

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

Pouvoir adjudicateur :

**COLLEGE JEAN DIEUZAIDE
1 RUE DES COTEAUX BELLEVUE
31140 PECHBONNIEU**

Représenté par son représentant légal

Objet de l'accord-cadre :

Achat de produits surgelés

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - SPECIFICATIONS GENERALES.....	3
1.1. REGLEMENTATION	3
1.2. DEFINITION DES PRODUITS ELIGIBLES EGALIM.....	3
1.3. DEFINITION DES PRODUITS STANDARDS.....	4
1.4. INTEGRATION DES DONNEES FOURNISSEUR DANS LE LOGICIEL DE GESTION	4
1.5. TRANSPORTS	4
1.6. DDM	5
1.7. L'ETIQUETAGE, L'EMBALLAGE ET LE CONDITIONNEMENT.....	5
1.8. LES FICHES TECHNIQUES.....	6
1.9. BACTERIES, CONTAMINANTS CHIMIQUES ET CORPS ETRANGERS	6
1.10. LIMITATION DES ADDITIFS, EXHAUSTEURS DE GOUT ET CONSERVATEURS ET LISTE DES INGREDIENTS INTERDITS	6
ARTICLE 2 - SPECIFICATIONS PARTICULIERES POUR LES PRODUITS BRUTS SURGELES.....	7
2.1 SPECIFICATIONS POUR LES LEGUMES ET LES FRUITS.....	7
2.3 SPECIFICATIONS GENERALES POUR LES VIANDES.....	7
2.4 SPECIFICATIONS GENERALES POUR LES POISSONS ET PRODUITS DE LA MER NATURE	8
ARTICLE 3 - SPECIFICATIONS PARTICULIERES POUR LES PRODUITS PREPARES SURGELES.....	8

ARTICLE 1 - SPECIFICATIONS GENERALES

1.1. Réglementation

Les denrées alimentaires faisant l'objet du présent marché doivent :

- répondre aux réglementations nationale et communautaire ;
- répondre aux normes d'application obligatoire ainsi qu'aux références professionnelles à portée obligatoire (accord interprofessionnel étendu...).

Plus précisément, le titulaire de l'accord-cadre doit respecter les prescriptions suivantes :

- le « paquet hygiène » englobant les règlements (CE) n°178/2002 ; 852/2004 à 854/2004 ; 882/2004 ; 183/2005 ; ainsi que les règlements d'application (CE) n°2073/2005 à 2076/2005 et les directives (CE) 2002/99/CE ; 2004/41/CE ;
- les critères microbiologiques attendus sont ceux définis par le règlement (CE) n°2073/2005 modifié par le règlement (CE) n°1441/2007 ;
- la réglementation relative aux OGM :
 - règlement (CE) No 1139/98 DU CONSEIL du 26 mai 1998,
 - règlement n°50/2000 du 10/01/2000,
 - règlement CE n°1833/2003 du 22/09/2003,
- l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas et au décret d'application n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ;
- les recommandations du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) dans sa version complétée et mise à jour à la date de publication du présent accord-cadre, étant précisé que toute disposition nouvelle du GEMRCN est applicable dès sa parution ;
- Règlement UE n°1169/2011 (INCO) concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

1.2. Définition des produits éligibles Egalim

Dans le présent accord-cadre, les produits éligibles Egalim sont ceux visés à l'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ainsi que ceux répondant de manière équivalente aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications :

- les produits issus de l'agriculture biologique au sens du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, y compris ceux en conversion à cette agriculture, au sens de l'article 62 du règlement n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 ;
- les produits bénéficiant des signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) et ceux bénéficiant des mentions valorisantes tels que définis à l'article R.230-30-3 du code rural et de la pêche maritime ;
- les produits bénéficiant d'un écolabel tel que prévu à l'article L.644-15 du code rural et de la pêche maritime ;
- les produits issus du commerce équitable défini à l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises ;
- les produits bénéficiant du symbole graphique prévu à l'article 21 du règlement (UE) n°228/2013 du 13 mars 2013 en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union européenne ;
- les produits issus d'une exploitation certifiée haute valeur environnementale ;
- les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;

- les produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.

Toute modification de l'article L.230-5-1 du code rural est applicable dès son entrée en vigueur.

Les produits doivent être conforme au cahier des charges du label ou de la certification ou d'autres dispositions équivalentes. Le titulaire doit être en mesure de fournir les documents relatifs à ses labels, certifications ou procédés équivalents à tout moment, à la moindre demande du pouvoir adjudicateur.

1.3. Définition des produits standards

Les produits dits « standards » dans le présent accord-cadre désignent les produits pour lesquels l'éligibilité Egalim indiquée ci-dessus n'est pas imposée.

Néanmoins, rien n'interdit au titulaire de proposer au bordereau des prix unitaires un produit éligible Egalim en tant que produit standard.

Dans cette hypothèse, le titulaire doit maintenir la qualité de ce produit et son prix unitaire tout au long de la durée d'exécution de l'accord-cadre.

1.4. Intégration des données fournisseur dans le logiciel de gestion

Le titulaire devra, dans les 15 jours suivants la notification de l'accord-cadre, remplir d'une manière précise et exhaustive le tableau sous format excel envoyé par le pouvoir adjudicateur qui servira à référencer les produits figurant au BPU dans le logiciel de gestion des sites de restauration.

1.5. Transports

1.5.1 Les camions

Le ou les camions de livraison du titulaire ne transportent que des produits alimentaires ; ils sont propres et bien rangés. Aucun transport conjoint avec des produits d'entretien ou tout autre produit non alimentaire n'est autorisé. Les conditions de transport doivent permettre de garantir les conditions de conservation mentionnées sur les produits.

Pour le transport de surgelés, le camion de livraison doit être frigorifique et permettre de respecter les températures réglementaires. Le contrôle de la température du véhicule frigorifique doit pouvoir se faire aisément en consultant le thermomètre placé de façon apparente sur ou dans le véhicule.

Le livreur du titulaire doit donner la possibilité au responsable du pouvoir adjudicateur chargé de la réception des marchandises (dont l'identité figure dans l'annexe N°1 du CCAP) de procéder à l'inspection externe et interne du véhicule de livraison. Le livreur du titulaire ne peut s'opposer à ce contrôle et doit laisser le temps nécessaire au responsable pour le réaliser.

Le véhicule de livraison est équipé le cas échéant d'un hayon permettant un déchargement aisé de la marchandise par le livreur et au plus près du site de livraison. Il y accède en utilisant les voies qui lui sont désignées par le pouvoir adjudicateur.

Le titulaire s'assure que les dimensions du camion de livraison utilisé satisfont les conditions d'accès au site.

1.5.2 Les livreurs

Le titulaire veille à ce que son ou ses livreurs :

- portent une tenue adaptée à la manipulation de denrées et répondant aux normes d'hygiène en vigueur ;
- respectent les consignes affichées par le service de restauration ou le lieu de livraison du pouvoir adjudicateur ;
- soient dans un état de santé compatible avec la manipulation de denrées alimentaires ;
- soient dotés des équipements nécessaires pour assurer le déchargement et l'acheminement des produits livrés ;
- aient connaissance et respectent les horaires de livraison communiqués par le pouvoir adjudicateur – voir l'annexe n°1 au CCAP ;
- permettent aux personnels du pouvoir adjudicateur chargés de la réception de la livraison de la prendre en charge et de réaliser les vérifications détaillées dans le CCAP ;
- aient une attitude courtoise en toute circonstance.

1.6. DDM

La DDM minimale est d'un an.

Le titulaire s'assure, lors de la préparation de la commande pour un même pouvoir adjudicateur, que les produits de même référence qui lui seront livrés ont la même DDM.

Dans le cas où, pour des raisons logistiques, cette disposition ne peut être respectée, le titulaire doit obligatoirement préciser les différentes DDM d'un même produit sur le bon de livraison.

Ces DDM ne peuvent en aucun cas être inférieures aux délais ci-avant évoqués, sauf information et accord expresse du pouvoir adjudicateur concerné, notamment, par exemple, dans le cadre d'offres promotionnelles.

1.7. L'étiquetage, l'emballage et le conditionnement

1.7.1 L'emballage, le conditionnement et le colisage des produits

Le titulaire garantit que l'emballage (ou le conditionnement) des produits (partie en contact avec le produit lui-même) est de qualité alimentaire. Cet emballage est systématiquement perdu.

En revanche les moyens mis en œuvre pour assurer le colisage des produits peuvent être récupérés par le titulaire (containers, palettes, cartons...).

La préparation, l'emballage et l'étiquetage de ces produits doivent satisfaire à la réglementation en vigueur.

Ils doivent présenter un degré de résistance et de solidité suffisants en fonction de la manipulation dont ils vont faire l'objet dans les différentes phases de transport, de livraison et d'utilisation.

Sont refusés les produits livrés dans des emballages sales, déchirés, écrasés.

1.7.2 L'étiquetage

L'étiquetage de tous les produits du titulaire doit être conforme à la réglementation, être réalisé en langue française, en caractères lisibles et ne doit pas être caché, même en partie, par une autre étiquette qu'elle soit apposée ou non par le titulaire.

Doivent notamment apparaître les mentions suivantes :

- L'origine géographique de la matière première ainsi que le lieu de transformation
- Le numéro de lot
- Le numéro d'agrément sanitaire
- La composition exacte pour les produits transformés
- Le poids net
- La température de conservation
- Le logo du label pour les produits concernés.
- La date limite de consommation
- La date de congélation

1.8. Les fiches techniques

Le titulaire doit fournir, sur simple demande des membres, la fiche technique à jour de chacun des produits susceptibles de lui être commandés dans le cadre du présent accord-cadre.

Ces fiches techniques comprennent au minimum les éléments suivants : ingrédients ; provenance, valeur énergétique, protides, lipides dont acides gras saturés, glucides dont sucre, sel, allergènes.

Pour tout produit contenant de la gélatine, le titulaire veille à ce que la fiche technique précise si celle-ci est d'origine animale ou végétale.

Si la vente d'un produit référencé est arrêtée en cours de marché, le titulaire se doit d'en informer immédiatement le pouvoir adjudicateur, par écrit et de proposer un produit de substitution de qualité équivalente ou supérieure. Il fournit la fiche technique du produit proposé.

Le produit ne peut être substitué sans validation préalable du pouvoir adjudicateur qui assure la modification du produit référencé dans le logiciel de suivi Easylis.

1.9. Bactéries, contaminants chimiques et corps étrangers

Les produits doivent être exempts de souillures, impuretés, résidus de pesticides, métaux lourds, et de défauts systématiques.

1.10. Limitation des additifs, exhausteurs de goût et conservateurs et liste des ingrédients interdits

Additifs, exhausteurs de goût et conservateurs

L'acheteur souhaite que la présence d'additifs, d'exhausteurs de goût ou de conservateurs soit limitée.

Ingrédients déconseillés ou interdits :

Le titulaire veille à ce que la composition des produits contienne des éléments nutritionnels de la meilleure qualité possible.

Dans ce cadre, il vise à limiter des produits présentant les ingrédients suivants :

- la graisse de palme et de coprah ;
- les glucides simples ajoutés ;
- la teneur en sel et en sucre ;
- la gélatine ;

- le glutamate.
- l'aspartame ;
- le sirop de glucose, fructose

Sont interdits les produits contenant un taux d'OGM supérieur au pourcentage autorisé par la réglementation en vigueur et sont favorisés les produits sans OGM.

Les huiles, graisses et margarines (utilisées notamment pour la cuisson et les assaisonnements) ayant subi un procédé d'hydrogénation sont interdites.

ARTICLE 2 - SPECIFICATIONS PARTICULIERES POUR LES PRODUITS BRUTS SURGELES

Sont concernés les produits bruts au sens de l'article D.122-1 du code de la consommation, c'est-à-dire les produits crus et sans assemblage.

2.1 Spécifications pour les légumes et les fruits

En cas de présence d'additifs, ceux-ci doivent être clairement identifiés dans la liste des ingrédients, ainsi que l'eau ajoutée.

L'acheteur précise qu'il ne souhaite pas la présence d'additifs.

Le sel n'est pas autorisé.

2.3 Spécifications générales pour les viandes

2.3.1 Caractéristiques générales

Le Titulaire garantit que :

- Les viandes sont surgelées à partir de viandes de boucherie fraîches.
- L'atelier de découpe est titulaire d'un agrément communautaire.

Mentions complémentaires d'étiquetage pour les viandes surgelées ou les produits contenant de la viande :

- catégorie de viande (par exemple catégorie R) ou classement pour les volailles ;
- nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne ;
- pays de naissance (uniquement viande bovine) ;
- pays d'élevage ;
- pays d'abattage ;
- numéro d'agrément de l'abattoir ou de l'établissement de découpe ;

Alimentation

L'alimentation des animaux doit être conforme à la réglementation et exempte de farines animales.

2.3.2 Spécifications techniques pour les volailles

Les volailles et leurs découpes sont exclusivement de classe A selon la définition de la réglementation en vigueur.

2.3.3 Spécifications techniques viande de porc

La viande est issue de porcs charcutiers à l'exclusion des animaux ayant servi à la reproduction (verrats) et dont le poids est compris entre 90 et 110 kg

2.3.4 Spécifications techniques pour la viande de Bœuf

La viande est issue exclusivement de vaches dont la carcasse est classée au minimum en catégorie R catalogue E.U.R.O.P, races bouchères de gros bovins de race à viande, race mixte et croisement entre elles à l'état d'engraissement n°3.

Les Races à viande ou mixte sont exigées.

2.3.5 Spécifications techniques pour la viande de Veau

La viande provient exclusivement d'animaux dont la carcasse est classée au minimum en catégorie R catalogue EUROP, dont l'âge maximal est de 8 mois, dont l'état d'engraissement correspond à la classe 3 (couvert) et de couleur "rosé" "clair".

2.3.6 Spécifications techniques pour la viande Ovine

La viande est issue d'animaux classés au minimum en catégorie R catalogue EUROP, de niveau d'engraissement de classe 3 "couvert" et dont l'âge est inférieur à 12 mois.

2.4 Spécifications générales pour les poissons et produits de la mer nature

Les poissons devront obligatoirement être labélisés MSC ou Ecopêche durable et ne pas avoir subi de double congélation.

Les produits sont issus de poisson d'une seule espèce, sans arrête, sans additifs, ni polyphosphates et sans ajout de chair hachée.

ARTICLE 3 - SPECIFICATIONS PARTICULIERES POUR LES PRODUITS PREPARES SURGELES

Sont concernés :

- les fruits et les légumes précuits ou cuits
- les produits semi-élaborés commercialisés sous la forme de produits prêts à cuire ou prêts à garnir, qu'ils soient naturels ou assaisonnés.
- les produits élaborés et les plats cuisinés élaborés à l'avance qui ne nécessitent qu'une remise en température ou une manipulation minimale.

Les spécifications particulières de ces produits sont indiquées dans les caractéristiques figurant au BPU.