

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

**CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE ROUEN NORMANDIE
ETABLISSEMENT SUPPORT DU GHT ROUEN CŒUR DE SEINE**

PROCÉDURE D'APPEL D'OFFRES OUVERT
ARTICLES R.2124-1 A -2 ET R.2161-1 A -5 DU CODE DE LA COMMANDE PUBLIQUE

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES

**FOURNITURE DE PRODUITS DESHYDRATES ET D'ENROBEUR POUR
LES ETABLISSEMENTS MEMBRES DU GHT ROUEN CŒUR DE SEINE**

**CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES
(CCAP)
COMMUN A TOUS LES LOTS**

ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation a pour objet la fourniture de produits déshydratés et d'enrobeur pour le CHU-Hôpitaux de Rouen.

ARTICLE 2 - DECOMPOSITION EN LOTS

Il s'agit d'un Marché Public Alloti composé de 10 lots.

- Lot 1 : Amidon modifié ;
- Lot 2 : Fonds sans sel ;
- Lot 3 : Fonds et jus salés ;
- Lot 4 : Sauces ;
- Lot 5 : Poudre pour préparation de flan ou entremet édulcoré ;
- Lot 6 : Huile arôme beurre ;
- Lot 7 : Préparation déshydratée pour céréales cuisinées précuites ;
- Lot 8 : Préparation gélifiante à froid ;
- Lot 9 : Bouillon végétal sans gluten ;
- Lot 10 : Préparation déshydratée pour dessert sucré ;

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

ARTICLE 3 - 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 N°1 : AMIDON MODIFIE:

Descriptif : amidon modifié réticulé à cuire pour lier les sauces. Liant adapté à la liaison froide et ne floculant pas à la remise en température. Le produit doit être sans sel et sans gluten.

Composition : Adipate de di-amidon acétylé. Le type de l'amidon devra être indiqué.

Conditionnement : entre 10 et 25 Kg.

Les candidats devront fournir une fiche technique détaillée avec liste des ingrédients, indication des allergènes.

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 N° 2 : FONDS ET SAUCE SANS SEL

Descriptif: Les fonds et la sauce sans sel devront respecter une teneur en sodium maximale de 120 mg de sodium pour 100 grammes de produit fini prêt à être consommé et doivent être **sans gluten**.

Conditionnement: boîte de 1Kg fermée hermétiquement et refermable après ouverture.

Les candidats devront fournir une fiche technique détaillée avec liste des ingrédients, indication des allergènes et valeur nutritionnelle avec teneur en sodium pour 100g de produit reconstitué.

Liste des fonds et sauce :

- Fumet de poisson.
- Jus de veau lié.
- Fond brun lié demi-glace.
- Fond de volaille non lié.

- Jus de canard.
- Jus de porc.

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 N° 3 : FONDS ET JUS SALES

Descriptif: Les soumissionnaires devront indiquer précisément le type d'amidon utilisé. Les produits devront restituer un goût de fond ou de jus de type traditionnel respectant la définition du produit. Bonne dilution des produits et bonne tenue à la remise en température. Produits adaptés à la liaison froide.

Les candidats devront fournir une fiche technique détaillée avec liste des ingrédients, indication des allergènes et valeur nutritionnelle avec teneur en sodium pour 100g de produit reconstitué.

Liste des fonds :

- Fumet de poisson.
- Fond de veau lié (Jus de veau lié).
- Fond brun lié demi-glace.
- Jus de canard.
- Jus de porc.
- Jus de poulet.
- Jus d'agneau.
- Bouillon de volaille.
- Jus de rôti lié (Fond brun lié)
- Jus de rôti de bœuf.
- Bouillon de légumes.

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 N° 4 : SAUCES

Descriptif: Les soumissionnaires devront indiquer précisément le type d'amidon utilisé. Les produits devront restituer un goût de sauce de type traditionnel respectant la définition du produit.

Les contenants ne devront pas dépasser 1 kg. Ils devront être refermables et hermétiques pour stockage sécurisé après utilisation.

Les candidats devront fournir une fiche technique détaillée avec liste des ingrédients, indication des allergènes et valeur nutritionnelle avec teneur en sodium pour 100g de produit reconstitué.

Liste des sauces :

- Sauce Hollandaise.
- Sauce civet ou chasseur ou gibier.
- Sauce Armoricaïne ou crustacé.
- Sauce vin blanc.
- Sauce beurre blanc.

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 N° 5 : Poudre pour préparation de flan ou entremet édulcoré

Descriptif: Préparation déshydratée pour fabrication à froid de flan ou entremet édulcoré. La poudre doit avoir des propriétés gélifiantes et être sans gluten et sans sucre.

Parfum 4 variétés :

- Vanille.
- Chocolat.
- Café.
- A base de fruit.

Conditionnement: boîte refermable de 500g à 1 kg ou sachet souple de 500g à 1kg.

Les candidats devront fournir une fiche technique détaillée avec liste des ingrédients, indication des allergènes et valeur nutritionnelle pour 100g de produit reconstitué. Préciser l'édulcorant utilisé.

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 N° 6 : Huile arôme beurre

Descriptif : Matière grasse végétale liquide au **tournesol**, sans eau, prête à l'emploi, à stocker à température ambiante. La matière grasse doit pouvoir enrober le produit lors de mélanges et doit rester fluide à froid. Un arôme beurre peut être présent, si le goût n'est pas très prononcé.

Conditionnement : bidons plastiques refermables de 5 litres.

Exigences nutritionnelles:

La matière grasse recherchée devra répondre aux exigences nutritionnelles suivantes :

- Une teneur en acides gras saturés inférieure à 10 %
- Une teneur en acides gras mono insaturés (AGMI) supérieure à 50 %,
- Une teneur en acides gras poly insaturés (AGPLI) inférieure à 40 %, avec un apport en acides linoléique et alpha linoléique.
- Une teneur en sodium proche de zéro.

Les candidats devront fournir une fiche technique détaillée de la composition du produit et des allergènes.

LOT N° 7 : PREPARATION DESHYDRATEES POUR CEREALES CUISINEES PRECUTES

Descriptif : Divers céréales (Semoule de blé, semoule d'orge, semoule de maïs, semoule de riz, flocon d'avoine, lentille ... se réhydratant à l'eau froide, légumes (tomates, courgettes, oignons, petits pois, poivrons rouges, poivrons verts, haricot verts...). Aromatisation agréable pas trop prononcée. Epices et aromates, persil, ciboulette, menthe...

Les candidats proposeront 4 variétés minimum.

Conditionnement : Boîte ou sachet de 3 à 6 kg environ.

Les candidats devront fournir une fiche technique détaillée avec liste des ingrédients, indication des allergènes et valeur nutritionnelle pour 100g de produit reconstitué.

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 N° 8 : PREPARATION GELIFIANTE A FROID

Descriptif : Gélatine instantanée à froid en poudre à base de gélatine de bœuf. Le produit doit être utilisable à froid ou à chaud sans trempage préalable, facile à délayer, et sans grumeaux. Goût neutre pour une utilisation dans les préparations salées ou sucrées.

- **SANS PORC**.

Conditionnement : Boîte ou sachet de 0,500 à 1 kg environ.

Les candidats devront fournir une fiche technique détaillée avec liste des ingrédients, indication des allergènes et valeur nutritionnelle pour 100g de produit reconstitué.

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 N° 9 : BOUILLON VEGETAL SANS GLUTEN

Descriptif : Les candidats devront proposer un bouillon de légumes végétal déshydraté à **teneur en sodium réduite, sans OGM et sans gluten**.

Le bouillon sera élaboré en instantané déshydraté en sachet « Dose litre » permettant de reconstituer un litre de bouillon par unité de conditionnement.

Il devra se délayer facilement.

Les fiches techniques avec composition nutritionnelle et la liste des allergènes sont à fournir obligatoirement.

Conditionnement:

Pour les sachets « Dose litre » : Il est demandé une même variété dans un seul carton.

Les candidats pourront proposer un conditionnement de 20 sachets minimum par carton.

Chaque sachet devra être identifié avec le nom du produit ainsi que la DLC.

Variante: Les candidats pourront proposer un conditionnement pour une dose individuelle permettant de reconstituer environ 250 ml de bouillon.

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 N° 10 : PREPARATION DESHYDRATEE POUR DESSERT SUCRE

Descriptif : Préparation en poudre déshydratée pour la confection de desserts sucrés avec une cuisson.

Les préparations doivent être **sans morceaux**.

Le fournisseur proposera au minimum 5 variétés dont :

- Préparation pour flan pâtissier ou équivalent.
- Préparation pour gâteau au yaourt ou équivalent.
- Préparation pour cake ou équivalent.
- Préparation pour gâteau au chocolat ou équivalent.
- Préparation génoise ou équivalent.

Conditionnement : Sac de 10 kg maximum.

Les candidats devront fournir une fiche technique détaillée avec liste des ingrédients, indication des allergènes et valeur nutritionnelle pour 100g de produit reconstitué.

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.