

APPEL D'OFFRES – 2025

FOURNITURE DE BOISSONS

CCTP

Cahier des Clauses Techniques Particulières

AO_2025_055

SOMMAIRE

1	OBJET DU CONTRAT	3
2	DISPOSITIONS GENERALES	3
2.1	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES.....	3
2.2	DATE DE PEREMPTION	3
2.3	EMBALLAGE	3
2.4	ETIQUETAGE	3
2.5	TRACABILITE DES PRODUITS	4
2.6	SYSTEME QUALITE ET OFFRE DE SERVICE.....	4
2.7	PERFORMANCES EN MATIERE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	4
2.8	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES ET NUTRITIONNELLES	4
2.8.1	<i>Documents techniques associés aux offres</i>	<i>4</i>
2.8.2	<i>Spécifications nutritionnelles.....</i>	<i>5</i>

1 OBJET DU CONTRAT

Le présent contrat a pour objet la fourniture de boissons au profit des établissements membres du Réseau d'Acheteurs des Hôpitaux Lorrains (RAHL).

2 DISPOSITIONS GENERALES

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'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (G.E.M.R.C.N.),
- A la réglementation OGM : information de présence,
- Aux différents codes des usages professionnels.

2.2 DATE DE PEREMPTION

La durée de vie résiduelle de chaque produit livré vis-à-vis de leur durée de vie totale exprimée en Date de Durabilité Minimale DDM doit être au moins égale à 2/3 de la durée de vie totale du produit.

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 DDM doit apparaître en clair sur les produits avec toutes les mentions légales ainsi que le numéro de lot.

2.3 EMBALLAGE

L'emballage, qu'il soit individuel ou collectif 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.

Il devra respecter les principes réglementaires en vigueur en matière d'hygiène alimentaire, notamment de conservation 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.

2.4 ETIQUETAGE

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

2.5 TRACABILITE DES PRODUITS

Le titulaire doit, à tout moment, être en mesure de fournir par écrit de façon lisible et facilement interprétable les éléments de traçabilité nécessaire pour assurer la sécurité sanitaire (nom du produit, identification du ou des transporteurs, fournisseurs, nom du ou des négociants intermédiaires, identification du ou des industriels ou ateliers de fabrication, numéro de lot, date de fabrication, date de durabilité minimum, quantité livrée, jour de livraison...)

2.6 SYSTEME QUALITE ET OFFRE DE SERVICE

Le critère « Système qualité et offre de service » sera évalué sur la base de l'annexe « DT_RepTech1_SystèmeQualitéEtOffreDeService ».

Le candidat pourra fournir tout document ou information justifiant ou complétant ses réponses.

2.7 PERFORMANCES EN MATIERE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le critère « Performances en matière de protection de l'environnement » sera évalué sur la base de l'annexe « DT_RepTech2_PerformanceEnMatièreDeProtectionDeL'environnement ».

Le candidat pourra fournir tout document ou information justifiant ou complétant ses réponses.

2.8 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES ET NUTRITIONNELLES

2.8.1 Documents techniques associés aux offres

Le candidat est tenu de produire, à l'appui de son offre, les documents techniques descriptifs des produits proposés.

Ces fiches doivent notamment indiquer :

- ✓ La liste des ingrédients
- ✓ Origine de la matière première principale
- ✓ La description du produit,
- ✓ Le conditionnement,
- ✓ La durée de vie du produit et mode de conservation,
- ✓ La valeur nutritionnelle,
- ✓ La présence ou non d'allergènes

Ces fiches techniques devront être à jour en conformité avec le règlement INCO. La date de mise à jour devra être de moins de 1 an. Elles devront être rédigées en français.

Dans le cas d'un distributeur, les fiches techniques **devront être celles du fabricant**.

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

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, 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.

2.8.2 Spécifications nutritionnelles

L'eau de source non gazeuse et l'eau minérale plate faiblement minéralisée doivent présenter une **composition minérale permettant leur utilisation dans l'alimentation des nourrissons. Cette mention doit être clairement indiquée sur l'emballage.**

Sous lots 45-46 Eau minérale gazeuse type St Yorre

- L'eau minérale gazeuse fortement minéralisée très riche en sodium et bicarbonates doit présenter une teneur en sodium ≥ 1500 mg/l et une teneur en bicarbonates ≥ 4000 mg/l.

Sous lot 49 Eau minérale plate type Hépar

- L'eau doit être riche en magnésium, avec une teneur supérieure à 50mg/L.

La composition minérale des eaux doit être affichée sur chaque bouteille.

Sous lots 70 et 76 Jus d'oranges

- Il est exigé une teneur en vitamine C supérieure ou égale à 35mg/100ml.
- Le stockage est à température ambiante.

Sous lots 79 à 90 Sirops

- Les sirops sont exigés sans colorant azoïque