Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

Fourniture et livraison de denrées alimentaires pour le restaurant et les cafétérias d'IMT Mines Alès

9 lots

Localisation : Campus Claudie Haigneré

IMT Mines Alès
École Mines-Télécom

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Table des matières

Cahier des clauses techniques particulières (CCTP) 1

Fourniture et livraison de denrées alimentaires pour le restaurant et les cafétérias d'IMT Mines Alès 1

9 lots 1

ARTICLE 1 : Périmètre et objet de la consultation 3

ARTICLE 2 : Loi EGalim 3

ARTICLE 3 : ALLOTISSEMENT 4

ARTICLE 3 – Contrôle qualitatif des denrées livrées 4

ARTICLE 4 –DESCRIPTIF TECHNIQUE DES PRODUITS PAR LOT 4

1. Lot n° 1 – EPICERIE 5
2. Lot n° 2 – PAIN ET PATISSERIES FRAIS 5
3. Lot n° 3 – PRODUITS CARNES FRAIS et Lot n° 8 – PRODUITS SURGELES 5
4. Lot n° 4 – PATISSERIES, VIENNOISERIES ELABOREES SURGELEES 7
5. Lot n° 5 – CHARCUTERIES SOUS VIDE (charcuteries et produits frais) 7
6. Lot n° 6 – FRUITS ET LEGUMES FRAIS 7
7. Lot n° 7 – PRODUITS LAITIERS ET AVICOLES 7
8. Lot n° 8 – PRODUITS SURGELES et PREPARATIONS ALIMENTAIRES ELABOREES SURGELEES 9
9. Lot n° 9 – PRODUITS EPICERIE FINE 9

ARTICLE 5 – Exigences transversales 9

ARTICLE 6 – Traçabilité, étiquetage et origine des produits 10

ARTICLE 1 : Périmètre et objet de la consultation

La présente consultation a pour objet la fourniture et la livraison de denrées alimentaires pour le restaurant et les cafétérias d'IMT Mines Alès. Le type de restauration est une restauration scolaire.

En période scolaire, le restaurant sert environ 500 repas/ jour et 150 repas /jour durant les congés scolaires.

La clientèle est composée de 85 % de jeunes adultes apprenants et 15 % de personnels administratifs et techniques. La clientèle a une approche exigeante et qualitative de la prestation servie et est attachée aux plats cuisinés et aux ingrédients de qualité.

La structure ferme 10 semaines par an (7 semaines sur la période estivale et 2 semaines en fin d'année).

La durée et les dates de fermeture seront communiquées chaque année par le chef du service restauration au prestataire retenu.

ARTICLE 2 : Loi EGalim

En application de l'article L 2112.2 du code de la commande publique, de l'article 24 de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite « Loi Egalim », complétée par l'article 257 de la loi n°2021 -1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », et conformément aux dispositions du décret d'application n°2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime-cadre, IMT Mines Alès doit respecter des fournitures avec :

- **Un taux d'au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits biologiques ;**

ET

- **Un taux de 100% de produits durables et de qualité pour les familles viandes et poissons**

Ces taux (en %) sont calculés à partir de la valeur HT en euros de la somme des achats annuels alimentaires.

Ces données seront déclarées au premier trimestre de l'année N pour les achats de l'année N-1 sur le site *ma cantine* (https://ma-antine.agriculture.gouv.fr/accueil). Les titulaires devront communiquer au représentant d'IMT Mines Alès, les achats de N-1 au moi de janvier de l'année N+1.

Les valeurs à transmettre en € HT sont :

- Valeur totale des achats alimentaires
- Valeur totale des achats bio
- Valeur totale des achats labellisés SIQO (label rouge, AOC/AOP, IGP, STG) par label

- Valeur totale des autres achats EGALIM (issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE), de l'écolabel pêche durable, les produits bénéficiant du logo Région Ultrapériphérique (RUP), les produits fermiers ou issus de la ferme) par qualité
- Détail par famille de produits avec détail des labels pour les BOF (produits laitiers, beurre et œufs), charcuterie, fruits et légumes, boulangerie et pâtisserie, boissons,, autres (épiceries, ...).

ARTICLE 3 : ALLOTISSEMENT

Le marché est divisé en dix lots comme suit :

Lot 1 Epicerie

Lot 2 Pain, pâtisseries frais

Lot 3 Produits carnés frais

Lot 4 Pâtisseries, viennoiseries élaborées surgelées

Lot 5 Charcuterie sous vide (charcuterie et produits frais)

Lot 6 Fruits et légumes frais

Lot 7 Produits laitiers et avicoles

Lot 8 Produits surgelés (viandes, poissons, légumes, préparations alimentaires élaborées)

Lot 9 Produits épicerie fine

ARTICLE 3 – Contrôle qualitatif des denrées livrées

Les contrôles qualitatifs ont pour objectif de vérifier que :

- la fourniture correspond à la commande et en particulier aux caractéristiques des produits telles qu'énoncées dans le CCTP et dans le BPU pour le lot concerné et qu'elle n'a subi depuis sa préparation, aucune altération susceptible d'en diminuer la salubrité

- la conformité du moyen de transport ainsi que la température de transport exigée selon la règlementation en vigueur

- les emballages et contenants ne sont pas endommagés et en parfait état de propreté et la conformité de l'étiquetage des denrées

- la traçabilité et la qualité des produits réceptionnés est prise en compte selon la règlementation en vigueur

- la DLC pour les produits frais et réfrigérés ou la DLUO pour les produits surgelés

ARTICLE 4 –DESCRIPTIF TECHNIQUE DES PRODUITS PAR LOT

Pour chacun des lots, les produits attendus sont répertoriés dans le bordereau de prix unitaire. Le prestataire devra proposer des articles conformes aux caractéristiques minimales définies dans ce document.

La liste des articles commandés ne se limite pas à ceux mentionnés dans le BPU, et ponctuellement l'IMT pourra commander d'autres produits figurant dans le catalogue public du titulaire qui sera transmis dans l'offre et dont les éventuelles mises à jour devront être communiquées au représentant d'IMT Mines Alès par le Titulaire.

Les denrées alimentaires devront respecter la réglementation en vigueur et notamment les dispositions sanitaires, les conditions d'hygiène, de préparation, conditionnement, étiquetage et emballage, stockage et transport. La température maximale de stockage et de transport ne peut être supérieure à celle requise par la règlementation en vigueur.

1. Lot n° 1 – EPICERIE

L'approvisionnement en produits d'épicerie peut concerner des produits d'origine diversifiée pour des épices, condiments, assaisonnements et produits spécifiques utilisées pour l'élaboration des pâtisseries.

L'étiquetage conforme à la règlementation en vigueur, garantit la dénomination commerciale, la liste des ingrédients, le poids net, la DLC, les conditions particulières de conservation, le numéro du lot de fabrication.

Le cas échéant, les fournisseurs peuvent être amenés à fournir des conditionnements de faible capacité.

2. Lot n° 2 – PAIN ET PATISSERIES FRAIS

L'approvisionnement en produits de boulangerie concerne des produits classiques, pains spéciaux, viennoiseries, pâtisseries, y compris des produits bio (baguettes, pain céréales, pain complet, boule campagne, etc…) sur un circuit d'approvisionnement court de type boulangerie artisanale. L'agrément bio sera fourni avec l'offre. Les produits peuvent être demandés dans des délais très courts et parfois en urgence.

3. Lot n° 3 – PRODUITS CARNES FRAIS et Lot n° 8 – PRODUITS SURGELES

L'approvisionnement en viande bovine, ovine, porcine, veau et produits tripiers concerne des produits frais et surgelés d'origine française, ou le cas échéant d'origine U.E. sans OGM.

L'étiquetage conforme à la règlementation en vigueur, garantit la traçabilité de l'animal (provenance, mode d'alimentation, date et lieu d'abattage, numéro d'agrément de l'abattoir, circuit de distribution).

Les fournisseurs spécifient la date de conditionnement, le poids, la date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés (DLC).

L'approvisionnement en volaille concerne des produits frais et surgelés d'origine française ou le cas échéant d'origine U.E.

L'étiquetage conforme à la règlementation en vigueur, garantie la traçabilité de l'animal (provenance, type d'élevage (plein air ou liberté), mode d'alimentation, date et lieu d'abattage, âge d'abattage, numéro d'agrément de l'abattoir, circuit de distribution).

L’alimentation des volailles doit être 100% d’origine végétale sans OGM, sans farines ni graisses animales, sans facteurs de croissance.

Les fournisseurs spécifient la date de conditionnement, le poids, la date jusqu’à laquelle la viande conserve ses propriétés (DLC).

L’approvisionnement en produits de la mer concerne des produits de pêche sauvage frais ou surgelés ou le cas échéant d’élevage. Selon les produits, l’écaillage et le filetage seront demandés. L’étiquetage conforme à la règlementation en vigueur, garantit la traçabilité de l’ensemble des produits.

Les fournisseurs doivent être capables de fournir avec régularité des produits de niveau équivalent dans des volumes identiques.

Les produits se trouveront au moment de la surgélation en parfait état de fraicheur. Ils seront maintenus depuis leur surgélation jusqu’au moment de la vente à l’acheteur, à une température égale ou inférieure à la température règlementaire sans aucune rupture de la chaine du froid. Ils seront exempts de germes pathogènes et devront satisfaire aux conditions microbiologiques des textes officiels.

Exigences complémentaires applicables aux lots n° 3 et 8 (viandes, volailles, produits de la mer)

- Origine : les viandes fraîches de bœuf, d'ovin, de porc et de volaille sont issues d'animaux nés, élevés, abattus et transformés dans un même pays. Cette information figure sur l'étiquette ou la facture. Le recours à une viande dont les pays de naissance, d'élevage et d'abattage diffèrent entraîne une pénalité détaillée au CCAP. L'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés.

- Canards : le Titulaire ne livre que des canards issus d'élevages vaccinés contre l'influenza aviaire hautement pathogène et en justifie à la livraison ou sur demande.

- Volailles : les découpes de volaille sont livrées déjointées, afin d'éviter la présence d'éclats d'os. Les découpes et calibres sont adaptés aux grammages servis et peuvent être précisés dans le bon de commande.

- Produits transformés à base de viande, de volaille ou de poisson (nuggets, produits panés, etc.) : ils sont élaborés à partir de muscle entier non mélangé.

- Poissons frais : il est visé une livraison en moins de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage, afin de garantir la fraîcheur et la sécurité alimentaire. La date de débarque figure sur l'emballage ou le bon de livraison. Les livraisons intervenant plus de 6 jours ouvrés après la débarque sont proscrites. Le non-respect de ces délais est sanctionné dans les conditions du CCAP.

- Poissons : le Titulaire fournit des poissons issus d'élevages nourris sans OGM, conformément à l'engagement pris dans son offre, qui a valeur contractuelle ; l'étiquetage mentionne « poissons sauvages » ou « nourris sans OGM ». Les manquements sont sanctionnés dans les conditions du CCAP.

4. Lot n° 4 – PATISSERIES, VIENNOISERIES ELABOREES SURGELEES

L'approvisionnement concerne des produits surgelés de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

L'étiquetage conforme à la règlementation en vigueur, garantit la traçabilité des produits, la liste des ingrédients, la date limite de consommation optimale, les conditions particulières de conservation, de décongélation et d'emploi, l'indication du numéro du lot de fabrication.

5. Lot n° 5 – CHARCUTERIES SOUS VIDE (charcuteries et produits frais)

L'approvisionnement en charcuterie concerne des produits frais et transformés de qualité. L'étiquetage, conforme à la règlementation en vigueur, garantit la traçabilité des produits et précise la date de transformation, la date limite de consommation et le circuit de distribution.

Exigences complémentaires applicables au lot n° 5

- Nitrites et nitrates : les produits de charcuterie sont élaborés avec des teneurs en nitrites et nitrates aussi réduites que possible, dans les limites du règlement (CE) n° 1333/2008 et du code des usages de la charcuterie. Le Titulaire en justifie sur demande.
- Aucun produit transformé ne contient de viande séparée mécaniquement (VSM)
- Les dispositions du lot n° 3 relatives à l'origine et aux produits transformés à base de viande s'appliquent.

6. Lot n° 6 – FRUITS ET LEGUMES FRAIS

L'approvisionnement en fruits et légumes frais concerne principalement des produits saisonniers privilégiant les circuits courts et producteurs locaux. De manière occasionnelle des produits exotiques d'importation peuvent faire l'objet de demandes particulières. Des produits issus de l'agriculture raisonnée et bio seront demandés.

Exigences complémentaires applicables au lot n° 6

- Fruits et légumes déclassés et produits hors normes : le Titulaire propose ces produits lorsqu'ils sont disponibles, dans le respect de la qualité sanitaire et des spécifications du présent cahier, et indique chaque année la part (en volume et en montant) qu'ils représentent dans ses livraisons. Ils concourent à l'atteinte des objectifs EGalim.
- Le Titulaire s'efforce de proposer des produits respectant la Saisonnalité

7. Lot n° 7 – PRODUITS LAITIERS ET AVICOLES

L'approvisionnement en fromages et produits laitiers concerne des fromages de qualité avec un affinage approprié. Les fournisseurs doivent avoir la capacité de fournir une gamme étendue de

produits représentatifs de l'ensemble des régions françaises majoritairement sous divers labels (AOC, AOP, IGP) et le cas échéant des produits européens.

En outre des plateaux de fromage thématiques et des animations dans le cadre de cocktails peuvent être demandés (mini pièces découpées, fromages entiers, pièces de décoration dans le cadre de buffets).

Des produits de crèmerie (beurre, œufs, lait, yaourts) sont également demandés. L'étiquetage conforme à la règlementation en vigueur, garantit la provenance, la variété, les conditions de conservation, la date limite de consommation ou d'utilisation optimale.

Spécificités concernant les produits laitiers et avicoles

Œufs durs écalés : œufs durs pasteurisés, calibre 43/53 – contraintes de conservation 28 jours entre 0 et 3°C – après ouverture les œufs doivent pouvoir être conservés 48 heures entre 0 et 3°C ;

Ovo-produits : œufs liquides frais prêts à l'emploi – œufs liquides 100% œuf de poule – utilisation d'œufs de haute qualité bactériologique – les œufs entiers, jaunes et blancs devront être pasteurisés.

Contraintes de conservation : blanc, jaune, et œufs entiers : 21 jours minimum

Conditionnement : blanc, jaune et œufs entiers : pack de 1 litre et 2 litres

Durée de consommation : la date limite de consommation est portée sur les emballages et doit impérativement laisser un délai minimum d'utilisation de 15 jours à la date de livraison.

Yaourts, fromages blancs, crème fraiche : sans gélatine de porc et contenant moins de 1% d'OGM

Yaourts nature (sucrés ou non), aromatisés et aux fruits, 1% de matières grasses minimum et emballages perdus – lait fermenté au bifidus nature et aux fruits – Yaourts 0% de matières grasses nature et aux fruits – Fromage blanc 40% de matières grasses – Crème fraiche 45% de matières grasses

Fromages : les teneurs en matières grasses ne pourront être inférieures à 45% pour l'Emmental, le Cantal – 40% pour le Brie, le Camembert, l'Edam et le St Paulin – 25% pour la Tomme de montagne.

Lait : Lait UHT demi-écrémé livré en vrac (emballages à jeter de 10 litres) ou en Tétra Brick de 1 litre correspondant aux conditions d'emballage et d'étiquetage, et à la règlementation en vigueur

Exigences complémentaires applicables au lot n° 7

- Produits laitiers et autres produits BOF (beurre, œufs, fromages) : le pays de fabrication et le pays de conditionnement sont identiques et figurent sur l'étiquette ou la facture. Le recours à un produit dont ces pays diffèrent entraîne une pénalité détaillée au CCAP. L'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés.

8. Lot n° 8 – PRODUITS SURGELES et PREPARATIONS ALIMENTAIRES ELABOREES SURGELEES

L'approvisionnement concerne des produits surgelés de toutes natures (viandes, produits de la mer, légumes) et des préparations alimentaires élaborées surgelées.

Les légumes crus, cuits, préparés, en mélanges ou en purées, ainsi que les produits de pommes de terre pré-frits surgelés ne devront pas présenter de signe de décongélation et recongélation sous forme de bloc.

Les légumes surgelés doivent être exempts de corps étrangers (brindilles, sable…)

La traçabilité des produits doit être garantie depuis la culture jusqu'à la livraison finale. A l'ouverture de l'emballage les produits 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.

Les produits se trouvent au moment de la surgélation en parfait état de fraicheur. Ils seront maintenus depuis leur surgélation jusqu'au moment de la vente à l'acheteur, à une température égale ou inférieur à la température règlementaire sans aucune rupture de la chaine du froid. Ils seront exempts de germes pathogènes et devront satisfaire aux conditions microbiologiques dictées par les textes officiels.

Exigences complémentaires applicables au lot n° 8

- Les dispositions du lot n° 3 relatives aux poissons et au muscle entier non mélangé s'appliquent aux produits surgelés.

9. Lot n° 9 – PRODUITS EPICERIE FINE

L'approvisionnement concerne des produits d'épicerie fine, notamment le café, le thé et le chocolat.

L'étiquetage conforme à la règlementation en vigueur, garantit la traçabilité des produits, la liste des ingrédients, la date limite de consommation optimale, les conditions particulières de conservation et d'emploi, l'indication du numéro du lot de fabrication.

ARTICLE 5 – Exigences transversales

- Protéines animales transformées : le Titulaire s'assure, dans le respect du règlement (CE) n° 999/2001, que les animaux dont proviennent les produits livrés n'ont pas été nourris avec des protéines animales transformées interdites, et en justifie sur demande. Les manquements entraînent une pénalité et un plan de progrès (CCAP).
- Antimicrobiens (produits d'origine animale) : le Titulaire s'engage à un usage raisonné, sous prescription vétérinaire, à l'exclusion de tout usage préventif systématique ou

comme promoteur de croissance (règlement (UE) 2019/6), et communique sur demande les éléments relatifs à la maîtrise de cet usage.

- Visite de site : l'acheteur peut, avec un préavis raisonnable, visiter les sites de production, d'abattage et de transformation du Titulaire et de ses fournisseurs.
- Protéines végétales : le Titulaire propose, et détaille dans son offre, une gamme permettant à l'acheteur de servir au minimum une option quotidienne à base d'aliments sources de protéines végétales (légumineuses, céréales, protéagineux, produits à base de soja, etc.).

ARTICLE 6 – Traçabilité, étiquetage et origine des produits

En vertu du règlement (CE) n° 178/2002 et du règlement d'exécution (UE) n° 931/2011, le Titulaire est tenu de pouvoir identifier tous ses fournisseurs et de conserver les informations permettant de retracer le parcours des produits alimentaires à toutes les étapes de la chaîne (production, transformation, distribution). Il trace en outre rigoureusement l'origine des produits suivants :

Produits carnés

- viande bovine : pays de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal (règlements (CE) n° 1760/2000 et n° 1825/2000) ;
- volaille, porc et agneau : pays d'élevage et d'abattage (règlement d'exécution (UE) n° 1337/2013) ;
- viande hachée bovine : pays de naissance, d'élevage et d'abattage, ainsi que pays d'élaboration (règlement (CE) n° 1825/2000).

Fruits et légumes

- fruits et légumes frais, y compris les champignons : pays de culture (règlement délégué (UE) 2023/2429) ; l'exigence s'applique aussi aux fruits secs, aux fruits séchés, aux bananes mûries et aux fruits et légumes de 4e gamme ;
- pommes de terre de conservation et de primeur : origine requise (arrêté du 3 mars 1997).

Produits de la mer et de l'aquaculture

- zone de pêche FAO, ou pays d'élevage pour l'aquaculture ; sous-zone de pêche pour les zones FAO 27 et 37 ; pour les produits d'eau douce, indication des eaux d'origine (règlement (UE) n° 1379/2013).

Le Code de la consommation (articles L. 412-1 et suivants) sanctionne la tromperie et le manquement à l'obligation d'information ; les contrôles sont effectués par la DGCCRF. Le Titulaire qui ne respecte pas ces obligations s'expose aux pénalités prévues au CCAP, sans préjudice des poursuites éventuelles.

Produits carnés transformés

En vertu du décret n° 2024-171 du 4 mars 2024, l'opérateur de restauration informe les consommateurs de l'origine ou de la provenance des viandes utilisées comme ingrédients dans les préparations de viandes et produits à base de viande, lorsqu'il en a connaissance. Le Titulaire

est donc en mesure de fournir l'origine des viandes utilisées comme ingrédients, ainsi que le pays de transformation, pour l'ensemble des produits transformés proposés.

Volailles fraîches en vrac

En vertu du règlement d'exécution (UE) n° 1337/2013 et de la réglementation sanitaire (règlements (CE) n° 178/2002 et n° 853/2004), le Titulaire suit rigoureusement l'origine des volailles achetées fraîches en vrac. Chaque livraison est accompagnée du numéro de lot, de la marque d'identification ou de salubrité de l'abattoir et, selon le cas, du registre d'élevage ou de la fiche d'informations sur la chaîne alimentaire (ICA). Toute absence de ces informations vaut rejet de la livraison et application d'une pénalité détaillée au CCAP. L'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés.

Transmission des données d'origine

En vertu de l'annexe II de l'arrêté du 22 décembre 2022 relatif aux données essentielles des marchés publics, le Titulaire fournit à l'acheteur, un mois après la notification du marché, sous format électronique, dans un standard ouvert librement réutilisable et exploitable par un système de traitement automatisé, et dans le respect du secret des affaires et des droits de propriété intellectuelle détenus par des tiers, les données relatives à la part des produits issus de l'Union européenne, dont la part de produits français, avec laquelle le marché sera exécuté. Le cas échéant, le Titulaire justifie les raisons qui l'amènent à ne pas pouvoir respecter totalement cette exigence.