**COLLEGE MARIA DE PERETTI MAPA DENREES ALIMENTAIRES 2022**

**Chemin d’Agnarella**

**20137 PORTO-VECCHIO**

|  |
| --- |
| **Cahier des Clauses Techniques Particulières**  Fourniture de denrées alimentaires  pour la restauration scolaire |

**S O M M A I R E**

[1 - PRESCRIPTIONS COMMUNES A TOUS LES PRODUITS 2](#_Toc263173163)

[1.1 - Respect de la réglementation en vigueur 2](#_Toc263173164)

[1.2 - Traçabilité des produits 2](#_Toc263173165)

[1.3 - Fiche technique « produit » et fiche « allergènes » 2](#_Toc263173166)

[1.4 – Sécurité alimentaire 2](#_Toc263173167)

[1.5 - Examens microbiogiques 2](#_Toc263173168)

[1.6 – Conditionnement, étiquetage, transport et livraison 2](#_Toc263173169)

[2 - PRESCRIPTIONS POUR CHAQUE CATEGORIE DE PRODUIT 4](#_Toc263173170)

[2.1 - Produits laitiers 4](#_Toc263173171)

[2.2 - Viandes fraîches 4](#_Toc263173172)

[2.3 - Charcuterie 5](#_Toc263173173)

[2.4 - Fruits et légumes frais 5](#_Toc263173174)

[2.5 - Produits surgelés : Poisson, viandes et plats préparés, légumes, fruits, pâtisseries, glaces 5](#_Toc263173175)

[2.6 – Epicerie 6](#_Toc263173176)

2.7- Pain et viennoiserie…………………………………………………………………………………….6

2.8- Ovoproduits………………………………………………………………………………………… …6

2.9-Pates fraiches ……………………………………………………………………………………… …6

|  |
| --- |
| **1 - PRESCRIPTIONS COMMUNES A TOUS LES PRODUITS** |

**1.1 - Respect de la réglementation en vigueur**

Chaque catégorie d’aliment doit être conforme à la réglementation en vigueur à la date du marché et aux guides ou spécifications du GPEM denrées alimentaires.

1.**2 - Traçabilité des produits**

Le candidat fournit tout document permettant de connaître l’origine des produits.

**1.3 - Fiche technique « produit » et fiche « allergènes »**

Pour chaque produit proposé dans son offre, le candidat communique :

* une fiche technique complète permettant d’une part de vérifier la conformité des produits et d’autre part d’évaluer leur valeur technique,
* une liste des allergènes présents dans les aliments.

**1.4 – Sécurité alimentaire**

Le candidat fournit une fiche précisant les mesures mises en oeuvre au sein de sa société en matière de sécurité alimentaire et précise le cas échéant les certifications obtenues ou en cours.

**1.5 - Examens microbiogiques**

A titre d’information et de contrôle, l’établissement scolaire se réserve le droit de faire procéder par un laboratoire habilité à toute analyse de fourniture livrée.

Le fournisseur a la possibilité de faire procéder à une contre analyse. Un exemplaire des résultats de ces analyses est remis à l’établissement scolaire.

En cas de résultats indiquant que les produits sont impropres à la consommation, l’établissement scolaire en informe le fournisseur par lettre recommandée avec accusé de réception en l’avertissant que le renouvellement d’une telle situation conduirait à la résiliation du marché.

**1.6 – Conditionnement, étiquetage, transport et livraison**

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

Les produits distribués doivent être conditionnés, stockés, transportés dans des conditions d’hygiène satisfaisantes pour en garantir la salubrité, la stabilité physio-chimique et bactériologique jusqu’à la DLC/DLUO indiqué sur l’emballage. La DLC ou DLUO doit être au moins égales au 2/3 de la durée totale de conservation ou d’utilisation totale.

Le fournisseur doit fournir à l’établissement scolaire un agrément CEE.

Les Produits, quelle que soit leur préparation, leur présentation, leur conditionnement, devront satisfaire aux normes en vigueur en ce qui concerne les denrées destinées à la restauration collective.

**- Conditionnement**

La qualité des emballages doit être appropriée aux conditions et modalités de transport. Elle est de la responsabilité du titulaire. Les emballages doivent être différents du conditionnement.

Le conditionnement doit être clos, intact, non exposé à des souillures et satisfait à la législation en vigueur concernant les matériaux au contact de denrées alimentaires. Les marchandises livrées ne doivent présenter ni une odeur ou un goût anormal, ni des altérations internes ou externes graves sinon elles seront systématiquement rejetées. L’établissement conservera la denrée rejetée pour la présenter au titulaire.

**- Etiquetage**

L’étiquetage doit être conforme à la réglementation et ne porter aucune rectification ni surcharge.

Le conditionnement et l’emballage comportent respectivement 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 origine

- Quantité nette

- Les produits à base de viandes doivent posséder le marquage de salubrité

**- Transport**

Les conditions de transport doivent être conformes à la réglementation en vigueur et répondre aux règles d’hygiène. Les véhicules de livraisons devront être en parfait état de propreté et d’entretien. Le fournisseur fournit à l’établissement scolaire une attestation sanitaire du véhicule. Le transport doit être effectué dans les conditions prévues par l’arrêté du 20-07-1998(JO du 06-08-98) et le règlement sanitaire départemental.

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.

**- Livraison**

La livraison doit se faire au moyen d’un véhicule réfrigéré garantissant la maîtrise de la chaîne du froid si les produits transportés le nécessitent.

Un contrôle visuel et un contrôle de la température du véhicule peuvent être effectués à toutes les livraisons.

Une prise de température des produits réfrigérés et surgelés est effectuée et inscrite en présence du chauffeur sur le bon de livraison. Les produits ne doivent pas être livrés aux heures de distribution des repas. Nos besoins de livraison sont rappelés sur le BPU. Le candidat s’engage à livrer des produits référencés et proposées au marché (B.P.U.)

Elles seront obligatoirement accompagnées d’un bon de livraison explicite (nombre de produits, intitulé des produits, référence du produit, taille, prix) conforme au Bordereau des Prix Unitaires. Le fournisseur émettra une facture par livraison.

En cas de livraison partielle ou incomplète, le montant de la facture ne pourra excéder le coût des fournitures dûment constatées sur le bon de livraison.

Le transport s’effectue sous la responsabilité du titulaire du marché, tout article non conforme à la commande sera refusé.

Si les produits ne correspondent pas aux critères qualitatifs du conditionnement ainsi qu’aux températures de livraison, ils sont refusés et doivent immédiatement être remplacés sur mise en demeure verbale et écrite adressée au titulaire du marché ou à son représentant.

En aucun cas, les livraisons ne doivent être déposées en l’absence du responsable ou de son représentant.

Le titulaire s’engage à livrer des produits avec une date limite de consommation la plus éloignée possible.

|  |
| --- |
| **2 - PRESCRIPTIONS POUR CHAQUE CATEGORIE DE PRODUIT** |

**2.1 - Produits laitiers et ovoproduits**

**Le candidat devra fournir le document statistique ONILAIT-France AGRIMER, mentionnant les produits éligibles, la catégorie, la quantité acheté, le poids, par période scolaire.**

► Ils comportent une marque de salubrité et proviennent d’ateliers ayant reçu l’agrément sanitaire par les services de contrôle officiels.

► Les briques et briquettes de lait : les laits sont de qualité UHT.

►La date limite de consommation est inscrite de manière lisible et indélébile sur chaque unité de conditionnement

► Les fromages à pâte pressée (emmental, comté…) et les pâtes persillées ne doivent présenter aucune avarie de quelque nature que ce soit.

► La date limite de consommation des desserts lactés, fromages et ovoproduits ne peut être inférieure à 15 jours à compter de la date de livraison.

► La date limite de consommation du lait, de la margarine et du beurre ne peut être inférieure à un mois, à compter de la date de livraison.

**2.2 - Viandes fraîches**

►Le produit proposé en livraison doit satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire notamment celle concernant la préparation, l’entreposage et le transport.

►L’étiquetage doit être conforme à la législation en vigueur et doit faire apparaître un code de référence assurant la relation entre la viande et l’animal : pays de naissance, élevage, abattage et agrément de l’abattoir.

►La viande peut être conditionnée sous-vide.

**Viande de bœuf :**

* La viande provient systématiquement d’animaux ayant subi un test de dépistage de l’ESB
* Les viandes livrées sont découpées, parées et dégraissées
* Pour le bourguignon, les morceaux sont parés et désossés. Ils doivent permettre une cuisson homogène et donc prélevés à partir de pièces de même catégorie
* La viande hachée doit satisfaire les caractéristiques bactériologiques fixées par l’arrêté du 29 février 1996
* La viande hachée ne doit contenir ni conservateur, ni additif.

**Viande de veau :**

* Les viandes de veau livrées proviennent de veau blanc (veau de moins de 120 kg)

**Viande d’agneau :**

* La viande provient d’agneau pesant entre 16 et 19 kg.

**Volailles fraîches**

* Tous les produits doivent provenir d’ateliers ayant reçu l’agrément sanitaire C.E.
* Chaque emballage doit porter les informations suivantes : n° de l’abattoir, estampille sanitaire et la DLC.

.

**2.3 - Charcuterie**

►Les produits doivent répondre aux règles de salubrité de la législation en vigueur et aux spécifications de qualité de code des usagers en charcuterie et conserve de viande.

►Tous les produits de charcuterie sont transportés et maintenus selon la réglementation en vigueur, jusqu’à réception en cuisine.

►Les ingrédients et le n° du lot de fabrication doivent être mentionnés.

►Les produits de charcuterie proviennent d’établissements agréés. Ils doivent porter la marque de salubrité communautaire.

**2.4 - Fruits et légumes frais**

►Les fruits et légumes sont de bonne qualité et de première fraîcheur : ils sont sains, exempts de pourriture, de toute attaque de parasites ou de maladie.

►Les fruits doivent être entiers, propres, dépourvus d'humidité extérieure ou de trace de produits de traitement, sains, c'est-à-dire exempts d'attaque d'insectes ou de maladies et indemnes de défauts graves nuisant à leur comestibilité ou à leur aspect. Avoir atteint un degré de développement et de maturité conforme aux usages loyaux et constants du commerce.

►Les légumes doivent être propres, exempts de traces de produits de traitement et ne présenter ni une odeur ou un goût anormaux, ni des altérations internes ou externes graves. Avoir atteint un degré de développement et de maturité conforme aux usages loyaux et constants du commerce. Etre débarrassés de toutes parties non comestibles.

►La restauration de l’établissement scolaire fonctionne en flux tendu. Les fruits sont consommés dans les quatre jours de la livraison (sauf indication contraire notifiée sur le fax de commande). Dans l’hypothèse d’une livraison le vendredi le jour suivant de consommation est le lundi.

Dans tous les cas, l’établissement scolaire précise, lors de la commande, la date et l’heure de livraison et la date de consommation.

Le fournisseur doit tenir compte de ces informations afin de **livrer des fruits à bonne maturité**.

►L’origine des produits doit être précisée selon les mois de l’année.

►Le fardage, le mouillage, le trempage et la coloration artificielle sont strictement interdits. Les fruits et légumes sont livrés dans leur conditionnement et leur emballage d’origine. Tout colis de fruits ou de légumes comportant un pourcentage supérieur à 15 % en nombre de produits ne répondant pas aux spécifications de qualité prévues ci-dessus est refusé.

Les fruits et légumes prévus dans le cadre de ce marché sont commandés en fonction des besoins du service et au mieux de la saison.

**2.5 - Produits surgelés : Poisson, viandes et plats préparés, légumes, fruits, pâtisseries, glaces**

►Les produits sont au moment de la surgélation en parfait état de fraîcheur

►Ils sont maintenus, depuis leur surgélation jusqu’au moment de la livraison aux cuisines, à une température égale ou inférieure à la température réglementaire sans aucune rupture de la chaîne du froid

►Ils sont exempts de germes pathogènes et doivent satisfaire aux conditions microbiologiques dictées par les textes officiels.

►La dénomination de vente désigne correctement le produit et indique la provenance.

►Les livraisons s’effectuent en emballages jetables conformes à la réglementation.

►Les poissons surgelés sont **garantis sans arête**.

►Les poissons surgelés doivent répondre à la **norme AFNOR** NF V45-074-

►Les portions doivent donc être préparées à partir de blocs ou morceaux de filets préparés à partir d’une seule espèce, sans peau, ni membrane noire, **sans ajout d’additifs** (notamment de polyphosphates) **et sans ajout de chair hachée**.

►Les produits enrobés doivent contenir au moins 70 % de poisson.

►Les découpes et préparations de viandes proviennent exclusivement d’abattoirs et d’ateliers ayant reçu l’agrément sanitaire par les services officiels de contrôle. Sur les étiquettes apparaîtra : le pays d’origine, d’élevage et d’abattage

**2.6 – Epicerie**

►Toutes les unités portent une date limite de consommation.

►Les emballages sont adaptés à chaque type de produits conformément aux normes existantes

►Les emballages sont sains et de type alimentaire

►Lors des livraisons, tous les produits appertisés cabossés, bombés, rouillés, fuités sont refusés.

► pour les biscuits, la conservation aura une durée minimum de 3 mois à compter de la date de livraison.

**2.7 – Pain et viennoiserie**

►Le produit fourni est élaboré à partir de matières premières choisies.

►Le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sont réalisés sur le lieu de vente au consommateur final.

►Les produits ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés.

**2.8 - Ovoproduits**

 ► La date limite de consommation des ovoproduits ne peut être inférieure à 15 jours à compter de la date de livraison.

 ► La qualité sera privilégiée.

**2.9 – Pâtes fraîches**

► Les produits devront convenir pour un maintien au chaud prolongé c'est à dire au minimum 2 heures à 70 degrés (self collectivité).