CENTRE HOSPITALIER RÉGIONAL UNIVERSITAIRE

DIRECTION DES ACHATS DU GHT SUD LORRAINE

APPEL D'OFFRE 2026

FOURNITURE DE PRODUITS LAITIERS ET OVOPRODUITS

Cahier des Clauses Techniques Particulières

CCTP AO 2026_147

SOMMAIRE

1 PRÉSENTATION DU MARCHE PUBLIC 3

1.1 OBJET 3

1.2 ALLOTISSEMENT 3

2 SPECIFICATIONS TECHNIQUES GENERALES 3

3 SPECIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIERES 4

3.1 DOCUMENTS TECHNIQUES ASSOCIES AUX OFFRES 4

3.1.1 Fiches techniques et nutritionnelles 4

3.1.2 Modification de produit 4

3.2 ORIGINE DU LAIT ET DES OVOPRODUITS 5

3.3 PRODUITS ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 5

3.4 ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES (OGM) 5

3.5 ADDITIFS 5

4 TRACABILITE DES PRODUITS 5

5 DATE DE PEREMPTION 5

6 EMBALLAGE 5

7 ETIQUETAGE 6

8 SYSTEME QUALITE ..... ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.

9 CAPACITES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES ..... ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.

10 DEMARCHE ENVIRONNEMENTALE ..... ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.

1 PRÉSENTATION DU MARCHE PUBLIC

1.1 OBJET

Le présent marché public a pour objet la fourniture de produits laitiers et ovoproduits pour les établissements membres du groupement de commandes constitué par le Réseau des Acheteurs des Hôpitaux Lorrains.

Les établissements bénéficiaires de ce marché sont listés en annexe « DCE_CCAPanx1_Etablissements bénéficiaires ».

1.2 ALLOTISSEMENT

Les prestations sont réparties en 4 lots traités par marchés séparés désignés ci-après :

- Lot 1 : Fromages
- Lot 2 : Ovoproduits, lait, crème, matière grasse et produits à base de soja
- Lot 3 : Autres produits laitiers ultra frais
- Lot 4 : Promotion des circuits courts

La liste des produits référencés à l'intérieur de chacun de ces lots est détaillée dans le bordereau de prix unitaires. L'attribution se fera lot par lot pour la totalité des articles composant le lot.

2 SPECIFICATIONS TECHNIQUES GENERALES

Le titulaire devra respecter les aspects réglementaires en vigueur au moment de la signature du marché public. Il devra assurer une veille juridique pour appliquer les nouveaux textes intervenant pendant 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 marchandises, 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 SPECIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIERES

3.1 Documents techniques associés aux offres

3.1.1 Fiches techniques et nutritionnelles

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 des ingrédients
- La description du produit,
- La mise en œuvre,
- Le conditionnement,
- La durée de vie du produit et mode de conservation,
- La valeur nutritionnelle,
- 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 »,
- La présence ou non d'allergènes
- 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 Modification de produit

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 de l'acheteur 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.

3.2 Origine du lait et des ovoproduits

Une attention particulière sera portée à l'origine des matières premières des produits, objets de cette consultation. Ainsi, les produits répondant au critère « lait collecté, transformé et produits conditionnés dans un seul et même pays d'origine pendant toute la durée du marché » et « œuf pondu, transformé et produits conditionnés dans un seul et même pays d'origine pendant toute la durée du marché » feront l'objet d'une appréciation qualitative de l'offre.

3.3 Produits issu 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.

3.4 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.

3.5 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 réglementé, 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.

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, date de fabrication, 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 DATE DE PEREMPTION

La DLC (Date limite de consommation) résiduelle à respecter devra être supérieur à 14 jours (12 pour les œufs et ovoproduits) ou au 2/3 de leur durée de vie totale.

Dans le cas de non-respect de cette période, les produits seront refusés par l'établissement et repris par le transporteur aux frais du fournisseur.

La DLC doit apparaître en clair sur les produits avec toutes les mentions légales et le numéro de lot.

6 EMBALLAGE

L'étanchéité des emballages doit être absolue. 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 en matière d'hygiène alimentaire, notamment de conservation, de fraîcheur et de préservation des dits produits contre l'action de la lumière, de l'air et d'autres agents extérieurs qui les altéreraient de quelque façon que ce soit.

Spécificités Lot 1

Pour les fromages en portion individuelle, seules les présentations **en barquette ou sachet sous atmosphère modifiées** seront acceptée. Exception faite pour certaines préparations exclusivement présentées sous film aluminium, cire, papier complexe…

Pour l'ensemble des références de fromages portions, il est **souhaité un conditionnement individuel non relié**.

Spécificités Lot 3

Pour l'ensemble des références, il est souhaité un conditionnement individuel livré déjà découpé. Les cavaliers cartonnés sont à éviter.

7 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