



Centre de Formation des Apprentis

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Pouvoir Adjudicateur :

3IFA
Route du Mans
61003 ALENCON

Date limite de réception des offres : 2 juin 2017
Heure limite de remise des offres : 17H



MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (commun à tous les lots)

Le présent marché a pour objet la fourniture de denrées alimentaires pour la restauration collective du 3IFA.
Le restaurant de collectivité confectionne en moyenne par jour 300 repas répartis sur 2 services, midi et soir.

Le restaurant de collectivité du 3IFA s'engage dans une démarche de restauration respectant la qualité et saisonnalité des produits ainsi que l'environnement. L'accord cadre doit lui permettre de développer cette démarche.

Certains produits, en fonction des besoins pourront être issus de l'agriculture biologique. Les attestations et les fiches techniques seront obligatoirement jointes.

Le candidat s'engage à respecter et à retourner signer les éléments figurant dans le protocole de fournisseur du 3IFA.

Pour chaque produit proposé dans son offre, le candidat communiquera une fiche technique complète. Elle permet, d'une part de vérifier la conformité du produit et, d'autre part, d'évaluer la valeur technique des produits.

Pour chaque produit proposé dans son offre, le candidat fournira également une liste des allergènes présents dans les aliments ou des réactions d'intolérances susceptibles d'apparaître chez l'être humain.

Le titulaire s'engage à transmettre toutes les mises à jour des fiches techniques et fiches allergènes dans les plus bref délais.

Lot N°1 – VIANDES FRAICHES

Les denrées doivent être conformes aux spécifications techniques du GEMRCN ainsi qu'à la classification des normes AFNOR en vigueur. Le produit proposé en livraison doit satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire notamment celle concernant la préparation, l'entreposage et le transport.

L'étiquetage doit faire apparaître un code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal (pays de naissance, élevage, abattage et agrément de l'abattoir) selon le décret n°99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage de la traçabilité des viandes bovines.

La non-conformité au règlement en vigueur concernant la découpe de viande, l'emballage, l'étiquetage, la livraison est une cause de résiliation du marché sans préavis, ni indemnité.

- Viande de bœuf : La viande de taureau est exclue, les pièces appartiennent à la catégorie VBF, sur des bêtes âgées de moins de 8 ans et de race de viande. Les viandes sont découpées parées, et dégraissées et proviennent systématiquement d'animaux ayant subi le test de dépistage de l'ESB.

Le traitement des pièces de viande est, selon l'utilisation culinaire, le suivant :

Pour l'émincé de bœuf, les morceaux parés, homogènes, le gras visible n'excédant pas 10% sur l'ensemble d'une livraison.

- Viande de veau : elle est livrée, présentée et étiquetée conformément aux textes officiels. Les viandes de veau livrées proviennent de bêtes de moins de 6 mois, d'origine française.
- Viande d'agneau : La viande d'agneau ne peut provenir que d'ovins âgés de 3 à 6 mois.
- Viande de porc : La viande de porc doit avoir été obtenu avec une alimentation sans farine ni graisse animale. Le porc est sans activateur d'antibiotique et absent de résidus et d'intrants vétérinaires. Les fournitures en muscles ou parties de carcasses proviennent de porcs charcutiers

de moins de 7 mois. Tous les muscles ou viandes ficelées sans os sont conditionnés sous vide.
Sont exclues les viandes provenant de verrats ou de truies.

Le titulaire du marché doit avoir mis en place un système de traçabilité, lisible au domicile du titulaire, sur simple demande permettant d'obtenir le pays de naissance.

Le numéro de lot permettra de connaître :

- L'origine de l'animal,
- Le n° de l'abattoir,
- Le jour d'abattage.

L'ensemble des produits devront reprendre leur couleur d'origine après ouverture des sachets et mise à l'air libre.

Lot N°2 – CHARCUTERIE

Les produits de charcuterie proviennent d'établissements agréés et seront revêtus de la marque de salubrité communautaire.

Tous les produits de charcuterie sont transportés et maintenus sous régime réfrigéré selon la réglementation en vigueur jusqu'à réception en cuisine.

Les produits de charcuterie tranchée doivent être sous vide avec une **DLC de 30 jours minimum**.

L'ensemble des viandes et des produits de charcuterie est conditionné d'une manière générale sous vide.

Les jambons labellisés seront pasteurisés.

Le jambon premier choix, fabriqué avec du jambon frais provient exclusivement du membre postérieur du porc. Il est obligatoirement découenné et dégraissé.

Le délai entre le jour de fabrication et celui de la consommation est fixé à 21 jours, sous la garantie du maintien durant le transport, l'entreposage et la conservation d'une température égale ou inférieure à 3°C.

Les jambons doivent correspondre à la spécification n°B2 3-79 du GEMRCN.

Les chipolatas sont sans colorant et sans exhausteur de goût.

Sont refusées à la livraison les viandes et charcuteries :

- Emballées dans des cartons ne présentant pas une rigidité suffisante ou ayant déjà été utilisés,
- Livrées dans des récipients plastiques ou métalliques ne présentant pas un état de propreté satisfaisante.
- Le colis dont le poids unitaire dépassera 20 kg.

Lot N°3 – VOLAILLES

Tous Les produits doivent correspondre aux nouvelles spécificités du GEMRCN et provenir d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire CE.

La traçabilité des produits est à porter sur chaque emballage collectif et fait apparaître les indications suivantes : n° de l'abattoir, DLC et estampille sanitaire.

Toutes les volailles sont garanties alimentation 100% végétales, d'origine Française.

Un marquage de salubrité doit apparaître. L'étiquetage doit comprendre :

- La catégorie,
- Le numéro d'enregistrement de l'abattoir ou de l'atelier de découpe,
- Le pays d'origine en cas de volaille importée
- Les dénominations doivent être écrites en français.

Le titulaire s'il a proposé le label « atout certifié qualité » devra fournir obligatoirement les fiches techniques faisant figurer le mode d'élevage, la fabrication des aliments, les conditions d'abattage, de découpe et de distribution.

Le sauté de dinde uniquement sans os et sans peau issu de morceaux de cuisse de dinde est conditionné sous vide.

LOT N°4 - POISSONS

Les espèces de poissons rencontrées dans les bons de commande du marché sont celles les plus couramment achetées dans la restauration collective. Le bordereau de prix unitaire sera complété par le candidat en ce qui concerne les espèces de poissons rencontrée dans la restauration collective.

L'origine du produit d'élevage ou sauvage sera clairement indiquée pour chaque produit.

Les poissons issus d'élevage doivent être conformes à la réglementation européenne. Leur alimentation doit exclure les hormones de croissance et les farines animales terrestres.

Les poissons seront de qualité extra A et ceux d'élevage de qualité supérieure.

Les modes de présentation du poisson frais correspondent aux usages commerciaux et aux meilleures conditions de transport et d'utilisation :

- Poisson entiers éviscérés,
- Poisson vidés et poissons étêtés vidés,
- Poisson pelés,
- Poisson en ailes.

Les filets seront certifiés sans arête sur tous les produits (de 7 à 8 jours à partir de la date de conditionnement) et sans aucun additif phosphaté.

Les fournitures de chaque espèce sont effectuées dans plusieurs catégories de calibrage et dans le respect de la réglementation communautaire.

Le poisson est emballé dans des caisses en polystyrène de petit format, la réfrigération étant assurée par une couche de glace disposée sur la couche supérieure de poissons.

La quantité de glace doit être suffisante pour assurer que le produit est livré à une température comprise entre 0°C et + 2°C au moment de sa livraison.

Les caisses doivent être cerclées.

Pour leur livraison, les caisses doivent comporter un étiquetage indiquant notamment :

- Le nom et l'adresse du fournisseur,
- Le nom et l'adresse du destinataire,

- La dénomination de l'espèce du poisson,
- Sa présentation,
- Le poids net de poisson,
- La zone de pêche,
- La conservation sous glace entre 0°C et +2°C

L'état de fraîcheur des poissons sera apprécié par un examen organoleptique. Les caractéristiques exigées sont les suivantes :

Examen à l'état cru :

Peau : Mucus transparent / Pigmentation irisée ou couleurs chatoyantes

Œil : Pupille noire et brillante / Œil bombée

Branchies : Teintes colorées

Lot N°5 – SURGELES

Les produits surgelés doivent, avant leur mise en commerce et jusqu'à la remise au 3IFA, être renfermés dans des récipients ou emballages les enveloppant entièrement et assurant leur protection.

Les matières premières d'origine seront conformes à la réglementation en vigueur et aux décisions du GEMRCN.

Les produits ne doivent pas présenter de zones de déshydratation intense (brûlure du froid)

Les viandes et volailles surgelées doivent présenter les mêmes degrés de fraîcheur que les produits frais, normalement exigés pour l'expédition en frais et de façon générale, elles doivent répondre aux mêmes caractéristiques que les produits frais.

Les dates limites des produits livrés ne devront pas être inférieures à six mois maximum.

Les steaks hachés surgelés VBF doivent avoir un taux de matières grasses n'excédant pas 15%.

Les poissons devront répondre à la norme AFNOR NF V 45-074. Fourniture du certificat de provenance à chaque livraison. Poissons surgelés IQF individuellement, de qualité garantie sans arêtes (PBO), présentés sans peau et calibrés et sans présence de polyphosphate. La traçabilité doit être garantie depuis la pêche jusqu'à la livraison.

Les légumes crus, cuits, préparés, en mélanges ou en purées ainsi que les produits de pomme de terre pré-frits surgelés ne devront pas présenter de signe de décongélation et recongélation sous forme de bloc.

Les légumes surgelés devront être exempts de corps étrangers (brindilles, sable...).

La traçabilité des produits doit être garantie depuis la culture jusqu'à la livraison finale.

Le fournisseur devra fournir la fiche technique de chaque produit commandé.

A l'ouverture de l'emballage, les légumes doivent présenter une couleur homogène, caractéristique de l'espèce, régulière, et être propres.

Les frites surgelées doivent présenter une coloration dorée raisonnablement uniforme et avoir une consistance caractéristique du produit.

Lot N°6 – EPICERIE

Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes réglementaires en vigueur à la date de publication du présent marché.

L'ensemble des produits déshydratés sera garanti sans OGM. Une attestation ainsi que les fiches techniques seront jointes à l'offre.

Certains produits, en fonction des besoins, pourront être issus de l'agriculture biologique.

Les emballages seront adaptés à chaque type de produits conformément aux normes existantes. Ils devront être sains et de type alimentaire et comporter toutes les mentions réglementaires en caractères lisibles, indélébiles.

Toutes les unités de conditionnement devront porter une date limite de consommation. Dans tous les cas, la date limite de consommation du produit livré sera comprise dans le premier tiers de la durée de vie du produit.

Sont refusées à la livraison :

- Les boîtes cabossées ou bombées,
- Les boîtes présentant des fuites relevées par l'apparition de suintement ou de coulures,
- Les boîtes présentant une anomalie de serti,
- Les boîtes rouillées,
- Les boîtes sur lesquelles ne figurerait pas d'étiquette produit indiquant la liste exacte des ingrédients (y compris les additifs) dans l'ordre croissant de la recette, la désignation et l'origine du produit, la température de conservation, la DLC, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, le numéro d'agrément et de lot.

Conformément à la réglementation en vigueur et aux décisions du GEMRCN, les appertisés de fruits et compotes seront à teneur réduite en sucre. La quantité et la nature des sucres ajoutés devront être précisées sur la fiche technique et l'emballage. Les gelées ou confitures porteront le marquage en clair de leur date de fabrication. Elles seront pur sucre et pur fruit sans additif. La mention « pur sucre » devra être lisible sur les emballages étiquetés.

Sont refusées à la livraison :

- Les bouteilles plastiques bombées ou cabossées,
- Les bouteilles, briques présentant des fuites relevées par l'apparition de suintement ou de coulures.

Lot N°7 – FRUITS ET LEGUMES FRAIS

Seront privilégiés dans le cadre de l'offre de marché les produits issus de l'agriculture local ou agriculture raisonnée.

Les fruits et légumes doivent être conformes aux normes en vigueur à la date de leur livraison (réglementation générale applicable aux denrées alimentaires - Code de la Consommation ; réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN ; réglementation communautaire pour les fruits et légumes - Règlement CE 2200/96 modifié du 28 octobre 1996 concernant les normes de commercialisation et le contrôle de la qualité des fruits et légumes (seuil minimal de qualité, classement en quatre catégories, calibrage).

Chaque colis doit porter un étiquetage complet. Le marquage doit être indiqué en caractères lisibles et visibles sur l'un des côtés de l'emballage, soit par impression directe indélébile, soit au moyen d'une étiquette intégrée ou solidement fixée sur le colis.

L'étiquette du colis portera obligatoirement les mentions suivantes :

- Nature du produit
- Nom de la variété
- Origine du produit
- Catégorie de classement

- Calibre
- Identification de l'emballleur ou de l'expéditeur en clair ou sous la forme d'une identification symbolique.
- Identification du lot

Les produits faisant l'objet d'une réglementation communautaire portent une étiquette normalisée (norme AFNOR V02 2000).

Ils devront satisfaire aux normes de qualité CEE :

- Entiers,
- Sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations),
- Propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible,
- Exempts d'humidité extérieure anormale,
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère,
- Suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié (la date de consommation sera indiquée sur le bon de commande, en général dans les trois à quatre jours).

Les denrées seront soit de catégorie 1 (bonne qualité), ou extra (très bonne qualité), en fonction de la saisonnalité ou bien issues du commerce équitable (bananes). Les produits sont des produits de saison, disponibles donc uniquement à certaines périodes de l'année. Un calendrier des saisonnalités peut être demandé au titulaire.

La lutte phytosanitaire doit se fonder sur l'application correcte des techniques agronomiques de manière à **réduire au strict nécessaire les interventions chimiques** sur les sols et les cultures. La lutte contre les insectes et les maladies cryptogamiques est limitée au strict nécessaire.

Une attention particulière est portée aux produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

Lot N°8 – PRODUITS LAITIERS ET OVOPRODUITS

Le transport des produits laitiers est strictement soumis à l'arrêté du 1^e février 1974 conforme à la réglementation en vigueur.

Les yaourts, desserts lactés, beurres, fromages frais et flans sont conformes aux spécifications de la décision du GEMRCN.

Les fromages à pâte molle (camembert...) devront avoir une teneur en matière grasse de 45%.

Les fromages à pâte pressée (de type emmental, Comté...) ne devront présenter aucune avarie de quelque nature que ce soit : déformation, vers, croûte crevée....

Sauf en ce qui concerne les fromages non définis de fabrication et de consommation locale ou régionale, aucun fromage ne peut être vendu sans être accompagné des indications suivantes : dénomination du fromage, nom et adresse du fabricant, numéro d'immatriculation, lieu de fabrication.

La fourniture d'ovo produits portera sur des œufs écalés, omelette, mayonnaise... Tous les produits afficheront une étiquette de garantie. Respect des températures entre 0 et 3°C.

Les denrées comporteront une marque de salubrité et proviendront d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services de contrôles officiels.

La date limite de consommation devra être inscrite de manière lisible et indélébile sur chaque unité de conditionnement.

Lot N°9 – BOISSONS

Les emballages doivent être différents du conditionnement.

Le conditionnement doit être clos.

Les catégories de boissons attendues dans le cadre du marché sont présentées en quantité dans le Bordereau de Prix Unitaires présent dans le Dossier de Consultation des Entreprises.

L'étiquetage devra être conforme au code de la réglementation « étiquetage et présentation ». Le conditionnement et l'emballage comporteront chacun une étiquette précisant :

- Appellation commerciale ou dénomination de vente
- Date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale
- Composition du produit
- N° de lot
- Température de conservation
- Pays ou région origine
- Quantité nette
- La date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale : la DLC ou DLUO devront être au moins égales au 2/3 de la durée totale de conservation ou d'utilisation total.

La qualité des fournitures doit être de premier ordre, les fournitures doivent correspondre et répondre aux normes d'hygiène en vigueur régissant le secteur d'activité concernée.

Pour les eaux, le soumissionnaire devra fournir en plus des pièces listées précédemment :

- Pour les eaux française Eau minérale naturelle : copie de l'arrêté ministériel d'autorisation d'exploitation du fournisseur Eaux de source : copie de l'arrêté préfectoral d'autorisation d'exploitation du fournisseur.
- Pour les eaux provenant de l'union européenne : Eau minérale naturelle : liste publiée au JOUE sur laquelle figurent les références de la source Eaux de source : Conformité avec la définition française de l'eau de source (article 13 décret du 6 juin 1989).
- Pour les eaux provenant d'un pays hors de l'union européenne : Copie de l'autorisation ministérielle d'importation en France ou reconnaissance de l'eau par un pays de l'Union Européenne dans les deux cas (minérale ou autre)

Les caisses doivent être propres et non détériorés.

Les bouteilles doivent être propres