

DITEP DU CHER

FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

1 – PRESCRIPTIONS COMMUNES A TOUS LES LOTS

Le présent marché a pour objet la fourniture de denrées alimentaires.

Les denrées livrées proviennent d'ateliers agréés par les services de la DDPP. Elles sont de qualité saine, loyale et marchande. Elles correspondent au minimum, sur le plan bactériologique, chimique et organoleptique aux spécifications définies par les réglementations en vigueur le jour de la livraison.

Le fournisseur assistera si nécessaire l'équipe de préparation pour la meilleure utilisation des produits fournis.

1.1 – SPECIFICATIONS TECHNIQUES

- Traçabilité des produits :

Les candidats décriront dans leur dossier les traçabilités des produits.

- Respect de la réglementation en vigueur :

Pour chacun des lots, chaque catégorie d'aliment devra être conforme aux spécifications techniques exigées et aux dispositions réglementaires en vigueur.

1.2 – CONDITIONS DE TRANSPORT, LIVRAISON, EMBALLAGES

Les livraisons devront être effectuées entre 07 h 00 et 10 h 00 à la cuisine du DAME Le Châtelier – Route du Châtelier – 18400 SAINT-FLORENT-SUR-CHER.

Le candidat devra prévoir 2 jours de livraison par semaine (au choix : Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi) et au minimum espacés de deux jours ouvrés.

Les candidats compléteront **l'annexe 1 au présent CCTP** et indiqueront leurs délais de livraison.

Pour le lot 2, les livraisons devront pouvoir être effectuées tous les jours de la semaine.

Les procédures HACCP devront être respectées par les fournisseurs dans leurs établissements, et également au niveau du transport et à la livraison.

Les véhicules de livraisons devront être en parfait état de propreté et d'entretien. Concernant le transport des produits dont la conservation doit être maintenue aux températures admises par la réglementation, les produits doivent être transportés dans des véhicules agréés et dans le respect de la réglementation relative à l'hygiène des denrées alimentaires en vigueur à la date du marché.

Pour rappel, la température de stockage sera conforme à l'arrêté du 8 octobre 2013, à savoir :

- Fruits et légumes frais : 6 à 10 °C
- Fromages à pâte molle, à pâte persillée : 0 à 8 °C
- Produits laitiers frais, non stérilisés : 0 à 5 °C
- Volailles, produits de charcuterie non stables : 0 à 4 °C
- Viandes découpées de boucherie, pâtisserie, crèmes pâtisseries, plats froids : 0 à 3 °C
- Plats cuisinés : 0 à 3 °C
- Plats cuisinés sous vide : 0 à 3 °C
- Denrées surgelées : - 18 °C

Si un écart de température est constaté, la marchandise pourra être refusée.

La chaîne du froid ne doit pas être rompue, le transporteur doit pouvoir l'attester à tout moment.

Tout manquement aux conditions d'hygiène, de propreté corporelle et vestimentaire des chauffeurs, le non respect de la réglementation de la chaîne du froid entraînera automatiquement le refus de toute livraison, sans prétendre à indemnité.

Le personnel de transport doit également respecter des règles strictes de propreté et d'hygiène : mains propres, tenue adéquate, etc ... afin d'éviter toute contamination de la marchandise.

L'UGECAM du Centre se réserve le droit à tout moment de vérifier la température des véhicules et/ou réceptacles de livraison.

La qualification exacte de la marchandise et sa provenance doivent être inscrites sur l'étiquette de chaque caisse ou colis.

Les produits distribués par le fournisseur devront être conditionnés, stockés, transportés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes pour en garantir la salubrité, la stabilité physico-chimique et bactériologique jusqu'à la DLC/DDM indiquée sur l'emballage.

Leur conditionnement sera intact, non exposé à des souillures et satisfera à la législation en vigueur concernant les matériaux au contact de denrées alimentaires.

Chaque catégorie d'aliments devra être conforme aux spécifications techniques exigées, aux dispositions réglementaires en vigueur et sera livrée dans le conditionnement demandé.

Les palettes ne seront pas consignées, leur reprise devra être effectuée par le fournisseur. Les emballages ne seront pas consignés.

Les emballages porteront toutes mentions réglementaires en caractères lisibles, indélébiles et selon le produit :

- la dénomination de vente,
- l'identification du fabricant du conditionneur ou du vendeur,
- la liste des ingrédients,
- les quantités nettes pour les produits préemballés,
- les conditions particulières de conservation,
- le mode d'emploi,
- le lieu d'origine
- le numéro du lot,
- la date de fabrication,
- la DLC ou la DDM

- l'estampille sanitaire avec code pays et numéro d'agrément sanitaire du fabricant.

1-3 - SECURITE ALIMENTAIRE

Le fournisseur fournira une fiche précisant les mesures mises en œuvre au sein de sa société en matière de sécurité alimentaire et précisera, le cas échéant, les certifications obtenues ou en cours.

Le fournisseur indiquera le nom du responsable qualité au sein de la société s'il existe.

Les titulaires s'engagent à informer l'UGECAM du Centre des éventuels retraits de leurs produits du marché suite à une alerte sanitaire et des procédures à suivre si le produit n'est pas entré en production. Cette information est transmise sans délai, par un moyen permettant d'accuser réception de sa transmission (courriel).

A défaut d'information sur la marche à suivre, les produits non entrés en production seront détruits dans un délai de 3 jours.

Les produits retirés du marché ne pourront pas être facturés.

1-4 – CONDITIONS D'EXECUTION

En aucun cas la période de congés de l'entreprise titulaire ne doit entraîner de retard dans l'exécution du marché. Le titulaire du marché doit avoir une amplitude d'ouverture tous les mois de l'année. De même la société ne pourra pas se prévaloir de commandes passées en volume plus important pour justifier un retard.

Toutefois de manière exceptionnelle, l'UGECAM du Centre pourra accepter de la part du titulaire, des délais plus longs (commande spéciale, précommande, commande différée), mais cet accord devra être formalisé en amont par écrit pour être valable.

Le titulaire devra assurer la continuité de l'ensemble des gammes du bordereau des prix unitaires ou du catalogue. Si des ruptures de produits sont constatées (notamment en ce qui concerne les produits du bordereau des prix unitaires), la société titulaire devra proposer les produits de qualité équivalente à ceux initialement commandés, sans supplément de prix. Si elle est dans l'impossibilité de le faire, l'UGECAM du Centre se réserve le droit de commander cette fourniture à un autre fournisseur, dans le respect du code de la commande publique. La différence de prix et la dépense supplémentaire engagée de ce fait seront à la charge de l'entreprise titulaire du marché.

Toute fourniture révélant un vice caché, postérieurement à la réception, est immédiatement signalée au titulaire du marché qui est tenu de la remplacer si toutefois il n'est pas prouvé que le défaut constaté ait une origine postérieure à la livraison (stockage défectueux notamment).

La fourniture de remplacement est identique à la fourniture initiale en ce qui concerne le type de produit, le poids et le prix.

Les quantités livrées devront impérativement répondre à celles commandées. La collectivité pourra refuser tout surplus.

2 – REGLEMENTATION EN VIGUEUR COMMUNE A TOUS LES LOTS

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché). Elles devront notamment respecter les réglementations ci-après :

- Les principes HACCP conformément au règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Paquet hygiène européen
- Décisions et recommandations du GEMRCN se rapportant aux denrées alimentaires
- Normes AFNOR homologuées
- Ensemble des textes du Droit Européen en vigueur à la date de la consultation, soit les règlements européens et les directives européennes
- Tous les textes de droit français, normes et recommandation en vigueur applicable en la matière et notamment :
 - Le Code de la Consommation
 - Le Code de la Santé Publique
 - Chapitre II du titre 1^{er} de la partie réglementaire du Code de la Consommation (article R112-1 à R112-33) relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires.

3 – REGLEMENTATION ET SPECIFICATION DE PRODUITS

FRUITS ET LEGUMES FRAIS

→ LOT 1 – FRUITS ET LEGUMES CONVENTIONNELS FRAIS

. Le candidat devra certifier par écrit et apporter les preuves que les marchandises qu'il livrera ne contiennent pas sous quelque forme que ce soit des produits issus de cultures génétiquement modifiées (O.G.M.).

. Les fruits et légumes issus de l'agriculture conventionnelle devront être conformes à la législation et à la réglementation en vigueur, ainsi qu'aux prescriptions techniques édictées en la matière dans le présent CCTP.

. De façon générique, les fruits et légumes objets du présent marché, qu'ils soient ou non soumis à une normalisation européenne, devront répondre à un seuil de qualité satisfaisant. Ils devront notamment respecter les caractéristiques génériques suivantes et être :

- entiers, sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations,
- propres : débarrassés de matières étrangères visibles, pratiquement exempts de parasites et d'altérations dues aux parasites, exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts d'odeur et/ou saveurs étrangères, exempts de dommages dus au gel, caractérisés par une absence ou petits nombres de défauts,

- suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié en fonction des caractéristiques variétales et de supporter un transport et une manutention, livrés à maturité pour consommation aux dates prévues, d'un goût agréable caractéristique du fruit et de sa variété.

. Les fruits et légumes frais proposés devront être de catégories « Extra » ou « 1 », quand elles existent pour le produit concerné.

. Les fruits crus n'auront subi aucun traitement après la récolte, c'est-à-dire ni cire, ni traitement de conservation.

. L'UGECAM du Centre refusera les fruits qui auront été assainis par traitement ionisant et tout produit d'origine transgénique.

. Le fournisseur respectera les calibres ou poids unitaires demandés lors de la commande.

→ **Poires et pommes de table**

. A la livraison, les poires doivent avoir :

- une bonne odeur, un goût agréable sans amertume,
- une chair ni fibreuse, ni pierreuse,
- des pépins de couleur caractéristique du fruit mûr, en général foncé.

. Les pommes ne doivent pas appartenir au type commercial défini article 5 de l'arrêté du 21 août 1967 (pommes à cidre). Elles doivent avoir :

- une bonne odeur et un goût agréable sans acidité excessive,
- une chair ferme mais sans excès,
- la pulpe ne doit pas être cotonneuse,
- le développement, la coloration de l'épiderme et des pépins de couleur brun foncé, caractéristiques du fruit ayant atteint la maturité physiologique.

→ **Carottes**

. Les racines doivent être livrées emballées en colis ou sac d'un poids maximum de 10 kg portant l'indication du poids.

. Principales variétés de carottes de conservation (liste non limitative) :

- demi-longue nantaise et similaire (dépourvue de cœur, cylindrique, obtuse, chair sucrée, très rouge),
- demi-longue de Chantenay (racine plus grosse et plus large de collet que la nantaise),
- longue de Saint-Valéry (racine très grosse, longue, régulièrement conique, lisse),
- de la Halle (très grosse, cylindrique, allongée, collet fin, très colorée).

→ **Courgettes**

. Les courgettes doivent être fermes, fraîches, de belle couleur, sans trace d'humidité. Le pédoncule doit être sectionné nettement à 4 cm de calice, celui-ci restant adhérent au fruit.

. On éliminera les courgettes creuses, jaunes, flétries, molles, fendues ou éclatées ainsi que celles qui présenteront des graines développées.

→ Poireaux

. Les poireaux doivent être de grosseur homogène, frais, dépourvus de trace d'humidité extérieure, propres, exempts d'attaques de parasites ou de maladies (la partie blanche doit représenter au moins le quart de la longueur totale).

L'extrémité des feuilles et les racines sont coupées.

. Les poireaux ouverts ou montés doivent être écartés de la fourniture.

→ Poivrons

. Les poivrons doivent être entiers, bien développés, fermes, d'aspect frais, sains, propres, mûrs, non décolorés, exempts d'humidité extérieure anormale et d'odeur ou de saveur étrangère.

. Le contenu des colis doit être homogène du point de vue de la variété ou du type commercial, de la coloration et de la grosseur.

→ Radis

. Ils doivent être bien fermés, lisses, fermes, non creux, tendres et non ligneux.

→ PROVENANCE ET MARQUAGE DES FRUITS ET LEGUMES

. D'une manière générale, les fruits et légumes seront livrés dans leur emballage ou cagette d'origine.

La provenance des fruits et légumes devront être de provenance locale.

Les emballages devront porter les mentions suivantes :

- origine, dénomination, variété, catégorie
- l'indication du pays d'origine est obligatoire pour les légumes importés,
- pour les légumes normalisés, la zone de production, le calibrage, le nom et l'adresse de l'expéditeur doivent figurer sur les emballages.

Il est précisé à ce propos que le fournisseur sera tenu de livrer la marchandise dans la catégorie et de la provenance qui lui auront été demandées.

Marquages :

. Le marquage doit satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation et les normes de qualité. Il doit notamment comporter :

↳ Pour les fruits et légumes non soumis à la normalisation obligatoire

- le nom et l'adresse de l'emballleur, le cas échéant de l'expéditeur de la marchandise ou une immatriculation conventionnelle délivrée par le Service de la Répression des Fraudes.
- La nature exacte de la marchandise, sauf si le produit est visible de l'extérieur (ne pas changer les cagettes et les étiquettes sous peine de fraude constatée).

↳ Pour les fruits et légumes soumis à la normalisation obligatoire

- Les indications relatives à la nature (et s'il y a lieu à la variété), à l'origine et aux caractéristiques commerciales des produits (catégorie de classement, calibre, nombre de pièces) doivent être apposées sur une étiquette conforme au modèle défini dans le fascicule de l'AFNOR V 02-2000.
- Cette étiquette peut être reproduite directement sur le corps de l'emballage.

- La couleur de l'étiquette doit correspondre à celle fixée pour la catégorie considérée de classement :
 - rouge pour l'extra
 - vert pour la catégorie 1
 - jaune pour la catégorie 2 (exceptionnellement en cas de pénurie de cat. 1).

→ **MATURITE DES PRODUITS LIVRES**

. Le degré de maturité des fruits livrés devra être optimal pour la date de consommation mentionnée sur le bon de commande.

. La responsabilité d'une livraison des produits à maturité reste seule responsabilité du prestataire attributaire du marché.

. Aucune livraison ne sera laissée dehors sans vérification de la part du responsable de cuisine.

→ Le contrôle quantitatif sera effectué pour chaque livraison

Le poids net total de la marchandise livrée devra être conforme à la commande et correspondre au poids facturé. Aucun dépassement ne sera toléré et l'excédent sera refusé.

→ Le contrôle qualitatif sera effectué pour chaque livraison, au regard des critères préalablement établis au présent CCTP. Il a notamment pour but de vérifier :

- les conditions de transport,
- que les emballages et conditionnements ont conservé leur intégrité, qu'ils sont en parfait état de propreté,
- la présence des mentions obligatoires d'étiquetage,
- que la fourniture provient bien des établissements visés au marché,
- que le produit présente bien les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleurs, d'odeurs et de goûts anormaux,
- que la qualité fournie est conforme à la catégorie énoncée,
- que la marchandise correspond à la commande, en particulier aux caractéristiques des produits faisant l'objet du marché,
- que la fourniture n'a subi depuis sa préparation aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité.
- que la traçabilité des produits réceptionnés est prise en compte au titre de la réglementation en vigueur.

. Tout manquement aux points ci-dessus sera signalé au fournisseur par l'intermédiaire du duplicata du bon de livraison remis au chauffeur.

. En cas d'anomalies en termes d'intégrité d'emballage/conditionnement, d'étiquetage, de qualité du produit, le fournisseur sera immédiatement averti et la marchandise refusée.

. Toute fourniture révélant un vice caché postérieurement à la réception est immédiatement signalée au titulaire du marché, qui est tenu de la remplacer. La fourniture de remplacement est identique à la fourniture initiale en ce qui concerne le type de produit et la quantité. Si l'échange ne peut se faire dans les délais du service, le fournisseur procédera à un avoir sur la facture.

. Si les produits livrés ne sont pas conformes quantitativement et qualitativement, le titulaire procédera à la reprise des produits excédentaires, ou au complément de la commande dans un délai maximum de 24 heures sauf avis contraire de la collectivité.

Dans l'hypothèse où le titulaire du marché ne respecterait pas, de façon récurrente, les prescriptions techniques susvisées (à savoir les catégories et calibres commandés), et après plusieurs mises en demeure, l'UGECAM du Centre se réserve la possibilité de résilier, conformément aux dispositions du CCAP, aux torts du titulaire concerné, ledit marché sans que celui-ci ne puisse prétendre à une indemnité. En outre, l'exécution de la fourniture pourra être pourvue par l'UGECAM du Centre aux frais et risques du titulaire du marché concerné.

BOULANGERIE – VIENNOISERIE – PATISSERIE FRAICHE

→ LOT 2 – BOULANGERIE, VIENNOISERIE, PATISSERIE FRAICHE CONVENTIONNELLE

→ DEFINITION :

- Baguette (avec et sans sel) de 200 g
- Pain de 400 g
- Viennoiseries (pain au chocolats, croissants, mini viennoiseries)
- Galette des rois frangipane
- Brioche des rois
- Bûches et bûchettes pâtisseries
- Formules sandwich
- Boules pizza fraîche

- . Les produits relevant de la présence d'OGM devront être connus et étiquetés.
- . Le fournisseur s'engage à respecter toutes les dispositions réglementaires en vigueur, notamment en matière d'hygiène et à effectuer chaque jour une livraison en pain frais.
- . Important : le pain livré sera issu de la dernière fournée.

→ LIVRAISON :

- . Les livraisons doivent être quotidiennes, du lundi au vendredi
- . Le bon de livraison indiquera impérativement le nombre de produits livrés et sera contrôlé par la personne qui réceptionne la marchandise.

→ CONDITIONNEMENT :

- . Poches « kraft » pour le pain et les formules repas.

PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE FRAIS

→ LOT 3 : PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE

- . Tous les produits livrés doivent être conformes aux règlements européens et à toutes les réglementations françaises en vigueur spécifiques aux produits de la mer et d'eaux douces frais et surgelés.

. La qualité des poissons présentés en filet se caractérise comme suit :

- chair ferme de couleur uniforme,
- odeur avant et après cuisson neutre et ou caractéristique au produit cuisiné,
- saveur après cuisson spécifique et caractéristique du produit cuisiné,
- absence de corps étrangers,

Chaque livraison doit être constituée de lots homogènes. La qualité de chaque lot devra être homogène.

Les découpes et filets de poissons frais sont issus de poissons classés E (extra) ou A (bonne qualité de fraîcheur).

Ils n'ont jamais subi de congélation ou surgélation.

Ils sont de qualité sans peau (sauf mention spécifique) et sans arête et sont conditionnés sous atmosphère modifiée ou sous vide.

Les emballages devront être adaptés à chaque type de produits, conformément aux normes existantes. Ils doivent être sains, isoler le produit contre les pollutions extérieures, protéger le produit de l'humidité et ne communiquer aucun goût aux produits.

. L'étiquetage comporte au minimum les mentions suivantes :

- DDM ou à défaut DLC,
- Nom ou raison sociale et adresse du fabricant, du conditionneur ou d'un vendeur établi dans la Communauté,
- Marque sanitaire (nom ou code ISO du pays, numéro d'agrément de l'établissement),
- Lot de fabrication (apposé par le conditionneur),
- Calibrage,
- Conditions particulières de conservation,
- Quantité nette,
- Liste des ingrédients y compris les additifs éventuels,
- Lieu d'origine ou de provenance.