



DELEGATION AQUITAINE

**PRESTATIONS DE GESTION DES SERVICES DE
RESTAURATION SOCIALE ET DE PRESTATIONS ANNEXES
SUR LE SITE DU RESTAURANT ADMINISTRATIF DE LA
DELEGATION REGIONALE AQUITAINE DU CNRS**

**ANNEXE I - SPECIFICATIONS GENERALES CONCERNANT LES
DENREES**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
CCTP N° 2515001**

Les denrées dans la confection des repas du CNRS répondent aux dispositions de la réglementation en vigueur concernant les denrées alimentaires.

Toutes les spécifications doivent être précisées sur les factures notamment en ce qui concerne les certifications « qualité », les normes EUROPA et le respect de la traçabilité.

Il est exigé des fournisseurs, le respect de la législation concernant le transport des denrées périssables. Le Titulaire, quant à lui, veille à la qualité des livraisons en vérifiant notamment :

- respect des critères qualitatifs,
- respect des grammages et quantités commandées,
- respect des délais de livraison (régularité des Jours de livraison et horaires),
- conditions de transport : température, non mixité de produits bruts et élaborés, non mixité de produits de nature non compatible.

Les pages suivantes détaillent les exigences du CNRS en termes de qualité des approvisionnements.

Développement Durable et utilisation de produits issus de l'Agriculture Biologique

Le Titulaire précise dans le cadre de réponse technique le développement de sa politique en matière de développement durable et propose l'intégration progressive de produits BIO à son offre (circulaire du 2 mai 2008 publiée au JO du 20 mai 2008) sans que cette introduction aille à l'encontre de la « taxe carbone ».

Cette introduction peut être présentée sous la forme d'un calendrier sur 4 ans (plan de progression) faisant apparaître l'augmentation progressive année par année ainsi que les produits bio sur lesquels son choix se porte.

Chaque année le taux ne peut être inférieur à 20% de produits bio, conformément à la loi EGALIM.

Le candidat doit garantir la traçabilité de ces produits (filière identifiée).

Une attention particulière est portée sur le référencement de fournisseurs de proximité et de qualité (filière identifiée).

I - LES VIANDES

L'Etablissement laisse le choix au Titulaire de mettre en place la filière qui lui paraît la plus pertinente au regard de la zone géographique dans laquelle se trouve le restaurant et des critères qualité exposés ci-dessous.

Les viandes sont impérativement fraîches.

Les viandes surgelées ne sont pas autorisées sauf pour les steaks hachés, la viande hachée, les abats et le gibier. La viande hachée de bœuf ne devra pas avoir une teneur supérieure à 15% de matières grasses. Les emballages devront être transparents, incolores et inodores.

Dans un même emballage on trouvera des morceaux de la même espèce animale.

L'emballage individuel portera impérativement :

- la reproduction de la marque sanitaire,
- le nom ou la raison sociale de l'atelier de découpe, sa marque sanitaire d'atelier de découpage,
- la dénomination du morceau, la marque ou classement de la carcasse originelle,
- le poids net,
- la date de conditionnement en clair,
- la date limite d'utilisation,

- l'origine du bétail (lieu d'abattage),
- le numéro du lot.

L'emballage collectif portera :

- la dénomination des morceaux,
- le poids net total,
- les mêmes spécifications que pour l'emballage individuel.

Les viandes sous vide devront être découpées et conditionnées dans les 7 jours suivant le jour de l'abattage des animaux.

Les livraisons :

Elles doivent être effectuées sous température dirigée.

Les denrées autres que celles transportées sous conditionnement hermétiquement clos sont livrées dans des bacs en acier inox, ou en aluminium, ou en matière plastique rigide autorisée, les paniers en osier sont exclus ainsi que les caisses en bois ou matière plastique souple. Ces denrées sont en outre protégées des souillures par une feuille d'une propreté absolue, et qui ne doit servir qu'une seule fois (papier sulfurisé, aluminium, matière plastique autorisée).

Pour les viandes surgelées (steaks hachés, abats, gibier) :

- l'atelier de préparation doit avoir un numéro national d'immatriculation et le port de l'estampille sanitaire,
- les steaks hachés surgelés justifieront du logo interprofessionnel de mars 2001 : 100% muscle,
- la température de stockage doit être inférieure ou égale à - 18°C.

VIANDE DE BŒUF:

La viande est de norme qualité « VBF » ou équivalent.

Le Titulaire s'engage à mettre en place une filière de viande bovine de type « race à viande » (Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, ...) de norme qualité « VBF » ou équivalent ayant une maturation de 7 jours minimum.

Le Titulaire doit fournir, dans le cadre de réponse technique (1.2), les documents permettant de justifier de la certification « qualité » (extrait de cahier des charges, copie de certification...).

VIANDE DE VEAU :

Le Titulaire s'engage à mettre en place une filière de veau certifiée CQC (critère qualité certifiée) de type label rouge ou équivalent.

Le Titulaire doit fournir, dans le cadre de sa réponse, les documents permettant de justifier de la certification « qualité » (extrait de cahier des charges, copie de certification, ...).

VIANDE D'AGNEAU :

Le Titulaire s'engage à mettre en place une filière agneau certifiée CQC (critère qualité certifiée) d'origine française, en dérogation il peut mettre en place un approvisionnement, afin d'éviter la rupture du produit, avec de l'agneau de Nouvelle-Zélande ou d'Irlande.

Sont refusées les viandes de bélier, les viandes rouge sombre ou à odeur de suint.

Le Titulaire doit fournir, dans le cadre de réponse technique (1.2), les documents permettant de justifier de la certification « qualité » (extrait de cahier des charges, copie de certification, ...).

VIANDE DE PORC :

Le Titulaire s'engage à mettre en place une filière de viande de porc certifiée CQC (critère qualité certifiée), de type label rouge ou équivalent.

Sont refusées les viandes provenant de verrats ou de truies, les viandes exsudatives, décolorées ou dégageant une odeur avant la cuisson.

Le Titulaire doit fournir, dans le cadre de réponse technique (1.2), les documents permettant de justifier de la certification « qualité » (extrait de cahier des charges, copie de certification, ...).

Le porc ½ sel n'est pas commercialisé en Label Rouge pour des raisons de traçabilité puisqu'il doit subir un traitement particulier.

II - LES ABATS

Seuls les abats surgelés provenant d'Etablissements français sont autorisés. Ils doivent être de 1ère qualité et ne pas être proscrits par la réglementation française en vigueur.

III - LES VOLAILLES

Le Titulaire s'engage à mettre en place une filière de volailles certifiée Label Rouge ou équivalent sauf pour les coquelets et les manchons de canard, qui seront certifiés CQC.

Les lapins sont des animaux de première fraîcheur, ils sont de première qualité ou « extra » de provenance française.

Le Titulaire doit fournir, dans le cadre de sa réponse, les documents permettant de justifier de la certification « qualité » (extrait de cahier des charges, copie de certification, ...).

Le Titulaire doit fournir, dans le cadre de réponse technique (1.2), conformément, un exemple de procédure permettant de garantir la sécurité alimentaire (grippe aviaire).

IV - LES CHARCUTERIES

Les fournitures de charcuterie doivent être de première qualité et de fraîcheur irréprochable, présentant bien les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence d'odeur, de couleur et de goût anormaux.

Les fournitures ne peuvent provenir que de laboratoires ou d'ateliers ayant fait l'objet d'un avis sanitaire favorable du Directeur départemental de la protection des populations.

Les charcuteries emballées sous vide devront impérativement porter indication de la date limite de consommation.

Toutes les viandes et matières premières entrant dans la composition des produits doivent être également de première qualité et de très grande fraîcheur, leur préparation particulièrement soignée avec toutes les conditions requises d'hygiène. Les caractères microbiologiques, chimiques ou histologiques de ces produits doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Le jambon est du Label rouge, torchon ou équivalent (fermier, ...).

V - LES POISSONS

Le poisson doit être frais. Il doit présenter les caractéristiques de sujets frais et sains (consistance ferme de la chair, écailles adhérentes et brillantes, parois abdominales intactes, œil vif et bombé, pas de teinte rouge de la chair le long de l'arête centrale).

La truite (espèce arc-en-ciel élevée en eau douce ou eau de mer) doit porter le logo « charte de qualité » avec la mention conforme à la norme française v45-100.

Le poisson surgelé peut exceptionnellement être employé sous réserve du respect de la législation des produits surgelés dans la limite de deux fois par semaine pour permettre les approvisionnements du lundi et les variétés difficiles à se procurer en frais ou hors saison de pêche (plus grande diversité).

Le Titulaire doit décrire de façon succincte, dans le cadre de réponse technique (1.2), sa politique en matière de protection des ressources et de développement durable.

Il n'est jamais servi aux convives de poissons dont l'entière traçabilité n'est pas assurée ou qui font l'objet d'une campagne médiatique (perche du Nil, Panga, thon rouge, requin, tilapia, ...).

VI - LES LEGUMES ET LES FRUITS

L'usage de légumes frais et de saison est à privilégier.

Les légumes devant subir une cuisson, ils peuvent être surgelés sous réserve de l'usage approprié, les légumes de saison doivent être de première fraîcheur et de bonne qualité.

Les légumes servis à cru doivent être frais et de premier choix (Catégorie I). Les calibres doivent être conformes à l'Annexe III du présent CCTP.

Les fruits doivent être de saison, de première fraîcheur et de première qualité (Catégorie I). Les fruits tachés ou abîmés peuvent être valorisés dans la préparation de denrées alimentaires sous réserve que ceux-ci ne présentent pas de signes de moisissures.

Les fruits et légumes locaux, de proximité ou acquis en circuit-court sont à privilégier.

VII - LES CONSERVES

Il est utilisé uniquement des conserves de qualité saine, loyale et marchande. Elles doivent remplir les conditions définies par la réglementation en vigueur et être conformes aux décisions du GPEM/RCN.

Les boîtes gonflées, cabossées, fuitées, rouillées ou comportant un becquet feront l'objet d'un retour et sont remplacées par le fournisseur.

Sur toutes les conserves est inscrite clairement l'année de fabrication ou la date limite d'utilisation (date de meilleure conservation), sinon elles sont retournées au fournisseur.

VIII - LES CEREALES

LES PATES :

Elles sont exclusivement faites à partir de semoule de blé dur. Elles sont de qualité supérieure. Elles ne contiennent pas de colorant.

LE RIZ :

Il est garanti sans OGM.

Il ne doit pas contenir de débris d'enveloppes, d'insectes, de poussières, ni de brisures.

IX - LES MATIERES GRASSES

Le Titulaire doit limiter l'utilisation d'huile d'arachide (allergènes alimentaires). En cas de présence, il en informe les convives par voie d'affichage.

Friture et cuisson :

Le remplacement des huiles de cuisson doit impérativement être effectué selon la périodicité définie par les textes en vigueur.

Le Titulaire doit se munir du matériel de contrôle adapté.

Salades et assaisonnements :

Soja ou colza, huile d'olive, tournesol, noix, sésame...

Beurre :

Pasteurisé avec absence de tout agent de conservation, non surgelé.

CORPS GRAS INTERDITS :

Graisse de palme et corps gras d'animaux (blanc de bœuf etc....) à l'exception du saindoux pour les préparations de choucroute.

Lait :

Le lait entrant dans la composition des différentes préparations culinaires (purées, entremets, etc....) est U.H.T. (ultra haute température) stérilisé et demi-écrémé, de provenance française et, de préférence, de provenance locale.

X - LES OEUFS

Oufs coquille :

Les œufs coquille sont de catégorie "œuf frais" (qualité A) et de grosseur moyenne (calibre de 53 à 63 g), et de plein air.

Les œufs doivent être « tracés » et porter sur les coquilles l'ensemble des éléments permettant d'assurer la traçabilité ascendante.

Ils sont à coquille propre et non fêlée, auquel cas ils sont retournés au fournisseur. L'emballage porte :

- Le nom de l'expéditeur
- La date de l'emballage
- La DLC
- Le calibre.

Ovo produits :

L'utilisation d'ovo produits pasteurisés et d'œufs durs écalés est autorisée.

XI - LES PRODUITS LACTES

Les fromages proposés proviennent de la totalité de la gamme "commercialisable" et comprennent notamment des fromages à :

- pâte molle
- pâte persillée
- pâte dure
- croûte fleurie
- croûte lavée
- fromage de chèvre frais

Les yaourts proviennent en totalité de la gamme "commercialisable" (à l'exception des yaourts fait-maison)

XII - LES DESSERTS

Les pâtisseries fraîches et au beurre sont fabriquées, en majorité, sur place à l'exception des glaces et crèmes glacées.

La pâtisserie d'assemblage est tolérée si les conditions sanitaires ne permettent pas ou plus une fabrication sur place.

Les préparations réalisées sur place (mousse au chocolat, crème chantilly, crème pâtissière, crêpes, génoise, flan, meringue, crème anglaise...) sont appréciées.

L'utilisation d'entremets et desserts instantanés doit être limitée (dépannage), être conforme aux normes et préparée à partir de lait UHT.

XIII - LE PAIN

Il doit être frais, bien cuit croûte craquante et aérée, de couleur et de goût agréables, d'une propreté irréprochable, fabriqué à base de farine de première qualité.

Il est livré et entreposé à l'abri des souillures, dans les conditions exigées par le règlement sanitaire.

Une fabrication traditionnelle artisanale et de proximité est appréciée. La date limite d'utilisation optimale doit figurer sur l'emballage du pain tranché.

XIV - LES PRODUITS SURGELES

Ils doivent être conformes à la réglementation concernant les conditions d'hygiène et de distribution des produits surgelés.

Le qualificatif "SURGELE" doit être inscrit en caractères très apparents sur le bon de livraison. De plus, doivent figurer sur l'étiquette :

- Le nom ou la marque de l'Etablissement où le produit a été surgelé
- L'indication de la provenance
- Le poids net
- L'agrément sanitaire
- La date de surgélation
- La date limite d'utilisation optimale du produit.

XV - LE CAFE

Le café doit être 100 % Arabica et servi soit dans des tasses porcelaine pour les services à table et buffets soit dans des contenants recyclables pour tout autre prestation.

XVI - LES BOISSONS

Les boissons indiquées dans l'Annexe financière ne sont pas exclusives. Le Titulaire doit proposer une offre variée de boissons et notamment de vins (prestations ponctuelles uniquement). Ces derniers doivent suivre les gammes indiquées dans l'annexe financière.

Les boissons non alcoolisées doivent être présentées dans des contenants recyclables. Le titulaire privilégiera les contenants en verre.