



## **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES CCTP**

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

(Commun à tous les lots)

**Personne publique :**

**CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE DE MONTPELLIER  
ETABLISSEMENT SUPPORT DU GHT DE L'EST HERAULT ET DU SUD AVEYRON**

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

**N° Affaire : 25A0207**

---

**Objet de la consultation : Fourniture de SALADES COMPOSEES pour les établissements du GHT  
EST HERAULT ET SUD AVEYRON**

**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**

**La procédure de consultation utilisée est la suivante :  
Appel d'offres ouvert européen en application des articles L. 2124-2, 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 SALADES COMPOSEES POUR LES ETABLISSEMENTS DU GROUPEMENT HOSPITALIER DETERRITOIRE EST-HERAULT ET SUD-AVEYRON.**

### **1.1 – Décomposition du marché**

Le marché public à lot unique

## **Article 2 – Dispositions générales**

### **2.1 - Spécifications techniques générales**

Tous les produits, conditionnements et emballages, objet du présent marché, doivent au minimum répondre aux spécifications qualitatives déterminées par :

- Les textes (lois, décrets, arrêtés)
- Les normes de la communauté économique européenne
- Les normes homologuées ou enregistrées de l'AFNOR
- Les décisions du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition
- Règlement UE 1169/2011 (Réglementation INCO)
- A la réglementation OGM : information de présence

### **2.2 - Conditionnement - emballage**

L'emballage collectif, ainsi que l'emballage directement en contact avec les denrées, devra comporter toutes les indications nécessaires à la traçabilité (étiquetage précis, devant indiquer la désignation exacte du produit, la D.L.C, la marque de salubrité, ainsi que 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.

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 emballages déchirés, détériorés sont une cause de rejet de la livraison.

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 - Etiquetages

**L'étiquetage des produits doit être conforme à la réglementation en vigueur.** Il comprend notamment les éléments suivants :

- ☐ La dénomination du produit (en langue Française)
- ☐ N° de lot de fabrication
- ☐ DLC ou la mention : "à consommer de préférence avant "
- ☐ La température de conservation du produit

## 2.4 - Traçabilité

Les procédures de traçabilité et de qualité sont disponibles pour chacun des produits.

- Le fournisseur devra par exemple être capable sur demande de fournir les preuves de contrôle bactériologiques. Des dispositions de maîtrise des températures de livraison de la marchandise doivent pouvoir être démontrées sur simple demande de l'acheteur.
- La traçabilité des produits devra être effectuée si possible à l'aide d'étiquettes détachables (type vignette) résistantes à l'eau et indéchirables.
- Tous les produits concernés par ce marché seront obligatoirement au minimum « non OGM » et au mieux « sans OGM ». Cette information devra être clairement signalée sur les fiches techniques. Le fournisseur est responsable de la transmission d'informationsur la présence et la nature des OGM
- A réception, les produits objets de cette consultation devront avoir une DLC suivant leur durée résiduelle de vie ou des spécifications particulières de chaque produit. En complément, les numéros des lots livrés pour chacun des produits devront systématiquement figurer sur les bons de livraisons.
- Si les produits contiennent des dérivés bovins (suifs ou gélatines...), le titulaire en fournit la liste exhaustive ainsi que les éléments de traçabilité de ces dérivés et/ou éléments techniques relatifs à l'obtention de ces dérivés.  
Cette liste fera l'objet d'une mise à jour autant que de besoin selon les lots concernés.

Le RPA pourra demander au titulaire une fois par an, la traçabilité totale sur un produit.

## 2.5 - Exigences bactériologiques / physicochimiques / nutritionnelles

Sur simple demande, le RPA pourra exiger la production de preuves des contrôles bactériologiques et physicochimiques. Le fournisseur devra être capable de fournir les documents d'enregistrement relatifs aux températures et aux contrôles à réception des produits dans son ou ses ateliers.

Des dispositions de maîtrise des températures de livraison doivent pouvoir être démontrées sur simple demande de l'acheteur de la marchandise.

Il est demandé 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. Les annexes au CCTP « fiches logistiques » permettront aux fournisseurs d'accéder aux adresses courriels de l'ensemble des adhérents.

Des analyses bactériologiques et physicochimiques peuvent être sollicitées par le RPA sur l'ensemble des produits objets des marchés et pourront être réalisées chez tout établissement adhérent.

Ces analyses seront effectuées par un laboratoire agréé.

Elles se déroulent de la façon suivante :

- **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 en chambre froide dans leur emballage d'origine, le jour de leur réception, et transportés réglementairement jusqu'au laboratoire.
- **Analyses physicochimiques/nutritionnelles** : Ces analyses porteront sur la recherche quantitative et/ou qualitative des nutriments du produit (protides, lipides, glucides, sodium, potassium...) tels qu'annoncés sur la fiche technique correspondante fournie avec l'offre et/ou exigées dans le CCTP. Des éléments spécifiques pourront également être recherchés (allergènes, eau, nitrates, pesticides, antibiotiques, etc.).

L'absence totale de salmonelle et de listéria est exigée sur l'ensemble de produits transformés, eu égard à la fragilité de la population dont les centres hospitaliers ont la responsabilité.

Au cas où le résultat d'une analyse est non conforme, le RPA en informera le fournisseur dès connaissance de cette non-conformité. Celui-ci pourra effectuer à sa charge une contre analyse. Dans le cas où la non-conformité entraînerait un danger pour la santé du consommateur et donc un rappel des produits, celui-ci devra être coordonné par le titulaire du marché qui tiendra informé le RPA de chaque étape jusqu'à la résolution complète de la non-conformité.

## **2.6- Date de péremption pour l'ensemble des lots**

L'attention du fournisseur est attirée sur le fait qu'il est demandé la DLC résiduelle à livraison et non la DLC à sortie d'usine.

La DLC optimale pour chaque produit est indiquée par lot à l'annexe 1 à l'acte d'engagement : « bordereau de prix ».

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.**

### Article 3 – Spécifications techniques particulières

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 au Règlement de la Consultation, doivent contenir toutes les informations précisées dans le règlement UE 1169/2011.

Elles devront reprendre :

- le numéro du lot et de l'article concerné
- le nom et les coordonnées du fabricant
- la liste des ingrédients par ordre décroissant : pour les produits contenant de la gélatine, il est demandé d'en préciser l'origine – pour des produits contenant des dérivés d'origine animale, la liste exhaustive ainsi que les éléments de traçabilité sont attendus
- 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 « pauvre en sel » « sans sel ajouté »
- la teneur en potassium pour tous les produits ayant subi une adjonction de chlorure de potassium (E508), qu'ils soient salés ou hyposodés
- conditionnement unitaire, colisage et palettisation

L'absence des additifs suivants est exigée : - 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

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 réserve la possibilité de résilier le marché pour non-respect des engagements contractuels.

### Article 4 – Dispositions spécifiques au lot

#### Salades et Salades composées

« D.L.C. » La date limite de consommation des produits sera des 2/3 de la DLC totale et au minimum de **12 jours** en livraison. Elle sera visible sur chacun des produits.

La sauce ne devra pas être l'ingrédient majoritaire du produit, ni masquer exagérément les ingrédients. Ce critère sera apprécié lors des commissions techniques de choix par le groupe expert. L'aspect naturel des produits étant un critère recherché pour l'appétence.

Les huiles seront de colza, tournesol, ou d'olive principalement. Noix, sésame pour des recettes spécifiques.

Les proportions et la noblesse des ingrédients seront appréciées par le groupe expert lors de l'analyse des fiches techniques, les gammes des produits utilisés devront être précisées (frais, surgelé ...) ainsi que leurs % de mise en œuvre.

La variété des légumes principaux devra être inscrite sur la fiche technique (ex : pomme de terre charlotte, ...).

Les appellations commerciales des recettes devront être en corrélation avec les ingrédients et la recette traditionnelle sous-entendus.

SOUS LOT	LIBELLE LOT		DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT SOUHAITE	unité
1	SALADES COMPOSEES	Céleri rémoulade	Céleri frais râpé , tolérée cylindrique, sauce mayonnaise moutardée.	coupe de 2 et 3 mm de section carrée de préférence - 1,5 à 3 kgs	kg
2	SALADES COMPOSEES	Champignons à la grecque	Champignons supérieurs à 50%, sauce selon recette traditionnelle avec oignons et coriandre.	1,5 à 3 kgs	kg
3	SALADES COMPOSEES	Concombre à la crème	Concombres taillés rondelle ou brunoise assaisonnés de sauce émulsionnée à base de crème et herbes aromatiques. La proportion de pulpe (chair) sur chaque segment doit être plus importante que celle des pépins (centre).	en rondelles - 1,5 à 3 kgs	kg
4	SALADES COMPOSEES	Mélange légumineuse et céréales	Mélanges légumineuses et céréales comprenant au moins 3 ingrédients dans la liste suivante : quinoa boulgour lentille pois chiche, pois, haricots, blé, épeautre...	1,5 à 3 kgs	kg
5	SALADES COMPOSEES	Salade coleslaw (chou Blanc et carotte)	Chou blanc et carotte selon critères précisés ci avant, sauce émulsionnée.	1,5 à 3 kgs	kg
6	SALADES COMPOSEES	Salade périgourdine / landaise	Pommes de terre à chair ferme environ 30%, gésiers de volaille environ 15%, légumes, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3 kgs	kg
7	SALADES COMPOSEES	Salade maritime à base de pâtes	Pâtes environ 40%, produit de la mer (poisson ou/et fruits de mer ou/et produit élaboré à base de poisson ...) légumes, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3 kgs	kg
8	SALADES COMPOSEES	Salade de harengs/pommes de terre	Pommes de terre à chair ferme environ 60%, harengs environ 20% condiments, assaisonnement.	1,5 à 3 kgs	kg
9	SALADES COMPOSEES	Salade piémontaise au jambon	Pommes de terre à chair ferme environ 40%, jambon cuit environ (pas d'épaule) 15 % tomates, œufs, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3 kgs	kg
10	SALADES COMPOSEES	Salade strasbourgeoise/alsacienne	Pommes de terre à chair ferme environ 40%, farces fines environ 20% (cervelas, saucisse de Francfort, ... selon recette), condiments, assaisonnement.	1,5 à 3 kgs	kg
11	SALADES COMPOSEES	Salade de lentilles avec lardons et/ou autres morceaux de porc cuits	Lentilles +/- 60%, lardons et/ou autres morceaux de porc cuits , condiments, assaisonnement.	1,5 à 3 kgs	kg
12	SALADES COMPOSEES	Salade maritime à base de fruits de mer	Mélange de fruits de mer et/ou produits élaborés de la mer, assaisonnement	1,5 à 3 kgs	kg
13	SALADES COMPOSEES	Salade de thon riz niçois	Riz 50% maximum, thon environ 15%, légumes, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3 kgs	kg
14	SALADES COMPOSEES	Salade maritime à base de riz	Riz 50% maximum, poissons, fruits de mer, légumes, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3 kgs	kg
15	SALADES COMPOSEES	Taboulé	Semoule et légumes selon recette traditionnelle, assaisonnement avec citron.	1,5 à 3 kgs	kg

<b>Article 5 – Présentation des offres</b>
--

Les offres devront être conformes au descriptif technique, aux conditionnements exigés, grammages ou volumes demandés dans le bordereau de prix unitaire. Si toutefois, l'un et/ou l'autre des éléments ci-dessus exigés n'existaient pas, **des « approchants » pourront être indiqués dans l'offre.**