

Achat de produits d'épicerie et de viande fraîche pour le Conseil Départemental de la Haute-Garonne, les collèges publics et autres entités publiques de Haute-Garonne

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES

ACHAT DE PRODUITS D'ÉPICERIE ET DE VIANDE FRAICHE POUR LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA HAUTE-GARONNE ET LES COLLEGES PUBLICS ET AUTRES ENTITES PUBLIQUES

<h4>CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES</h4>
--

Pouvoir adjudicateur :

Groupement de commandes pour l'achat de denrées alimentaires, de fournitures ou de prestations liées à la restauration pour le Département de la Haute-Garonne et les collèges publics.

Représenté par Monsieur le Président du
Conseil Départemental de la Haute-Garonne
1 Boulevard de la Marquette
31090 TOULOUSE CEDEX 9

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - SPECIFICATIONS GENERALES (DISPOSITIONS COMMUNES A TOUS LES LOTS)	3
1.1 REGLEMENTATION	3
1.2 TRANSPORTS	3
1.2.1 LES CAMIONS	3
1.2.2 LES LIVREURS	4
1.3 L'ETIQUETAGE, L'EMBALLAGE ET LE CONDITIONNEMENT POUR LES PRODUITS D'EPICERIE ET LA VIANDE FRAICHE SOUS VIDE)	4
1.3.1 L'EMBALLAGE, LE CONDITIONNEMENT ET LE COLISAGE DES PRODUITS.....	4
1.3.2 CAS DES PRODUITS PREEMBALLES.....	4
1.3.3 L'ETIQUETAGE	4
1.4 LES FICHES TECHNIQUES.....	5
ARTICLE 2 - SPECIFICATIONS PARTICULIERES POUR LES PRODUITS D'EPICERIE (LOTS 1 ET 2).....	5
2.1 SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES	5
2.2 LIVRAISON EN PALETTES	6
2.3 ETIQUETAGE.....	6
2.3.1 MENTIONS OBLIGATOIRES POUR LES PRODUITS PREEMBALLES	6
2.3.2 DDM	6
2.4 EMBALLAGE/ CONDITIONNEMENT	7
ARTICLE 3 - SPECIFICATIONS POUR LA VIANDE FRAICHE (LOTS 4 A 10)	7
3.1 SPECIFICATIONS GENERALES POUR TOUTES LES VIANDES	7
3.1.1 CARACTERISTIQUES GENERALES	7
3.1.2 CARACTERISTIQUES DES PRODUITS DITS QUALITATIFS	8
3.1.3 L'EMBALLAGE ET LE CONDITIONNEMENT.....	8
3.1.4 ETIQUETAGE TRAÇABILITE.....	8
3.2 SPECIFICATIONS TECHNIQUES POUR LES VOLAILLES ET LAPINS (LOTS 3).....	8
3.2.1 CARACTERISTIQUES.....	8
3.3 SPECIFICATIONS TECHNIQUES VIANDE PORCINE ET LOTS 5 ET 6	9
3.3.1 CARACTERISTIQUES.....	9
3.3.2 PRECISIONS	9
3.4 SPECIFICATIONS TECHNIQUES POUR LA VIANDE BOVINE (LOTS 6 ET 7)	10
3.4.1 BŒUF	10
3.4.2 VEAU	10
3.5 SPECIFICATIONS TECHNIQUES POUR LA VIANDE OVINE (LOT 8)	10

ARTICLE 1 - SPECIFICATIONS GENERALES (dispositions communes à tous les lots)

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, les titulaires du présent marché doivent 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 (G.E.M.R.C.N.) dans sa version complétée et mise à jour le 10 octobre 2011,
- Règlement UE n°1169/2011 (INCO) concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

1.2 Transports

1.2.1 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 tous les lots de viande (Lots 3 à 8) : 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 chargé de la réception des marchandises (voir annexe N°1 au CCAP « informations relatives aux membres ») 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.

Achat de produits d'épicerie et de viande fraîche pour le Conseil Départemental de la Haute-Garonne, les collèges publics et autres entités publiques de Haute-Garonne

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 collègue, la commune ou le Conseil départemental.

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

1.2.2 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 membre ;
- 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 les membres –annexe N°1 « informations relatives aux membres » ;
- permettent aux personnels 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.

1.3 L'étiquetage, l'emballage et le conditionnement pour les produits d'épicerie et la viande fraîche sous vide

1.3.1 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...).

1.3.2 Cas des produits préemballés

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

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.

1.3.3 L'étiquetage

L'étiquetage de tous les produits du titulaire doit 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.

Achat de produits d'épicerie et de viande fraîche pour le Conseil Départemental de la Haute-Garonne, les collèges publics et autres entités publiques de Haute-Garonne

1.4 Les fiches techniques

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

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 le membre par écrit et de proposer un produit de substitution de qualité équivalente ou supérieure. Avant substitution, le titulaire fournit au membre et au Conseil départemental la fiche technique du produit proposé afin que celui-ci soit validé.

1.5 Bactéries et corps étrangers

Les produits doivent être exempts de souillures, impuretés, résidus de pesticide, métaux lourds, absence de défauts systématiques

ARTICLE 2 - SPECIFICATIONS PARTICULIERES POUR LES PRODUITS D'EPICERIE (Lots 1 et 2)

2.1 Spécifications nutritionnelles

2.1.1 Pour tous les produits

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 ;
- le nombre d'additifs ;
- la gélatine ;
- l'huile et la graisse hydrogénées ;
- le glutamate.
- L'aspartame ;
- Le sirop de glucose, fructose

Sont à limiter les produits contenant un taux d'OGM supérieur au pourcentage autorisé par la réglementation en vigueur.

2.1.2 Huiles (Lot 1)

L'huile de friture est composée au minimum de l'assemblage de 2 huiles à l'exclusion de l'huile de palme et l'huile d'arachide.

L'huile d'olive est 100% naturelle et provient au minimum d'une première pression à froid.

Achat de produits d'épicerie et de viande fraîche pour le Conseil Départemental de la Haute-Garonne, les collèges publics et autres entités publiques de Haute-Garonne

2.1.3 Jus de fruits (Lots 1)

Le jus de fruits doit être sans sucre ajouté et 100% pur jus.

2.1.4 Café (lot 1)

Le café en grain doit être 100 % arabica (grande origine souhaitée).

2.2 Livraison en palettes

Si les livraisons du titulaire sont effectuées au moyen de palettes, elles doivent se conformer aux prescriptions suivantes :

- conformes à la législation prise sur les matériaux et objets au contact des produits destinés à l'alimentation humaine ;
- de dimensions 80x120 type EUROPE

Elles doivent être systématiquement reprises par le titulaire après livraison.

2.3 Etiquetage

2.3.1 Mentions obligatoires pour les produits préemballés

L'étiquetage des produits doit comporter les mentions suivantes conformément au règlement INCO :

- dénomination exacte de vente ;
- quantité exprimée en poids net et/ou volume net ;
- n° lot de fabrication ;
- nom et adresse du fabricant du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE ;
- lieu d'origine ou de provenance chaque fois que l'omission est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur ;
- liste des ingrédients ;
- liste des allergènes ;
- la présence d'organismes génétiquement modifiés en application de la réglementation ;
- date de Durabilité Minimale – DDM.

Une partie de ces informations peuvent, le cas échéant, figurer sur le bon de livraison. En tout état de cause, le membre doit pouvoir contrôler l'ensemble de ces informations en consultant le bon de livraison et l'étiquetage du produit.

2.3.2 DDM

Les produits d'épicerie ont une date de durabilité minimale – DDM – de trois mois. Pour les conserves la DDM minimale est d'un an.

Le titulaire s'assure, lors de la préparation de la commande pour un membre, 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.

Achat de produits d'épicerie et de viande fraîche pour le Conseil Départemental de la Haute-Garonne, les collèges publics et autres entités publiques de Haute-Garonne

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

2.4 Emballage/ conditionnement

Les produits doivent être emballés dans des récipients préservant les qualités hygiéniques nutritionnelles technologiques et organoleptiques du produit.

Sont refusés les produits livrés dans des emballages :

- moisis ;
- sales ;
- écrasés ;
- déchirés ;
- humides.

Sont refusées également les conserves appertisées :

- floches et bombées qui présentent des suintements ou des coulures ;
- becquées ;
- présentant une anomalie de serti ;
- rouillées.

Les dérivés de pommes de terre (flocons, granulés) sont emballés en sachets thermo-scellables, étanches à l'humidité, éventuellement métallisés pour permettre un conditionnement sous gaz inerte.

ARTICLE 3 - SPECIFICATIONS POUR LA VIANDE FRAICHE (Lots 4 à 10)

3.1 Spécifications générales pour toutes les viandes

Le présent marché concerne la fourniture de pièces de viande prêtes à être cuisinées selon la découpe de la boucherie de détail, c'est-à-dire épluchées, débarrassées des masses grasseuses et des déchets excédentaires, de tissus osseux, cartilagineux ou ligamentaires.

3.1.1 Caractéristiques générales

L'élevage, l'abattage, la transformation et le conditionnement de la viande proposée par le titulaire ont eu lieu dans le même pays. La mention de ce pays doit être précisée sur la fiche technique et/ ou sur l'étiquetage du produit (voir 3.1.3)

Pour la viande bovine, cette exigence porte également en plus sur le pays de naissance du bovin.

Sont exclues :

- les fausses coupes ainsi que les « godets » (chutes de morceaux sur lesquels une coupe a déjà été faite) ;
- les viandes congelées ou décongelées (sauf lot viande ovine) ;
- les viandes traitées à l'attendrisseur, quel que soit le type d'attendrisseur utilisé.

3.1.2 Caractéristiques des produits dits qualitatifs

La viande doit 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 aux membres.

3.1.3 L'Emballage et le conditionnement

- **Viande préemballée**

L'étanchéité des sacs doit être absolue et la température ne doit pas dépasser 3°C à 4°C lors de la livraison.

Le conditionnement des viandes piécées, réfrigérées se fait sous pellicule plastique inodore, incolore, réservée à l'usage alimentaire et sous vide, sous atmosphère modifiée ou normale.

Les morceaux avec os doivent être enveloppés dans de la gaze de qualité alimentaire ou tout moyen équivalent afin d'éviter que l'emballage ne se perce.

- **Viande en « vrac »**

Lors de la livraison, la température ne doit pas dépasser 3 à 4°C.

Pour les morceaux débités, la viande est protégée dans du film alimentaire et présentée en cartons hermétiques.

3.1.4 Etiquetage Traçabilité

L'étiquetage des viandes (ou le bon de livraison) comporte obligatoirement les mentions suivantes conformément au règlement INCO :

- 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 ;
- numéro du lot ;
- pays de naissance (uniquement viande bovine) ;
- pays d'élevage ;
- pays d'abattage ;
- numéro d'agrément de l'abattoir ou de l'établissement de découpe;
- mention du conditionnement ;
- DLC ;
- température de conservation.
-

3.1.5 Alimentation

Alimentation conforme à la réglementation, exempte de farines animales.

3.2 Spécifications techniques pour les volailles et lapins (Lots 3)

3.2.1 Caractéristiques

Achat de produits d'épicerie et de viande fraîche pour le Conseil Départemental de la Haute-Garonne, les collèges publics et autres entités publiques de Haute-Garonne

- **Volaille et lapin**

Pour tous les produits :

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

Produits qualitatifs (lignes 25 à 28 du BPU lot n°3)

Produits doivent être conformes aux cahiers des charges du label rouge ou Certification Conformité Produit et Agriculture biologique ou répondant à des caractéristiques équivalentes.

3.3 Spécifications techniques viande porcine et Lots 5 et 6

- **Découpes de porc**

Pour tous les produits :

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 kgs

Pour les produits qualitatifs (lignes 8 et 9 BPU Viande porcine)

Les produits soit sont revêtus des « label rouge ou certification conformité produit ou répondre à des caractéristiques équivalentes.

A défaut, à minima, ils doivent répondre d'un âge minimum de 6 mois et être de haute valeur environnementale, issus de filières reconnues par l'état qui répondent à une obligation de qualité nutritionnelle contrôlée et améliorée grâce à la réintroduction de cultures traditionnelles (type bleu blanc cœur)

3.4 Spécifications techniques saucisserie-

3.3.1 Caractéristiques

La saucisse doit être conforme au Code des Usages en Charcuterie.

3.3.2 Précisions

- **Saucisse de porc**

La saucisse de porc doit être de qualité supérieure, sans colorant avec un taux de lipides au maximum de 40 %.

- **Merguez**

La merguez doit être sans porc et le résultat d'un mélange de viandes bœuf et agneau

- **Saucisse de volaille**

La saucisse de dinde doit être sans colorant, sans porc, ni boyau de porc avec 30% de matière grasse au maximum.

La saucisse de canard doit être sans colorant avec un boyau nature.

- **Produits qualitatifs (lignes 7 et 8 du BPU lot n°5)**

Les produits soit sont revêtus des « label rouge » ou « certification conformité produit » ou répondre à des caractéristiques équivalentes.

A défaut, **à minima**, ils doivent répondre d'un âge minimum de 6 mois et être de haute valeur environnementale, issus de filières reconnues par l'état qui répondent à une obligation de

Achat de produits d'épicerie et de viande fraîche pour le Conseil Départemental de la Haute-Garonne, les collèges publics et autres entités publiques de Haute-Garonne

qualité nutritionnelle contrôlée et améliorée grâce à la réintroduction de cultures traditionnelles (type bleu blanc cœur)

3.4 Spécifications techniques pour la viande bovine (Lots 6 et 7)

3.4.1 Bœuf

- **Caractéristiques**

Pour tous les produits :

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.

Races bouchères souhaitées

Produits qualitatifs (lignes 7 et 8 BPU)

Les produits sont estampillés labels rouge ou certification conformité produit répondre aux caractéristiques équivalentes

A défaut, les produits devront répondre, **à minima**, aux exigences suivante : une durée d'engraissement d'au minimum 4 mois et démontrer une haute valeur environnementale, être issue de filières reconnues par l'état qui répondent à une obligation de qualité nutritionnelle contrôlée et améliorée grâce à la réintroduction de cultures traditionnelles (type bleu blanc cœur)

- **Maturité**

Pour les pièces à griller et à rôtir, le délai de maturation de la viande est de 7 à 10 jours à compter de la date d'abattage.

3.4.2 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".

3.5 Spécifications techniques pour la viande ovine (Lot 8)

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. Les produits décongelés sont tolérés à la marge et doivent être clairement identifiés.