

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Personne Publique : CONSEIL GENERAL DE LA GIRONDE
Esplanade Charles de Gaulle
33074 BORDEAUX-CEDEX

Centre Départemental de l'Enfance et de la Famille

OBJET DU MARCHE

Approvisionnement en denrées alimentaires des cuisines du Centre Départemental de l'Enfance et de la Famille

La procédure de consultation utilisée est la suivante :
Appel d'offres ouvert en application des articles 10,33, 57 à 59 et 77
du Code des Marchés Publics (Décret n° 2011-1000 du 25 août 2011).

Le présent document comprend 11 pages

SOMMAIRE

1. Objet du marché

- 1.1. Contexte
- 1.2. Elaboration des menus

2. Présentation des principaux textes réglementaires en vigueur et obligations du prestataire

- 2.1. Rappel des principaux textes réglementaires
- 2.2. Etiquetage
- 2.3. Obligations du prestataire

3. Conditions d'exécution du marché

- 3.1. Relations entre les parties
- 3.2. Remise du catalogue et fiches techniques des nouveaux produits
- 3.3. Organisation et traitement de la commande

4. Spécificités par lot

1. Objet du marché

1.1. Contexte

Le marché a pour objet la prestation de fournitures de denrées pour l'approvisionnement des cuisines du Centre Départemental de l'Enfance et de la Famille.

Ce marché s'inscrit dans le cadre des cibles de développement durable soutenues par le Département de la Gironde.

A cet égard, une partie des articles figurant au bordereau des prix unitaires prennent en compte des considérations environnementales.

Pour information :

Les différentes activités de l'établissement sont les suivantes :

- Accueil d'enfants de 0 à 18 ans,
- Accueil de jeunes femmes accompagnées d'enfants,
- Accueil de femmes enceintes
- Crèches

La répartition par âge est la suivante :

FOYER DE L'ENFANCE	CRECHES	SERVICE D'ACCOMPAGNEMENT DE LA FAMILLE ET DE L'ENFANT
- 5 mois à 1 an - 1 an à 4 ans - 4 ans à 10 ans - 10 ans à 18 ans	- 5 mois à 1 an - 1 an à 4 ans	- 5 mois à 1 an - 1 an à 4 ans - 4 ans à 10 ans - Adultes dont femmes enceintes et allaitantes

Pour information, concernant les repas principaux, le nombre moyen de repas par jour est précisé dans le tableau ci-dessous :

Nombre moyen de raps par jour	
Déjeuner	240
Dîner	160

1.2. Elaboration des menus

Les menus sont élaborés par les équipes de cuisine et la diététicienne de l'établissement. **La sélection des produits dans les différentes gammes est faite par les équipes de cuisine lors de la commande.**

L'équilibre alimentaire devant être respecté, les repas principaux peuvent se composer de 4 ou 5 composantes avec au minimum (cf GEMRCN conformément aux recommandations relatives à la nutrition d'août 2013, paragraphe 3.2.3 page 20)

- 1 plat protidique
- 1 plat d'accompagnement (féculent ou légume vert)
- 1 produit laitier
- 1 crudité (fruit ou légume cru)

- Pain faisant partie intégrante du repas, quel que ce soit son mode de distribution, paragraphe 4.1.1.3 page 27 du GEMRCN (Recommandations relatives à la nutrition d'août 2013).

La politique nutritionnelle du Centre Départemental de l'Enfance et de la Famille (CDEF) s'appuie sur les recommandations qualitatives et quantitatives (voir Annexe 2 Tableau des grammages par tranche d'âge du GEMRCN d'août 2013).

A titre informatif, **un stock de denrées devra être fourni à la cuisine afin d'assurer un service complet de remplacement** pour pallier toutes fluctuations d'effectifs de rationnaires ou à un retour de marchandises non-conformes.

2. Présentation des principaux textes règlementaires en vigueur et obligations du prestataire

2.1. Rappel des principaux textes règlementaires

La qualité organoleptique, nutritionnelle hygiénique des denrées doit être respectée. Celles-ci doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires.

Les denrées doivent provenir soit d'établissements agréés soit d'établissements titulaires d'une dispense d'agrément sanitaire. Il sera demandé l'identité de l'établissement où les denrées ont été en dernier lieu préparées, traitées, transformées, manipulées ou entreposées, son numéro d'identification par Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) et son statut par rapport à l'agrément sanitaire.

Les viandes et les produits de la pêche doivent provenir obligatoirement d'établissements agréés.

Les Organismes Génétiquement modifiés (OGM) ne sont pas admis dans la consultation. Les fournisseurs produiront un certificat des industriels et producteurs attestant l'absence d'OGM dans les différents produits proposés.

Le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur et se tenir informé des éventuelles évolutions en la matière.

2.2. Etiquetage

L'ensemble des denrées alimentaires animales ou d'origine animale devront provenir d'un établissement agréé (ou dispensé).

La réglementation en vigueur s'applique.

Le décret du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration. **Il sera donc fait mention sur le bon de livraison ou sur l'étiquetage : le pays de naissance, d'élevage et d'abattage.**

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées devra comporter les mentions suivantes :

- La dénomination de vente,
- La liste des ingrédients,
- La quantité nette,
- L'indication du lot de fabrication,
- La date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques (DLC ou DCLUO),
- L'indication des conditions particulières de conservation,
- Le lieu d'origine ou de provenance, chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire,
- Les autres mentions obligatoires prévues par les dispositions règlementaires relatives à certaines denrées alimentaires, notamment : estampille sanitaire, date de fabrication, numéro du lot.

2.3. Obligations du prestataire

- Le prestataire se doit de respecter la législation en vigueur à ce jour et de se tenir informé de celle-ci durant toute la durée du marché. Les produits livrés devront être de qualité saine,
- De plus, il s'engage à assurer une veille au niveau des alertes sanitaires et à prendre l'initiative d'un plan de rappel lorsque les produits concernés ont transité par son entrepôt,
- Le prestataire s'engage à fournir tous les éléments nécessaires au suivi de chaque produit et à respecter scrupuleusement la réglementation sur l'étiquetage,
- Les marchandises sont transportées jusqu'aux lieux de livraison au moyen de véhicules conformes à la législation en vigueur. La chaîne du froid ne doit à aucun moment être interrompue,
- Toute fourniture révélant un vice caché postérieurement à la réception (odeur, saveur ou couleur anormale à la préparation, ou pendant ou après la cuisson ...) sera immédiatement signalée au titulaire du marché. En lien avec l'équipe des Cuisines de chaque site, le fournisseur sera tenu de la remplacer et de la livrer dans un délai fixé par l'établissement en fonction de ses besoins si toutefois il n'est pas prouvé que le défaut constaté a une origine postérieure à la livraison (stockage défectueux par exemple). La fourniture de remplacement sera identique à la fourniture initiale en ce qui concerne le type et le poids du produit,
- En cas d'insatisfaction relative à la qualité d'un produit, le prestataire devra faire preuve de réactivité pour proposer de nouveaux fournisseurs,
- Les produits livrés devront être de qualité saine. Les fiches techniques des produits livrés seront à fournir dans le dossier de réponse des candidats ; ces fiches devront comporter au minimum la liste des ingrédients, le poids, les valeurs nutritionnelles,
- Respect par le Titulaire du calibrage des portions unitaires selon les recommandations relatives à la nutrition mises à jour en juillet 2011 du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition. En raison de la spécificité de la population accueillie dans l'Etablissement, certaines recommandations pourront être modifiées,
- Le responsable des cuisines devra être informé de tout changement : interlocuteur, nature des produits, nom des fournisseurs,
- Si, pendant la durée du marché, le titulaire est confronté à une rupture d'un produit chez un fournisseur, il devra proposer un fournisseur proposant un produit de qualité identique, au même prix ou à un prix inférieur.

3. Conditions d'exécution du marché

3.1. Relations entre les parties

Au moment de la remise de son offre, les candidats **s'engagent à désigner une personne référente** qui deviendra l'interlocuteur unique, direct et habituel pour le Centre Départemental de l'Enfance et de la Famille, ainsi qu'un remplaçant pendant les périodes d'absences du référent

Ce dernier peut faire appel à lui pour toute question relative au suivi du marché. Il doit donc être en mesure de répondre efficacement à toute demande du Centre Départemental de l'Enfance et de la Famille, tant sur l'exécution technique des prestations dues au titre du présent marché que sur la facturation des prestations. Il devra être obligatoirement disponible par tous moyens (téléphone, fax, courriel) du lundi au vendredi inclus. Le référent aura un rôle de conseiller technique pour toute mise en service de nouveaux produits culinaires aux personnels des cuisines de l'établissement.

Tout changement d'interlocuteur devra être signalé automatiquement au Centre Départemental de l'Enfance et de la Famille par téléphone et par courrier.

3.2. Remise du catalogue et fiches techniques des nouveaux produits

Le titulaire du présent marché s'engage à remettre gratuitement, dès notification du présent marché, un exemplaire de son catalogue et des produits référencés par le Titulaire (accès à sa mercuriale). Les fiches techniques des nouveaux produits seront fournies obligatoirement.

3.3. Organisation et traitement de la commande

Le responsable de la cuisine et son équipe seront chargés d'organiser et de traiter les commandes en DIRECT AVEC LES FOURNISSEURS.

Le titulaire du marché mettra à disposition de l'établissement l'ensemble des moyens et outils facilitant la gestion des achats et des commandes auprès des fournisseurs.

4. Spécificités par lot

Lot 1 : Boulangerie et pâtisserie fraîches

Le pain est du "pain de tradition française", artisanal, conformément à l'article 2 du décret du 13 septembre 1993 précisant les différentes catégories de pain (belle teinte, croustillant, mie moelleuse, cuisson traditionnelle, bonne saveur).

Pour le Centre Départemental de l'Enfance et de la Famille, les recommandations du GEMRCN en la matière (dernière mise à jour août 2013) soulignent "qu'il convient d'offrir la possibilité de choisir d'autres types de pain que le pain blanc tel que par exemple le pain fabriqué avec de la farine de type 80, le pain bis ou aux céréales, plus riches en fibres, minéraux et vitamines".

Les flûtes de 200 g et les pains de 400 g devront être réalisés à partir de farine type 65 ou type 80.

Au moment de la livraison, le pain et les viennoiseries fraîches doivent être sortis du four entre 3 heures et 6 heures maximum.

La livraison du pain et viennoiseries rassis, repassés au four, congelés ou décongelés sera rejetée.

Une demande de produits spécifiques tels que pains spéciaux par exemple, pourront être commandés au titulaire du marché.

Une livraison sera demandée vers 7 h du matin.

Lot 2 : Viandes

Le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur et se tenir informé des éventuelles évolutions en la matière.

Toutes les viandes devront être livrées, présentées et étiquetées conformément aux dispositions en vigueur.

Spécification technique GPEM/DA n°B1-16-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces.

Spécification technique GPEM/DA B1-14-05 du 31 mars 2005 applicables aux viandes de veau en muscles ou pièces.

La viande proviendra de carcasses appartenant à la classe de conformation "R" de la grille de cotation EUROPA et à la catégorie "3" c'est à dire qu'elle sera marquée "R3" sauf demande particulière.

Sauf demande contraire, les viandes seront d'origine de l'UE, fraîches, conditionnées sous-vide et seront étiquetées conformément aux dispositions de l'arrêté du 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions sanitaires des ateliers de découpe.

Les viandes de boeuf et de veau seront étiquetées conformément au décret n°99-260 du 2 avril 1999, relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des Viandes Bovines.

Les fiches techniques devront être fournies comportant les valeurs nutritionnelles, notamment les teneurs en lipides et protides exprimées par portion ou pour 100 grammes de produit.

La viande de boeuf sera d'origine identifiée, proviendra d'animaux de la catégorie D et ne devra pas subir d'attendrissage mécanique. La durée de maturation sera au minimum de 7 jours après abattage.

La viande de veau sera d'origine identifiée et la durée de maturation sera de 5 jours après abattage.

La viande de Mouton devra être rosée, scelle d'agneau rosé claire et être équivalente à la qualité "R1"; la durée de maturation sera de 5 jours après abattage.

Livraison : 2 fois par semaine en moyenne, entre 7h et 16h30

Lot 2 Bis : Viandes Bio

Les viandes seront conditionnées en emballage sous-vide ou fraîches.
Le minimum garanti de commande sera de 20 KG.

Livraison : 1 fois par semaine en moyenne, entre 7h et 16h30

Lot 3 : Volailles fraîches

Le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur et se tenir informé des éventuelles évolutions en la matière.

Les volailles livrées auront été élevées avec une alimentation 100% végétale, exemptes d'OGM. Spécification technique n° B1-18-07 du 4 mai 2007, applicable aux abats et aux viandes de volailles, de cailles et de lapins, en carcasses ou pièces.

Le fournisseur devra être en mesure de garantir que ces produits sont en conformité avec l'arrêté du 14 novembre 2000 (interdiction de certaines protéines d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments destinés aux animaux).

Proviendront exclusivement d'animaux nés, élevés et abattus en France dans un abattoir conforme à la réglementation européenne et sous label.

Livraison : 2 fois par semaine en moyenne, entre 7h et 16h30

Lot 3 Bis : Volailles fraîches réservé art 15

Livraison : 1 fois par semaine en moyenne, entre 7h et 16h30

Lot 4 : Charcuterie

Le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur et se tenir informé des éventuelles évolutions en la matière notamment l'arrêté ministériel du 22 janvier 1993 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande.

Spécification technique n° B1-18-07 du 4 mai 2007, applicable aux abats et aux viandes de volailles, de cailles et de lapins, en carcasses ou pièces.

Les produits seront garantis pur porc de provenance et de fabrication françaises ainsi que de qualité supérieure. La teneur en graisse ne doit pas excéder 40 à 45% sauf pour les rillettes 55 à 60%.

Le jambon blanc sera de qualité supérieure, garanti sans polyphosphate, sans colorant, non dégraissé et découenné.

Livraison : 1 fois par semaine en moyenne, entre 7h et 16h30

Lot 5 : Fruits et légumes frais

Le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur et se tenir informé des éventuelles évolutions en la matière.

Le prestataire doit être en mesure de fournir l'ensemble des fruits et légumes de saison disponibles sur le marché au moment de la commande.

Les fruits et légumes doivent être de première qualité et de première fraîcheur, portant une étiquette rouge ou exceptionnellement verte et mentionnant l'origine, le calibre et le poids et à maturité pour permettre une consommation sous 72h.

Lors de la livraison, il devra être tenu compte de la date de consommation afin que mes produits soient servis à maturité.

Les fruits et légumes doivent être intacts, propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles, exempts d'humidité extérieure anormale, exempts de toute odeur ou saveur étrangères, sains.

Ils doivent être dans un état leur permettant de supporter le transport et la manutention et arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

Livraison : 2 fois par semaine en moyenne, entre 7h et 16h30

Lot 5 Bis : Fruits et légumes frais Bio

Le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur et se tenir informé des éventuelles évolutions en la matière.

Livraison : 2 fois par semaine en moyenne, entre 7h et 16h30

Lot 6 : Fruits et légumes 4^{ème} et 5^{ème} gamme

Le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur et se tenir informé des éventuelles évolutions en la matière.

Livraison : 2 fois par semaine en moyenne, entre 7h et 16h30

Lot 7 : Œufs de poules BIO

Œufs coquilles, fraîcheur : frais ou ultra frais

Livraison : 1 fois par semaine en moyenne, entre 7h et 16h30

Lot 8 : Beurre, ovoproduits et fromage

Le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur et se tenir informé des éventuelles évolutions en la matière.

Les produits doivent être conformes à la réglementation notamment le décret n°93-1239 du 15 novembre 1993 relatif à l'agrément des produits laitiers d'appellation d'origine contrôlée.

Tous les produits livrés devront être d'une première fraîcheur et d'une qualité irréprochable.

Le fromage doit être de la gamme commercialisable dans les préparations et de la gamme AOC pour les menus. L'état de maturité doit permettre de les conserver au moins de 8 jours.

Les yaourts, les fromages frais et les desserts lactés devront être de la gamme commercialisable avec un délai minimum de 15 jours avant la date limite de consommation.

Les yaourts pourront être natures demi-écrémé ou au lait entier, sucrés, bulgares, brassés fermes.

Les fromages frais seront à 20% ou 40% de matière grasse,

Les petits suisses seront de 60 grammes, natures, sucrés ou aromatisés.

Livraison : 2 fois par semaine en moyenne, entre 7h et 16h30

Lot 9 : Produits frais de la pêche

Le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur et se tenir informé des éventuelles évolutions en la matière.

Les produits devront être conformes à la réglementation en vigueur et notamment celle relative à l'étiquetage des produits préemballés et celle concernant les règles d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche.

Le poisson devra présenter les caractéristiques de sujets frais, sains et de qualité supérieure.

Les filets seront certifiés sans arrêtes, sans os et sans aucun additif poly phosphatés.

Les sujets comme le thon, n'excéderont pas 10kg.

Pour le poisson frais, il sera exigé les mentions suivantes : la dénomination de vente du produit, l'estampille sanitaire avec le numéro UE, le nom et l'adresse du fournisseur, le poids net composition, ingrédients, poids net unitaire, poids total, mode de préparation, conservation, origine, DLC ou DLUO.

Le poisson frais ne présentant pas les caractéristiques ci-dessus, sera systématiquement refusé à la réception.

Le surimi sera sans additif de synthèse et respectera la norme française NFV 45-068.

Le prestataire devra également préciser le numéro d'agrément sanitaire pour les produits de la pêche.

Livraison : 1 fois par semaine en moyenne, entre 7h et 16h30

Lot 10 : Produits surgelés

Le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur et se tenir informé des éventuelles évolutions en la matière.

Les produits surgelés devront être conformes à la réglementation concernant les conditions d'hygiène et de distribution des produits surgelés notamment les emballages doivent porter de façon très lisible: la mention "produit surgelé", le nom ou la marque de l'entreprise ou du bateau congélateur distributeur, l'origine du produit, provenance UE, le poids net minimum, la date de surgélation, le nombre de pièces par colis, la DLUO.

Pour les volailles : découpe de volaille origine France arrêté ministériel du 29 mai 1995 et estampillées conformément à cet arrêté. Volailles élevées avec une alimentation 100% végétale exempte d'OGM. Le fournisseur devra fournir la traçabilité relative à l'origine des produits.

Viande hachée de bœuf spécification technique GPEM/DA B1 12/03 du 28 janvier 2003

Livraison : 1 fois par semaine en moyenne, entre 7h et 16h30

Lot 11 : Epicerie et confiserie

Le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur relative aux règles applicables au commerce du riz destiné à la consommation humaine.

Il devra se tenir informé des éventuelles évolutions en la matière.

Pâtes : Elles doivent être de qualité supérieure et ne contenant pas de colorant. Elles pourront être fraîches de façon occasionnelle.

Riz : Il doit être de première récolte, de première qualité, sans aucune trace de parasites, souillures d'insectes ou autres matières étrangères par 5 kg.

Les produits doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

En ce qui concerne les conserves, les boîtes gonflées, cabossées, fuitées, rouillées ou comportant un becquet feront l'objet d'un retour et seront remplacées par le prestataire.

Sur toutes les conserves, l'année de fabrication ou la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) seront clairement inscrites. La DLUO sera de 3 ans et la préférence sera donnée aux produits en provenance de l'UE.

Les compotes de fruits seront en boîte de conserve 5/1 ou individuelle ou à boire sans sucre ajouté ou allégées en sucre.

Livraison : 1 fois par semaine en moyenne, entre 7h et 16h30

Lot 12 : Boissons

Le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur et se tenir informé des éventuelles évolutions en la matière.

Les jus de fruits sont des purs jus.

Livraison : 1 fois par semaine en moyenne, entre 7h et 16h30

Lot 13 : Fournitures à usage unique de restauration

Le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur et se tenir informé des éventuelles évolutions en la matière.

Livraison : 1 fois par mois en moyenne, entre 7h et 16h30

Lot 14 : Alimentation infantile hors lait

Le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur et se tenir informé des éventuelles évolutions en la matière.

Livraison : 1 fois par mois en moyenne, entre 7h et 16h30

Lot 15 : Lait infantile

Le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur et se tenir informé des éventuelles évolutions en la matière.

Livraison : 2 fois par mois en moyenne, entre 7h et 16h30

Lot 16 : Plats cuisinés mixés et hachés

Le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur et se tenir informé des éventuelles évolutions en la matière.

Les produits doivent être conformes à la réglementation en vigueur notamment :

- Réglementation visant les « conditions d'hygiène applicables dans les établissements de transformation de produits à base de viande » (Règlement CE n° 852/2004 du 29/04/2004)

Livraison : 2 fois par mois en moyenne, entre 7h et 16h30