**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES**

**– EPICERIE –**

**CONSTITUE DE 6 LOTS**

## 1.Normes et recommandations communs a tous les lots

### 1.1 Concernant les produits

Les produits alimentaires doivent être conformes aux :

* Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire consultable sur le site gouvernemental :

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614716&dateTexte&categorieLien=id>

* Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire consultable sur le site gouvernemental :

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614763>

* Règlement n°1169/2011 dit INCO, publié au JOUE le 22 novembre 2011 concernant l’information du consommateur sur les denrées alimentaires consultable sur le site de l’Union Européenne :  
  <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:fr:PDF>

[Recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire - Version 1.0](https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/fiche-nutrition-milieu-scolaire.pdf?v=1570528746)

Les produits proposés doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l’alimentation humaine et applicables pendant la période d’exécution du marché. Ils doivent être en tous points conformes à la réglementation en vigueur les concernant et devront, en particulier en ce qui concerne la récolte, l’abattage, la transformation, le conditionnement, l’étiquetage et le transport, répondre au minimum aux dispositions prévues par les différents textes (code de la consommation, règlement européen, directives européennes, lois françaises, code des usages, normes AFNOR).

Outre les textes légaux et réglementaires qui devront être scrupuleusement respectés, les fournitures devront être conformes aux normes françaises et C.E. homologuées, aux recommandations du GEMRCN (groupe d’étude des marchés restauration collective et nutrition).

Par ailleurs, le cahier des charges de la méthode dite « H.A.C.C.P. » devra être respecté aussi bien en ce qui concerne les produits que les conditions de livraison.

En application du principe de précaution, les produits révélant la présence d’organismes génétiquement modifiés devront être connus et étiquetés. ***Les fournisseurs produiront un certificat des industriels et producteurs confirmant la présence ou l’absence d’O.G.M. dans les produits soumis au marché en*** *a*pplication de la législation et de la réglementation (C.E n° 1829/2003).

Il en est de même, au regard du règlement n° 50/2000 du 10.01.2000 concernant l’étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et aromes génétiquement modifiés en produits à partir d’O.G.M.

De plus, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire effectuer des analyses inopinées, pendant la durée du marché, sur les produits afin de vérifier leur conformité au C.C.T.P. étant entendu que ces contrôles seront à la charge du titulaire, le choix du laboratoire demeure à sa convenance.

Les produits livrés dans le cadre de ce marché doivent être conformes aux fiches techniques.

**La durée de validité des produits livrés doit être égale ou supérieure aux 2/3 de la validité totale pour les produits à péremption inférieure à un an et d’au moins un an pour les autres.**

### Concernant les conditions d’entreposage et de transport

Devront être conforme aux dispositions réglementaires de :

* L’arrêté ministériel du 20 juillet 1998 et sa version consolidée au 12/02/2015 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000193593>

**Les véhicules de livraison doivent être maintenus dans un parfait état de propreté. Les camions de livraison doivent être réfrigérants ou frigorifiques. Dans certains cas des véhicules isothermes pourront être tolérés. Les véhicules doivent être agréés. Les justificatifs relatifs à ces agrémentsdoivent être fournis à l’appui de l’annexe 3 du CCAP.**

* Du décret 99-35 du 15 janvier 1999 (JO du 19 janvier) prenant en considération les dispositions des trois directives communautaires relatives à l’hygiène des denrées alimentaires et à leur transport : **Directive C.E.E.** : 93/43 du 14 juin 1993 et sa version rectifiée du 05/09/1995, 96/3 du 26 janvier 1996 et 98/28 du 29 avril 1998.

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000000393027>

**Le livreur devra porter une tenue adaptée à la manipulation de denrées et répondant aux normes d’hygiène conformément à celles énoncées dans le C.C.A.P.**

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 le personnel qui réceptionne la marchandise

### Admission de la fourniture :

Des Vérification quantitatives et qualitatives pourront être effectuées par l’acheteur.

**La D.L.C. pour tous les produits d’épicerie devra être au minimum de 06 mois.**

### concernant l’étiquetage

Conformément au **Règlement N° 1169/2011 dit INCO publié au JOUE le 22 novembre 2011,**

**Deux grandes règles doivent être respectées :**

* L’étiquetage doit faire figurer diverses informations qui renseignent objectivement le consommateur. Elles doivent être rédigées au moins **en français** ;
* L’étiquetage doit être loyal et précis ; il ne doit pas induire le consommateur en erreur (composition du produit, origine, etc.).
* **Les mentions obligatoires devant figurer sur les produits préemballés sont :**
* la dénomination de vente qui définit le produit;
* l'origine ;
* la liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance décroissante. Les ingrédients allergènes doivent être mis en relief ;
* la quantité de certains ingrédients, par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente ;
* la quantité nette du produit en volume (produit liquide) ou masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, indication du poids net égoutté ;
* la date de consommation pour les denrées périssables : Date Limite de Consommation (DLC)
* le titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2% d’alcool en volume ;
* l'identification de l’opérateur sous le nom duquel la denrée est commercialisée. **Il doit être implanté dans l’Union Européenne**. Si conditionnement par un prestataire, indiquer les coordonnées du centre d'emballage (précédé de « emb » (ex. : EMB A07555)) ;
* le numéro du lot de fabrication, à des fins de traçabilité. En revanche, la dénomination du lot est libre (ex.: lot 0607) ;
* le mode d'emploi, si la denrée nécessite un usage approprié ou une conservation spécifique (ex. : à conserver dans un endroit sec) ;
* la déclaration nutritionnelle (obligatoire à compter du 13 décembre 2016)

## *2.spécifications particulières*

### condiments et assaisonnement

* **Vinaigre**

Il devra avoir un degré minimum d’alcool de 6 % Vol.

* **Mayonnaise**

Le produit répondra aux critères définis par le Code National de Fabrication (code fabrication des mayonnaises)) élaboré par les professionnels (FICF).

Les huiles qui rentrent dans la composition de la mayonnaise ou de la vinaigrette seront conformes aux spécifications du G.E.M.R.C.N.

* **Moutarde**

Sa teneur en extrait sec ne doit pas être inférieure à 28 %. Elle sera d’un jaune clair et d’odeur caractéristique « forte », franche.

L’ouverture des sachets dosettes doit être facile (vinaigrette, moutarde).

### les huiles végétales à usage alimentaire

* **L’huile de tournesol**

Elle sera exclusivement végétale (100 % tournesol)

* **L’huile d’olive**

Elle sera qualifiée de vierge, 1ière pression à froid. Les produits livrés devront pouvoir être stockés au moins six mois sans que la date limite conseillée pour son utilisation soit atteinte.

* **L’huile de friture**

Elle sera conforme à la réglementation en vigueur. Sa résistance à la chauffe et sa longévité seront clairement décrites sur les fiches techniques qui préciseront le taux d’acides gras saturés, mono-insaturés, et poly-insaturés.

L’huile de friture (C3-4) sera exclusivement pur tournesol.

Les critères analytiques et la composition des huiles faisant l’objet du marché, seront obligatoirement précisées par les soumissionnaires à l’aide d’une fiche technique jointe à l’échantillon déposé et faisant apparaître les pourcentages approximatifs des acides gras saturés et insaturés.

### les conserves de légumes

Sont considérées comme conserves ; les denrées alimentaires d’origine animale ou végétale dont la conservation est assurée par appertisation.

Les conserves doivent répondre aux normes AFNOR des conserves.

La marque commerciale du produit devra figurer obligatoirement dans l’offre B.P.U. (Bordereau des prix unitaires)

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

La fourniture de **CONSERVES** faisant l'objet du marché est défini comme suit :

- la qualité sera celle prévue par la réglementation en vigueur, et les produits devront répondre à tous les points de vue aux spécifications techniques du GEMRCN

L’étiquetage devra préciser :

- dénomination de vente et caractéristiques nutritionnelles de chaque produit,

- date de fabrication,

- date limite de consommation,

- poids de chaque unité,

- modes de conservation et d’utilisation.

Les produits en conserve ne devront présenter aucun signe extérieur susceptible de correspondre à une altération de la denrée (mauvais sertissage, cabosse ou rouille, bec au niveau de la sertissure).

Pour les fonds et les jus : indication des allergènes majeurs sur les fiches techniques ainsi que la composition précise

FICHES TECHNIQUES PRODUITS : le fournisseur devra joindre pour chaque article, la fiche technique détaillée qui devra mentionner les ingrédients entrant dans la composition du produit ainsi que les taux de protides, lipides et glucides.

FOURNITURE D’ECHANTILLONS : des échantillons seront fournis à la demande de l’établissement.