



**IMT Mines Alès**  
École Mines-Télécom

Service Finances  
Marie-José Gleyze - Evelyne Imbert.  
Gérard Fouassier – Christophe Lapawa

**Cahier des Clauses Techniques Particulières  
(CCTP) commun à tous les lots**

**OBJET : Fourniture de denrées alimentaires  
pour le fonctionnement du restaurant d'IMT  
Mines Alès**

Ce document contient six pages, il est associé au cahier des clauses administratives particulières (CCAP).

## ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES

Le marché a pour objet la fourniture de denrées alimentaires pour le fonctionnement du restaurant d'IMT Mines Alès. Le restaurant confectionne en moyenne 600 repas/jour.

Pour chaque produit proposé dans son offre, le titulaire communiquera une fiche technique complète. Elle permet de vérifier la conformité du produit et d'autre part, d'évaluer la valeur technique des produits.

## ARTICLE 2 – PRESTATIONS ATTENDUES – MODALITES DE LIVRAISON

Les prestations sont réparties en 9 lots :

| LOT  | MINIMUM ANNUEL HT | MAXIMUM ANNUEL HT |
|--|-------------------|-------------------|
| 1 - Epicerie                                       | 30 000            | 50 000            |
| 2 – Pain, pâtisseries frais                        | 15 000            | 30000             |
| 3 – Produits carnés frais                          | 30 000            | 50 000            |
| 4 – Pâtisseries, viennoiseries élaborées surgelées | 48 000            | 60 000            |
| 5 - Charcuteries                                   | 8000              | 20 000            |
| 6 – Légumes, fruits et pommes de terre frais       | 18 000            | 30 000            |
| 7 – Produits laitiers et avicoles                  | 25 000            | 38 000            |
| 8 – Produits surgelés (viandes, poissons, légumes) | 57 000            | 101 000           |
| 9 – Préparations alimentaires élaborées surgelées  | 13 000            | 20 000            |

Les produits seront commandés par le responsable du restaurant ou son adjoint, soit par téléphone, soit par courriel.

### Conditions de livraison :

Les denrées seront transportées dans des véhicules propres et équipés de manière à éviter toute souillure ou rupture de la chaîne de froid. Le personnel de livraison devra porter une tenue propre et adaptée à la manipulation des denrées, et respecter les règles d'hygiène en vigueur.

Les conditions de transport doivent être conformes à la réglementation en vigueur. Les denrées livrées devront être conformes aux indications du bordereau de prix.

### Lieu et horaires de livraison :

Les denrées seront livrées à la date (et à l'heure éventuellement) indiquée par le responsable du restaurant ou de son adjoint lors de sa commande. La livraison des produits s'effectuera au minimum deux fois par semaine à l'adresse suivante :

IMT Mines Alès  
Rue Jean Nicot - Clavières  
30319 ALES

**Du lundi au vendredi, à partir de 6H30 jusqu'au 10h00.**

Toute livraison sera accompagnée d'un bulletin de livraison précisant :

- Les nom et adresse du titulaire du marché
- Le numéro du marché et le numéro du lot
- La date de livraison
- L'identification et les quantités de denrées livrées
- La catégorie de la marchandise, le calibre et l'origine
- Le poids net
- Les prix unitaires

L'original du bulletin de livraison est destiné au responsable du restaurant ; la copie, visée au moment de la livraison, sera remise au titulaire du marché ou au livreur mandaté pour cette mission.

### **ARTICLE 3 : OPERATIONS DE VERIFICATION ET RECEPTION**

Les denrées seront contrôlées en présence du titulaire ou de son représentant, par la personne chargée de la réception.

**La vérification quantitative** consiste à contrôler la conformité entre la quantité livrée, la quantité commandée et la quantité portée sur le bulletin de livraison.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le responsable du restaurant peut mettre le titulaire du marché en demeure - soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande - soit de compléter la livraison en cas contraire dans les délais qui lui seront prescrits, à concurrence de la quantité totale prévue.

En cas de non-conformité entre la denrée livrée et le bulletin de livraison, ledit bulletin et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

**La vérification qualitative** consiste à s'assurer que la denrée livrée correspond qualitativement aux spécifications du marché et à la commande. Si tel n'est pas le cas elle est refusée et doit être remplacée dans les meilleurs délais par le titulaire du marché sur demande verbale du responsable du restaurant ou de son représentant.

La réception est prononcée par le responsable du restaurant ou son représentant qui vise le duplicata du bulletin de livraison remis au titulaire. Ce duplicata visé vaut procès-verbal de réception.

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y a systématiquement rejet.

### **ARTICLE 4 : CLAUSES TECHNIQUES ET DESCRIPTIF DES PRODUITS PAR LOT**

Les denrées doivent répondre à la réglementation en vigueur à la date de remise de l'offre et tout au long du marché, ainsi qu'aux caractéristiques minimums de chacune des normes sanitaires qui précisent notamment qu'ils doivent être :

- sains
- propres
- dépourvus d'odeur, saveur et humidité anormales
- dans un état permettant de supporter le transport
- d'un goût agréable caractéristique du produit et de sa variété
- leur emballage doit être intègre.

Les denrées minimums exigées pour chacun des lots sont détaillées dans le bordereau des prix unitaires. Les quantités annuelles des fournitures sont des estimations données à titre indicatif et n'ont aucune valeur contractuelle.

IMT Mines Alès se réserve la possibilité de commander les produits disponibles dans le catalogue du fournisseur en appliquant le taux de remise proposé par le candidat dans le bordereau des prix unitaires.

Pour chacun des lots, le catalogue du fournisseur ou équivalent devra être remis à l'appui de l'offre.

## **LOT 1 - EPICERIE**

L'approvisionnement en produits d'épicerie peut concerner des produits d'origine diversifiée pour des épices, condiments, assaisonnements et produits spécifiques utilisés pour l'élaboration des pâtisseries. L'étiquetage conforme à la réglementation en vigueur, garantit la dénomination commerciale, la liste des ingrédients, le poids net, la date limite de consommation, les conditions particulières de conservation, le numéro du lot de fabrication. Le cas échéant, les fournisseurs peuvent être amenés à fournir des conditionnements de faible capacité.

## **LOT 2 – PAIN, PATISSERIES FRAIS**

L'approvisionnement en produits de boulangerie concerne des produits classiques, y compris produits bio (baguettes, pain céréales, pain complet, boule campagne, etc...) sur un circuit d'approvisionnement court de type boulangerie artisanale. L'agrément bio sera fourni avec l'offre. Les produits peuvent être demandés dans des délais très courts et parfois en urgence.

## **LOT 3– PRODUITS CARNES FRAIS et LOT 8 – PRODUITS SURGELES**

L'approvisionnement en viandes bovine, ovine, porcine, veau et produits tripiers concerne des produits frais et surgelés d'origine française, ou le cas échéant d'origine Union Européenne sans OGM. L'étiquetage, conforme à la réglementation en vigueur, garantit la traçabilité de l'animal (provenance, mode d'alimentation, date et lieu d'abattage, numéro d'agrément de l'abattoir, circuit de distribution). Les fournisseurs spécifient la date de conditionnement, le poids, la date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés (date limite de consommation).

L'approvisionnement en volaille concerne des produits frais et surgelés d'origine française ou le cas échéant d'origine Union Européenne. L'étiquetage conforme à la réglementation en vigueur, garantit la traçabilité de l'animal (provenance, type d'élevage (plein air ou liberté), mode d'alimentation, date et lieu d'abattage, âge d'abattage, numéro d'agrément de l'abattoir, circuit de distribution). L'alimentation des volailles doit être 100% d'origine végétale sans OGM, sans farines, ni graisses animales, sans facteurs de croissance. Les fournisseurs spécifient la date de conditionnement, le poids, la date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés (date limite de consommation).

L'approvisionnement en produits de la mer concerne des produits de pêche sauvage ou le cas échéant d'élevage. Selon les produits, l'écaillage et le filetage seront demandés. L'étiquetage conforme à la réglementation en vigueur, garantit la traçabilité de l'ensemble des produits. Les fournisseurs doivent être capables de fournir avec régularité des produits de niveau équivalent dans des volumes identiques.

Les légumes crus, cuits, préparés, en mélanges ou en purées ainsi que les produits de pomme de terre pré-frits surgelés ne devront pas présenter de signe de décongélation et recongélation sous forme de bloc. Les légumes surgelés devront être exempts de corps étrangers (brindilles, sable...).

La traçabilité des produits doit être garantie depuis la culture jusqu'à la livraison finale. A l'ouverture de l'emballage, les légumes doivent présenter une couleur homogène, caractéristique de l'espèce, régulière, et être propres.

Les frites surgelées doivent présenter une coloration dorée raisonnablement uniforme et avoir une consistance caractéristique du produit.

Les produits se trouveront au moment de la surgélation en parfait état de fraîcheur. Ils seront maintenus, depuis leur surgélation jusqu'au moment de la vente à l'acheteur, à une température égale ou inférieure à la température réglementaire sans aucune rupture de la chaîne du froid. Ils seront exempts de germes pathogènes et devront satisfaire aux conditions microbiologiques dictées par les textes officiels.

## **LOT 4 – PATISSERIES, VIENNOISERIES SURGELEES**

L'approvisionnement concerne des produits surgelés de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. L'étiquetage conforme à la réglementation en vigueur, garantit la traçabilité des produits, la liste des ingrédients, la date limite de consommation optimale, les conditions particulières de conservation, de décongélation et d'emploi, l'indication du numéro du lot de fabrication.

## **LOT 5 – CHARCUTERIES**

L'approvisionnement en charcuterie concerne des produits frais et transformés de qualité. L'étiquetage, conforme à la réglementation en vigueur, garantit la traçabilité des produits et précise la date de transformation, la date limite de consommation et le circuit de distribution.

## **LOT 6 - FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

L'approvisionnement en fruits et légumes concerne principalement des produits saisonniers privilégiant les circuits courts et producteurs locaux. De manière occasionnelle, des produits exotiques d'importation peuvent faire l'objet de demandes particulières. Des produits issus de l'agriculture raisonnée et bio seront demandés.

## **LOT 7 – PRODUITS LAITIERS ET AVICOLES**

L'approvisionnement en fromages et produits laitiers concerne des fromages de qualité avec un affinage approprié. Les fournisseurs doivent être en capacité de fournir une gamme étendue de produits représentatifs de l'ensemble des régions françaises majoritairement sous divers labels (AOC, AOP, IGP) et le cas échéant des produits européens. En outre des plateaux de fromage thématiques et des animations dans le cadre de cocktails peuvent être demandés (mini pièces découpées, fromages entiers, pièces de décoration dans le cadre de buffets).

Des produits de crèmerie (beurre, œufs, lait, yaourt) sont également demandés. L'étiquetage conforme à la réglementation en vigueur, garantit la provenance, la variété, les conditions de conservation, la date limite de consommation ou d'utilisation optimale.

### Spécificité concernant les produits laitiers et avicoles

Œufs durs écalés : œufs durs pasteurisés, calibre 43/53 – contraintes de conservation 28 jours entre 0 et 3°C – après ouverture les œufs doivent pouvoir être conservés 48 heures entre 0 et 3°C.

Ovo-produits : œufs liquides frais prêts à l'emploi – œufs liquides 100% œuf de poule – utilisation d'œufs de haute qualité bactériologique – les œufs entiers, jaunes et blancs devront être pasteurisés.

Contraintes de conservation : blanc, jaune et œufs entiers : 21 jours minimum

Conditionnement : blanc, jaune et œufs entiers : pack de 1 litre uniquement

Durée de consommation : la date limite de consommation est portée sur les emballages et doit impérativement laisser un délai minimum d'utilisation de 15 jours à la date de livraison.

Yaourts - fromages blancs – crème fraîche : sans gélatine de porc et contenant moins de 1% d'OGM

Yaourts nature (sucrés ou non), aromatisés et aux fruits, 1% de matières grasses minimum et emballages perdus – lait fermenté au bifidus nature et aux fruits – yaourts 0% de matières grasses nature et aux fruits – Fromage blanc 40% de matières grasses – crème fraîche 45% de matières grasses

Fromages : Les teneurs en matières grasses ne pourront être inférieures à 45% pour l'Emmental, le Cantal – 40% pour le Brie, le Camembert, l'Edam et le St Paulin – 25% pour la Tome de montagne.

Lait : Lait frais pasteurisé demi-écrémé livré en vrac (emballages à jeter de 10 litres) ou en Tétra Brick de 1 litre correspondant aux conditions d'emballage et d'étiquetage, et à la réglementation en vigueur.

## **LOT 8 – PRODUITS SURGELES**

L'approvisionnement concerne des produits surgelés de toute nature (viande, produits de la mer, légumes).

Les produits se trouveront au moment de la surgélation en parfait état de fraîcheur. Ils seront maintenus, depuis leur surgélation jusqu'au moment de la vente à l'acheteur, à une température égale ou inférieure à la température réglementaire sans aucune rupture de la chaîne du froid. Ils seront exempts de germes pathogènes et devront satisfaire aux conditions microbiologiques dictées par les textes officiels.

## **LOT 9 – PREPARATIONS ALIMENTAIRES ELABOREES SURGELEES**

L'approvisionnement concerne des préparations alimentaires élaborées surgelées.

Les produits se trouveront au moment de la surgélation en parfait état de fraîcheur. Ils seront maintenus, depuis leur surgélation jusqu'au moment de la vente à l'acheteur, à une température égale ou inférieure à la température réglementaire sans aucune rupture de la chaîne du froid. Ils seront exempts de germes pathogènes et devront satisfaire aux conditions microbiologiques dictées par les textes officiels.

## **ARTICLE 5 : DEVELOPPEMENT DURABLE**

Les titulaires prendront en compte le développement durable et notamment l'utilisation dans la mesure du possible de matériaux et ou emballages recyclables et valorisables.

Dans cette logique de développement durable, en plus de la saisonnalité des produits frais, la promotion des circuits courts est privilégiée ainsi que l'utilisation de produits de qualité.