



IMT Mines Alès
École Mines-Télécom

Service Finances - Marchés

Appel d'offre ouvert
Cahier des Clauses Techniques Particulières

OBJET : Fourniture et livraison de denrées alimentaires pour le restaurant d'IMT MINES ALES

La description des prestations et leurs spécifications techniques sont indiquées dans le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP).

ARTICLE 1 – PERIMETRE ET OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation a pour objet la fourniture et la livraison de denrées alimentaires pour le restaurant d'IMT MINES ALES. Le type de restauration est une restauration scolaire.

En période scolaire, le restaurant sert environ 500 repas/ jour et 150 repas /jour durant les congés scolaires.

La clientèle est composée de 85 % de jeunes adultes apprenants et 15 % de personnels administratifs et techniques. La clientèle a une approche exigeante et qualitative de la prestation servie et est attachée aux plats cuisinés et aux ingrédients de qualité.

La structure ferme 10 semaines par an (7 semaines sur la période estivale et 2 semaines en fin d'année). La durée et les dates de fermeture seront communiquées chaque année par le chef du service restauration au prestataire retenu.

Le marché est divisé en huit lots comme suit :

Lot 1 Epicerie

Lot 2 Pain, pâtisseries frais

Lot 3 Produits carnés frais

Lot 4 Pâtisseries, viennoiseries élaborées surgelées

Lot 5 Charcuterie sous vide (charcuterie et produits frais)

Lot 6 Fruits et légumes frais

Lot 7 Produits laitiers et avicoles

Lot 8 Produits surgelés (viandes, poissons, légumes, préparations alimentaires élaborées)

ARTICLE 2 - MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Les denrées alimentaires objets du présent marché doivent respecter la législation française et européenne en vigueur, notamment les dispositions sanitaires, les conditions d'hygiène, leur préparation, conditionnement, étiquetage et emballage, stockage et transport. La température maximale de stockage et de transport ne peut être supérieure à celle requise par la réglementation en vigueur.

Modalités de commande des prestations

La fourniture et la livraison de denrées alimentaires pour le restaurant d'IMT MINES ALES s'effectuera par l'émission de bons de commande au fur et à mesure des besoins. Les produits seront commandés par le responsable du restaurant ou son représentant, soit par mail, soit par appel téléphonique. Le délai d'exécution commence à courir à compter de la date de notification de la commande.

Le titulaire s'engage à exécuter les prestations décrites dans le CCTP conformément aux exigences techniques et aux conditions de prix fixées dans le bordereau de prix pour chacun des lots.

Modalités de livraison des prestations

Les denrées seront transportées dans des véhicules propres et équipés de manière à éviter toute souillure ou rupture de la chaîne du 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 denrées seront livrées à la date (et à l'heure éventuellement) indiquée par le responsable du restaurant ou de son adjoint lors de la 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 Cédex

Du lundi au vendredi, entre 6H30 et 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 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.

Rupture d'approvisionnement – arrêt de marque ou suppression d'un produit

Les produits proposés et retenus devront être fournis par le titulaire pendant toute la durée du marché, sauf disposition particulière convenue entre le titulaire et l'acheteur.

En cas de rupture temporaire d'approvisionnement sur un produit, le titulaire s'engage à le remplacer par un produit aux caractéristiques et qualité équivalentes. Si le prix est supérieur, il sera facturé au même prix que le produit remplacé, après accord préalable de l'acheteur.

En cas d'abandon d'une marque, d'une gamme ou d'un produit proposé dans le marché, le titulaire devra le signaler par écrit à l'acheteur dans les plus brefs délais. Un produit de substitution de qualité identique ou supérieure, de marque et de prix équivalents, sera soumis à l'approbation de l'acheteur.

La gamme ou la marque proposée en remplacement doit être conforme aux caractéristiques minimum exigée.

Etiquetage

Les produits doivent comporter un étiquetage en français. L'étiquetage doit être clair, en bon état et sans indications manuscrites supplémentaires. Outre les désignations et marques, il devra comporter les indications légales suivantes :

- Composition et fiche technique du produit proposé
- Date de fabrication ou de conditionnement
- Indicateurs de qualité et provenance des denrées livrées tels que l'origine, les labels, les certifications, les organismes certificateurs, etc...
- Poids net
- Estampille sanitaire

Traçabilité des produits

IMT Mines Alès se réserve le droit de demander la traçabilité de l'ensemble des produits proposés ainsi, que dans le cadre des plats cuisinés, la liste des aliments utilisés pour leur élaboration.

Conformément au décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002, l'origine de la viande bovine proposée (bœuf et veau) devra être affichée.

Le prestataire s'assurera de l'existence de procédures de traçabilité auprès de ses fournisseurs. Il ne pourra proposer que des produits dont il est en mesure de vérifier la traçabilité complète.

Fiches techniques des produits

Les fiches techniques des produits proposés seront fournies et devront faire apparaître le nom de chaque produit de manière lisible. Tout changement dans une fiche technique devra être porté à la connaissance de l'acheteur.

Les dates limite de consommation

La DLC à compter de la livraison ne pourra être inférieure à :

- 10 jours minimum pour les viandes muscle entier
- 7 jours minimum pour les viandes coupées (porc compris)
- 3 jours minimum pour les viandes crues hachées sous vide
- 5 jours pour les viandes de porc fraîches
- 3 jours minimum pour les viandes de volaille crues
- 10 jours minimum pour les BOF (beurre, œuf, fromages)
- 60 jours minimum pour les produits surgelés
- 15 jours minimum pour les laitages

ARTICLE 3 – CONTROLE QUALIQUATIF DES DENREES LIVREES

Les contrôles qualitatifs ont pour objectif de vérifier que :

- la fourniture correspond à la commande et en particulier aux caractéristiques des produits telles qu'énoncées dans le CCTP et dans le BPU pour le lot concerné et qu'elle n'a subi depuis sa préparation, aucune altération susceptible d'en diminuer la salubrité
- la conformité du moyen de transport ainsi que la température de transport exigée selon la réglementation en vigueur
- les emballages et contenants ne sont pas endommagés et en parfait état de propreté et la conformité de l'étiquetage des denrées
- la traçabilité et la qualité des produits réceptionnés est prise en compte selon la réglementation en vigueur
- la DLC pour les produits frais et réfrigérés ou la DLUO pour les produits surgelés

ARTICLE 4 – DESCRIPTIF TECHNIQUE DES PRODUITS PAR LOT

Pour chacun des lots, les produits attendus sont répertoriés dans le bordereau de prix unitaire qu'il conviendra de chiffrer. Le prestataire devra proposer des articles conformes aux caractéristiques minimales définies dans ce document.

La liste des articles commandés ne se limite pas à ceux mentionnés dans le BPU, et ponctuellement l'IMT pourra commander d'autres produits figurant dans le catalogue public du titulaire.

Les denrées alimentaires devront respecter la réglementation en vigueur et notamment les dispositions sanitaires, les conditions d'hygiène, de préparation, conditionnement, étiquetage et emballage, stockage et transport. La température maximale de stockage et de transport ne peut être supérieure à celle requise par la réglementation en vigueur.

Lot n° 1 – EPICERIE

L'approvisionnement en produits d'épicerie peut concerner des produits d'origine diversifiée pour des épices, condiments, assaisonnements et produits spécifiques utilisées 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 DLC, 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 n° 2 – PAIN ET PATISSERIES FRAIS

L'approvisionnement en produits de boulangerie concerne des produits classiques, y compris des 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 n° 3 – PRODUITS CARNES FRAIS et Lot n° 8 – PRODUITS SURGELES

L'approvisionnement en viande bovine, ovine, porcine, veau et produits tripiers concerne des produits frais et surgelés d'origine française, ou le cas échéant d'origine U.E. 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 (DLC).

L'approvisionnement en volaille concerne des produits frais et surgelés d'origine française ou le cas échéant d'origine U.E.

L'étiquetage conforme à la réglementation en vigueur, garantie 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 (DLC).

L'approvisionnement en produits de la mer concerne des produits de pêche sauvage frais ou surgelés 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 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 des textes officiels.

Lot n° 4 – PATISSERIES, VIENNOISERIES ELABOREES 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 n° 5 – CHARCUTERIES SOUS VIDE (charcuteries et produits frais)

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 n° 6 – FRUITS ET LEGUMES FRAIS

L'approvisionnement en fruits et légumes frais 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 n° 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, yaourts) 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.

Spécificités 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 et 2 litres

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 Tomme 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 n° 8 – PRODUITS SURGELES et PREPARATIONS ALIMENTAIRES ELABOREES SURGELEES

L'approvisionnement concerne des produits surgelés de toutes natures (viandes, produits de la mer, légumes) et des préparations alimentaires élaborées surgelées.

Les légumes crus, cuits, préparés, en mélanges ou en purées, ainsi que les produits de pommes de terre pré-frits surgelés ne devront pas présenter de signe de décongélation et recongélation sous forme de bloc.

Les légumes surgelés doivent 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 produits 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 trouvent 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.