



**Direction des Achats, de l'Hôtellerie, de la Logistique
et de l'Ingénierie Biomédicale – Service Restauration**

PROCEDURE D'APPEL D'OFFRES OUVERT



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP) Commun à tous les lots

FOURNITURE DE VIANDES FRAICHES POUR LE GHT ROUEN CŒUR DE SEINE

ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation a pour objet la fourniture de viandes fraîches pour le GHT Rouen Cœur de Seine.

ARTICLE 2 - DECOMPOSITION EN LOTS

Il s'agit d'un Marché Public Alloté composé 9 lots.

Lot 1 : Viande de bœuf de qualité standard.

Lot 2 : Steak haché frais 15% de matières grasses.

Lot 3 : Viande de veau de qualité standard.

Lot 4 : Produit élaboré de veau.

Lot 5 : Viande de porc de qualité standard.

Lot 6 : Produits élaborés de porc.

Lot 7 : Viande d'agneau standard.

Lot 8 : Viande de mouton standard.

Lot 9 : Préparations à base de viandes diverses.

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) est commun à tous les lots.

ARTICLE 3 - OBLIGATIONS MINIMALES APPLICABLES A TOUS LES TITULAIRES

3.1- Caractéristiques générales

Pour les fournitures faisant l'objet de la présente consultation, les titulaires doivent répondre aux exigences réglementaires, françaises et européennes en vigueur au premier jour du marché public.

3.2- Caractéristiques particulières

3.2.1 Documentation

Chaque produit fait l'objet d'une fiche technique détaillée avec indication de présence des allergènes ainsi que la valeur nutritionnelle du produit.

En cas de changement de référence de produit ou de changement d'ingrédient par rapport à la recette initiale, le titulaire du marché public devra, à son initiative, transmettre au GHT Rouen Cœur de Seine les fiches techniques des produits concernés.

La responsabilité incombe au fournisseur d'informer le GHT Rouen Cœur de Seine dans les plus brefs délais de toutes modifications de produit avant livraison de ce dernier sur site.

3.2.2 Assurance qualité:

Le titulaire fournit dans son mémoire technique une documentation sur :

- La mise en place d'une méthode type HACCP ou équivalente ;
- L'existence d'une organisation formalisée par un système qualité garantissant les qualités des produits jusqu'à leur livraison sur un des référentiels suivant : normes ISO 9001 – ISO 22000 ; normes NF.

Les températures à réception des produits frais, livrés au lieu prévu sur le bon de commande, doivent être conforme à l'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.

La marchandise peut être refusée et retournée aussitôt au titulaire en cas de non-conformité :

- Apparente ; comme l'écrasement, la mouille, la casse, salissure, moisissure
- En cas de température de conservation des produits non réglementaire.

Dans ce cas, la livraison sera refusée en totalité, le retour est à la charge du titulaire.

3.2.3 Traçabilité – Réglementation

Règlements applicables :

Règlement (CEE) 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'AESA et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement (CEE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CEE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (UE) n° 1337/2013 de la commission du 13 décembre 2013 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles

Afin de maintenir une parfaite traçabilité des produits, le fournisseur s'assure de donner les documents indispensables au bon suivi de la traçabilité conformément au règlement (CE) n° 178/2002

3.2.4 Analyses bactériologiques

Les critères d'analyse sont les critères de sécurité prévus par le règlement CE N°1441/2007 modifiant le règlement CE N°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Quand il le juge nécessaire, le service restauration UCPA du CHU Hôpitaux de Rouen se réserve la possibilité d'effectuer des analyses utilisant les critères d'hygiène des procédés à réception, sur la base des critères microbiologiques applicables de la FCD.

Une non-conformité sur les critères de sécurité implique une alerte sanitaire conformément à la réglementation en vigueur.

Une non-conformité à réception (fournisseur) sur les critères microbiologiques applicables de la FCD entraîne l'envoi d'un courrier afin d'alerter le titulaire.

Les produits identiques restant en stock dans l'établissement sont repris et échangés dans les meilleurs délais (- 48 heures).

La livraison du même produit est contrôlée par une nouvelle analyse et ces frais d'analyse sont à la charge du titulaire.

Tout au long de l'exécution du présent marché, le CHU-Hôpitaux de Rouen peut demander au titulaire des résultats d'analyses bactériologiques ou physico-chimiques pour chaque produit retenu, ainsi que la visite de leurs sites de fabrication.

Par dérogation à l'article 19.2 du CCAG-FCS, les emballages restent la propriété du CHU-Hôpitaux de Rouen.

Afin de réduire l'impact sur l'environnement, le volume d'emballage utilisé sera limité en supprimant les emballages superflus, dans la mesure où cela n'affecte pas la qualité du produit. Les emballages devront être réalisés à partir de matière recyclées et recyclables (carton...).

Les livraisons multi-colis doivent impérativement être conditionnées sur **palettes EUR**, filmées, et dans la mesure du possible, respecter le principe de palette mono-référence.

En cas de livraison regroupant plusieurs commandes, le conditionnement doit respecter le principe d'un colisage par numéro de commande, avec identification des colis par numéro de commande, par destinataire et/ou numéro d'UF (unité fonctionnelle).

3.2.5 Origine et traçabilité

Les catégories d'animaux autorisés sont Vaches – Génisse – Bœufs et Jeunes Bovins. La réglementation a rendu obligatoire depuis le 22 Octobre 2007 la mention de l'origine sur l'étiquette des viandes bovines. (Règlement CE n° 1234/2007).

Sur chaque étiquette sera indiquée le N° du lot qui permet d'assurer la traçabilité jusqu'aux documents d'accompagnement Bovins correspondant au groupe de Bovins constitutifs du lot (DAB).

Les produits devront provenir de pays d'origine agréés par la réglementation en vigueur.

Le titulaire doit être signataire de l'accord interprofessionnel relatif à la traçabilité des viandes bovines destinées à la restauration hors foyer ou équivalent.

Les viandes bovines seront exclusivement à partir de viandes agréées par les services vétérinaires d'état et donc reconnues en l'état propre à la consommation humaine.

Les animaux seront obligatoirement nés, élevés, abattus et piécés dans un même pays.

3.2.6 Etiquetage

Conforme au règlement CE N° 1234/2007, règlement CE N° 1337/2013, le produit doit comporter sur chaque emballage les indications suivantes :

- La dénomination du produit
- Numéro de lot (DAB) ;
- Origine des viandes : Né, Elevé et Abattu dans le pays de référence. Le type racial – la catégorie ;
- Age de l'animal au moment de l'abattage ;
- Lieu de découpe : Pays et numéro d'agrément de l'atelier de découpe ;
- lieu de transformation et conditionnement : Pays et N° d'agrément ;
- Date abattage, Date de conditionnement, DLC ;
- Agrément sanitaire ;
- Température de conservation du produit.

L'absence d'étiquette pour chaque ligne de produit composant le lot, entraînera systématiquement le rejet définitif de la totalité de la soumission.

Les indicateurs de l'âge à l'abattage et de la dénomination de vente visées au point IV de l'annexe XI bis du règlement CE 1234/2007 doivent être parfaitement lisible à chaque étape de la production et de la commercialisation.

L'étiquette est le document de référence assurant la traçabilité totale entre les différents opérateurs quel que soit le stade de la transformation.

3.2.7 Justificatifs à fournir

Le titulaire devra fournir dans son mémoire technique les documents suivants :

- Attestation garantissant une prise de PH systématique lors de l'abattage des bovins ;
- Protocole d'assurance qualité entre fournisseurs et distributeurs ;
- Etude de conservation déterminante pour la garantie des DLC des produits _ 1/3 à +4° 2/3 à +8° ;
- Fiches techniques de chaque produit avec exemplaire d'étiquetage (pour Bœuf et veau).

3.2.8 Classification E.U.R.O.P.

Bœuf standard : Catégorie O

Veau : Catégorie R de préférence

Le titulaire devra fournir dans son mémoire technique les documents suivants :

- documents relatifs à la traçabilité (origine, âge, abattage, alimentation, transformation...) ;
- étiquettes et fiches techniques ;
- attestations, protocoles assurance qualité, certificats ou charte garantissant la traçabilité et la qualité.

3.2.9 Contrôle réception

Le titulaire devra fournir dans son mémoire technique les documents suivants :

- Agrément sanitaire du véhicule ;
- Conditions de chargement et propreté du véhicule ;
- Tenue vestimentaire du livreur ;
- Température de l'enceinte du camion compte tenu de la réglementation ;
- Température des produits ;
- Etiquetage et DLC ;
- Conditionnement et emballage ;
- calibrage et pesage.

3.3- Caractéristiques générales des produits

3.3.1 Dispositions générales

Les viandes doivent avoir satisfait aux contrôles des services vétérinaires conformément à la réglementation.

Les ateliers de découpes et de préparation doivent respecter les dispositions de l'arrêté ministériel du 17/03/1992.

1) La maturation

C'est une étape essentielle pour la tendreté de la viande. Celle-ci augmente avec la durée de maturation.

Il est demandé au titulaire de respecter la Norme V 46001 qui préconise à ce jour une durée minimale de :

- 7 jours de maturation pour les viandes après abattage.
- 10 jours pour les viandes sous vide à partir de la date de conditionnement figurant sur l'étiquette ou l'emballage. L'exsudat ne doit pas dépasser 0,8% du poids de la viande.

2) Le conditionnement / emballage

Conditionnement sous vide. L'utilisation d'un film imperméable aux gaz empêche toute pénétration d'air dans le conditionnement. Le sous vide est une barrière et autorise une conservation de plusieurs semaines. Ces performances découlent du faible taux d'oxygène mis à disposition des bactéries. L'étanchéité des emballages doit être absolue.

Après ouverture du sac aucune odeur nauséabonde ne doit se dégager et la viande doit reprendre sa couleur d'origine.

3.3.2 Dispositions particulières pour la viande de bœuf

Pour la viande de bœuf de qualité standard :

Les produits doivent respecter les caractéristiques suivantes :

- La viande de bœuf sera issue d'animaux de race à viande, laitière ou de race mixte
- Les animaux seront obligatoirement nés, élevés, abattus et piécés dans un même pays.
- Cas particulier pour la joue de bœuf piécée, les animaux seront obligatoirement nés, élevés, abattus dans un même pays.

3.4.3 Dispositions particulières pour la viande de veau

Les étiquettes des viandes issues de veaux doivent comporter la mention « âge de l'abattage : 8 mois au plus ».

3.4.4 Dispositions particulières pour la viande de porc

Pour la viande de porc de qualité standard :

Les produits doivent respecter les caractéristiques suivantes :

- La viande de porc est issue de mâles castrés et de femelles d'un poids de carcasse compris entre 70 et 110kg.
- Les animaux seront obligatoirement nés, élevés, abattus et piécés dans un même pays.
- Cas particulier pour la joue de porc, les animaux seront obligatoirement nés, élevés, abattus dans un même pays.

3.4.5 Dispositions particulières pour la viande d'agneau

L'agneau se définit comme un ovin mâle ou femelle âgé de moins de douze mois (catégorie L pour « Lamb »).

- Les animaux seront obligatoirement nés, élevés, abattus dans un même pays.

3.4.6 Dispositions particulières pour la viande de mouton

Le mouton se définit comme un ovin mâle ou femelle âgée de douze mois et plus (catégorie S pour « Sheep »).

- Les animaux seront obligatoirement nés, élevés, abattus dans un même pays.

ARTICLE 4 - CONTENU DES FOURNITURES POUVANT ETRE COMMANDEES AU TITULAIRE DE CHAQUE LOT

Suivant le lot concerné, les fournitures pouvant être commandées au titulaire concernée sont décrites ci-dessous.

Lot 1: Viande de bœuf de qualité standard

- Faux Filet Piécé mûré

Pièce de 150 gr (tolérance $\pm$ 10 gr) – épaisseur 15/18 mm - Gras $<$ à 2 mm.

Absence de bretelle et paroi inter-costale – tranchage vertical au couteau (tranchage en biais interdit).

DLC sur l'emballage – Maturation $>$ à 10 jours

Sachet sous vide par 10 ou 15 pièces – carton de 2 sachets.

- Entrecôte Piécée mûrée

Pièce de 160 gr (tolérance $\pm$ 10 gr) coupée à 5 cotes dans des quartiers de 70 à 80 kg - Epaisseur 14/16 mm – couverture grasseuse < à 2 mm.

Tranchage vertical manuel (biais interdit).

DLC sur l'emballage – Maturation > à 10 jours.

Sachet sous vide de 10 à 15 pièces – carton de 2 sachets.

- **Bavette Aloyau Piécée maturée**

Pièce de 140 gr (tolérance $\pm$ 10 gr) - épaisseur 8/12 mm.

Avant Tranchage, bavettes mises totalement PAD et aponévroses enlevées.

Tranchage au couteau en biais dans le sens des fibres de la viande.

DLC sur l'emballage – Maturation > à 10 jours

Sachet sous vide de 10 à 15 pièces – carton de 2 sachets.

- **Hampe Piécée**

Pièce de 140 gr (tolérance $\pm$ 10 gr) - épaisseur 8/12 mm.

Avant Tranchage, hampe mise totalement PAD et aponévroses enlevées.

Tranchage au couteau en biais dans le sens des fibres de la viande.

DLC sur l'emballage –

Sachet sous vide de 10 à 15 pièces – carton de 2 sachets.

- **Pavé de dessus de palette (surprise) Piécée maturée**

Pièce de 150 gr (tolérance $\pm$ 10 gr) - épaisseur 10/20 mm, issu du dessus de palette.

Avant tranchage, dessus de palette mis totalement PAD et aponévroses enlevées.

Tranchage au couteau en biais dans le sens des fibres de la viande.

DLC sur l'emballage – Maturation > à 10 jours

Sachet sous vide de 10 à 15 pièces – carton de 2 sachets.

- **Steak qualitatif Piécée mûré**

Pièce de 140 gr (tolérance $\pm$ 10 gr) - épaisseur 8/12 mm, issue du rumsteck, de la tranche, de la poire, du merlan ou du dessus de palette.

Avant Tranchage, les morceaux sont mis totalement PAD et aponévroses enlevées.

Tranchage manuel au couteau.

DLC sur l'emballage – Maturation > à 10 jours

Sachet sous vide de 10 à 15 pièces – carton de 2 sachets.

- **Bourguignon de bœuf gélatineux**

Pièce de 80 gr (tolérance $\pm$ 10 gr) issu de morceau de jarret/ jumeau à braisé : paleron.

Paré – dénervé – dégraissé – sans os ni cartilage.

DLC sur l'emballage- Maturation > 10 jours.

Sachet sous vide de 2,5kg à 5 kg– Cartons ou Caddie.

- **Bourguignon maigre et non gélatineux**

Pièce de 80 gr (tolérance $\pm$ 10 gr) issu de morceau de collier, basse-côte, macreuse à braiser.

Produits destinés aux EPHAD et SMR.

Paré – dénervé – dégraissé – sans os ni cartilage.

DLC sur l'emballage- Maturation > à 10 jours.

Sachet sous vide de 2kg500 à 5 kg –Cartons ou Caddie

- **Joue de bœuf piécée**

Pièce de 80 gr (tolérance $\pm$ 10 gr).

Produits destinés aux EPHAD et SMR.

Paré – dénervé – dégraissé – sans os ni cartilage.

DLC sur l'emballage- Maturation > à 10 jours.

Sachet sous vide de 2kg500 à 5 kg –Cartons ou Caddie

- **Joue de bœuf entière**

Pièce de 400 à 800 gr.

Paré-dégraissé.

DLC sur l'emballage.

Sachet sous vide.

- **Jarret de bœuf**

Pièce de 1,5 à 2,5kg provenant de la patte arrière sans os.

Paré-dégraissé.
DLC sur l'emballage- Maturation > à 10 jours.
Sachet sous vide.

- Queue de bœuf

Tronçon de 5cm maximum.

Paré-dégraissé.
DLC sur l'emballage- Maturation > à 10 jours.
Sachet sous vide.

- Os à moelle

Tronçon de 5cm maximum.

Désossé à blanc.
Sachet sous vide-DLC sur l'emballage.

- Cœur de faux-filet

Pièce de 3 à 4kg.
Faux filet de bœuf – démonté - dénervé - paré-dégraissé – sans chaînette - sans bretelle – sans chapeau de gendarme.
PAD « Prêt à découper ».
DLC sur l'emballage- Maturation > à 10 jours.
Sachet sous vide par 1 pièce.

En plus de ces produits, le titulaire du marché a annexé dans son offre un catalogue complet. Les produits sur catalogue viendront potentiellement compléter les produits listés dans le BPU afin de satisfaire au besoin ponctuel de l'établissement membre du GHT Rouen Cœur de Seine.

A ce titre, le titulaire a fixé au BPU, un pourcentage de remise qui s'appliquera automatiquement aux prix catalogue.

Lot 2: Steak haché frais 15% de matières grasses

100% muscle-haché et moulé basse pression-gros hachage, grains apparents.
Sans assaisonnement.
Pièce de 120 gr à 150 gr (tolérance + ou – 10gr).
En barquette sous atmosphère par 8 à 12 pièces- DLC sur l'emballage.

Lot 3 : Viande de veau de qualité standard

- Sauté de veau

Pièce de 80 gr (tolérance $\pm$ 10 gr) - 50 % Epaule - 50 % Bas carré.
Morceaux coupés main de forme régulière au couteau.
Dénervés – dégraissés – sans os et cartilage.
DLC sur emballage.
Sachet sous vide de 2kg500 à 5 kg –Cartons ou Caddie.

- Osso buco de veau qualitatif

Pièce de 200 à 240 gr.
Morceaux préparés à partir de jarrets arrière et/ou de jarrets avant avec os, sans crosse, peau partiellement enlevée et tranchés.
Chaque pièce présente plus de 60% de viande.
DLC sur emballage.
Sachet sous vide de 2kg500 à 5 kg –Cartons ou Caddie.

En plus de ces produits, le titulaire du marché a annexé dans son offre un catalogue complet. Les produits sur catalogue viendront potentiellement compléter les produits listés dans le BPU afin de satisfaire au besoin ponctuel de l'établissement membre du GHT Rouen Cœur de Seine.

A ce titre, le titulaire a fixé au BPU, un pourcentage de remise qui s'appliquera automatiquement aux prix catalogue.

Lot 4 : Produits élaborés de veau

- Boulette de veau

Boulette 100% veau-Protéine < à 5%-Assaisonnement.
Pièces de 30 gr à 50gr.
DLC > à 7 jours.

Barquette de 20 à 50 pièces.

En plus de ces produits, le titulaire du marché a annexé dans son offre un catalogue complet. Les produits sur catalogue viendront potentiellement compléter les produits listés dans le BPU afin de satisfaire au besoin ponctuel de l'établissement membre du GHT Rouen Cœur de Seine.

A ce titre, le titulaire a fixé au BPU, un pourcentage de remise qui s'appliquera automatiquement aux prix catalogue.

Lot 5 : Viande de porc de qualité standard

- Filet mignon de Porc Paré

Pièce de 300 gr à 500 gr.

Filet mignon de Porc Paré avec chaînette –sans gras – dénervé – sans aponévroses

DLC 8 jours minimum.

Exsudat entre 3 et 5% maximum en fin de DLC.

Sachet de 2 à 3 pièces ou caissette de 8 à 10 pièces sous atmosphère sous vide.

- Côte de Porc échine

Pièce de 140 gr à 160 gr.

Echine Parée.

Gras < à 5 mm – Epaisseur uniforme 10 à 15 mm – sans sciure d'os

DLC 8 jours minimum.

Sachet de 10 à 20 pièces sous vide ou caissette de 10 à 20 pièces sous atmosphère.

- Steak longe de Porc

Pièce de 130 gr à 140 gr.

Steak ou escalope prélevé dans la longe.

Sans échine et sans pointe – Sans os.

Entièrement désossée et parée.

Gras entre 1 et 3 mm maxi.

DLC 8 jours minimum.

Sachet de 10 à 20 pièces sous vide ou caissette de 10 à 20 pièces sous atmosphère.

- Rôti en longe de porc ficelé

Longe entière – désossée – sans pointe – sans filet mignon - section 110 / 120 mm

Dénervée – dégraissée avec ficelle et filet – bardé

Pièce de : 3 kg à 4 kg sous vide ou sous atmosphère DLC 10 / 12 jours

Exsudat entre 2% et 3% maxi en fin de DLC

- Sauté de Porc

Morceau de 80 gr (tolérance $\pm$ 10 gr) prélevé dans l'épaule ou jambon.

Dénervé – dégraissé – sans os.

Coupé main en forme de cube.

DLC 8 jours minimum.

Sachet sous vide de 2kg500 à 5 kg –Cartons ou Caddie

- Joue de porc

Joue de porc crue pièce, parée, épluchée partiellement dénervée, sans gras, ni nerfs, ni aponévroses superficielles.

Pièce de 80 gr à 120 gr.

DLC 8 jours minimum.

Sachet sous vide de 2kg500 à 5 kg –Cartons ou Caddie

- Escalope de porc échine sans os

Pièce de 130 gr à 140 gr.

Steak ou escalope prélevé dans l'échine.

Sans pointe – Sans os.

Entièrement désossée et parée.

DLC 8 jours minimum.

Sachet de 10 à 20 pièces sous vide ou caissette de 10 à 20 pièces sous atmosphère.

En plus de ces produits, le titulaire du marché a annexé dans son offre un catalogue complet. Les produits sur catalogue viendront potentiellement compléter les produits listés dans le BPU afin de satisfaire au besoin ponctuel de l'établissement membre du GHT Rouen Cœur de Seine.

A ce titre, le titulaire a fixé au BPU, un pourcentage de remise qui s'appliquera automatiquement aux prix catalogue.

Lot 6 : Produit élaboré de porc

- Steak de Porc mariné

Pièce de 150 gr/170 gr.

Steak prélevé dans la longe.

Désossé – dégraissé – assaisonné.

Epaisseur 12/14mm.

Marinade aux épices variés.

DLC 8 jours minimum.

Caissette de 20/25 pièces sous atmosphère.

Sachet sous vide de 20/25 pièces.

En plus de ces produits, le titulaire du marché a annexé dans son offre un catalogue complet. Les produits sur catalogue viendront potentiellement compléter les produits listés dans le BPU afin de satisfaire au besoin ponctuel de l'établissement membre du GHT Rouen Cœur de Seine.

A ce titre, le titulaire a fixé au BPU, un pourcentage de remise qui s'appliquera automatiquement aux prix catalogue.

Lot 7 : Viande d'agneau standard

- Sauté d'agneau

Pièce de 80 gr (tolérance $\pm$ 10 gr) issue du gigot uniquement (produits destinés aux EPHAD et SMR).

Paré – dénervé – dégraissé – sans os ni cartilage.

DLC sur l'emballage.

Sachet sous vide de 2kg500 à 5 kg – Cartons ou Caddie.

En plus de ces produits, le titulaire du marché a annexé dans son offre un catalogue complet. Les produits sur catalogue viendront potentiellement compléter les produits listés dans le BPU afin de satisfaire au besoin ponctuel de l'établissement membre du GHT Rouen Cœur de Seine.

A ce titre, le titulaire a fixé au BPU, un pourcentage de remise qui s'appliquera automatiquement aux prix catalogue.

Lot 8 : Viande de mouton standard

- Sauté de mouton

Pièce de 80 gr (tolérance $\pm$ 10 gr) issue du gigot uniquement (produits destinés aux EPHAD et SMR).

Paré – dénervé – dégraissé – sans os ni cartilage.

DLC sur l'emballage.

Sachet sous vide de 2kg500 à 5 kg – Cartons ou Caddie.

En plus de ces produits, le titulaire du marché a annexé dans son offre un catalogue complet. Les produits sur catalogue viendront potentiellement compléter les produits listés dans le BPU afin de satisfaire au besoin ponctuel de l'établissement membre du GHT Rouen Cœur de Seine.

A ce titre, le titulaire a fixé au BPU, un pourcentage de remise qui s'appliquera automatiquement aux prix catalogue.

Lot 9 : Préparations à base de viandes diverses

- Viande de bœuf cuite de type effiloché

Préparation à base de viande de bœuf cuite effilochée, bouillon de viande et légume, sel, poivre...

Prêt à consommer.

DLC sur l'emballage.

Sachet sous vide ou barquette de 500g à 1kg.

- Viande de porc cuite de type effiloché

Préparation à base de viande de porc cuite effilochée, sel, poivre...

Prêt à consommer.

DLC sur l'emballage.

Sachet sous vide ou barquette de 500g à 1kg.

- Préparation bovine hachée

Pièce de 110 gr à 130gr.

Préparation à base de viande de bovine, de fibres végétales, sel...

La composition de ce produit permet une cuisson à cœur à 65° tout en gardant une consistance moelleuse (produits destinés aux EPHAD et SMR).

En plus de ces produits, le titulaire du marché a annexé dans son offre un catalogue complet. Les produits sur catalogue viendront potentiellement compléter les produits listés dans le BPU afin de satisfaire au besoin ponctuel de l'établissement membre du GHT Rouen Cœur de Seine.

A ce titre, le titulaire a fixé au BPU, un pourcentage de remise qui s'appliquera automatiquement aux prix catalogue.