MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

ACHATS DE PRODUITS ALIMENTAIRES

POUR L'ECOLE HOTELIERE D'AVIGNON

(CCTP) – CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

MARCHE PUBLIC N° 2026-250-007

SOMMAIRE

ARTICLE N° 1 : DEFINITIONS / ABREVIATIONS **Page 3**

ARTICLE N° 2 : OBJET DE LA CONSULTATION **Page 3**

ARTICLE N° 3 : CARACTERISTIQUES PRINCIPALES DU CONTRAT **Page 3**

ARTICLE N° 4 : NOMENCLATURE DES PRESTATION pour chacun des lots **Page 4**

ARTICLE N° 5 : COMMANDES pour chacun des lots : **Page 4**

ARTICLE N° 6 : LISTES DES ARTICLES INSCRITS DANS LE BPU pour chacun des lots **Page 4**

ARTICLE N° 7 : ARTICLES HORS BPU pour chacun des lots **Page 5**

ARTICLE N° 8 : OBLIGATIONS COMPLEMENTAIRES DU TITULAIRE pour chacun des lots **Page 5**

ARTICLE N° 9 : EXIGENCES ESSENTIELLES **Page 6**

LOT N° 1 : PRODUITS EPICERIE **Page 9**

LOT N° 2 : BEURRE / ŒUFS / FROMAGES / PRODUITS LAITIERS **Page 10**

LOT N° 3 : PRODUITS SURGELES **Page 11**

LOT N° 4 : FRUITS ET LEGUMES FRAIS **Page 13**

LOT N° 5 : POISSONS FRAIS / PRODUITS DE LA MER **Page 15**

LOT N° 6 : VIANDES FRAICHES (hors volailles) **Page 16**

LOT N° 7 : VOLAILLES **Page 17**

LOT N° 8 : CHARCUTERIES **Page 17**

LOT N° 9 : BOISSONS **Page 18**

LOT N° 10 : CAFES / THE / INFUSIONS **Page 19**

ARTICLE 1 : DEFINITION/ /ABREVIATIONS :

- **RC :** Règlement de la consultation
- **CCAP :** Cahier des clauses administratives particulières
- **CCTP :** Cahier des clauses techniques particulières
- **ATTRI 1 :** Acte d'engagement
- **BPU :** Bordereau des prix unitaires
- **DQE :** Détail quantitatif estimatif
- **DCE :** Dossier de consultation des entreprises
- **EHA :** Ecole Hôtelière Avignon
- **NIVEAU DE SERVICE :** Pourcentage de produits livrés provenant de circuit d'approvisionnements courts, livrés à temps dans les références et quantités par rapport à la demande exprimée par l'acheteur

ARTICLE 2 : OBJET DE LA CONSULTATION *:*

La présente consultation porte sur la fourniture en denrées alimentaires pour l'Ecole Hôtelière d'Avignon.
Le candidat proposera également un système de gestion de commande dont il présentera les fonctionnalités et l'ergonomie
Les offres déposées devront obligatoirement intégrer la livraison sur les sites de l'Ecole Hôtelière D'Avignon.

ARTICLE 3 : CARACTERISTIQUES PRINCIPALES DU CONTRAT :

1 - Forme du contrat :

La consultation est relative à un marché public de fournitures courantes et de services.
Appel d'offres ouvert, soumis aux dispositions des articles L.2124-1, L.2124-2 et R.2161-2 à R.2161-5.
Il s'agit d'un accord-cadre à bons de commande mono attributaire sans minimum selon les dispositions des articles R 2162-1 à R 2162-6 et R 2162-13 du décret du 3 Décembre 2018 sur la commande publique.

Le seuil maximum, correspondant au montant maximum annuel des prestations exécutées sur bons de commande et sur la base des prix unitaires donnés par le titulaire dans son offre, est de H.T. :

Numéro de lot	Désignation du lot	Montant HT / an
LOT N°1	EPICERIE	45 000 €
LOT N°2	BEURRE/ŒUFS/FROMAGES	50 000 €
LOT N°3	SURGELES	60 000 €
LOT N°4	FRUITS/LEGUMES FRAIS	55 000 €
LOT N°5	POISSONS FRAIS	45 000 €
LOT N°6	VIANDES FRAICHES (hors volailles)	45 000 €
LOT N°7	VOLAILLES	30 000 €
LOT N°8	CHARCUTERIES	15 000 €
LOT N°9	BOISSONS	15 000 €
LOT N°10	CAFE/THES/INFUSIONS	15 000 €

2 – Variantes :

Les variantes sont interdites.

3 – Lieux d'exécution des prestations :

La prestation s'exécute à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, sise au Campus de la chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse, allée de fenaisons, BP 20660 , 84032 AVIGNON cedex, et les prestations sont livrables, conformément au plan des points de livraisons mentionnés dans l'annexe jointe au dossier de la consultation :(Service économat du bâtiment E et Brasserie Franck Gomez), et dans le respect du protocole de déchargement interne à notre établissement.

ARTICLE 4 : NOMENCLATURE DES PRESTATION pour chacun des lots :

La nomenclature des prestations objet de l'accord cadre est définie par la liste des articles et leurs caractéristiques telles qu'elles sont inscrites dans le BPU pour chacun des lots remis par le titulaire dans son offre.

ARTICLE 5 : COMMANDES pour chacun des lots :

- Les commandes seront émises au fur et à mesure des besoins de l'acheteur
- Aucun rythme ni aucune quantité minimale de commande ne pourront être imposée par le titulaire à l'acheteur
- Aucun frais supplémentaire ne pourra être facturé pour de commandes jugées de faible importance par le prestataire.
- L'acheteur souhaite pouvoir commander le maximum d'articles à l'unité telle que définie, article par article, dans le BPU
- L'acheteur souhaite n'être tenu à aucun conditionnement prédéfini.
- Le prestataire s'engage à livrer les quantités exactes commandées, quelles que soient ces *quantités*

ARTICLE 6 : LISTES DES ARTICLES INSCRITS DANS LE BPU pour chacun des lots :

Les articles objet de l'accord cadre sont énumérés dans le BPU pour chacun des lots, ainsi que leurs caractéristiques propres qui doivent être impérativement respectées.

Toutes modifications de la liste des articles objets de l'accord cadre telle qu'elle figure au BPU pour chacun des lots devra être signalée à l'acheteur sous forme écrite avant que cette modification n'impacte une nouvelle commande émise par l'acheteur : Nouveaux articles, articles supprimés, substitution de produits sous une même référence, modification du conditionnement ou de toute autre spécification du produit.

Il incombe au titulaire de mettre en œuvre toute la diligence nécessaire pour que l'acheteur ne commande pas des articles erronés après les avoir inscrits dans ses plannings de fabrication et, à cette fin, il incombe au titulaire de pourvoir à l'information de l'acheteur dans les délais les plus courts à compter de toute modification concernant les articles initialement inscrits dans le BPU, définissant l'objet de l'accord cadre.

ARTICLE 7 : ARTICLES HORS BPU pour chacun des lots :

Dans le cas où l'acheteur, à titre occasionnel, exceptionnel et complémentaire, serait appelé à passer commande d'articles non-inscrits dans le BPU au lancement de la procédure mais relevant sans aucun doute possible de l'objet de l'accord cadre et inscrits dans le catalogue fournisseur, et ce quelles que soient les quantités demandées, les prix seront ceux inscrits au catalogue du fournisseur auquel s'appliquera le taux de remise général consenti par ce dernier dans son offre en page première du BPU.

ARTICLE 8 : OBLIGATIONS COMPLEMENTAIRES DU TITULAIRE pour chacun des lots :

- **Obligation de mise en garde :**

Le titulaire doit communiquer à l'acheteur, pendant toute la durée de l'accord cadre, toutes informations dans son domaine de compétence portant notamment sur les risques encourus, tant par les utilisateurs intermédiaires que par les consommateurs finaux, du fait de l'utilisation, la manipulation ou la consommation des produits objet du présent accord cadre.

- **Obligation de renseignements :**

Le titulaire devra communiquer sous 24 heures, sur simple demande de la CCI de Vaucluse, les moyens d'obtenir des informations relatives à l'évolution des caractéristiques et spécificités de l'activité, des produits et de l'offre de service du titulaire.

Lorsque le titulaire organisera des opérations promotionnelles, s'il s'avère que celles-ci permettent de bénéficier de produits contractualisés dans le cadre de lot concerné, à des conditions tarifaires plus avantageuses, le titulaire s'engage à faire bénéficier à la CCI de Vaucluse de ces promotions temporaires.

- **Obligation de conseils :**

Le titulaire devra conseiller la CCI de Vaucluse dans ses choix et notamment :

- L'informer de toutes améliorations possibles en rapport avec les choix qu'elle aura arrêtés
- Lui signaler toute orientation nuisible ou défectueuse, tout choix stratégique présentant des risques anormaux présents ou futurs au vu des informations fournies au titre de son obligation de mise en garde
- Signaler à la CCI de Vaucluse tous les éléments qui lui paraîtraient de nature à compromettre la bonne exécution du présent accord cadre.

Les critères de sélection des offres sont basés sur la qualité des produits, le respect des conditions de livraison, la valorisation des circuits courts d'approvisionnements et le niveau de service. Une attention particulière sera apportée à la possibilité de déconditionnement des marchandises. Il est conseillé aux fournisseurs de fournir les pièces et les renseignements correspondants aux cahiers des charges suivant : agrément, certification, label, lieux d'approvisionnement, temps de transport afin de permettre à la personne publique d'effectuer sa sélection.

TABLEAU DES LOTS :

Numéro de lot	Désignation du lot
LOT N° 1	Epicerie
LOT N° 2	Beurre/œufs/fromages
LOT N° 3	Produits surgelés
LOT N° 4	Fruits et Légumes frais
LOT N° 5	Poissons frais
LOT N° 6	Viandes Fraîches (hors volailles)
LOT N° 7	Volailles
LOT N° 8	Charcuteries
LOT N° 9	Boissons
LOT N°10	Cafés/Thés/Infusions

ARTICLE 9 : EXIGENCES ESSENTIELLES :

Cette consultation répondra aux recommandations nutrition du GEMRCN (groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition) rendues en août 2013, au plan national de nutrition et de santé 2011-2015 (PNNS), et à la LOI EGALIM N° 2018-938, du 30 Octobre 2018. Les objectifs nutritionnels généraux visés par ces recommandations sont les suivants :

- augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents ;
- diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras ;
- diminuer la consommation de glucides simples ajoutés ;
- augmenter les apports de fer ;
- augmenter les apports calciques.
- Favoriser les circuits d'approvisionnements courts
- Inclure des produits issus de l'agriculture biologique dans les menus

Les produits commandés et livrés devront satisfaire au minimum aux dispositions édictées en la matière par les lois, décrets, arrêtés et décisions du Groupement Permanent d'Etudes des Marchés pour la fourniture des Denrées Alimentaires (GPEM/DA). En tout état de cause, les produits doivent répondre aux normes en matière d'hygiène et de salubrité, avoir l'agrément des services vétérinaires, répondre aux dispositions règlementaires, aux directives communautaires relatives à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires et aux dénominations de vente. Les fournisseurs doivent, en outre, être en mesure de certifier la conformité de leur entreprise concernant les textes législatifs sur l'hygiène alimentaire.

DISPOSITIONS RELATIVES AUX PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les produits devront répondre aux prescriptions de la circulaire du 2 mai 2008, relative à l'exemplarité de l'état en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration traditionnelle et collective.

- **TRANSPORTS**

La prestation s'exécute à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, sise au Campus de la chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse, allée de fenaisons, BP 20660, 84032 AVIGNON cedex, comme précisé dans l'article 3 de ce CCTP.

Les produits réfrigérés et surgelés sont livrés dans les véhicules adaptés, disposant d'un agrément sanitaire en cours de validité.

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

La méthode HACCP doit être appliquée.

- **TEMPERATURE DES VEHICULES DE LIVRAISON**

Le transport des fournitures doit respecter les textes règlementaires, en particulier l'arrêté du 20 juillet 1998, fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments. Les véhicules de livraison doivent être maintenus dans un parfait état de propreté. Les véhicules de livraison doivent être réfrigérants ou frigorifique. Dans certains cas, des véhicules isothermes pourront être tolérés. Les véhicules doivent être agréés. Les températures règlementaires de réceptions des produits devront être conforme à l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009. Le contrôle de la température des engins doit pouvoir se faire aisément en consultant le thermomètre placé de façon apparente, en général, à l'extérieur du véhicule. Il sera effectué à chaque livraison par les personnels du service de l'économat de l'école Hôtelière d'Avignon. La partie du véhicule destinée à recevoir les denrées doit être facile à nettoyer et à désinfecter, et construite avec des matériaux résistants aux érosions, imperméables et imputrescibles. Tous les matériaux ou ustensiles susceptibles d'entrer en contact avec les denrées alimentaires devront être conformes aux règlements pris en la matière afin d'éviter les altérations ou la communication d'odeurs ou de saveurs anormales et à fortiori toxiques. Si par nécessité, il est placé un système de ventilation, il doit être installé de manière à permettre le transport des aliments sans souillure.

- **LIVRAISONS**

A) Livraison souhaitée

Les livraisons seront faites par les fournisseurs aux jours et heures indiquées par le service économat de l'école hôtelière d'Avignon, et aux lieux indiqués lors de la commande.

Les livreurs porteront une tenue adaptée à la manipulation des denrées et répondant aux normes d'hygiène en vigueur.

Les véhicules utilisés pour la livraison des denrées répondront également aux normes d'hygiène en vigueur. Les livraisons seront effectuées par le fournisseur dans le délai fixé lors de la prise de commande.

Les livraisons s'effectuent du lundi au vendredi selon les besoins exprimés. Elles s'effectueront de 7h30 à 10h. Le strict respect de ces horaires sera exigé pour des questions de fonctionnement, le service se réservant le droit de refuser la marchandise en dehors de ceux-ci.

Le fournisseur s'engage à respecter les jours de livraisons définis, le poids et les unités commandés, sous peine de refus de la commande globale. En cas de rupture de stock, le fournisseur s'engage à prévenir le service de l'économat au moins 48 heures à l'avance et à proposer un produit de remplacement.

Fréquences de livraisons demandées : (En fonction des besoins)

Numéro de lot	Désignation du lot	Fréquences livraison
LOT N°1	EPICERIE	3 X SEMAINE
LOT N°2	BEURRE/ŒUFS/FROMAGES	3 X SEMAINE
LOT N°3	SURGELES	3 x SEMAINE
LOT N°4	FRUITS/LEGUMES FRAIS	TOUS LES JOURS
LOT N°5	POISSONS FRAIS	TOUS LES JOURS
LOT N°6	VIANDES FRAICHES	TOUS LES JOURS
LOT N°7	VOLAILLES	TOUS LES JOURS
LOT N°8	CHARCUTERIES	1 X SEMAINE
LOT N°9	BOISSONS	1 X SEMAINE
LOT N°10	CAFE/THES/INFUSIONS	1 X SEMAINE

B) Livraison non conforme

En cas de non-correspondance entre la fourniture livrée et le bon de livraison, le dit-bon et son duplicata seront rectifiés pour la signature des deux parties. Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le pouvoir adjudicateur peut mettre le titulaire du marché en demeure :

- de reprendre immédiatement l'excédent de la livraison,
- de compléter la livraison dans les délais les plus brefs.

Chaque livraison devra être accompagnée d'un bon de livraison établi en deux exemplaires, l'original étant destiné à l'administration de l'école hôtelière, sa copie au fournisseur.

C) Contrôle de qualité

Les opérations de vérification porteront sur :

- le poids des marchandises livrées,
- la qualité des marchandises,
- la conformité de la livraison par rapport à la commande,
- la température des denrées périssables,
- les conditions de livraison,
- l'étiquetage et l'intégrité des emballages,
- la date de validité de l'agrément du véhicule de livraison, sa température et sa propreté.

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou de la commande (en particulier sur le respect des températures), elle est refusée et doit être remplacée par le titulaire du marché, sur demande verbale du responsable du service économat. La CCI de Vaucluse se réserve le droit de faire procéder à toute analyse de fourniture livrée, à titre d'information ou de contrôle, par un laboratoire habilité à de telles analyses.

- **DISPOSITIONS GENERALES RELATIVES A L'EMBALLAGE ET AU CONDITIONNEMENT :**

Ces dispositions sont communes à l'ensemble des lots. Ainsi les palettes filmées utilisées pour la livraison ne devront pas dépasser 1,80 m. Elles ne devront pas non plus être superposées l'une sur l'autre. En cas de conditionnement dans des poches plastiques, chaque poche devra comporter l'étiquetage règlementaire propre à chaque nature de produit. Les produits surgelés doivent être conditionnés soit dans des cartons paraffinés, soit dans des poches plastiques alimentaires, conditionnées en carton.

L'emballage utilisé doit permettre de conserver les propriétés organoleptiques et autres critères qualitatifs du produit ; de le protéger contre d'éventuelles contaminations et altérations ; ne communiquer ni odeur, ni saveur, ni autre caractéristique étrangère. La fermeture de chaque emballage doit être définitive et inviolable. Le titulaire s'engage à reprendre les conditionnements et emballages des produits livrés.

- **BON DE LIVRAISON**

Chaque fourniture sera accompagnée d'un bon de livraison chiffré, mentionnant :

- la date d'expédition
- La date de livraison
- la référence de la commande au marché
- l'identification du titulaire
- l'identification du destinataire
- l'identification des produits livrés
- les quantités nettes livrées
- les prix unitaires HT et TTC

LOT N°1 - FOURNITURE DE PRODUITS EPICERIE :

L'ensemble des produits concernés par ce lot se trouvent dans le Bordereau des Prix Unitaires, (BPU)

Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes règlementaires en vigueur à la date de la publication de la consultation.

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 règlementaires en caractères lisibles, indélébiles.

Toutes les unités de conditionnements devront porter une date limite de consommation DLC, ou une date de durabilité Minimale, DDM ;

Seront refusées à la livraison :

- Les boites cabossées ou bombées
- Les boites présentant des fuites relevées par l'apparition de suintements ou de coulures
- Les boites présentant une anomalie de sertissage
- Les boites rouillées
- Les boites sur lesquelles ne figure pas d'étiquettes de 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 ou DDM, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, le numéro d'agrément et de lot.
- Les conditionnements défectueux.
- Les bouteilles plastiques bombées ou cabossées
- Les bouteilles, briques présentant des fuites relevées par l'apparition de suintement ou de coulures.

Conformément à la règlementation 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 additifs. La mention pur sucre devra être lisible sur les emballages étiquetés.

Les conserves de poissons ou de viandes devront correspondre aux prescriptions légales en vigueur notamment au décret du 10 Février 1995 concernant la commercialisation des conserves, et aux spécificités des arrêtés déterminant les espèces de poissons et animaux marins dont la mise en conserve est autorisée.
Elles devront porter conformément aux décisions du GPEM/DA, le marquage en clair de la date de fabrication.

LOT N° 2 - FOURNITURE DE BEURRE, ŒUFS, FROMAGES et OVOPRODUITS :

L'ensemble des produits concernés par ce lot se trouvent dans le Bordereau des Prix Unitaires, (BPU)

Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes règlementaires en vigueur à la date de la publication de la consultation.

En accord avec la LOI EGALIM n°2018-938, du 30 octobre 2018, certains BOF pourront être issus de l'agriculture biologique.

Les desserts lactés, le lait, les fromages, les œufs et ovo produits devront être stockés en froid positif compris entre 0°c et +3°c jusqu'au moment de la livraison. Ils seront livrés sur site à une température à cœur de +3°c.

Pour garder ses caractéristiques IQF, le produit ne devra pas subir de variation de températures au cours de ses manipulations et de son stockage.

BEURRE ET MARGARINE :

Les beurres et margarines devront être stockés en froid positif, au maximum à +8°c jusqu'au moment de la livraison. Ils seront livrés à une température maximum de +8°c.
Conditionnement en plaquette de 250 grammes et petites portions de 8 ou 10 grammes.
Chaque conditionnement doit comporter le nom du produit, le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, le poids net, le pourcentage de matières grasses, la mention « salé) selon le cas, et la mention « à consommer de préférence avant… », l'indication du jour de conditionnement, l'estampille de salubrité.
Le beurre aura une teneur en matière grasse laitière égale ou supérieure à 82%, (80% s'il s'agit de beurre salé), et inférieur à 90%, et une teneur maximale de matière sèche non grasse laitières de 2% ;
Les produits doivent être conditionnés en portions individuelle hermétiquement closes et à l'abri de pollution de toute nature. A température ordinaire, sa surface ne doit pas être huileuse.
L'odeur et la saveur du produit doivent être franches, agréables, ce qui implique l'absence de défaut.
La couleur doit être uniforme. Le beurre sera issu d'un lait de vache fraîchement collecté.
Le beurre est fabriqué à partir de crème et de lait ayant subi un traitement au moins équivalent à la pasteurisation.
Les beurres, margarines et ovo produits sont livrés avec une DLC d'au moins 30 jours, à la date de livraison.

ŒUFS et OVOPRODUITS :

Le conditionnement des œufs se fera en carton de 60, 90, 180 ou 360 pièces. Les ovo produits, blanc, jaune ou blanc et jaune se fera en bouteille de 1 l, ils seront obligatoirement pasteurisés.
Les produits devront être conformes à la réglementation en vigueur, il pourra être demandé au fournisseur de produire les documents relatifs au contrôle et à la traçabilité des produits livrés.
L'étiquetage des cartons ou bouteilles, devra préciser, la dénomination de vente, la date de ponte, la DCR, les conditions particulières de conservation, le nom ou la raison sociale et adresse de fabricant ou du conditionneur, l'identification du lot de fabrication.
Les œufs livrés devront avoir un marquage individuel comportant l'ensemble des indications règlementaires sur leur coquille.

FROMAGES :

Les fromages frais seront conformes aux spécifications de la décision N°B33-76 du GPEM/DA.
Les fromages à pâte pressée ne devront présenter aucune avarie de quelque nature que ce soit : déformations, croute crevée, vers, …
Pour les fromages à pâte molle, leur teneur en matière grasse devra être de 45% et les fromages livrés devront être de qualité.

LAIT ET CREME :

La DDM des laits stérilisés UHT est au plus de 90 jours. Le lait livré devra avoir une DDM d'au moins 60 jours à la date de livraison, et sera en provenance d'un atelier communautaire agréé d'après le GEMRCN. Le fournisseur s'engage à respecter toutes les dispositions règlementaires en vigueur. La fabrication et la distribution doivent être soumises aux règles d'hygiène en vigueur.

YAOURTS et DESSERTS LACTES :

Pour les desserts lactés, ces produits devront être préparés avec du lait entier, du lait partiellement écrémé, pasteurisé ou stérilisé, sucré ou non. Ils peuvent contenir des matières aromatiques naturelles.

Les yaourts sont préparés à partir de lait de vache fermenté.
Le lait mis en œuvre pour la fabrication ne peut faire l'objet d'une reconstitution. Toutefois, il peut être additionné de lait en poudre écrémé ou non, (maximum 5 grammes de poudre pour 100 grammes de lait).
Les yaourts pourront être sucrés ou non sucré selon la commande. Les yaourts peuvent contenir uniquement les colorants autorisés et dans les quantités justes nécessaires à l'obtention de la coloration recherchée.
L'emploi de matières aromatiques naturelles sera privilégié. L'addition d'arômes renforcés pour certains fruits sera admis.
L'emploi de conservateur sera mentionné sur l'étiquetage.
La date limite de consommation, DLC, ne pourra être en aucun cas inférieure à une durée minimale de 5 jours.

LOT N°3 - FOURNITURE PRODUITS SURGELES :

L'ensemble des produits concernés par ce lot se trouvent dans le Bordereau des Prix Unitaires, (BPU)

Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes règlementaires en vigueur à la date de la publication de la consultation.

La réglementation (arrêté ministériel du 26 juin 1974 sur la congélation, la conservation, la distribution, et la vente des plats cuisinés et le décret du 7 Décembre 1984 sur l'étiquetage et la présentation des denrées

alimentaires) concernant les produits surgelés devra être respectée, tout comme les recommandations de GPEM/DA (Viande et charcuterie)

Les fournitures devront, lors de la livraison, être accompagnées de tout élément permettant d'en assurer la traçabilité, conformément à la législation en vigueur. Les viandes quelle que soit l'espèce doivent provenir d'abattoirs agréés CEE ou ISO 9002.

L'étiquetage des produits surgelés doit comporter les indications suivantes :

- Le nom du produit et sa présentation (ex : Pavé)
- L'indication de provenance Française ou étrangère
- Le pays de découpe et le numéro d'agrément CEE ou ISO 9002, de l'atelier de découpe
- Le qualificatif « surgelés » complétant la dénomination de vente
- Un mode d'emploi précisant notamment le mode de décongélation, les précautions à prendre pour la préparation culinaire du produit et sa conservation dans l'établissement
- Le numéro de lot
- La date de conditionnement et la date limite d'utilisation optimale, DLUO, (en vertu de l'arrêté du 22 Août 1979)
- Le poids net total

Les produits ne devront 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 de consommations des produits livrés ne devront pas être inférieures à six mois maximum.

Les steaks hachés surgelés 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 arrêtes (PBO), présentés avec ou sans peau et calibrés. La traçabilité doit être garantie depuis la pêche jusqu'à la livraison.
Tous les produits de la mer ou d'eau douce devront provenir de zone de pêche FAO ou d'élevage identifiés.
Pour les poissons d'élevage, le candidat précisera si un cahier des charges est prévu avec l'éleveur. L'alimentation des poissons sera stricte et conforme à la réglementation européenne, excluant l'utilisation d'hormones de croissance et de farine animale terrestre.
En raison de l'impact sur la texture du poisson, le candidat indiquera le mode de surgélation. Les poissons seront surgelés en mer et ne devront pas subi de double congélation.
Les fiches techniques des poissons indiqueront la présence éventuelle de poly phosphate notamment pour les filets. (Seuls autorisés pour les filets : E450- E451). La présence d'additif devra être clairement indiquée dans la liste des ingrédients. Les portions de filets panés cuits à cœur et ou pré-frits, contiendront au minimum 70% de poisson et auront un rapport protéines sur lipides supérieur à 2.

Pour les filets de poissons élaborés surgelés, ils seront garantis sans arrêtes. Les filets seront compacts.
Le poisson nature sera donc composé à 100% de chair de poisson. Ils ne nécessitent qu'une remise en température avant consommation.

Pour les produits préparés à base de poisson, (paupiette, poisson avec nappage) seront de qualité sans arrêtes. Le pourcentage minimum de poisson sur la totalité des ingrédients mis en œuvre sera précisé sur les fiches techniques, ainsi que sa valeur nutritionnelle.
L'étiquetage des produits à base de poisson, mentionnera notamment l'estampille sanitaire du mareyeur, le nom du fournisseur, le mode d'élevage.

Pour les poissons mollusques et crustacés, ils seront issus de filières d'approvisionnements qui limitent l'utilisation d'antibiotique à titre préventif.

La provenance du produit devra être clairement indiquée. Les livraisons s'effectueront en emballages jetables conformes à la réglementation.
Les légumes soumis à la surgélation doivent être frais, sains, entiers, propres, triés, éventuellement être épluchés, lavés. Les légumes doivent être suffisamment blanchis (sauf exception) et peuvent être précuits ou cuits.
Les légumes crus, cuits, préparés en mélanges ou en purée ainsi que les produits à base de pomme de terre, pré- frits surgelés ne devront pas présenter de signe de décongélation et recongelassions sous forme de bloc.
Les légumes surgelés devront être exempts de corps étrangers (brindilles, cailloux, sable), sans odeur étrangères et ne présentant aucun signe d'écrasement ou de dégâts provoqués par des nuisibles.
La traçabilité des produits doit être garantie de 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° 4 - FRUITS ET LEGUMES FRAIS :

L'ensemble des produits concernés par ce lot se trouvent dans le Bordereau des Prix Unitaires, (BPU)

Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes règlementaires en vigueur à la date de la publication de la consultation.

Les denrées livrées devront être saines et correspondre au minimum tant sur le plan microbiologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives édictées par la réglementation en vigueur le jour de la livraison.

Pour chaque denrée, le calibre de la fourniture admise est celui indiqué lors de la commande et seront de première fraîcheur.

Produits demandés et calibrage : A titre indicatif, voici le calibrage préconisé par la collectivité. Les offres des candidats pourront s'en écarter légèrement tout en respectant les minimas légaux imposés par la règlementation européenne (règlement 543/2011), ainsi que ceux imposés par la catégorie (extra ou I).

- abricots : calibre A (40/45) ou AA (45/50)
- banane : fruit d'une longueur minimal de 17 cm.
- cerise : calibre 20-22 (diamètre de 20 à 22 mm) ou 22-24 (diamètre de 22 à 24 mm)
- citrons : calibre 3 ou 4 (soit un diamètre de 58 à 72 mm)
- clémentines : calibre 1 ou 2 (soit un diamètre de 58 à 74 mm)
- fraises : barquette de 500 grammes, avec des fruits d'un diamètre minimal de 18 mm

- kiwi : poids minimum de 90g, de préférence calibre 30 ou 27
- nectarines : calibre B (de 61 à 67 mm)
- oranges : calibre de 4 à 6 (70 à 88 mm)
- pêches : calibre B (de 61 à 67 mm de diamètre)
- poires : calibre 60/65 (différentes variétés selon la saison)
- pommes : (différentes variétés selon la saison), calibre minimal de 60 mm et 90g.
- prunes : calibre 50-55
- raisins : différentes variétés en saison, poids minimum de la grappe : 75g
- ananas : calibre 10 (de 1,1 à 1,3kg)

Le conditionnement assurera une protection convenable des produits.

Les livraisons peuvent être quotidiennes. Celles-ci s'effectueront de 7h30 à 10 h.

Les agrumes et les fruits frais seront à maturité le jour de la livraison. Ils devront être exempts d'odeur et ou de saveur étrangère, et présenter une couleur correspondante à leur variété.

Les légumes devront être mûrs, (maturité conforme aux usages loyaux et constants de commerce).

L'emballage doit être conforme à la réglementation en vigueur. Chaque colis doit porter un étiquetage complet. Le marquage doit être indiqué en caractères lisibles et visible 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 :

- Le nom de l'exploitation
- Le pays d'origine du produit
- La variété
- Le calibre
- La catégorie (extra, I, II) : Les légumes devront être de catégorie I, ou extra en fonction de la saison.

Les produits faisant l'objet d'une réglementation communautaire portent une étiquette normalisée (norme AFNOR V 02 2000).

Ils devront satisfaire aux normes de qualités CEE :

- Entiers
- Sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou altérations)
- Propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible
- Exempts d'humidité extérieure anormale
- Exempts d'odeurs 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 le jour de leurs utilisations.

Les denrées seront soit de catégorie 1 (bonne qualité) ou EXTRA (très bonne qualité) en fonction de la saisonnalité.
Dans des cas exceptionnels, des marchandises de catégorie II pourront être acceptées.
La lutte phytosanitaire doit se fonder sur l'application correcte des techniques agronomique de manière **à réduire au strict nécessaire les interventions chimiques** sur les sols et les cultures.
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 2010-874 du 27 juillet 2010).

Sont exclus du marché tous fruits et légumes OGM.

Fruits et légumes frais issus de l'agriculture biologique :

En accord avec la LOI EGALIM n°2018-938, du 30 octobre 2018, certains fruits et légumes pourront être issus de l'agriculture biologique.
Les denrées auront le « label AB » ou équivalent (ou correspondance communauté européenne). En cas d'absence de certification, l'offre ne sera pas par principe rejetée, mais le candidat devra prouver par tout moyen que les caractéristiques de ses produits sont équivalentes à celles des produits certifiés issus de l'agriculture biologique. Ainsi, le présent lot sera conforme aux dispositions du règlement 834/2007/CE concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires. Les produits provenant d'exploitation en cours de conversion sont acceptés.
Les denrées livrées devront être de qualité saine et correspondre au minimum tant sur le plan microbiologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives édictées par la règlementation en vigueur le jour de la livraison.

Les mêmes conditions s'appliquent à cette famille de produit : Qualité, étiquetage, calibres, maturité, jours de livraisons, etc.

LOT N° 5 - POISSONS FRAIS ET PRODUITS DE LA MER :

L'ensemble des produits concernés par ce lot se trouvent dans le Bordereau des Prix Unitaires, (BPU)

Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes règlementaires en vigueur à la date de la publication de la consultation.

Les espèces de poissons et les produits des mers rencontrées dans les bons de commandes du marché sont celles les plus couramment achetées dans la restauration.
L'origine du produit d'élevage ou sauvage sera clairement indiquée sur le BPU.
Les poissons issus d'élevages doivent être conformes à la réglementation européenne. Leur alimentation doit exclure les hormones de croissance et les farines animales terrestres.
Les poissons et produits de la mer seront de qualité EXTRA A et ceux d'élevages de qualité supérieure.
Les modes de présentation du poisson frais correspondent aux usages commerciaux et aux meilleures conditions de transport et d'utilisation :

- Poissons entiers éviscérés
- Poissons vidés et poissons étêtés vidés
- Poissons pelés
- Poissons en ailes
- Poissons en filets

Les filets seront certifiés sans arrêtes sur tous les produits et sans aucun additif phosphaté.
Les fournitures de chaque espèce sont effectuées dans plusieurs catégories de calibrage et dans le respect de la règlementation communautaire.
Le poisson sera emballé dans des caisses en polystyrène de petit format, la réfrigération étant assurée par une couche de glace disposée sur la couche supérieure du poisson. La quantité de glace doit être suffisante pour assurer la livraison du produit à une température comprise entre O°C et +2°C au moment de la livraison.

Les caisses devront être cerclée et comportée un étiquetage règlementaire comportant :

- Le nom et l'adresse du fournisseur
- Le nom et l'adresse du destinataire
- La dénomination de l'espèce du produit
- Sa présentation
- Le poids net
- La zone de pêche
- Le mode de conservation
- L'estampille vétérinaire

L'état de fraîcheur des poissons sera apprécié par un examen organoleptique à la réception de la commande.

Pour les coquillages et autres produits de la mer les mêmes exigences sont attendues.

LOT N° 6 - VIANDES FRAICHES (hors volailles) :

L'ensemble des produits concernés par ce lot se trouvent dans le Bordereau des Prix Unitaires, (BPU)

Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes règlementaires en vigueur à la date de la publication de la consultation.

Les pièces de viandes commandées seront prêtes à être cuisinées selon la découpe de la boucherie de détail, c'est-à-dire épluchées, débarrassées des masses graisseuses et des déchets excédentaires, des tissus osseux, cartilagineux, graisseux ou ligamentaires.
Pour les grammages indiqués pour les viandes piecées, une tolérance de + ou – 10% est acceptée.
A tous les stades, l'utilisation d'un attendrisseur est formellement exclue, tout comme l'utilisation de viandes faisandées.
Les produits demandés devront être livrés soit en muscle entier, désossés ou non, ou piecées en respectant le grammage demandé **mais conditionnés impérativement sous vide**, en conformité avec la législation en cours.
Pour tous les produits, l'étiquette de traçabilité devra être présente, inscrite de manière lisible et avec une encre indélébile sur chaque unité de conditionnement.
Les denrées devront être conformes aux spécifications techniques du GEMR /CN, ainsi qu'à la classification des normes AFNOR en vigueur. Le produit proposé à la livraison, devra satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire, notamment celle concernant la préparation, l'entreposage et le transport.

La traçabilité des produits sera à porter sur chaque emballage collectif et fera apparaître les indications suivantes :

- Numéro de lot
- Désignation
- Origine : nom du pays (naissance, élevage, abattage)
- Marque sanitaire de l'établissement de découpe et ou du dernier conditionneur
- Identification du lot de fabrication
- DLC ou DLUO
- Température de conservation
- Nom ou raison sociale et adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur dans l'union européenne
- Date de conditionnement
- Quantité nette

- Liste des ingrédients pour les denrées composées
- L'estampille vétérinaire

L'étiquetage devra faire apparaître un code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal : (Pays de naissance, élevage, abatage 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.

Viande de bœuf :

Pour la viande de bœuf, les pièces appartiennent à la catégorie EU ou son équivalent sur des bêtes de race à viande ou mixte ayant subies le test de dépistage de l'ESB.
Dans certains cas, une viande de provenance UE pourra être commandée**, mais sont exclues du marché toutes viandes et produits dérivés provenant d'autres pays de l'union européenne**.

Viande de veau :

La viande de veau devra être livrée, présentée et étiquetée, conformément aux textes officiels. Les viandes de veau proviendront de bêtes de moins de huit mois, d'origine UE uniquement.

Viande d'agneau :

La viande d'agneau livrée proviendra d'ovins âgés de 3 à 6 mois. Ils proviendront en priorité de notre région : Sisteron, la Crau, ou éventuellement en fonction de la commande d'origine l'UE.

Viande de porc :

La viande de porc sera issue de cheptel sains, avec une alimentation 100%végétale, sans farine ni graisses animales.
L'origine des viandes de porc sera de l'UE uniquement.

LOT N° 7 - VOLAILLES :

Tous les produits entrant dans cette catégorie devront correspondre aux spécifications de la brochure N°5541 du GPEM/DA et provenir d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire CE ;
L'identification des produits est à porter sur chaque emballage collectif et fera apparaître les identifications suivantes :

- Numéro de l'abattoir
- DLC
- Estampille vétérinaire

Toutes les volailles seront de qualité fermière et d'origine UE uniquement.

LOT N° 8 - CHARCUTERIES FRAICHES :

Les produits de charcuterie proviendront d'établissements agréés et seront revêtus de la marque de salubrité communautaire.
Tous les produits de charcuterie seront transportés et maintenus sous un régime réfrigéré selon la règlementation en vigueur jusqu'à sa réception.
Les produits de charcuterie tranchée doivent être conditionnés sous vide avec une DLC DE 15 JOURS MINIMUM, tout comme certains autres produits entiers.
Les jambons cuits labellisés seront pasteurisés.
Le jambon premier choix, proviendra 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 et autres produits à base de chair à saucisse seront sans colorant et sans exhausteurs de goût.

LOT N° 9 - BOISSONS :

L'ensemble des produits concernés par ce lot se trouvent dans le Bordereau des Prix Unitaires, (BPU)

Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes règlementaires en vigueur à la date de la publication de la consultation.
Ce lot comprend l'ensemble des boissons : Vins, apéritifs, alcools de toute nature, jus de fruits, sodas, sirops, bières, eaux minérales plates et gazeuses.

L'étiquetage devra être conforme au code de la règlementation « 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 d'origine
- Quantité nette
- Degré d'alcool en %

Les emballages doivent être différents des conditionnements, ils doivent être clos, propres

Les jus de fruits pourront être en brique de 1l ou en bocal en verre. Ils doivent être faits à base de jus concentré en fruits à 50% minimum.
Les dates de fabrication et de DLUO ou DDM, doivent être inscrites sur chaque bouteille.
Des jus de fruits pulpés 100% pourront être demandés, ainsi que des jus de fruits BIO.

Pour les eaux minérales, le fournisseur devra fournir les pièces suivantes :

- **Eaux françaises** :
  - 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
- **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)

- **Eaux provenant d'un pays hors CEE :** 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 de transports devront être propres et non détériorées.
Les bouteilles seront-elles aussi propres, sans traces suspectes.

LOT N° 10 - CAFES, THES, INFUSIONS :

L'ensemble des produits concernés par ce lot se trouvent dans le Bordereau des Prix Unitaires, (BPU)

Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes règlementaires en vigueur à la date de la publication de la consultation.
Les produits concernés sont les cafés moulus et en grains, les thés, les infusions, et l'ensemble des autres éléments listés dans le BPU, (sucre morceaux, gobelets compostables ou recyclables, etc.).

Dans le cadre de la loi EGALIM n°20186938 du 30 Octobre 2018, des produits issus de l'agriculture biologique pourront être demandés et fournis.

Les emballages devront être en parfait état, afin de garantir la qualité des produits.
L'étiquetage des produits devra être conforme et comporter l'ensemble des mentions obligatoires.

Les sucres en morceaux seront en emballage individuel.

Dans le cadre de notre démarche « développement durable », les touillettes seront en bois, les gobelets à café et thés seront compostables ou recyclable. Le plastique est exclu.

Le fournisseur retenu s'engage à mettre à disposition :

- Deux machines à café, 3 groupes.
  . Une positionnée à la « Brasserie Franck Gomez
  . Une positionnée à la caféterie du bâtiment E
- 8 Machines « « expresso » à dosette
- 1 corner dégustation/ pause positionné dans le hall de la salle de conférence.
- Des tasses à café et à thé, des théières, des sous-tasses en porcelaine blanche, des cuillères à moka

Le fournisseur s'engage à assurer la maintenance de ces appareils et en cas de panne, d'intervenir dans la demi-journée pour toutes réparations ou dépannages. Le fournisseur assurera aussi le renouvellement régulier des matériels de services. (Tasses, théières, cuillères, etc.).

Le fournisseur s'engage dans un esprit de transmission, à assurer une formation sur le café, sur notre site de l'école hôtelière au moins deux fois par an, selon un calendrier établi et validé à l'avance.