MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Personne Publique

CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE DE BORDEAUX

DIRECTION DES ACHATS ET DES EQUIPEMENTS

POLE NOUVEL HOPITAL ET RESSOURCES OPERATIONNELLES

12, RUE DUBERNAT

33404 TALENCE CEDEX

FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES

N°

ARTICLE 1 DISPOSITION GENERALES

1.1 SPECIFICATIONS TECHNIQUES GENERALES

Tous les produits, conditionnements et emballages, objets du présent marché, répondent aux spécifications en vigueur qui leur sont applicables :

- Aux normes françaises et européennes ou équivalentes,
- A toute réglementation française ou communautaire nouvelle en vigueur au moment des achats,
- Au règlement UE 1169/2011 (réglementation INCO),
- A la réglementation OGM : information de présence.

1.2 EMBALLAGE

Tous les produits devront avoir un suremballage fermé (emballage secondaire).

Pour tous les lots, l'emballage primaire devra comporter toutes les indications nécessaires à la traçabilité (étiquetage précis, devant indiquer la désignation exacte du produit, la DLC / DDM, le N° de lot de fabrication).

Il sera du type perdu. Il devra comporter un degré de résistance et de solidité suffisant en fonction de la manipulation dont il fera l'objet dans les différentes phases du transport et d'utilisation. Les contenants rigides ne devront pas être choqués.

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.

1.3 DEFINITION DES UNITES DE CONDITIONNEMENT ET DE VENTE

Les candidats devront faire des offres conformes aux conditionnements exigés, grammages ou volumes demandés dans les tableaux de réponses. Si toutefois les conditionnements demandés n'existaient pas, des conditionnements approchants pourront être indiqués dans l'offre**.**

1.4 ETIQUETAGE

L'étiquetage des produits devra être conforme à la réglementation en vigueur et notamment au règlement UE 1169/2011 (réglementation INCO).

Il comprend notamment les éléments suivants :
- La dénomination du produit (en langue Française)
- N° de lot de fabrication
- DDM/DLC ou la mention : "à consommer de préférence avant "
-Pour les produits préemballés, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue. L'allergène pourra être inscrit en gras, en italique ou souligné.

1.5 DATE DE PEREMPTION

A réception, tous les produits objets de cette consultation devront avoir une DLC (Date limite de consommation) ou DDM (date de durabilité minimale) résiduelle supérieure à 2/3 de leur durée de vie totale.
L'attention du candidat est attirée sur le fait qu'il est demandé la DLC résiduelle à livraison et non la DLC à sortie d'usine.

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 ou DDM doit apparaître en clair sur les produits et bons de livraison avec toutes les mentions légales et le numéro de lot.

1.6 TRACABILITE

La traçabilité de ces produits devra être effectuée si possible à l'aide d'étiquettes facilement détachables (type vignette) résistantes à l'eau et indéchirables.

Le fournisseur devra par exemple être capable sur demande de fournir les preuves de ses contrôles bactériologiques et physicochimiques et en mesure de fournir en moins de 4 heures les documents d'enregistrement relatifs aux contrôles à réception des produits dans son ou ses ateliers.

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.

La vérification et le contrôle qualitatifs et sanitaires des produits de charcuterie, ou tout autre produit objets du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières, seront effectués à réception et en cours de stockage. Des analyses seront réalisées de manière aléatoire par un laboratoire agréé indépendant du CHU de Bordeaux sous contrôle de la Direction Départementale de la Protection des Populations. Dans le cas de doutes au sujet d'une livraison, des analyses microbiologiques seront systématiquement effectuées pour contrôle.

Si les résultats se révèlent « non satisfaisants » ou « corrompus », les frais de ces analyses seront à la charge du titulaire du marché, de même que les quantités du produit concerné par ces livraisons.

Ces différentes opérations de vérification et de contrôle auront lieu dans les cuisines des différents établissements du Centre Hospitalier Universitaire de Bordeaux et les décisions en résultant seront sans recours pour les titulaires des marchés. Ces opérations seront effectuées sous la responsabilité du responsable qualité de l'établissement destinataire.

Ces fournitures et denrées alimentaires sont susceptibles de contrôles de conformité conformément aux dispositions législatives en vigueur relatives à la répression des fraudes.

1.7 LIVRAISONS DENREES ALIMENTAIRES

La livraison des denrées alimentaires devra être conforme à la réglementation en vigueur et notamment aux textes et règlements suivants :

- Règlement CE 853/2004 du 29/04/2004
- Arrêté du 21/12/2009
- Arrêté du 27/11/2020
- La dernière instruction DGAL/SDSSA/ du 17/12/2024

1.8 Rappel principes de la loi EGalim

Les principaux objectifs de la loi EGalim sont :

- Manger plus sain et mieux, avec des produits de qualité.
- Encourager l'utilisation de produits durables, respectueux de l'environnement et issus de l'agriculture biologique.
- Lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les obligations pour la restauration collective publique :

- Depuis le 1er janvier 2022, au moins 50 % des produits servis doivent être durables et de qualité.
- Parmi ces 50 %, au moins 20 % doivent être des produits biologiques.
- Les repas doivent aussi réduire le gaspillage alimentaire, avec des mesures concrètes pour y parvenir.

Les produits pris en compte dans ce calcul sont variés. On y trouve notamment :

- Les produits issus de l'agriculture biologique à hauteur de 20% minimum,
- Les produits bénéficiant des autres signes officiels de qualité et d'origine (SIQO): le label rouge, les appellations d'origine AOC/AOP, l'indication géographique (IGP), la spécialité traditionnelle garantie (STG),
- Les produits « issus d'une exploitation Haute Valeur Environnementale (HVE) » et ceux issus d'une exploitation certifiée de niveau 2 jusqu'en 2029,
- Certains produits « fermiers » ou « produits de la ferme » ou « produits à la ferme »,
- Les produits bénéficiant de l'écolabel Pêche durable,
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP).

Information à prendre en compte pour tous les lots : aucun produit proposé ne doit contenir du soja.

LOT N°1 : PLATS COMPLETS SPECIFIQUES		
Intitulé de l'article	**Spécifications techniques**	**Livraisons**
PLATS COMPLETS CASHER	Portion individuelle 300g (+ ou - 20g) → 4 recettes normo sodées (Différents types de menus dont au moins 1 poisson) Appertisé Micro-ondable Apports en Kcal ≥ 300 Kcal Apport en protéines ≥ 16 grammes **Agrément classification casher obligatoire**	Délai de livraison minimum : A pour C

LOT N°2 : BASES CULINAIRES		
Intitulé de l'article	**Spécifications techniques**	**Livraisons**
PREPARATION POUR POLENTA	Mélange à froid sans sel à base de semoule de maïs (environ 50%) pour préparation avec adjonction de lait seulement Sans gluten Conditionnement en 5kg	Délai de livraison minimum : A pour C

LOT N°3 : PATISSERIES FRAICHES		
Intitulé de l'article	**Spécifications techniques**	**Livraisons**
GATEAU BASQUES INDIVIDUELS ET FRAIS	90g +/- 10g. Taux d'alcool ne dépassant pas 3% maximum.	Délai de livraison minimum : A pour C

LOT N°4 : FRUITS ET MELANGE DE FRUITS		
Intitulé de l'article	**Spécifications techniques**	**Livraisons**
COUPELLES DE FRUITS FRAIS AU NATUREL	Mélange de fruits crus ou divers mono fruits 90g +/- 5g sans jus ou avec jus sans adjonction de sucre Proposition de mélange selon saison	Délai de livraison minimum : A pour C

LOT N°5 : PATISSERIE SURGELES		
Intitulé de l'article	**Spécifications techniques**	**Livraisons**
CANELES DE BORDEAUX SURGELES	60g	Délai de livraison minimum : A pour C

LOT N°6 : PRODUITS DE BOULANGERIE SURGELES		
Intitulé de l'article	**Spécifications techniques**	**Livraisons**
DIVERS PAINS PRECUITS SURGELES	→ Pain à graines longueur 28cm (+ou-2cm) 140 g → Pain céréales longueur 28cm(+ou-2cm) 140g → Demi baguette précuite 28cm (+ ou- 2cm) 140g Cette liste devra être chiffrée par les candidats, à titre comparatif, mais elle n'est pas exclusive.	Délai de livraison minimum : A pour C

LOT N°7 : PRODUITS LAITIERS SURGELES		
Intitulé de l'article	**Spécifications techniques**	**Livraisons**
MOZZARELLA RAPEE SURGELEE	Pas de spécifications particulières Conditionnement : 2kg	Délai de livraison minimum : A pour C

LOT N°8 : DESSERT VEGETAL		
Intitulé de l'article	**Spécifications techniques**	**Livraisons**
DESSERT VEGETAL	Spécialité végétale nature à base de lait de coco Seau de 2.5kg maximum	Délai de livraison minimum : A pour C