



CENTRE HOSPITALIER REGIONAL UNIVERSITAIRE DE NANCY

DIRECTION DES ACHATS DU GHT HOPITAUX SUD LORRAINE

APPEL D'OFFRES OUVERT

**Fourniture de produits de 4ème, 5ème Gamme, de
charcuterie, charcuterie pâtissière, saurisserie, plats traiteur
et sandwich**

Cahier des Clauses Techniques Particulières

CCTP AO_2026_084

SOMMAIRE

1	OBJET DU MARCHÉ	3
2	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES.....	3
3	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIÈRES	4
3.1	DOCUMENTS TECHNIQUES ASSOCIES AUX OFFRES	4
3.1.1	<i>Fiches techniques</i>	4
3.1.2	<i>Origine des produits</i>	4
3.1.3	<i>Allergènes.....</i>	4
3.1.4	<i>Organismes génétiquement modifiés (OGM).....</i>	5
3.1.5	<i>Additifs</i>	5
3.2	QUALITE DES PRODUITS	5
3.2.1	<i>Lots 1 à 6</i>	5
3.2.2	<i>Lots 7 à 13</i>	7
4	TRACABILITE DES PRODUITS.....	8
5	ETIQUETAGE	8
6	EMBALLAGE	8
7	SYSTEME D'ASSURANCE QUALITE	9
8	DEMARCHE ECORESPONSABLE.....	9

1 OBJET DU MARCHÉ

L'appel d'offres a pour objet la conclusion d'un accord-cadre relatifs à la fourniture de produits 4^{ème} et 5^{ème} Gamme, produits traiteur, sandwichs, charcuterie, charcuterie pâtissière et saurisserie à destination des différents établissements membres du groupement de commandes des hôpitaux lorrains. Les adhérents au groupement de commandes sont listés en annexe « DCE_CCAPanx1_Etablissements RAHL ».

L'accord cadre est exécutoire à compter du 01/03/2027, ou de la date de sa notification si celle-ci intervient ultérieurement, jusqu'au 31/08/2028. Il sera tacitement reconductible 1 fois 24 mois. soit du 01/09/2028 au 31/08/2030.

La date d'entrée de chacun des établissements dans ce marché est précisée en annexe « DCE_CCAPanx2_Etablissements bénéficiaires ».

2 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

Pour l'ensemble des lots, le candidat devra respecter les aspects réglementaires en vigueur au moment de la signature des marchés. Il devra assurer sa veille juridique pour appliquer les nouveaux textes intervenants durant la durée du marché.

Les produits livrés doivent notamment être conformes :

- ✓ aux spécifications de normes françaises ou équivalentes ;
- ✓ à la réglementation générale et spécifique relative à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage et au transport des produits concernés par le présent marché ;
- ✓ aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe d'études des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) faisant référence aux normes de qualité adoptées par l'UE. Toute nouvelle disposition du GEMRCN est applicable dès sa publication ;
- ✓ aux usages professionnels publiés sous la forme de codes des usages et approuvés par la Direction Départementale de la Protection de la Population (DDPP) ;
- ✓ au règlement CE n° 178/2002 du 28/01/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité Européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- ✓ au règlement CE n° 852-2004 du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- ✓ à la réglementation OGM : Conformément au règlement n° 1830/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22/09/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM, les titulaires sont tenus d'informer l'établissement en terme de présence d'OGM dès lors qu'un de leurs produits en contient plus de 0,9%.
- ✓ aux documents descriptifs techniques joints par le titulaire du marché à l'appui de son offre et accepté par la personne publique responsable de la passation du marché.

Tout document servant de référentiel et d'application volontaire sera mentionné si le candidat peut justifier de son respect dans le processus de fabrication des denrées concernées par le présent marché. De même, le candidat qui ne produit pas lui-même les produits, peut faire état d'un référentiel pour les prestations qu'il fournit à l'acheteur public.

Il est rappelé que les référentiels peuvent être :

- ✓ des documents sur la mise en place par le candidat d'une méthode de type HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise)
- ✓ des normes (Françaises, Européennes ou Internationales)
- ✓ des guides de bonnes pratiques d'hygiène
- ✓ des guides d'hygiène du Codex Alimentarius

- ✓ des labels
- ✓ des documents propres à l'entreprise

3 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIÈRES

3.1 Documents techniques associés aux offres

3.1.1 Fiches techniques

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

Ce sont des fiches qui doivent notamment indiquer :

- ✓ La liste des ingrédients
- ✓ Origine de la matière première principale
- ✓ La description du produit,
- ✓ La mise en œuvre,
- ✓ Le conditionnement,
- ✓ La durée de vie du produit et mode de conservation,
- ✓ La valeur nutritionnelle,
- ✓ La présence ou non d'allergènes
- ✓ Additifs et auxiliaires technologiques de fabrication (conservateurs, colorants, amidons modifiés, stabilisants, émulsifiants, anti-oxydant...),
- ✓ La teneur en sodium pour les produits demandés « pauvre en sodium »,
- ✓ Nom et coordonnées du fabricant (si marque distributeur)

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

Dans le cas d'un distributeur, les fiches techniques du fabricant sont à privilégier.

3.1.2 Origine des produits

Le candidat fournira les références des industriels auprès desquels il s'approvisionne pour honorer le marché, leurs agréments et certifications.

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

Dans le cas où la marque d'un produit retenu serait changée par le titulaire pendant la durée du marché, cette modification ne pourra être effective qu'après l'accord du Pouvoir Adjudicateur.

3.1.3 Allergènes

DT_RepTech4_Attestations allergènes à **compléter**.

Pour le lot 1

- Carottes rondelle, cube 10/10 4^{ème} Gamme
- Courgette cube 10/10 et 20/20 4^{ème} Gamme

Pour le lot 2

- Carottes râpée 4^{ème} Gamme

- Concombre dès 4^{ème} Gamme
- Courgette râpée 4^{ème} Gamme
- Salade composée 4^{ème} Gamme

Pour le lot 3

- Carottes râpée 4^{ème} Gamme BIO

Pour lot 5

- Pomme de terre ronde 5^{ème} Gamme
- Betterave dès 5^{ème} Gamme

3.1.4 Organismes génétiquement modifiés (OGM)

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.

3.1.5 Additifs

Les objectifs recherchés par les établissements de santé publics sont orientés sur la limitation de l'usage des additifs et auxiliaires technologiques de fabrication (conservateur, colorant, amidon modifié...) car si leur utilisation est légale et réglementée, l'accumulation et l'effet cocktail de ces ingrédients pourraient présenter des risques à plus ou moins long terme pour la santé humaine.

Les produits présentant une absence ou une limitation de leur usage feront l'objet d'une appréciation qualitative de l'offre.

3.2 Qualité des produits

3.2.1 Lots 1 à 6

Les fruits et légumes seront présentés :

- Epluchés, lavés et prêts à l'emploi

Il ne sera toléré aucune trace de pourriture, terre, épluchures, bois, sable, aucune tâche, piqûre, feuille jaune ou fanée et aucune présence d'insecte.

Ils seront fournis de préférence en sachet ou barquette dont au moins 30% de la surface sera transparente afin de faciliter les contrôles.

Le fournisseur sera en outre pleinement responsable des conditions de transport et notamment le respect de la température à l'intérieur de l'enceinte frigorifique qui devra respecter la réglementation.

Outre le guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène, les produits devront répondre aux normes suivantes :

- L'acide ascorbique ou ses sels ne doivent pas être utilisés à une dose supérieure à 300mg / kg
- Le chlore résultant de la désinfection des légumes ne doit pas être présent à des teneurs supérieures à 50 ppm dans le produit fini.
- La teneur en nitrate sur les produits finis ne devra pas excéder 4000 ppm.

Lots 1 et 2 - Légumes 4^{ème} Gamme :

La date limite de consommation des produits sera un minimum de **J+6** en livraison (**J étant le jour de livraison**), à l'exception des lendemains de week-ends ou jours fériés où celle-ci pourra être de J+4.

Lot 3 - Légumes 4^{ème} Gamme BIO ou HVE :

Les produits BIO 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
-Soit issus de l'agriculture biologique : Logo Européen.
-Soit issus d'une exploitation agricole de Haute Valeur Environnementale (HVE)

La date limite de consommation des produits sera un minimum de **J+6** en livraison (**J étant le jour de livraison**), à l'exception des lendemains de week-ends ou jours fériés où celle-ci pourra être de J+4.

Lot 4 - Pommes de terre 4^{ème} Gamme :

La date limite de consommation des produits sera un minimum de **J+6** en livraison (**J étant le jour de livraison**), à l'exception des lendemains de week-ends ou jours fériés où celle-ci pourra être de J+4.

Les calibres de ces produits devront être réguliers de façon à permettre une cuisson régulière et homogène.

Lot 5 - Légumes et pommes de terre 5^{ème} Gamme :

- **Légumes 5^{ème} Gamme**

La date limite de consommation des produits sera au minimum de 21 jours en livraison.

L'ensemble de ces produits est exigé sans sel ajouté.

Pour les produits présentés dans un liquide de couverture, les candidats devront indiquer sur la fiche technique du produit le poids net égoutté, ainsi que la méthode d'égouttage préconisée et la mise en œuvre.

Les calibres de ces produits devront être réguliers dans chaque conditionnement, le process doit garantir une cuisson suffisante et un taux d'exsuda de cuisson (constant sur la durée du marché) pour chaque produit sans sur-cuisson et une intégrité physique des produits (pas de produits écrasés ou détériorés).

- **Pommes de terre 5^{ème} Gamme**

La date limite de consommation des produits à réception devra être de 2/3 de la durée de vie du produit et au minimum **J+21**.

Les calibres de ces produits devront être homogènes et réguliers pendant toute la durée du marché. Le process doit permettre de garantir une cuisson suffisante de chaque produit sans sur-cuisson et une intégrité physique des produits (pas de produit écrasés ou détériorés).

- **Pommes de terre pré-frites**

La date limite de consommation des produits à réception devra être de 2/3 de la durée de vie du produit et au minimum **J+12**.

Les pommes de terre pré-frites sans sel ajouté seront issues de pommes de terre fraîches, épluchées, découpées en bâtonnets de section régulière et auront subi une étape de blanchiment puis une étape de pré-cuisson dans un bain de friture composé à 100% d'huile végétale avant d'être réfrigérées. Ce produit ne doit nécessiter qu'un seul passage en bain de friture avant consommation.

A l'ouverture des emballages, les pommes de terre pré-frites sans sel ajouté doivent raisonnablement être exemptes d'unités brisées ou écrasées, sans fragments carbonisés.

Après cuisson normale, les pommes de terre pré-frites sans sel ajouté devront présenter une coloration dorée uniforme et avoir une bonne consistance ainsi qu'une bonne croustillance du produit (ni trop molles, ni trop dures, ni trop pâteuses).

Lot 6 - Fruits 4^{ème} Gamme :

La date limite de consommation des produits à réception devra être de 2/3 de la durée de vie du produit minimum.

Le poids net égoutté ainsi que la quantité de sucre (pour les produits sucrés) employée devront être indiqués dans l'offre (fiches techniques).

3.2.2 Lots 7 à 13

Lots 7 et 8 – Charcuterie Saucisses

La fourniture devra répondre aux dispositions du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.

L'ensemble des produits ne devront pas être issues de produits congelés.

- Terrines

De 1kg à 3kg maximum, dans un emballage préservant l'intégrité du produit et facilitant son stockage, cet emballage devra permettre un démoulage facile du produit sans l'aide d'une lame ou d'un ustensile facilitant l'extraction du produit. **Cet emballage ne devra pas être en porcelaine.**

DLC au minimum de 2/3 de la durée de vie totale du produit.

Lots 9 et 10 : Charcuterie pâtissière

Ces lots doivent présenter des produits de qualité et de présentation proche de l'artisanat et du « fait maison ». Ce critère sera déterminant dans la notation des articles lors des commissions techniques de choix.

L'ensemble des produits est exigé cuit et doré (ne nécessitant qu'une phase de remise en température avant consommation).

La tourte Lorraine et le pâté Lorrain individuels devront permettre un conditionnement en barquette thermoscellée d'une hauteur de 45 mm.

DLC au minimum de 2/3 de la durée de vie totale du produit.

Lot 11 : Saurisserie et autres produits de la mer

DLC au minimum de 2/3 de la durée de vie totale du produit.

Le poids net égoutté devra être indiqués dans l'offre (fiches techniques).

Lot 12 : Salades et plats traiteurs

Salades

Les candidats indiqueront les périodes de production des références saisonnières, ces indications étant indispensables pour planifier les menus et éviter des litiges pour cause de rupture.

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 proportions et la noblesse des ingrédients seront appréciées par le groupe de dégustation, 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, ...).

DLC à réception 8 jours minimum.

Lot 13 Sandwichs

Le conditionnement sera individuel, dans un emballage préservant l'intégrité du produit et facilitant son stockage ainsi que son identification et l'information de la DLC, pour le consommateur final.

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

Les recettes seront, dans la mesure du possible, sans conservateur.

DLC à réception 7 jours minimum.

4 TRACABILITE DES PRODUITS

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

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.

5 ETIQUETAGE

L'étiquetage des produits doit être conforme à la réglementation en vigueur UE 1169/2011 (règlement INCO). Il comprend notamment les éléments suivants :

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

6 EMBALLAGE

L'emballage, qu'il soit individuel ou collectif, sera systématiquement de type perdu.

Il devra présenter un degré de résistance et de solidité suffisant en fonction de la manipulation dont il fera l'objet dans les différentes phases de transport et d'utilisation.

Pour les terrines, l'emballage ne devra pas être en porcelaine.

Tout produit dont l'emballage serait déchiré / déssouvidé, sera retourné au fournisseur à charge de son remplacement.

Il devra respecter les principes réglementaires en vigueur d'hygiène alimentaire, notamment de conservation, de fraîcheur, et de préservation desdits produits contre l'action de la lumière, de l'air et autres agents extérieurs qui les altéreraient de quelque façon que ce soit.

Les conditionnements plastiques utilisées devront être agréées pour le contact alimentaire conformément à la directive 2005/79 CE, la directive 2004/19 CE. De plus, ils devront être conformes aux exigences de l'arrêté du 09 aout 2005 modifiant l'arrêté du 02 janvier 2003 aux matériaux et objets en matière plastiques mis ou destinés à être mis au contact avec les denrées, produits et boissons alimentaires.

L'arrêté du 02/01/2003 est modifié par :

- Arrêté 29/03/2005
- Arrêté du 9 août 2005
- Arrêté 19/10/2006
- Arrêté du 25 avril 2008
- Arrêté du 19 novembre 2008
- Arrêté du 3 septembre 2010
- Arrêté du 1er avril 2011

Tous les certificats d'alimentarités seront joints à l'offre.

L'ordonnancement des articles sur la palette doit être réalisé de manière à respecter l'intégrité des emballages.

7 SYSTEME D'ASSURANCE QUALITE

Le « Système d'assurance qualité » sera évalué sur la base de l'annexe DT_RepTech1_SystèmeQualitéEtOffreDeService **à compléter.**

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

8 DEMARCHE ECORESPONSABLE

Le candidat précisera dans son offre les moyens mis en œuvre pour contribuer à la préservation de l'environnement. Il indiquera s'il adhère à une charte qualité et précisera les démarches ou actions engagées dans ce domaine.

A titre d'exemple : économies d'énergie ou utilisation d'énergies renouvelables, flotte de véhicule et équipements réfrigérants récents et performants, etc.

Pour tous les lots DT_RepTech2_PerformanceEnMatièreDeProtectionDeL'environnement **à compléter.**

Pour le lot 13 DT_RepTech3_CircuitFournituresDelaiExecution **à compléter.**