du lot.

N°	Libellé produit	Spécifications techniques
1	Potages / veloutés salés brique 1Litre	7 variétés minimum dont 1 sans oignons, échalotes. A détailler dans le BPU (Annexe 1)
2	Bouillon de légumes s/sel	1 variété

Lot 3 – POTAGES ENRICHIS

N°	Libellé produit	Spécifications techniques
1	Potage enrichi salé en bol individuel 250 ml	4 variétés minimum dont 1 sans viande. A préciser dans le BPU A détailler dans le BPU (Annexe 1)

ARTICLE 7 – LES ECHANTILLONS

Les échantillons de chaque produit sont à fournir. Ils seront expédiés ou déposés impérativement à l'adresse ci-après :

GCS NORD LORRAINE, RUE DES FRERES LACRETELLE, 57070 METZ
A l'attention de Mme POZZOLI Céline

Lundi 02 juin 2025 de 7h00 – 11h00

Les échantillons fournis doivent être clairement identifiés par les informations suivantes :

- Nom et adresse du candidat,
- Désignation de l'article,
- Objet du marché,
- N° du lot concerné,
- Référence fournisseur de l'article.

ARTICLE 8 – LIEU DE LIVRAISON

GCS NORD LORRAINE, RUE DES FRERES LACRETELLE, 57070 METZ
Horaires de livraison : 7h00 – 11h00