
MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

Pouvoir Adjudicateur :
CHU d'ANGERS COORDONNATEUR DU GROUPEMENT DE COMMANDES
4 Rue Larrey
49933 ANGERS Cedex 9

Objet de la consultation :

**FOURNITURE DE PRODUITS DIÉTÉTIQUES & AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES
POUR LE GROUPEMENT DE COMMANDES
ET POUR LA CENTRALE D'ACHATS UNIHA**

UNIHA2026AODIETETIQUEN1_M2985

La procédure de consultation utilisée est la suivante :

Appel d'offres ouvert en application de l'ordonnance n° 2018-1074 du 26 Novembre 2018 portant partie législative du code de la commande publique et du décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique
(Articles L2124-2 et R2124-2, R2161-2 à R2161-5)

Date et heure limites de réception des offres

Vendredi 17 Octobre 2025 à 11h00

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

SOMMAIRE

PREAMBULE	3
INTITULE DE LA CONSULTATION	3
DECOMPOSITION DE LA CONSULTATION	3
CHAPITRE 1- DISPOSITIONS GENERALES	4
ARTICLE 1- REGLEMENTATION ET SPECIFICATIONS GENERALES	4
ARTICLE 2 - TRAÇABILITE	4
ARTICLE 3 - ETIQUETAGE	4
ARTICLE 4 - CONDITIONNEMENT	5
ARTICLE 5 - DATE DE DURABILITE MINIMALE OU DDM A RECEPTION	5
ARTICLE 6 - FICHES TECHNIQUES ET NUTRITIONNELLES	5
ARTICLE 7 - MODE D'EMPLOI OU NOTICE D'UTILISATION	6
ARTICLE 8 - MODIFICATION DE PRODUITS	6
ARTICLE 9 - PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	6
ARTICLE 12 - ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES (OGM)	6
ARTICLE 13 - PROTECTION DU CONSOMMATEUR	6
CHAPITRE 2. SPECIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIERES	7

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Préambule

Centre Hospitalier Universitaire d'ANGERS (CHU ANGERS) - Etablissement Public de Santé est Coordonnateur du groupement de commandes constitué par les membres adhérents référencés dans l'annexe 1 du CCAP.

Est également adhérent à ce groupement de commandes, le GCS UNIHA au titre de ses activités de Centrale Achat.

Intitulé de la consultation

La présente consultation a pour objet :

La fourniture de Produits Diététiques et autres produits alimentaires.

La nature des fournitures ainsi que les conditions techniques de leur exécution sont définies dans le présent CCTP.

Lieu(x) d'exécution : les livraisons des fournitures objet des marchés auront lieu sur l'ensemble du territoire national, y compris départements et régions d'outre-mer (DROM), sur les sites de chaque Etablissement membre du groupement de commandes ou via un transitaire pour les Etablissements des DOM-TOM.

- Voir annexe 1 du CCAP pour la liste des adhérents UNIHA (au titre de ses activités de Centrale d'Achats cf. article 2.3 du CCAP)
- Voir annexe 2 du CCAP pour la liste des adhérents au groupement de commandes
- Voir annexe 1 au CCTP « Fiches logistiques » pour le détail des adresses et contraintes logistiques.

Décomposition de la consultation

Les prestations sont réparties en 64 lots désignés ci-dessous :

L'attribution sera faite lot par lot. Chacun des lots donnera lieu à la passation d'un marché. Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de ne signer qu'un seul marché regroupant l'ensemble des lots attribués à un même candidat.

Les candidats sont autorisés à présenter une offre pour tous les lots.

De manière exceptionnelle, les fournitures objet du présent marché pourront être choisies sur le catalogue du fournisseur. Il est précisé que ces produits seront strictement conformes à l'objet du marché et que les commandes correspondantes ne pourront dépasser par lot, dans tous les cas, 10 % du maximum du marché estimé en valeur.

Chapitre 1- Dispositions générales

Article 1- Réglementation et spécifications générales

Tous les produits, conditionnements et emballages, objets 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
- Règlement UE 1169/2011 (Réglementation INCO)

La qualité et la présentation sont celles précisées sur le bon de commande, par référence aux documents précités. Dans le silence dudit bon, sont retenues la qualité ou la catégorie ainsi que la présentation, contenues dans le Chapitre 2 du présent CCTP.

Sauf produit expressément nommé, aucun autre produit à caractère religieux ou sous-produit les composant ne sera accepté.

Article 2 - Traçabilité

La traçabilité de ces produits devra être effectuée si possible à l'aide d'étiquettes facilement détachables (type vignette) résistantes à l'eau et indéchirables.

Il devra par exemple être capable sur demande de fournir les preuves de ses contrôles bactériologiques et physicochimiques et en mesure de fournir en moins de 4 heures 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. Par ailleurs, il est demandé au fournisseur 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.

Des analyses bactériologiques et physicochimiques peuvent être sollicitées par le coordonnateur sur l'ensemble des produits du dit marché et pourront être réalisées chez tout établissement adhérent. Elles se déroulent de la façon suivante :

- ✓ Ces analyses seront effectuées par un laboratoire agréé.
- 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 et transportés réglementairement jusqu'au laboratoire.
- Analyses physicochimiques : 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 exigés dans le CCTP. Des éléments spécifiques pourront également être recherchés (eau, nitrates, pesticides, antibiotiques, etc.).

Au cas où le résultat d'une analyse est non conforme le coordonnateur en informera le fournisseur dès connaissance de cette non-conformité. Celui-ci pourra effectuer à sa charge une contre analyse.

Article 3 - Etiquetage

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)
- La température de conservation du produit
- N° de lot de fabrication
- La Date de Durabilité Minimale DDM, la Date Limite de Consommation DLC ou la mention : "à consommer de préférence avant "

Il est souhaité un code barre (Gencod) permettant la saisie des données dématérialisées pour les établissements dotés de moyens techniques adaptés.

La commission technique appréciera la lisibilité de la dénomination, du mode d'emploi, de la DDM ou DLC et la facilité à distinguer les différents produits d'une même gamme.

Pour les produits en conditionnement collectif, il est souhaité une mention sur l'emballage précisant la durée de conservation des produits après ouverture.

Article 4 - Conditionnement

La commission technique appréciera la facilité d'utilisation du produit (ouverture, possibilité de refermer hermétiquement le produit, manipulation/ergonomie, présence d'une cuillère mesure, durée de conservation après ouverture...).

Pour la gestion du risque du corps étranger, il est fortement souhaité un conditionnement autre que le verre.

Pour les conditionnements collectifs (pour les lots de poudres de protéines, épaississantes, de fibres et de maltodextrines), il est exigé la présence de cuillère doseuse dans la boîte.

Les alternatives ou évolutions ergonomique des conditionnements, visant à améliorer la prise du produit par le patient, feront l'objet d'une appréciation qualitative de l'offre.

Article 5 - Date de Durabilité Minimale ou DDM à réception

A réception, tous les produits objets de cette consultation doivent avoir une DDM ou DLC à réception conforme à celle indiquée dans les spécifications techniques du Chapitre 2 du présent CCTP.

En complément, les numéros des lots livrés pour chacun des produits devront systématiquement figurer sur les bons de livraisons, (si deux n° de lot pour un même produit, ceux-ci devront être séparés par un intercalaire ou facilement identifiables).

Article 6 - Fiches techniques et nutritionnelles

Chaque fournisseur devra joindre à sa proposition pour chaque produit **une seule fiche technique** (sous peine de NON-EXAMEN des propositions), rédigée en **langue française**.

Chaque référence devra avoir une fiche technique unique, les articles associés à plusieurs fiches techniques seront assimilés à des variantes et rendront l'offre irrégulière même si les critères techniques sont identiques.

ATTENTION : Il ne sera pas accepté de fiches commerciales, mais uniquement des fiches 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,
- L'apport énergétique,
- Les teneurs en lipides, protides, glucides, fibres, vitamines et minéraux* (les teneurs sodium, potassium, phosphore et calcium sont exigées pour les produits non DADFMS),
- La présence d'allergènes devra y être indiquée selon la réglementation en vigueur,
- L'origine de la gélatine pour les aliments en contenant,
- La liste des variétés du produit,
- La Date de Durabilité Minimale (DDM) garantie à réception, et la durée de conservation après ouverture,
- Le mode d'emploi pour tous les produits à reconstituer,
- Le niveau selon les références de l'IDDSI est exigé pour les produits spécifiés dans descriptifs des lots du Chapitre 2. Le niveau IDDSI pourra être précisé pour les autres produits.
- L'index glycémique est exigé pour les produits spécifiés dans les descriptifs des lots du Chapitre 2 (il pourra être précisé pour les autres produits), La méthode de mesure de l'IG sera détaillée et l'IG sera chiffré,
- Pour les enrichissements en fibres, le candidat précisera la teneur en fibre totale, et la répartition entre les fibres solubles et insolubles, exprimée en gramme et en pourcentage.

**Pour les produits déshydratés, les valeurs nutritionnelles seront à exprimer pour la poudre et pour 100g de produit reconstitué.*

Article 7 - Mode d'emploi ou notice d'utilisation

Pour les produits nécessitant une remise en œuvre, il est demandé :

- La copie du mode d'emploi figurant sur l'emballage primaire du produit (le cas échéant celui figurant sur l'emballage secondaire),
- Un modèle d'affichette couleur imprimable au format A4 sur une page, reprenant de façon simplifiée, les consignes de remise en œuvre pour affichage dans les services utilisateurs.

La concordance entre les informations de la fiche technique, du mode d'emploi, de l'affichette et de l'annexe n°3 au CCTP « Reconstitution des produits » sera étudiée lors des commissions techniques.

Article 8 - Modification de produits

Toute modification (dénomination commerciale, étiquetage, conditionnement, composition nutritionnelle, liste des ingrédients...) impliquant de ce fait une mise à jour des fiches techniques en cours de marché, **devra obligatoirement faire l'objet d'une demande écrite auprès du Coordonnateur pour validation et accord avant mise sur le marché**, sous peine d'être refusées. Dans ce cas le titulaire devra continuer d'exécuter le marché **avec le produit retenu initialement**.

Article 9 - Produits issus de l'agriculture biologique

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 12 - Organismes Génétiquement Modifiés (OGM)

Le fournisseur est responsable de la transmission d'information sur la présence et la nature des OGM. Le transfert d'information doit se faire en amont et en aval de la fabrication du produit concerné.

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.

Article 13 - Protection du consommateur

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.

Chapitre 2. Spécifications techniques particulières

Lot	Libellé lot	Descriptif	Ss lot	Libellé sous lot	Spécifications techniques	Conditionnement	DDM à réception
➤ CNO FORME LIQUIDE prêts à l'emploi							
1	Boisson lactée HP HC avec lactose sans fibres CDT 200ml	Mélange polymérique hyperprotidique et hyper énergétique avec lactose sans fibres forme boisson	1	Boisson lactée HP HC avec lactose sans fibres CDT 200ml	DADFMS Protéines > ou = 10g/100ml Valeur énergétique > ou =1.8 Kcal/ml et < 2 Kcal/ml Sans fibres 5 parfums minimum dont 1 fruité et 1 neutre	Conditionnement individuel 200ml Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
2	Boisson lactée HP HC > ou = 400kcal avec fibres CDT 200ml	Mélange polymérique hyperprotidique et hyper énergétique (> ou = 400kcal) avec fibres forme boisson	1	Boisson lactée HP HC > ou = 400kcal avec fibres CDT 200ml	DADFMS Protéines > ou = 10g/100ml et <14g/100 ml Valeur énergétique > ou = 2 Kcal/ml Fibres > ou = 3 g/unité 3 parfums minimum dont 1 fruité	Conditionnement individuel 200ml Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
3	Boisson lactée HP HC > ou = 400kcal sans lactose sans fibres CDT 200ml	Mélange polymérique hyperprotidique et hyper énergétique (> ou = 400kcal) sans lactose sans fibre forme boisson	1	Boisson lactée HP HC > ou = 400kcal sans lactose sans fibres CDT 200ml	DADFMS Protéines > ou = 10g/100ml et <14g/100 ml Valeur énergétique > ou = 2 Kcal/ml Sans lactose Sans fibres 4 parfums minimum dont 1 fruité	Conditionnement individuel 200ml Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
4	Boisson lactée HP HC concentrée IG Bas > ou = 14g protéines /100ml CDT 200ml	Mélange polymérique hyperprotidique et hyper énergétique concentré forme boisson	1	Boisson lactée HP HC concentrée IG Bas > ou = 14g prot/100ml CDT 200ml	DADFMS Protéines > ou = 14g/100ml Valeur énergétique > ou = 2.25 Kcal/ml 4 parfums minimum Index glycémique bas (<55)	Conditionnement individuel 200ml Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois

Lot	Libellé lot	Descriptif	Ss lot	Libellé sous lot	Spécifications techniques	Conditionnement	DDM à réception
5	Boisson lactée HP HC concentrée IG Bas > ou = 14g protéines /100ml CDT 125ml	Mélange polymérique hyperprotidique et hyper énergétique concentré forme boisson	1	Boisson lactée HP HC concentrée IG Bas > ou = 14g prot/100ml CDT 125ml	DADFMS Protéines > ou = 14g/100ml Valeur énergétique > ou = 2.25 Kcal/ml 4 parfums minimum Index glycémique Bas (<55)	Conditionnement individuel 125 ml Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
6	Boisson lactée HP HC goût neutre	Mélange polymérique hyperprotidique et hyper énergétique forme boisson	1	Boisson lactée HP HC goût neutre CDT 200ml	DADFMS Protéines > ou = 10g/100ml Valeur énergétique > ou = 1.5 Kcal/m Goût neutre	Conditionnement individuel 200 ml Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
7	Boisson lactée HP HC CDT 125ml	Mélange polymérique hyperprotidique et hyper énergétique forme boisson	1	Boisson lactée HP HC CDT 125ml	DADFMS Protéines > ou = 9 /100ml et < 14g/100ml Valeur énergétique > ou = 2 Kcal/ml 4 parfums minimum	Conditionnement individuel 125 ml Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
8	Boisson lactée HC CDT 200ml	Mélange polymérique normo-protidique hyper énergétique forme boisson	1	Boisson lactée HC CDT 200ml	DADFMS Protéines > ou = 4.5g/100ml et <= 7g/100ml Valeur énergétique > ou = 1.5 Kcal/ml et < 2 Kcal/ml 3 parfums minimum dont 1 fruité	Conditionnement individuel 200 ml Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
9	Boisson végétale HP HC CDT 200ml	Mélange polymérique normo-protidique hyper énergétique forme boisson	1	Boisson végétale HP HC CDT 200ml	DADFMS Protéines > ou = 7g/100ml Valeur énergétique > ou = 1.5 Kcal/ml La teneur en isoflavones sera précisée par le candidat	Conditionnement individuel 200 ml Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois

Lot	Libellé lot	Descriptif	Ss lot	Libellé sous lot	Spécifications techniques	Conditionnement	DDM à réception
10	Boisson lactée HP HC pédiatrique	Mélange polymérique destiné aux enfants forme boisson	1	Boisson lactée HP HC Pédiatrique Lacté aromatisé CDT 200ml	DADFMS Protéines > ou = 3g/100ml et <4,7g/100ml Valeur énergétique > ou = 1,3 Kcal/ml et < ou = 1,6 Kcal/ml Absence de lactose et absence de gluten Lacté aromatisé 2 parfums minimum	Conditionnement individuel 200ml Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
			2	Boisson lactée HP HC Pédiatrique Smoothie CDT 200ml	DADFMS Protéines > ou = 3g/100ml et <4,7g/100ml Valeur énergétique > ou = 1,3 Kcal/ml et < ou = 1,6 Kcal/ml Absence de lactose et absence de gluten Smoothie 2 parfums minimum	Conditionnement individuel 200ml Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
			3	Boisson lactée HP HC Pédiatrique 125 ml	DADFMS Protéines > ou = 5g/100ml et <6g/100ml Valeur énergétique > ou = 2 Kcal/ml et < ou = 2.5 Kcal/ml Absence de lactose et absence de gluten Lacté aromatisé 2 parfums minimum	Conditionnement individuel 125ml Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
11	Boisson fruitée HP HC CDT 200ml	Mélange polymérique glucido-protidique type boisson fruitée	1	Boisson fruitée HP HC CDT 200ml	DADFMS Protéines > ou= 3.75g/100ml et <= 5g/100ml Valeur énergétique > ou = 1,25 Kcal/ml Sans lactose 4 parfums minimum	Conditionnement individuel 200ml Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
12	Boisson fruitée concentrée HP HC CDT 200ml	Mélange polymérique glucido-protidique concentré type boisson fruitée	1	Boisson fruitée concentrée HP HC CDT 200ml	DADFMS Protéines > ou= 7g/100ml Valeur énergétique > ou = 1,5 Kcal/ml 4 parfums minimum	Conditionnement individuel 200ml Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois

Lot	Libellé lot	Descriptif	Ss lot	Libellé sous lot	Spécifications techniques	Conditionnement	DDM à réception
13	Mélange polymérique pour immunonutrition orale du patient adulte en périopératoire	Mélange polymérique pour immunonutrition orale du patient adulte en périopératoire	1	Mélange polymérique pour immunonutrition orale du patient adulte en périopératoire	Immunonutrition orale Valeur énergétique > 1,2 kcal/ml et < 1,5kcal/ml apport protidique > ou = 20% AET teneur en acide gras oméga 3 > ou = à 5 g/l teneur en arginine > ou = 16 g/l 2 parfums minimum	Conditionnement individuel 200 ml minimum	
14	Poudre de glucide pour une solution pour usage oral préopératoire	Poudre de glucide pour une solution pour usage oral préopératoire	1	Poudre de glucide pour une solution pour usage oral préopératoire	Sans protéine sans lipide	Sachet à reconstituer de 50g	
15	Mélange de glucose et électrolytes pour usage oral préopératoire	Mélange de glucose et électrolytes pour usage oral préopératoire	1	Mélange de glucose et électrolytes pour usage oral préopératoire	sans protéine sans lipide	Conditionnement individuel 200ml	
➤ CNO FORME CREME prêts à l'emploi							
16	Crème HP HC avec lactose CDT 125g	Mélange polymérique hyperprotidique hyper énergétique avec lactose forme crème	1	Crème HP HC avec lactose CDT 125g	DADFMS Protéines > ou = 7g/100g Valeur énergétique > ou = 1,5 Kcal/g et < 1.8 kcal/g 4 parfums minimum	Conditionnement individuel 125 g Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
17	Crème HP HC sans lactose CDT 125g	Mélange polymérique hyperprotidique et hyper énergétique sans lactose forme crème	1	Crème HP HC sans lactose CDT 125g	DADFMS Protéines > ou = 7g/100g Valeur énergétique > ou = 1,5 Kcal/g et < 1,8 kcal/g 4 parfums minimum	Conditionnement individuel 125 g Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois

Lot	Libellé lot	Descriptif	Ss lot	Libellé sous lot	Spécifications techniques	Conditionnement	DDM à réception
18	Crème HP HC avec lactose concentrée CDT 125g	Mélange polymérique hyperprotidique et hyper énergétique avec lactose concentré forme crème	1	Crème HP HC avec lactose concentrée CDT 125g	DADFMS Protéines > ou = 10g/100g Valeur énergétique > ou = 1,8 Kcal/g 4 parfums minimum	Conditionnement individuel 125 g Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
19	Crème HP HC sans lactose concentrée IG Bas <55 CDT 125g	Mélange polymérique hyperprotidique et hyper énergétique sans lactose concentré forme crème	1	Crème HP HC sans lactose concentrée IG Bas <55 CDT 125g	DADFMS Protéines > ou = 10g/100g Valeur énergétique > ou = 1,8 Kcal/g Sans lactose 4 parfums minimum Index glycémique bas (<55) Seront à préciser par le candidat : - Index glycémique à chiffrer - méthode de mesure de l'index glycémique	Conditionnement individuel 125 g Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
20	Crème HP HC Déshydratées	Crème HP HC Déshydratées		Crème HP HC Déshydratées	DADFMS Protéines > ou = 7g/100g de produit reconstitué Valeur énergétique > ou = 1 kcal/g de produit reconstitué 4 parfums minimum	Conditionnement multiportions	6 mois
21	Dessert lacté HP HC CDT 200g maxi	Mélange polymérique hyperprotidique hyper énergétique forme dessert lacté	1	Dessert lacté HP HC type yaourt brassé CDT 200g maxi	DADFMS Protéines > ou = à 7g/100g Valeur énergétique > ou = à 1,5 Kcal/g 3 parfums minimum	Conditionnement individuel 200 g maxi Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
			2	Dessert lacté HP HC type riz au lait CDT 200g maxi	DADFMS Protéines > ou = à 7g/100g Valeur énergétique > ou = à 1,5 Kcal/g 2 parfums minimum	Conditionnement individuel 200 g maxi Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois

Lot	Libellé lot	Descriptif	Ss lot	Libellé sous lot	Spécifications techniques	Conditionnement	DDM à réception
➤ CNO TROUBLE DE LA GLYCEMIE prêts à l'emploi							
22	Boisson lactée édulcorée HP HC Trouble métabolisme glucidique CDT 200ml	Mélange polymérique hyperprotidique pour trouble du métabolisme glucidique forme boisson	1	Boisson lactée édulcorée HP HC Trouble métabolisme glucidique CDT 200ml	DADFMS Protéines > ou= à 7g/100ml Valeur énergétique> ou = 1,5 Kcal/ml Avec édulcorants Seront à préciser par le candidat : - Index glycémique à chiffrer - méthode de mesure de l'index glycémique 2 parfums minimum	Conditionnement individuel 200ml Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
23	Boisson fruitée lactée édulcorée HP HC Trouble métabolisme glucidique CDT 200ml	Mélange polymérique hyperprotidique pour trouble du métabolisme glucidique forme boisson fruitée	1	Boisson fruitée édulcorée HP HC Trouble métabolisme glucidique CDT 200ml	DADFMS Protéines > ou= à 3.75 et <= 5g/100ml Valeur énergétique> ou = 1,25 Kcal/ml Avec édulcorants Seront à préciser par le candidat : - Index glycémique à chiffrer - méthode de mesure de l'index glycémique 2 parfums minimum	Conditionnement individuel 200ml Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
24	Crème édulcorée HP HC Trouble métabolisme glucidique CDT 125g	Mélange polymérique hyperprotidique pour trouble du métabolisme glucidique forme crème	1	Crème édulcorée HP HC Trouble métabolisme glucidique CDT 125g	DADFMS Protéines > ou= à 7g/100g Valeur énergétique> ou = 1,5 Kcal/g Avec édulcorants Seront à préciser par le candidat : - Index glycémique à chiffrer - méthode de mesure de l'index glycémique 2 parfums minimum	Conditionnement individuel 125 g Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois

Lot	Libellé lot	Descriptif	Ss lot	Libellé sous lot	Spécifications techniques	Conditionnement	DDM à réception
➤ CNO ENRICHIES EN PRECURSEURS ARGININE prêts à l'emploi							
25	Boisson HP enrichie en arginine CDT 200ml	Mélange polymérique hyperprotidique normo énergétique enrichi en arginine forme boisson	1	Boisson HP enrichie en arginine CDT 200ml	DADFMS Protéines > 7g/100ml Valeur énergétique > ou= 1 Kcal/ml Arginine > 1g/100ml (à chiffrer par le candidat) sans édulcorant 2 parfums minimum	Conditionnement individuel 200ml Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
26	Crème HP enrichie en arginine CDT 125g	Mélange polymérique hyperprotidique normo énergétique enrichi en arginine	1	Crème HP enrichie en arginine CDT 125g	DADFMS Protéines > 7g/100g Valeur énergétique > ou= 1 Kcal/g Arginine > 1g/100g (à chiffrer par le candidat) 2 parfums minimum	Conditionnement individuel 125 g Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
COMPOTES ENRICHIES EN PROTEINES							
27	Compote HP HC CDT 125g	Mélange polymérique Hyperprotidique hyper énergétique type compote	1	Compote HP HC CDT 125g	Teneur en protéines > ou = à 5 g/100g Valeur énergétique > ou =1,25 Kcal/g 2 parfums minimum	Conditionnement individuel 125 g Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois

Lot	Libellé lot	Descriptif	Ss lot	Libellé sous lot	Spécifications techniques	Conditionnement	DDM à réception
➤ PREPARATIONS CEREALIERES, PAINS, GATEAUX ENRICHIS EN PROTEINES							
28	Préparation céréalière pour adulte	Préparation céréalière pour adulte	1	Préparation céréalière hyperprotidique pour adulte	Protéines > ou = 7g/100g de produit reconstitué * Apport énergétique > ou = 130 kcal/100g de produit reconstitué * *reconstitution base lait ½ écrémé, niveau de texture IDDSI 4 La fiche pratique précisera : - Les reconstitutions selon les IDDSI 3 et 4, - les qualificatifs descriptifs des textures IDDSI (purée lisse très épais, purée fluide modérément épais); le délai d'utilisation du produit après ouverture Elle sera conforme aux préconisations figurant sur le conditionnement. Une boîte à encoche pour ranger la mesurette serait souhaitable Apport en vitamines et minéraux souhaités 2 parfums minimum	Conditionnement multiportions	6 mois
			2	Préparation céréalière normo protidique pour adulte	Protéines > ou = 4g/100g de produit reconstitué* Apport énergétique > ou = 100kcal/100g de produit reconstitué * *reconstitution base lait ½ écrémé, niveau de texture IDDSI 4 La fiche pratique précisera : - Les reconstitutions selon les IDDSI 3 et 4, - les qualificatifs descriptifs des textures IDDSI (purée lisse très épais, purée fluide modérément épais); le délai d'utilisation du produit après ouverture Elle sera conforme aux préconisations figurant sur le conditionnement. Une boîte à encoche pour ranger la mesurette serait souhaitable Apport en vitamines et minéraux souhaités 2 parfums minimum	Conditionnement multiportions	6 mois
29	Pain enrichi en protéines	Pain enrichi en protéines	1	Pain enrichi en protéines	Teneur en protéines > ou = 20g/100g Valeur énergétique > ou = 3 Kcal/g	Conditionnement individuel conservation à température ambiante	2 mois

Lot	Libellé lot	Descriptif	Ss lot	Libellé sous lot	Spécifications techniques	Conditionnement	DDM à réception
30	Gâteau sec HP HC CDT individuel type biscuits, galette...	Mélange polymérique hyperprotidique hyper énergétique type gâteau sec	1	Gâteau sec HP HC CDT individuel type biscuits, galette...	Complément de nutrition orale Protéines > ou=20 g/100g et Valeur énergétique > ou = 3 Kcal/ g Il est souhaité des unités de distribution apportant : Protéines >10 g et Valeurs énergétiques : >170 kcal La fiche technique mentionnera les valeurs nutritionnelles pour 100g et par unité de distribution	Conditionnement individuel Conservation à température ambiante	4 mois
31	Gâteau mou HP HC CDT individuel type génoise, madeleine, cake...	Mélange polymérique hyperprotidique hyper énergétique type gâteau sec	1	Gâteau mou HP HC CDT individuel type génoise, madeleine, cake...	Complément de nutrition orale Protéines > ou=16 g/100g et Valeur énergétique > ou = 3 Kcal/ g Il est souhaité des unités de distribution apportant : Protéines >7g et Valeurs énergétiques >180 kcal La fiche technique mentionnera les valeurs nutritionnelles pour 100g et par unité de distribution	Conditionnement individuel Conservation à température ambiante	4 mois
32	Encas salés HP HC type chips ou crackers	Encas salés HP HC type chips ou crackers	1	Encas salés HP HC type chips ou crackers	Complément de nutrition orale Protéines > ou=13 g/100g et >7g/unité de distribution Valeur énergétique > ou = 3,5 Kcal/ g et >100kcal/unité de distribution La fiche technique mentionnera les valeurs nutritionnelles pour 100g et par unité de distribution	Conditionnement individuel Conservation à température ambiante	4 mois
➤ ENRICHISSEMENTS EN FIBRES							
33	Pulpe de fruits riches en fibres sans sorbitol CDT 130g maxi	Pulpe de fruits riches en fibres sans sorbitol	1	Pulpe de fruits riches en fibres sans sorbitol CDT 130g maxi	Apport en fibres > ou = 5g par unité Sans sorbitol La répartition entre les fibres solubles et insolubles, exprimée en gramme et en pourcentage, sera à préciser par le candidat 2 parfums minimum	Conditionnement individuel 130 g maximum Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
34	Pulpe de fruits riches en fibres avec sorbitol CDT 130g maxi	Pulpe de fruits riches en fibres avec sorbitol	1	Pulpe de fruits riches en fibres avec sorbitol CDT 130g maxi	Apport en fibres > ou = 5g par unité Avec sorbitol (taux à préciser par le candidat) La répartition entre les fibres solubles et insolubles exprimée en gramme et en pourcentage, sera à préciser par le candidat 2 parfums minimum	Conditionnement individuel 130 g maximum Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois

Lot	Libellé lot	Descriptif	Ss lot	Libellé sous lot	Spécifications techniques	Conditionnement	DDM à réception
35	Poudre de fibres pour lutte contre la constipation 30% mini fibres insolubles	Poudre de fibres pour lutte contre la constipation	1	Poudre de fibres pour lutte contre la constipation 30% mini fibres insolubles sachets individuels	Teneur en fibres > ou = 70%, dont 30% minimum en fibres insolubles Goût neutre Bonne solubilité dans les liquides chauds ou froids La répartition entre les fibres solubles et insolubles sera à préciser par le candidat	Sachets individuels	6 mois
			2	Poudre de fibres pour lutte contre la constipation 30% mini fibres insolubles CDT 500g maxi		Conditionnement multiportions 500 g maximum	6 mois
36	Poudres de fibres solubles >90%	Poudre de fibres	1	Poudre de fibres solubles >90% sachets individuels	Teneur en fibres > ou = 70%, dont 90% minimum en fibres solubles Goût neutre Bonne solubilité dans les liquides chauds ou froids La répartition entre les fibres solubles et insolubles sera à préciser par le candidat	Sachets individuels	6 mois
			2	Poudre de fibres solubles >90% CDT 500g maxi		Conditionnement multiportions Boite refermable 500 g maximum	6 mois
➤ POTAGES ET PLATS							
37	Potage HP HC prêt à l'emploi 200 ml mini	Mélange polymérique hyperprotidique hyper énergétique type potage prêt à l'emploi	1	Potage HP HC prêt à l'emploi 200 ml mini	DADFMS Protéines > ou = 7g/100ml Valeur énergétique > ou = 1,8 Kcal/ml 3 variétés minimum	Conditionnement individuel 200ml minimum Conservation à température ambiante	6 mois
38	Potage HP HC à réhydrater en dose individuelle	Potage HP HC à réhydrater	1	Potage HP HC à réhydrater en dose individuelle	Pour l'ensemble des variétés : - Teneur en protéines > ou = à 7g/100ml de produit reconstitué - Valeur énergétique > ou = à 1.5 Kcal/ml de produit reconstitué 3 variétés minimum	Conditionnement individuel Conservation à température ambiante	6 mois

Lot	Libellé lot	Descriptif	Ss lot	Libellé sous lot	Spécifications techniques	Conditionnement	DDM à réception
39	Préparations pour alimentation mixée à réhydrater	Préparations pour alimentation mixée à réhydrater	1	Préparations pour alimentation mixée à réhydrater	Pour l'ensemble des variétés : - Protéines > 6g/100g de produit reconstitué - Apport énergétique > 90 kcal/100g de produit reconstitué Texture lisse et homogène après reconstitution en texture purée et texture liquide 7 variétés minimum	Conditionnement multiportions Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
40	Plats complets cuisinés mixés stérilisés	Plats complets cuisinés mixés stérilisés	1	Plats complets cuisinés mixés stérilisés	Pour l'ensemble des variétés ; - Protéines > 7g/100g de produit - Teneur en lipides > 5g/100g de produits Apport énergétique > 100Kcal/100g 7 variétés minimum dont : Au moins 2 recettes avec un apport en fibres < à 3g/portion Au moins 1 produit compatible avec une alimentation pauvre en sel	Conditionnement individuel prêt à l'emploi (PAE) 300 g + ou - 20 g Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
41	Purées HP HC	Purées HP HC	1	Purées HP HC	Pour l'ensemble des variétés : - Protéines >=10 g/100g de produit -Apport énergétique >= 180 Kcal/100g 3 variétés minimum	Conditionnement individuel 200g Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois ?
42	Plats stérilisés exempts des 14 allergènes majeurs	Plats stérilisés sans allergènes	1	Hors d'œuvre sans allergènes	3 variétés minimum L'absence d'allergènes sera mentionnée sur l'emballage.	Conditionnement individuel PAE 100g environ Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
			2	Plats complets sans allergènes	8 variétés minimum L'absence d'allergènes sera mentionnée sur l'emballage	Conditionnement individuel PAE 300 g + ou - 20 g Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois

Lot	Libellé lot	Descriptif	Ss lot	Libellé sous lot	Spécifications techniques	Conditionnement	DDM à réception
			3	Desserts sans allergènes	3 variétés, minimum L'absence d'allergènes sera mentionnée sur l'emballage	Conditionnement individuel PAE 100g environ Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
			4	Plateaux repas complets sans allergènes	7 variétés minimum comprenant : -1 hors d'œuvre 100g environ -1 plat complet 300g environ -1 dessert 100g environ L'absence d'allergènes sera mentionnée sur l'emballage	Plateau individuel PAE Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
PRODUIT D'ENRICHISSEMENT SURGELE HYPERCALORIQUE HYPERPROTIDIQUE							
43	Produit d'enrichissement surgelé HP HC (aide culinaire, glace)		1	Base neutre	DADFMS - Protéines >=14 g/100g de produit- Apport énergétique >= 1.5 Kcal/g	5kg + ou – 1 kg	6 mois
			2	Base salée	DADFMS - Protéines >=14 g/100g de produit- Apport énergétique >= 1.5 Kcal/g	5kg + ou – 1 kg	
			3	Base sucrée	DADFMS Protéines >=20 g/100g de produit- Apport énergétique >= 2Kcal/g	5kg + ou – 1 kg	
			4	Glaces	DADFMS - Protéines >12 g/100g de produit Apport énergétique >= 1.5 Kcal/g	Unité	
➤ TRYGLYCERIDE A CHAINE MOYENNE, MALTODEXTRINE, PROTEINES							
44	Huile à base de TCM	Huile à base de TCM	1	Huile à base de TCM	DADFMS Lipides seuls : apport > ou = 95% de l'AET TCM >90% - commande à l'unité possible	Conditionnement 500 ml maximum	6 mois



Lot	Libellé lot	Descriptif	Ss lot	Libellé sous lot	Spécifications techniques	Conditionnement	DDM à réception
45	Poudre de glucides seuls, à base de maltodextrines compatible dès la naissance	Poudre de glucides seuls, à base de maltodextrines compatible dès la naissance	1	Poudre de glucides seuls, à base de maltodextrines compatible dès la naissance	DADFMS Glucides seuls : apport > ou= 95% des AET Sans lactose, sans saccharose, sans fructose, sans gluten Produit compatible dès la naissance	Conditionnement multiportions refermable 400g maximum	6 mois
46	Poudre de glucides seuls, à base de maltodextrines	Poudre de glucides seuls, à base de maltodextrines	1	Poudre de glucides seuls, à base de maltodextrines	DADFMS Glucides seuls : apport > ou= 95% des AET	Conditionnement multiportions refermable 600g maximum	6 mois
47	Poudre de protéines issues du collagène	Poudre de protéines issues du collagène	1	Poudre de protéines issues du collagène	DADFMS Protéines = 95 % de l'AET issues de peptides de collagène de <u>boeuf</u> Goût neutre Produits destinés à l'enrichissement de l'alimentation des adultes et des enfants pouvant être utilisée dans des préparations chaudes ou froides	Sachet individuel de 10 à 12 g	
			2	Poudre de protéines issues du collagène		Conditionnement multiportions refermable 1 kg maximum	
48	Poudre de protéines laitières	Poudre de protéines laitières	1	Poudre de protéines laitières sachet individuel	DADFMS Protéines > = 95 % de l'AET (issues majoritairement du lait) Goût neutre Produits destinés à l'enrichissement de l'alimentation des adultes et des enfants pouvant être utilisée dans des préparations chaudes ou froides Souhaités compatibles avec l'alimentation de l'enfant de moins de 3 ans	Sachet individuel de 10 à 12 g	6 mois
			2	Poudre de protéines laitières CDT 600g maxi		Conditionnement multiportions refermable 600g maximum	6 mois
49	Poudre de protéines laitières	Poudre de protéines laitières	1	Poudre de protéines laitières CDT > 3Kg	DADFMS Protéines > = 95 % de l'AET (issues majoritairement du lait) Goût neutre Produits destinés à l'enrichissement de l'alimentation des adultes et des enfants pouvant être utilisée dans des préparations chaudes ou froides	>3 kg	6 mois
50	Poudre de protéines Base végétale	Poudre de protéines Base végétale	1	Poudre de protéines Base végétale	DADFMS Protéines > = 75 % de l'AET Sans soja Produits destinés à l'enrichissement de l'alimentation des adultes et des enfants pouvant être utilisée dans des préparations chaudes ou froides	Conditionnement multiportions refermable 600g maximum	



Lot	Libellé lot	Descriptif	Ss lot	Libellé sous lot	Spécifications techniques	Conditionnement	DDM à réception
➤ EAUX GELIFIEES ET EPAISSISSANTS ADULTES							
51	Eaux épaissies Niveau IDDSI 3 ET 4 CDT individuel	Eaux épaissies individuelles base xanthane	1	Eaux épaissies sucrées Niveau IDDSI 3 CDT individuel	Texture lisse et homogène - Non fragmentable Thermostable de 3 à 37° (en bouche) Niveau IDDSI 3 : Modérément épais Base xanthane 4 parfums sucrés minimum	Conditionnement individuel Produit prêt à l'emploi pouvant être conservé à température ambiante Détrompeur visuel entre les gammes sucrées et sans sucre	6 mois
			2	Eaux épaissies édulcorées Niveau IDDSI 3 CDT individuel	Texture lisse et homogène - Non fragmentable Thermostable de 3 à 37° (en bouche) Niveau IDDSI 3 : Modérément épais Base xanthane 3 parfums sans sucre minimum		
			3	Eaux épaissies sucrées Niveau IDDSI 4 CDT individuel	Texture lisse et homogène - Non fragmentable Thermostable de 3 à 37° (en bouche) Niveau IDDSI 4 : Très épais Base xanthane 4 parfums sucrés minimum		
			4	Eaux épaissies édulcorées Niveau IDDSI 4 CDT individuel	Texture lisse et homogène - Non fragmentable Thermostable de 3 à 37° (en bouche) Niveau IDDSI 4 : Très épais 3 parfums sans sucre minimum Base xanthane		
52	Eaux épaissies à reconstituer	Eaux épaissies à reconstituer	1	Eaux épaissies sucrées à reconstituer	A reconstituer instantanément à froid Le produit obtenu selon mode d'emploi fournisseur préconisé sera de texture lisse et homogène, non fragmentable et thermostable de 3 à 37° (en bouche) Le mode d'emploi précisera les reconstitutions selon les IDDSI 4 parfums sucrés minimum	Conditionnement multiportions	6 mois
			2	Eaux épaissies édulcorées à reconstituer	A reconstituer instantanément à froid Le produit obtenu selon mode d'emploi fournisseur préconisé sera de texture lisse et homogène, non fragmentable et thermostable de 3 à 37° (en bouche) Le mode d'emploi précisera les reconstitutions selon les IDDSI 3 parfums sans sucre minimum		

Lot	Libellé lot	Descriptif	Ss lot	Libellé sous lot	Spécifications techniques	Conditionnement	DDM à réception
			3	Eaux épaissies sucrées à reconstituer	A reconstituer instantanément à froid Le produit obtenu selon mode d'emploi fournisseur préconisé sera de texture lisse et homogène, non fragmentable et thermostable de 3 à 37° (en bouche) Le mode d'emploi précisera les reconstitutions selon les IDDSI 4 parfums sucrés minimum	Conditionnement dose litre	
			4	Eaux épaissies édulcorées à reconstituer	A reconstituer instantanément à froid Le produit obtenu selon mode d'emploi fournisseur préconisé sera de texture lisse et homogène, non fragmentable et thermostable de 3 à 37° (en bouche) Le mode d'emploi précisera les reconstitutions selon les IDDSI 3 parfums sans sucre minimum		
53	Poudres épaississantes adultes instantanées à base d'amidon	Poudres épaississantes adultes instantanées à base d'amidon	1	Poudres épaississantes adultes instantanées sachets individuels à base d'amidon	Sans gluten sans lactose, goût neutre Permettant d'obtenir un épaississement instantané pour obtention d'une texture homogène à chaud et à froid Thermostable après reconstitution de 3 à 37° (en bouche) L'épaississant majoritairement présent sera une base amidon La fiche praticité précisera : - les reconstitutions selon les IDDSI - les qualificatifs descriptifs des textures des boissons -des reconstitutions sur base litre, 250ml et 150 ml le délai d'utilisation du produit après ouverture Elle sera conforme aux préconisations figurant sur le conditionnement. Une boîte à encoche pour ranger la mesurette serait souhaitable	Sachet individuel	6 mois
			2	Poudres épaississantes adultes instantanées CDT 500g maxi à base d'amidon		Conditionnement multiportions refermable 500g maximum	
54	Poudres épaississantes adultes instantanées à base de xanthane pour hydratation	Poudres épaississantes adultes instantanées à base de xanthane	1	Poudres épaississantes adultes instantanées sachets individuels à base de xanthane	Sans gluten sans lactose, goût neutre Permettant d'obtenir un épaississement instantané pour obtention d'une texture homogène à chaud et à froid Thermostable après reconstitution de 3 à 37° (en bouche) L'épaississant majoritairement présent sera composé de xanthane La fiche praticité précisera :	Sachet individuel	6 mois

Lot	Libellé lot	Descriptif	Ss lot	Libellé sous lot	Spécifications techniques	Conditionnement	DDM à réception
			2	Poudres épaississantes adultes instantanées CDT 400g maxi à base de xanthane	- les reconstitutions selon les IDDSI - les qualificatifs descriptifs IDDSi des textures des boissons -des reconstitutions sur base litre, 250ml et 150 ml le délai d'utilisation du produit après ouverture Elle sera conforme aux préconisations figurant sur le conditionnement. Une boîte à encoche pour ranger la mesurette serait souhaitable	Conditionnement multiportions refermable 400g maximum	
➤ CNO FORMAT GOURDE prêts à l'emploi							
55	Crèmes, compotes et eaux épaissies format gourde	Crèmes, compotes et eaux épaissies format gourde	1	Crème HP HC format gourde	DADFMS Protéines > ou = 7 g/100g Valeur énergétique > ou = 1,5 Kcal/g et < 1,8 kcal/g 2 parfums minimum	Gourde individuelle 100g +/- 10g	6 mois
			2	Eaux épaissies format gourde	Texture lisse et homogène - Non fragmentable Thermostable de 3 à 37° (en bouche) 2 parfums sucrés minimum	Gourde individuelle 100ml +/- 10ml	6 mois
			3	Compote HP HC format gourde	Teneur en protéines > ou = à 5 g/100g Valeur énergétique > ou =1,25 Kcal/g 2 parfums minimum	Gourde individuelle 100g +/- 10g	6 mois
➤ PRODUITS SANS GLUTEN ET HYPOPROTIDIQUES							
56	Produits sans gluten	Produits sans gluten	1	Pain de mie sans gluten		Petits conditionnements	6 mois (sauf biscuits 4 mois)
			2	Biscottes / tartines craquantes sans gluten			
			3	Biscuits sans gluten			
			4	Pâtes sans gluten			
57	Pâtes hypoprotidiques	Pâtes hypoprotidiques	1	Pâtes hypoprotidiques	Sauf variétés spaghetti, pâtes à potage	Petits conditionnements	6 mois

Lot	Libellé lot	Descriptif	Ss lot	Libellé sous lot	Spécifications techniques	Conditionnement	DDM à réception
➤ EDULCORANTS							
58	Edulcorants (Sucralose)	Edulcorants (Sucralose)	1	Edulcorants forme poudre Base sucralose CDT 75 à 100g		Conditionnement refermable de 75 à 100g	6 mois
			2	Edulcorants forme poudre Base sucralose CDT 500g		Conditionnement refermable de 500 g	6 mois
			3	Edulcorants forme poudre Base Sucralose Sachets individuels		Sachets individuels	6 mois
			4	Edulcorants forme poudre Base Stevia Sachets individuels		Sachets individuels	6 mois
			5	Edulcorants forme comprimés Base sucralose Distributeur		Distributeur comprimés	6 mois
			6	Edulcorants forme liquide Base sucralose		Bouteille	6 mois
➤ NUTRITION INFANTILE							
59	Nutrition infantile	Nutrition infantile	1	Farines infantiles	6 variétés mini dont 1 chocolat, 1 légumes,1 Sans gluten, 1 ss sucre ajouté	Conditionnement multiportions Boîte de 200 à 500 g	6 mois
			2	Nutrition infantile 4- 6 mois Légumes	2 variétés minimum sans protéines de lait de vache	Conditionnement individuel de 130 g	

Lot	Libellé lot	Descriptif	Ss lot	Libellé sous lot	Spécifications techniques	Conditionnement	DDM à réception
			3	Nutrition infantile 4- 6 mois Légumes AB 	2 variétés minimum	Conditionnement individuel de 130 g	
			4	Nutrition infantile 6-8 mois Légumes - Légumes/féculents	2 variétés minimum sans protéines de lait de vache 2 plats complets légumes féculents base lactée plutôt pour le diner	Conditionnement individuel 200 g	
			5	Nutrition infantile 8-12 mois Légumes - Légumes/féculents	2 variétés minimum sans protéines de lait de vache 2 plats complets légumes féculents base lactée plutôt pour le diner	Conditionnement individuel 200 g	
			6	Nutrition infantile 6-8 mois Plats complets	2 variétés minimum sans protéines de lait de vache	Conditionnement individuel 200 g	
			7	Nutrition infantile 8-12 mois Plats complets		Conditionnement individuel 200 g à 300 g	
			8	Nutrition infantile Dessert aux fruits		Conditionnement individuel de 130 g	
			9	Nutrition infantile Dessert aux fruits AB 	2 variétés minimum	Conditionnement individuel de 130 g	
			10	Nutrition infantile Dessert lacté 55g	2 variétés minimum	Conditionnement individuel 55g	
			11	Nutrition infantile Dessert lacté 90g	2 variétés minimum	Conditionnement individuel 90g	
Lot	Libellé lot	Descriptif	Ss lot	Libellé sous lot	Spécifications techniques	Conditionnement	DDM à réception
60	Céréales instantanées sans protéines de lait de vache pour nourrisson et enfant en bas âge	Céréales instantanées sans protéines de lait de vache pour nourrisson et enfant en bas âge	1	Céréales instantanées sans protéines de lait de vache pour nourrisson et enfant en bas âge	1 variété sans gluten exigée Plusieurs variétés souhaitées	Conditionnement multiportions refermable Boîte de 200 à 500 g Durée de conservation à température ambiante > 12 mois	6 mois
61	Poudre épaississante base pectine et cellulose Usage pédiatrique	Poudre épaississante pour usage pédiatrique	1	Poudre épaississante base pectine et cellulose Usage pédiatrique	DADFMS A base de pectine et cellulose	Conditionnement multiportions Boite refermable	6 mois

62	Poudre épaississante base caroube Usage pédiatrique	Poudre épaississante pour à usage pédiatrique	1	Poudre épaississante base caroube Usage pédiatrique	DADFMS A base de caroube	Conditionnement multiportions refermable	6 mois
63	Poudre épaississante base amidon modifié de maïs usage pédiatrique	Poudre épaississante pour usage pédiatrique	1	Poudre épaississante base amidon modifié de maïs usage pédiatrique	DADFMS A base d'amidon modifié de maïs 2 variétés : une offre avant 3 ans et après 3 ans	Conditionnement multiportions refermable	6 mois
64	Huile enrichie en DHA	Huile enrichie en DHA	1	Huile enrichie en DHA à usage dès la naissance	Issue de l'agriculture biologique 	250 ml	6 mois
		Huile enrichie en DHA	2		Issue de l'agriculture biologique 	5 litres	6 mois