

**Groupement de commande du Groupement Hospitalier de Territoire (GHT)  
21-52 et de ses établissements partenaires**

**Établissement coordonnateur :**

**CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE DIJON BOURGOGNE  
DIRECTION DES AFFAIRES ECONOMIQUES ET LOGISTIQUES  
5 Boulevard Jeanne d'Arc  
B.P 77908  
21079 DIJON CEDEX  
Téléphone : 03 80 29 33 80  
Fax : 03 80 29 35 00**

**MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES**

**Fourniture de poissons surgelés pour les établissements  
du GHT 21-52**

**AO n°25024**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**



## 1. CONFORMITE DES DENREES ALIMENTAIRES

Dans le cadre de l'établissement de son offre, le candidat aura pris connaissance du rapport ANSES qui contribue à assurer la sécurité sanitaire dans les domaines de l'alimentation, de l'environnement et du travail et d'évaluer les risques sanitaires qu'ils peuvent comporter.

Tous les produits, conditionnements et emballages, objets du présent marché, doivent au minimum répondre aux spécifications qualitatives déterminées par :

- les textes (lois, décrets, arrêtés),
- les normes de la communauté économique européenne,
- les normes homologuées ou enregistrées de l'AFNOR,
- les décisions du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN).

D'une manière générale, le candidat et éventuel futur titulaire s'engage à respecter scrupuleusement toutes les normes et réglementations en vigueur, pour l'ensemble des prestations objets du marché sans aucune exception possible. Le titulaire s'efforcera de prendre en compte et de respecter toute évolution de normes et réglementations pendant la durée du marché, périodes de reconductions comprises. Il devra également informer l'acheteur de la filière de toute évolution ou changement normatif concernant les fournitures objet du marché pour lesquelles il est attributaire.

## 2. QUALITE DES PRODUITS

### 2.1 Origine des produits

Tous les produits, conditionnements et emballages, objets du présent marché, doivent au minimum répondre aux spécifications qualitatives déterminées par :

- Les textes (lois, décrets, arrêtés) ;
- Les normes de la communauté économique européenne ;
- Les normes homologuées ou enregistrées de l'AFNOR ;
- Les décisions du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) ;
- Règlement UE 1169/2011 (Réglementation INCO).

Pour l'ensemble des lots :

- Le fournisseur devra préciser dans son offre l'origine et la qualité MSC ;
- Le fournisseur devra appliquer les recommandations de marquage sur la base de l'article R112-9 du code de la consommation et plus spécifiquement vérifier si les produits qu'il commercialise sont identifiables par code GTIN ou d'un autre procédé de traçabilité ;

Le soumissionnaire s'engage à fournir, sur demande, toutes les informations concernant les origines des matières premières, les normes qualité en place dans les usines de production ou dans les sites de production et tout autre renseignement participant à la qualité des produits proposés.

### 3.2 Fiches techniques

Le soumissionnaire est tenu de produire, à l'appui de son offre, les fiches techniques par produit, sous format numérique scanné ou fichier PDF, en précisant dans le nom du fichier, le numéro du lot et le nom du produit, sous peine de rejet.

La fiche technique correspondant à chaque produit établi par l'industriel.

Elle devra obligatoirement comprendre les indications suivantes :

- Dénomination de vente (dos de colin,...)
- Origine de la zone de pêche
- Engin ou la méthode de pêche utilisé
- Méthode congélation : Simple ou double congélation
- Liste des allergènes conformément à la réglementation
- Ingrédients mis en œuvre conformément à la réglementation
- Valeurs nutritionnelles conformément à la réglementation
- Valeurs énergétiques conformément à la réglementation
- Conditionnement proposé
- Durée de vie du produit et mode de conservation

Ces fiches techniques devront être à jour en conformité avec le règlement INCO.

### **3.3 Date limite de consommation**

Suivant la législation une Date Limite de Consommation (D.L.C.) est exigée sur certains produits. D'une manière générale, lors de la livraison la D.L.C. résiduelle doit être supérieure au 2/3 de la durée de vie du produit sauf précisions particulières notifiées entre l'établissement et le titulaire.

Même règle pour la D.D.M. (Date de Durabilité Minimum) pour les produits hors D.L.C.

L'attention du candidat est attirée sur le fait qu'il est demandé la DLC résiduelle à la livraison et non la DLC à sortie d'usine.

### **3.4 Matériaux, objets et emballages de contact**

Le conditionnement devra être conforme à la réglementation européenne et conçu de telle sorte que les produits ne puissent être abîmés pendant les opérations de transport et de déchargement.

Il sera pris en compte positivement les propositions des fournisseurs intéressés par la reprise des emballages, ils devront le stipuler dans leur réponse au marché et indiquer la suite donnée des emballages.

Le conditionnement devra respecter les dispositions actuelles. Il sera bonifié les propositions alternatives d'emballage, éco conception .... en conformité avec la réglementation actuelle et à venir.

### **3.5 Additifs – Arômes**

Les objectifs recherchés par les établissements de santé publics sont orientés sur la limitation de l'usage des additifs et auxiliaires technologiques de fabrication (conservateurs, colorants, amidons modifiés, stabilisants, émulsifiants, anti oxydants ...) 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'objectif d'une appréciative qualitative de l'offre sur la base des indications précisées dans les fiches techniques et/ou annexe (additifs et auxiliaires technologiques de fabrication).

Par ailleurs, l'usage du dioxyde de titane (E171) est interdit sur l'ensemble des produits. L'absence d'acide glutamique (E620) et de carmin de cochenille (E120) est souhaitée.

Seuls les polyphosphates calciques sont autorisés dans les filets non transformés (maximum 5g/kg) conformément à la directive n ° 95/2 du 20 février 1995.

En cas de présence d'additifs, ceux-ci doivent être clairement identifiés dans la liste des ingrédients, ainsi que l'eau ajoutée. La présence d'additifs sera prise en compte dans la notation technique.

### **3.7 Vérifications sanitaires**

En cas de résultat non conforme, l'analyse, réalisée par un laboratoire agréé COFRAC, sera à la charge du titulaire.

### **3.8 Fiches de non-conformité**

Chaque établissement établit, dans le cadre de sa procédure qualité, une fiche de non-conformité qu'il transmet d'une part, au titulaire du marché qui lui retourne complétée de sa réponse. Ces fiches font l'objet d'une synthèse annuelle qui permet d'évaluer la qualité des prestations de chaque titulaire de marché.

## **3. SPECIFICATIONS PRODUITS**

Les produits alimentaires proposés doivent répondre à la réglementation en vigueur concernant les moyens et la mise en œuvre relatifs aux produits surgelés (surgélation, stabilisation température à cœur...).

Les produits en portion individuelle seront présentés IQF1\* (Individually Quick Frozen) ou selon un autre procédé équivalent, permettant une surgélation individuelle et séparée des produits.

*\*IQF : Le terme IQF "Individually Quick Frozen" est utilisé de telle sorte qu'il englobe l'ensemble des techniques qui permettent d'obtenir une surgélation individuelle de chaque produit, ce qui a pour conséquence un déconditionnement facile des produits qui n'adhèrent pas entre eux.*

Les soumissions seront accompagnées pour chaque produit proposé, d'une fiche technique qui comportera, en plus des éléments demandés en amont :

- provenance du produit,
- nom, adresse, n° d'agrément de l'atelier de fabrication ou zone de pêche,
- mode de surgélation,
- composition exacte avec le pourcentage des composants par rapport au poids total du produit,
- poids de chaque pièce.

Le poids correspondra toujours au poids net de la fourniture (Arrêté du 22.09.1975).

Les produits seront livrés aux températures prescrites par la réglementation.

Aucune trace de décongélation antérieure à l'instant de la livraison ne devra apparaître.

Les emballages porteront les indications obligatoires en langue française ou dans le cas de produits d'origine étrangère avec leur traduction. Ils ne seront pas percés et le contenu du colis correspondra rigoureusement aux mentions portées sur le bulletin de livraison (catégories, calibres...).

En aucun cas les produits ne seront mis nus à même le carton, ils seront disposés dans des poches plastiques.

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement, elle est refusée. Elle sera immédiatement remplacée sur mise en demeure verbale du titulaire du marché par la personne responsable.

Il y aura photographies et demandes écrites à l'appui relevant la problématique, et évitant toute contestation possible. En cas de contestation, la Direction Départementale de la Protection des Populations sera saisie.

Tout vice caché se révélant postérieurement à la réception (odeur, saveur ou couleur anormale à la découpe, pendant ou après la cuisson) est immédiatement signalé au titulaire du marché qui est tenu de remplacer la fourniture par une fourniture identique en ce qui concerne le type de produit et le poids.

Contrôle en laboratoire : des prélèvements peuvent être effectués par la personne responsable du marché, à l'instant de toute livraison pour analyses en laboratoire (analyses des composants et bactériologiques).

Des résultats de contrôles microbiologiques pourront accompagner l'offre.

### **Nature de la matière première :**

Les produits sont obtenus à partir des différentes matières premières "poisson" suivantes :

- Le filet de poisson entier congelé, ou surgelé
  - Le filet est la bande musculaire levée soit sur toute la longueur du poisson soit une partie de celle-ci. L'appellation « filet de ... » est réservée au résultat brut de l'opération de filetage manuelle ou mécanique. Un produit issu d'une opération de reconstitution ou de formage ne peut bénéficier de l'appellation « filet de ... »

- Le bloc de filets ou morceau de filet de poisson congelé ou surgelé, sans peau, est une masse compacte parallélépipédique de filet ou morceaux de filet de poisson surgelé.
  - Leur préparation : sans peau (Avec peau précisé dans libellé)
  - Leur présentation : individuelle, parfois désignée sous le sigle IQF
  - Séparable facilement (les vocables « interleaved » ou « layer pack » sont parfois utilisés) : les filets sont présentés en couches séparées par un film plastique. L'emballage individuel sous film n'est pas accepté.

Un lot de produit congelé ou surgelé ne doit être constitué que d'une seule et même espèce au sens scientifique.

- Caractéristiques :

Pour tous les produits de la mer, en particulier pour tout ce qui est en portion, il est souhaité que le nombre de pièces soit précisé sur l'emballage.

- Qualité de la matière première :

Les produits doivent être garantis QSA (Qualité Sans Arête) à l'exception du filet de saumon et de l'aile de raie.

La Qualité Surgelée Mer (QSM : Découpé et Surgelé en Mer), la simple ou la double congélation, les différents certifications / labels\* pêche et aquaculture certifiées responsables seront clairement indiquée sur les fiches techniques ainsi que sur l'offre du candidat (Annexe 1 à l'Acte d'Engagement).

\* Global Best Aquaculture Practices (B.A.P.) ou Aquaculture Stewardship Council (A.S.C.), le Label Marine Stewardship Council (M.S.C.) ... Si label Global G.A.P. ou Good Aquaculture Practice, préciser le nombre d'étoiles.

Le titulaire dispose de moyens de maîtrise au niveau des risques émergents (métaux lourds, dioxines) et relatifs aux résidus d'antibiotiques (pour les fruits de mer), de la traçabilité des matières premières. Il sera en mesure de remettre les procédures et justificatifs sur demande

- Glaçage/glazurage :

Le glaçage/glazurage (glazing) doit être 100% compensé conformément à la réglementation.

- Origine de la matière première :

Les origines de pêche et de traitement seront clairement indiquées sur les fiches techniques ainsi que sur l'offre du candidat (Annexe 1 à l'Acte d'Engagement).

## 4. PRESTATIONS ADMINISTRATIVES ET LOGISTIQUES DES FOURNISSEURS

### 4.1 Prestations administratives

L'ensemble des établissements dispose du logiciel administratif C Page. Le candidat doit étudier et proposer toute solution permettant l'intégration des données (produit, prix...) dans le système. Les données doivent être transmises au format Excel.

La rédaction d'un bon de commande aura en correspondance une seule livraison et donc une unique facture, les reliquats sont gérés à titre exceptionnel.

## 5. QUALIFICATION DES CANDIDATS ET ASSURANCE QUALITE

Le candidat devra apporter les justificatifs :

- De sa qualification au regard des réglementations énoncées ci-dessous, c'est-à-dire :
  - Réglementation HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point),
  - Guides et recommandations spécifiques édités par le GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et Nutrition),
  - Règlement sanitaire départemental et aux normes françaises éventuellement applicables aux produits du marché et tous documents annexes,
  - Ainsi qu'aux normes européennes correspondantes.

- De l'existence d'une organisation basée sur un système d'assurance qualité garantissant la qualité des fournitures jusqu'à leur livraison,
- Des certifications acquises et en cours.

Le titulaire doit mener une veille sanitaire et prendre l'initiative d'un plan de rappel si nécessaire.

Il devra pouvoir fournir les résultats d'analyses microbiologiques des produits retenus, ainsi que l'ensemble des enregistrements de température à réception et stockage au cours des différentes étapes du produit.

Le fournisseur devra par exemple être capable de fournir sur demande les preuves de ses contrôles bactériologiques et physicochimiques et de fournir en moins de 4 heures les documents d'enregistrement relatifs aux températures et aux contrôles à réception des produits dans son ou ses ateliers. Des dispositions de maîtrise des températures de livraison de la marchandise doivent pouvoir être démontrées sur simple demande de l'acheteur. 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.

Des analyses bactériologiques et physicochimiques peuvent être sollicitées par le coordonnateur sur l'ensemble des produits du dit marché et pourront être réalisées chez tout établissement adhérent. Ces analyses seront effectuées par un laboratoire agréé.

- Analyses bactériologiques : Ces analyses concernent le dénombrement des germes les plus courants et, à la demande de l'établissement, peuvent porter sur des germes spécifiques (listéria, flore lactique, etc.). Les échantillons seront prélevés en chambre froide et transportés réglementairement jusqu'au laboratoire.
- Analyses physicochimiques : Ces analyses porteront sur la recherche quantitative et/ou qualitative des nutriments du produit (protides, lipides, glucides, sodium, potassium...) de la présence d'allergènes, tels qu'annoncés sur la fiche technique correspondante fournie avec l'offre et/ou exigés dans le CCTP. Des éléments spécifiques pourront également être recherchés (eau, nitrates, pesticides, antibiotiques, etc.).

Le candidat pourra transmettre un dossier précisant les normes de qualité et de contrôle qu'il aura mis en place.

Au cas où le résultat d'une analyse est non conforme le coordonnateur en informera le fournisseur dès connaissance de cette non-conformité. Celui-ci pourra effectuer à sa charge une contre analyse.

## **6. PARTENARIAT FOURNISSEUR**

### **7.1 Suivi du marché**

Le titulaire devra :

- Prendre en compte les critiques qualitatives et gustatives qui pourront lui être faites au cours du marché (qualité gustative, qualité visuelle, grammage...) dans le respect des demandes du présent CCTP et apporter des actions correctives pour être conforme aux présentes demandes.
- Fournir mensuellement à l'acheteur GHT, par envoi électronique de fichiers Excel, les éléments de suivi du marché tonnage par typologie de produits par établissement et au global (produit, quantité...).

### **7.2 Volet pédagogique**

Le titulaire devra pouvoir organiser une session de sensibilisation, de visite de site de production, de plateforme logistique, ... en cours d'exécution du marché.

### **7.3 Clause de progrès**

Le titulaire sera associé à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire des établissements.

Avant chaque échéance du marché, le titulaire devra préciser les progrès de l'année passée et à venir sur les aspects tels que les quotas de pêche, la disponibilité de produit et les modalités de livraison...

### **8.1 Développement durable**

Les établissements hospitaliers souhaitent promouvoir la protection de l'environnement et le développement durable à travers leurs marchés alimentaires. La logique de développement durable préside donc à l'ensemble des prestations décrites au marché.

- La promotion des circuits courts d'approvisionnement est demandée
- Les emballages secondaires des denrées alimentaires devront être recyclables et/ou recyclés et contenir une quantité maximale de denrées alimentaires (sans dépassé 25kg) ou être remplacés par des conteneurs propres et en bon état.
- Les denrées alimentaires devront préciser les signes de qualité qui seront livrées (MSC, IRF,...)