

Ville de Falaise

Adresse : Place Guillaume le Conquérant BP 58 14700 FALAISE

Téléphone : 02 31 41 61 61

Télécopie : 02 31 90 25 25

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES **PARTICULIERES**

***FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES
POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE DE FALAISE***

SOMMAIRE

1. Objet du marché	3
2. Forme du marché	3
3. Durée du marché	3
4. Allotissement	3
5. Quantités du marché et caractéristiques générales des produits	3
5.1. Quantités du marché	3
5.2. Caractéristiques générales des produits	3
6. Caractéristiques particulières des produits	4
6.1. Viandes, volaille fraîches et charcuterie	5
6.2. Pains et viennoiseries	5
6.3. Fruits et légumes frais	6
7. Conditions d'exécution du marché	7
7.1. Règles générales relatives à l'étiquetage	7
7.2. Offres promotionnelles	8
8. Commandes	8
9. Livraisons	9
9.1. Lieux et fréquence de livraison	9
9.2. Modalités de livraison	9
10. Documentations	10
11. Échantillons	10

1. OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la fourniture de denrées alimentaires pour le Restaurant scolaire de la ville de Falaise.

2. FORME DU MARCHÉ

Le présent marché est un marché à bons de commandes conformément à l'article 77 du Code des Marchés passé avec un minimum et un maximum exprimé en euros. Les commandes se feront au fur et à mesure des besoins du Restaurant scolaire de la ville de Falaise.

3. DURÉE DU MARCHÉ

Le présent marché prendra effet dès notification pour une durée de 12 mois. Il pourra être reconduit 2 fois par période de 12 mois sans que sa durée totale ne puisse toutefois excéder trois années consécutives, sauf dénonciation formulée par la Ville de Falaise.

4. ALLOTISSEMENT

Le présent marché est constitué de 12 lots :

n° du lot	denrée
1	viande fraîche
2	viande surgelée
3	charcuterie
4	produits de la mer ou d'eau douce frais ou surgelés
5	fruits et légumes frais
6	légumes surgelés
7	épicerie générale
8	produits laitiers et avicoles
9	préparations alimentaires surgelées
10	pâtisserie
11	tartes salées
12	pain

Les attributions seront faites lot par lot et pour la totalité de chacun d'entre eux ; un même candidat pouvant obtenir un ou plusieurs lots.

Les candidats devront formuler des offres séparées, en complétant par lot le bordereau des prix.

5. QUANTITÉS DU MARCHÉ ET CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES PRODUITS

Les produits, objets du présent marché, devront être conformes à toute législation en vigueur à la date de passation du présent marché et au présent Cahier des Clauses Techniques Particulières.

Le titulaire doit respecter la démarche qualité de type HACCP ou équivalent, notamment en matière de traçabilité ascendante et descendante des animaux, conformément au règlement CE N°178/2002 du Parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité alimentaire.

Les produits proviendront d'établissements agréés conforme à la réglementation en vigueur pendant toute la durée du marché.

Tous les produits doivent être conformes à la réglementation en vigueur sur les OGM (Organismes Génétiquement Modifiés), la présence d'arachide et les différents allergènes (Règlement CE

n°1829/2003 du 22 septembre 2003 – modifié par Règlement CE n° 1981/2006 du 12 janvier 2007 et Règlement CE n° 298/2008 du 10 avril 2008).

Les candidats s'engagent à fournir des produits garantis sans OGM et provenant d'animaux nourris sans aliments à base d'OGM, sans farines animales, ni antibiotiques, ni facteurs de croissance conformément à la législation en vigueur.

Les produits issus de l'agriculture biologique doivent être conformes à la réglementation en vigueur (Règlement CE n°834/2007 du Conseil du 28 juin 2007) et répondre aux exigences du label AB ou normes équivalentes.

Le ou les titulaire(s) s'engagent notamment:

- à respecter le code des usages professionnels approuvés par la Direction de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes ;
- à fournir les attestations des services vétérinaires justifiant que leur établissement possède un agrément en cours de validité. La perte de l'agrément ou le retrait d'une autorisation sanitaire pourra entraîner la résiliation de plein droit du marché sans que le ou les titulaires puissent prétendre à une quelconque indemnité.

6. CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES DES PRODUITS

6.1 – Les viandes, volaille fraîches et charcuterie

L'origine de la viande doit impérativement être précisée (identification du pays de naissance, du pays d'élevage, du pays d'abatage et de découpe de la viande).

Les viandes de boucherie livrées devront toutes provenir de bêtes abattues depuis 48 heures au moins et 6 jours au plus. La fourniture de viandes congelées ou surgelées ou traitées à l'attendrisseur sera formellement exclue.

L'ensemble des produits sont de bonne qualité organoleptique. Les viandes sont sans colorant, sans additif et sans conservateur.

Les résultats des tests de dépistage sanitaires pourront à tout moment être demandés. Les produits proviendront d'établissement agréés conformes à la réglementation en vigueur pendant toute la durée du marché.

Tous les produits sont revêtus de la marque de salubrité telle que définie par la réglementation en vigueur.

Pour chaque livraison, les produits proviendront autant que possible d'un même lot de fabrication, reportés sur les bons de livraison.

Tous les produits sont frais et livrés en conditionnement sous vide pour une conservation prolongée sous régime de réfrigération avec emballage résistant, imperméable et hermétiquement clos.

Les emballages et matériaux de conditionnement devront être conformes à la réglementation en vigueur de telle sorte que :

- les produits ne puissent pas être abîmés pendant les opérations de transport et de déchargement
- les matériaux dont ils sont composés demeurent inertes : ils ne doivent pas modifier anormalement la composition des produits, en altérer les caractéristiques organoleptiques, leur communiquer une odeur particulière ou transmettre des substances nocives pour la santé humaine

A la livraison, les produits doivent avoir une durée de vie résiduelle au moins égale aux 2/3 de leur durée de vie totale. (DLC résiduelle)

VIANDE DE BOEUF

La fourniture portera sur de la viande de catégorie «R» sur l'échelle E.U.R.O.P. ; l'état d'engraissement retenu est « couvert ». Le marquage en code est donc **R3**.

Les viandes proviendront de gros bovins à savoir génisses/bœuf/vache, de type race à viande exclusivement, âgés de moins de 10 ans. Poids de carcasse d'environ 300 kg minimum.

Les viandes ne proviendront en aucun cas de taureaux, de vaches mixtes, de vaches dites laitières, de vaches de réforme ou d'un pays étant sous embargo de l'état français.

VIANDE DE VEAU

La fourniture portera sur de la viande de catégorie «R» sur l'échelle E.U.R.O.P. ; l'état d'engraissement retenu est « couvert ». La couleur « rosé clair / rosé. Le marquage en code est donc **2R3**.

Les viandes proviendront de bovins de type race à viande exclusivement, âgés de moins 8 mois. Poids de carcasse de 90 à 130 kg environ.

VIANDE D'AGNEAU

La fourniture portera sur de la viande d'agneau uniquement, de catégorie «R» sur l'échelle E.U.R.O.P. ; l'état d'engraissement retenu est « couvert ». Le marquage en code est donc **R3**.

Les viandes proviendront de viande d'agneaux exclusivement, âgés de moins 12 mois. Poids de carcasse de 16 à 19 kg environ.

VIANDE DE PORC

La fourniture portera sur de la viande de catégorie «R» sur l'échelle E.U.R.O.P. **Poids de carcasse de 75 à 95 kg environ.** Le marquage en code est donc **R**.

Sont exclues les viandes de verrats et de truies, les viandes exsudatives, décolorées et dégageant une odeur anormale à la cuisson ou présentant une saveur anormale.

CHARCUTERIE

Tous les produits de charcuterie et de salaison de porc seront préparés dans le strict respect du Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes.

Les produits à base de dinde le seront dans le respect du Code des bonnes pratiques des produits à base de dinde et de dindonneau.

Les produits de charcuterie de porc seront exclusivement « pur porc » et de qualité dite supérieure.

Les produits de charcuterie « sans porc » seront de qualité supérieure et ne devront pas contenir de porc, de dérivé de porc ni de protéines végétales.

6.2 – Pains

Les produits doivent être de qualité saine, loyale et marchande et correspondre au minimum, tant sur les plans bactériologiques, chimiques qu'organoleptiques, aux spécifications qualitatives édictées par la réglementation en vigueur. Elles devront être fabriquées dans le respect des règles de l'art et de l'hygiène en matière de boulangerie, légales et réglementaires. Ceci afin de permettre une qualité uniforme et constante à chaque livraison.

Le pain sera préparé par cuisson de la pâte obtenue par pétrissage d'un mélange composé dans les proportions convenables de farine panifiable, d'eau potable, d'agent de fermentation (levure ou levain) et éventuellement d'adjuvants officiellement autorisés.

Le pain ne doit pas provenir de pâtons surgelés ; absence de brisure ; la croûte ne doit être ni brûlée, ni salie.

A l'instant de la livraison, le pain devra être sorti du four depuis 3 heures au moins et six heures au plus tard.

Les produits tranchés, présentés sous film plastique, devront être emballés après complet refroidissement, afin d'éviter toute altération (condensation, moisissures,...) des produits.

6.3 – Fruits et légumes

Les produits doivent être conformes à la réglementation en vigueur et aux spécifications du guide GPEM/DA N° F9-02 du 28 janvier 2003 pour l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais, ainsi qu'au guide des fruits et légumes en restauration hors domicile publié par le CITFL et INTERFEL.

Les produits livrés devront obligatoirement être de qualité saine, loyale et marchande.

L'ensemble des produits visés devra répondre en matière de qualité et de marquage à la réglementation en vigueur, et notamment les textes suivants :

- aux textes communautaires définissant les normes de commercialisation CEE pour certains produits de grande consommation ;
- aux spécifications techniques GEMRCN, notamment en matière d'emballages et de marquage des unités de présentation ;
- règlement CE N° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- règlement CE N° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

En tout état de cause, les produits doivent être :

- propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible ;
- sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations ;
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère ;
- suffisamment développé pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié en fonction des caractéristiques variétales, et de supporter un transport et une manutention ;
- entiers ;
- exempts d'humidité extérieure anormale.

Les produits seront de première fraîcheur et de maturité optimale.

Les fruits doivent être livrés mûrs, PRÊTS À ÊTRE CONSOMMÉS. Tout fruit vert ou dur, par rapport à sa texture idéale, SERA REFUSÉ.

Pour chaque livraison, les fruits et les légumes d'une même espèce doivent, autant que possible, être de même provenance, homogènes, d'une même variété et présenter les mêmes degrés de fraîcheur et de maturité.

La variété pour une commande déterminée est celle précisée sur le bon de commande. À chaque défaut de mention sur celui-ci, la variété est celle qui se trouve la plus abondante sur le marché le jour de la livraison, toutes les autres spécifications étant respectées notamment celles relatives au calibre.

Sont exclus de la fourniture, les fruits et légumes présentant des traces visibles de produits de traitement antiparasitaires ou de conservation non réglementés (pesticides, insecticides, fongicides...).

Les emballages utilisés pour les productions françaises doivent être conformes aux normes françaises. Pour les emballages des produits provenant de l'Union Européenne ou de pays tiers, ils devront respecter ces normes ou toutes autres normes équivalentes.

Les produits devront être livrés dans leurs emballages d'origine, en bon état, parfaitement sains, très propres afin de ne pas modifier anormalement la composition des produits et, notamment, d'en altérer les caractéristiques organoleptiques ou de communiquer une odeur particulière (odeur de résine ou de moisi par exemple).

Le conditionnement devra être conforme à la réglementation en vigueur et conçu de telle sorte que les produits ne puissent être abîmés pendant les opérations de transport, de déchargement et d'utilisation.

Le contenu de chaque conditionnement doit être homogène et ne comporter que des fruits ou légumes de même origine, variété, qualité et maturité. La partie apparente du conditionnement doit être représentative de l'ensemble.

Un ensemble déterminé de produits constituant une même livraison devra être composé de conditionnements homogènes appartenant au même type d'emballage et de même capacité, afin de permettre une appréciation rapide et objective de la quantité de marchandise livrée.

Chaque emballage est de type perdu.

Chaque conditionnement doit comporter un étiquetage complet dont les mentions obligatoires sont les suivantes :

- Nature du produit
- Nom de la variété
- Origine du produit
- Catégorie de classement
- Calibre
- Identification de l'emballer ou de l'expéditeur en clair ou sous la forme d'une identification symbolique
- Identification du lot

Le marquage doit être indiqué en caractères lisibles et visibles sur l'un des côtés du conditionnement.

Le marquage des produits faisant l'objet d'une réglementation communautaire comporte, en plus des mentions ci-dessus, une étiquette normalisée (norme AFNOR VO2 2000) de couleur différente en fonction de la catégorie de classement :

- Rouge pour la catégorie EXTRA
- Verte pour la catégorie I
- Jaune pour la catégorie II

7. CONDITIONS D'EXÉCUTION DU MARCHÉ

7.1 - Règles générales relatives à l'étiquetage

L'étiquetage des **DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉ-EMBALLÉES** comporte les mentions obligatoires suivantes :

- la dénomination de vente
- la liste des ingrédients
- la quantité nette
- la date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques et l'indication des conditions particulières de conservation
- le nom ou la raison sociale et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de la Communauté)
- le mode d'emploi et les conditions particulières d'utilisation
- l'indication du lot de fabrication
- la mention « conditionné sous atmosphère protectrice » lorsque la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage
- la mention « avec édulcorant », si la denrée en contient
- la mention « contient une source de phénylalanine » pour les denrées alimentaires contenant de l'aspartame
- les autres mentions obligatoires prévues par les réglementations spécifiques : pour les viandes découpées, la reproduction de la marque sanitaire de l'établissement de provenance (Article 20 de l'arrêté du 17 mars 1992 modifié - JO des 29.03.92, 07.09.94, 10.05.97 et 08.09.98) ; pour les produits à base de viande, marquage de salubrité (Art. 32 et 33 de l'arrêté du 22 janvier 1993 modifié - J.O. des 16.03.93, 31.07.94, 02.05.95, 27.09.95 et 12.01.97).
- la liste des ingrédients

Concernant la viande en général,

- ❖ **La VIANDE SOUS VIDE** doit obligatoirement porter sur l'emballage :
 - le nom du muscle
 - la date de conditionnement

- la date limite de consommation
- l'estampille agrément sanitaire des vétérinaires
- la quantité nette en kg
- le nom ou la raison sociale et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté Européenne)

En particulier,

- ❖ La **VIANDE BOVINE PRÉ-EMBALLÉE** doit comporter les mentions obligatoires suivantes (d'après le code de la consommation – articles L214-1, L214-2 et R 112-1 et suivants) :
 - la dénomination de vente (catégorie et type racial de l'animal),
 - la quantité nette en kg,
 - la date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation,
 - le nom ou la raison sociale et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté Européenne),
 - la date de conditionnement,
 - les pays de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal (ou « origine = pays » si les 3 pays sont identiques),
 - le lieu d'abattage des animaux du groupe : nom de l'État membre ou du pays tiers d'abattage suivi du numéro d'agrément de l'abattoir,
 - le lieu de découpe des viandes du lot : nom de l'État membre ou du pays tiers de découpe suivi du numéro d'agrément de l'atelier de découpe,
 - le numéro de lot
 - les estampilles sanitaires CEE ou du pays d'origine

Ces mentions figureront, dans la mesure du possible, sur les fiches, les bons de livraisons ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent les denrées auxquelles ils se rapportent.

Dans ce cas, seule la dénomination de vente, la date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation et le nom ou la raison sociale, et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de la Communauté), sont portés sur l'emballage extérieur dans lequel les denrées alimentaires sont présentées.

7.2 – Offres promotionnelles

Compte tenu de leur caractère imprévisible au moment de la passation du marché, le titulaire s'engage à informer le restaurant scolaire de la ville de Falaise de toute offre promotionnelle en cours sur les lots, objets du marché, accompagnée d'un devis descriptif détaillé.

En fonction de leur intérêt pour le Restaurant scolaire, ces promotions pourront faire l'objet d'un bon de commande qui sera adressé au titulaire. Les dispositions du présent marché, en particulier concernant les modalités de commandes et de livraisons, s'appliqueront de la même manière.

8. COMMANDES

POUR TOUS LES LOTS SAUF LE LOT N°12 – PAINS

Elles seront passées au moyen d'un bon de commande commun établi au nom du Restaurant scolaire de la ville de Falaise, remis en mains propres, envoyé par fax, courrier, courriel ou tout autre moyen permettant d'attester la date et l'heure de réception par le restaurant scolaire et/ou le Service Juridique. Seuls les bons de commande signés par l'adjoint en charge de l'un ou l'autre des services, ou leur représentant, seront honorés par le titulaire.

Les commandes seront effectuées par famille de produits, au fur et à mesure des besoins.

Les quantités seront établies à partir du nombre de convives. En fonction de l'évolution des effectifs, les quantités commandées pourront faire l'objet de modifications jusqu'à 2 jours avant la date de livraison.

Si le titulaire n'est pas en mesure de satisfaire la commande, il doit obligatoirement en aviser le Restaurant scolaire, par fax, 72 heures au moins avant la date prévue pour la livraison, au risque de se

voir infliger une pénalité conformément à l'Article 11 du CCAP afin de pouvoir prendre les dispositions qui s'imposent.

Le Restaurant scolaire de la ville de Falaise pourra alors s'approvisionner chez un autre fournisseur sans que le titulaire puisse demander une quelconque indemnité. En outre, la différence de prix en plus sera supportée par le titulaire à titre de préjudice financier.

POUR LE LOT N°12 – PAINS

Les besoins du Restaurant scolaire de la ville de Falaise seront communiqués la veille du jour de livraison par fax ou par mail.

9. LIVRAISONS

9.1 - Lieux et fréquence des livraisons

La totalité des livraisons sera effectuée à l'adresse suivante :

Restaurant Scolaire
8 rue Saint Jean
14700 FALAISE
02 31 90 24 84
02 31 90 10 42

Les fournitures seront livrées dans un délai maximum de 5 jours ouvrés à compter de la réception du bon de commande.

➔ **Livraison le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi, hors jours fériés, de 8h00 à 11h30 et de 14h00 à 16h00.**

Ponctuellement, pour l'ensemble des lots cités ci-dessus, une livraison complémentaire pourra être demandée par le Restaurant scolaire, à livrer dans les mêmes délais et aux mêmes conditions.

En cas de retard de livraison, le Restaurant scolaire de la ville de Falaise se réserve le droit de pourvoir aux besoins du service, aux frais, risques et périls du titulaire du marché sans mise en demeure préalable. Les pénalités prévues à l'article 11.1.2 du CCAP seront alors applicables.

9.2 - Modalités de livraison

Les produits devront être livrés conformément à l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Les produits seront livrés au Restaurant scolaire de la ville de Falaise et seront accompagnés d'un bon de livraison mentionnant, en complément des éléments cités ci-avant :

- le nom et l'adresse du fournisseur
- le détail des denrées alimentaires avec la référence par produit
- le nombre d'unités livrées et le poids de chaque produit
- les références du bon de commande
- le lieu et la date de livraison
- le prix correspondant en €H.T.

La tenue vestimentaire et le véhicule de transport de denrées alimentaires, objets du marché, devront être conformes à la législation et aux règles d'hygiène en vigueur.

Le véhicule servant au transport devra disposer d'un hayon, être frigorifique pour les produits frais, être conforme à la réglementation en vigueur, être en parfait état de propreté et être agréé.

S'il a recours à un transporteur extérieur, le titulaire reste responsable de toutes les obligations contractuelles afférentes à la livraison.

Les livraisons se feront uniquement sur « **palette européenne** », sans possibilité de transmettre odeur ou goût étranger venant d'autres produits. Tout autre type de palette sera à exclure.

Les produits seront livrés en cartons complets d'origine, arrondis aux poids supérieurs si nécessaire.

Les livraisons s'effectueront franco de port et d'emballage, au lieu, date et heure fixés sur le bon de commande et sous la responsabilité du titulaire jusqu'à la mise en lieu de consommation.

Toute livraison égarée du fait du non respect du lieu de livraison sera à la charge du titulaire et ne pourra être facturée au Pouvoir Adjudicateur.

CAS PARTICULIER DU LOT N°12 – PAINS

Les véhicules et contenants servant au transport des denrées alimentaires (telles que caisses en plastique) devront être parfaitement propres conformément à la réglementation en vigueur.

Le personnel préposé au transport et à la manutention observera les règles d'hygiène en vigueur.

L'entretien des véhicules et contenants sera à la charge du titulaire. Un planning de l'entretien du matériel de transport émarginé (contenants et camion) devra être transmis mensuellement à l'appui des factures au Restaurant scolaire de la ville de Falaise pour transmission aux organismes de contrôle.

Les emballages devront être constitués de matières autorisées au contact des aliments et ne pouvant communiquer au contenu ni odeur, ni goût étranger.

10. DOCUMENTATIONS

Les fiches techniques, rédigées en français, de tous les produits proposés devront impérativement être fournies avec le bordereau des prix ainsi que 2 exemplaires du catalogue du candidat.

De la même manière, pendant la durée du marché, le titulaire devra pouvoir fournir à la demande du responsable du restaurant scolaire des fiches techniques sur les produits issus du catalogue soit d'utilisation fréquente, soit en projet d'intégration soit en vue d'un remplacement de produit existant.

11. ÉCHANTILLONS

Les échantillons tels que figurant sur le bordereau des prix devront être livrés impérativement :

- **le mercredi 29 avril 2015, de 8 heures à 11 heures 30**, pour tous les lots

Cet échantillonnage de produits sera fourni séparément, **après le dépôt de l'offre**, et devra comporter la mention : «**FOURNITURE DE DENRÉES ALIMENTAIRES - Échantillons**».

Faute d'échantillons, l'offre ne pourra être étudiée.

Les échantillons resteront la propriété de la ville de Falaise. Ils seront clairement identifiés et donc étiquetés, sur le côté et non sur le dessus, avec les mentions suivantes : **Intitulé du marché - N° de lot – Référence du produit – Fournisseur** et ceci sur chaque échantillon.

Pouvant être déconditionnés, ils devront porter obligatoirement et de façon apparente l'étiquette d'origine indiquant le nom ou la marque et l'adresse du fournisseur, la dénomination de vente, la date de fabrication ainsi que la date limite de consommation.

La date limite de consommation devra être d'au moins 8 jours lors de la remise des échantillons afin de pouvoir effectuer les tests alimentaires avec des produits non périmés.

12. DÉVELOPPEMENT DURABLE

Afin d'évaluer les qualités environnementales et sociales du candidat, celui-ci devra impérativement répondre et compléter le **Questionnaire sur la performance environnementale et qualité sociale de la société. Toute réponse positive devra impérativement être accompagnée de justificatifs (documentations, certificats, ...).**