

CAHIER DES CLAUSES

TECHNIQUES PARTICULIERES SPÉCIFIQUES

LOTS N° : 13 - 14 - 15

Produits d'épicerie et surgelés

OBJET :

Achat de denrées alimentaires de qualité, issues d'un mode de production respectueux de l'environnement et destinées à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire.

LOT 13: Produits d'épicerie labellisé

LOT 14: Produits d'épicerie

LOT 15: Produits surgelés labellisés et conventionnels

Objet :

Le présent marché a pour objet l'achat de produits d'épicerie, conserves et congelés labellisés et conventionnels, destinés au service de restauration scolaire du Collège Louise Michel à l'Isle Jourdain.

Prestations :

Les prestations comprendront la livraison de produits d'épiceries, conserves et congelés conventionnels et issus de l'Agriculture Biologique, dans le respect des normes sanitaires en vigueur.

Qualité:

Les produits proposés devront être conformes aux normes sanitaires et de qualité en vigueur, notamment en ce qui concerne leur composition.

Conformément à la délibération du 12 décembre 2003, l'EPL n'acceptera aucun produit contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM). Le non-respect de cette clause entraînera le rejet de la marchandise lors de la livraison.

Les produits devront être exempts d'odeurs et de goûts anormaux ainsi que d'insectes.

Les produits conventionnels devront respecter des critères de qualité et de sécurité alimentaire stricts, et être accompagnés des documents nécessaires attestant de leur conformité.

Les produits alimentaires ne devront contenir aucun des additifs et ingrédients interdits listés dans le **CCTP général à l'article 3.2.5.**

Les produits biologiques devront être certifiés selon les référentiels avec une traçabilité garantie depuis leur production jusqu'à leur commercialisation.

Conditionnement et étiquetage:

Les produits devront être conditionnés de manière à garantir leur conservation et leur intégrité pendant le transport et le stockage :

- les produits doivent être emballés dans des contenants préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.
- les contenants, y compris les matériaux d'emballage, ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable.
- les emballages utilisés devront être conformes aux normes en vigueur et respectueux de l'environnement autant que possible.

La liste des ingrédients allergènes présents dans le produit est indiquée dans le document intitulé « liste des ingrédients allergènes ».

Pour l'ensemble des produits les recommandations et les temps de cuisson doivent être portés sur l'emballage.

Livraison :

Les livraisons devront être effectuées dans les délais convenus, avec une logistique adaptée au maintien de la qualité des produits, notamment en assurant le respect de la chaîne du froid si nécessaire. Les produits seront livrés directement sur le site de consommation, dans des conditions optimales de conservation et de transport.

Les produits sont refusés à la livraison si :

- Les boites sont bombées ou cabossées ou présentent une pliure sur le métal des fonds;
- Les emballages présentent des fuites relevées par l'apparition des suintements ou de coupure ;
- Les boites présentent une anomalie de serti ;
- Les boites rouillées, les boites cabossées dont les sertis, la soudure ou l'agrafage du corps peuvent céder et présenter des fuites ;
- Les emballages ne présentent pas d'étiquette produit indiquant la liste exacte des ingrédients (y compris les additifs éventuels) dans l'ordre croissant de la recette, la désignation et l'origine du produit, la température de conservation, la DLC, Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, le numéro d'agrément, et le numéro de lot.
- Les conditionnements en carton ou plastique sont percés, si présence de trace d'humidité, ou emballage détérioré

Fréquences de livraison :

Les livraisons des seront effectuées 1 à 4 fois par mois

Les jours de livraisons seront définis avec le titulaire de chaque marché.

D.L.C. à la livraison :

À préciser sur le conditionnement.

Au jour de la livraison, garantir que le pourcentage de DLC restante par rapport à la DLC totale est supérieur à 70%.