

ACCORD-CADRE MARCHE ALIMENTAIRE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUE PARTICULIERES

Consultation du mardi 06 octobre 2026

□ L'établissement public dénommé : « le pouvoir adjudicateur »

□ VALAÉ dénommé : « Assistant à Maîtrise d'Ouvrage »

□ Le fournisseur dénommé : « le(s) candidat(s) » ou « le(s) candidat(s) titulaire(s) »

VALAÉ
38/44 Rue Edgar Brandt
72000 LE MANS
Tel : 02 43 40 87 75
E-mail : publicao@valae.fr



SOMMAIRE

1. Objet du Cahier des Charges Techniques
2. Allotissement
 - 2.1 Lots « circuit traditionnel »
 - 2.2 Lots « circuit court »
3. Réglementation générale
 - 3.1 Les teneurs maximales en résidus
 - 3.2 Les produits de nettoyage et de désinfection
 - 3.3 La réglementation sur les déchets
 - 3.4 L'hygiène
 - 3.5 L'étiquetage
 - 3.6 Les allergènes
4. Obligations générales du candidat
5. Transport des marchandises
6. Emballages et conditionnements
7. Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
8. Produits
9. Traçabilité des produits entreposés
10. Contrôles sanitaires
11. Délais de garantie de conservation des produits
12. Echantillons
13. Renseignements complémentaires



1. Objet

Le présent cahier des clauses techniques particulières a pour objet de déterminer les conditionnements et les caractéristiques des fournitures de denrées alimentaires identifiées dans la liste des produits établie par la société VALAÉ, dans le cadre de sa mission d'assistance à maîtrise d'ouvrage pour le compte de pouvoirs adjudicateurs sous la forme d'accord-cadre multi-attributaires, en application des dispositions du code de la commande publique.

Les produits proposés doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables pendant toute la période d'exécution de l'accord-cadre. Ils doivent être en tous points conformes à la réglementation en vigueur les concernant et prévue par les différents textes (code de la consommation, règlement européen, directives européennes, loi française, code des usages, normes AFNOR, certification AB).

Le candidat devra être en mesure de justifier, à la demande de l'Assistant à Maîtrise d'Ouvrage pour le compte du pouvoir adjudicateur de son processus de fabrication des denrées concernées par ces appels d'offres par tout document ou référentiel d'application volontaire.

Pour les produits qui ne sont pas fabriqués par le candidat, il peut faire état d'un référentiel qui peut être de différents types :

- des documents sur la mise en place par le candidat d'une méthode de type HACCP (analyse et maîtrise des points critiques ou à risque)
- des normes (françaises, européennes ou internationales), des guides de bonnes pratiques en matière d'hygiène
- des guides hygiène du « Codex Alimentarius »
- des labels
- des documents propres à son entreprise.

2. Allotissement :

L'accord-cadre est décomposé en 29 lots : 21 lots en « circuit traditionnel », dont 6 lots « Produits Eligibles EGAlim » et 8 lots en « circuit court », définis dans l'article 2 du présent CCTP lié à la passation de cet accord-cadre.



Les produits inscrits dans ces différents lots respectent la réglementation générale et les normes en vigueur décrites au point 3 du présent cahier des clauses techniques particulières. Ces dispositions s'appliquent aussi en tous points aux produits inscrits dans les lots « circuit court ».

2.1 Lots « circuit traditionnel »

	Désignation des lots « circuit traditionnel »
10	Epicerie
20	Boissons
30	Produits surgelés
40	Produits laitiers et ovo produits
50	Viande fraîche de bœuf – veau – agneau
60	Viande fraîche de porc – charcuterie
70	Volaille fraîche
80	Viande cuite et élaborée
90	Fruits et légumes frais 1^{ère} - 4^{ème} et 5^{ème} gammes
100	Produits de la mer
110	Produits traiteur frais
120	Nutrition
130	Aides culinaires et Epices
140	Biscuiterie
150	Caféterie torréfaction

	Désignation des lots « circuit traditionnel Loi EGAlim »
160	Epicerie <i>Bio et Eligibles EGAlim</i>
170	Produits surgelés <i>Bio et Eligibles EGAlim</i>
180	Produits laitiers et ovo produits <i>Bio et Eligibles EGAlim</i>
190	Viande fraîche de bœuf – veau – agneau <i>Bio et Eligibles EGAlim</i>
200	Viande fraîche de porc – charcuterie <i>Bio et Eligibles EGAlim</i>
210	Volaille fraîche <i>Produits Bio et Eligibles EGAlim</i>



2.2 Lots « circuit court »

Il est considéré comme « **circuit court** », un mode de commercialisation des produits agricoles par le candidat s'il est lui-même producteur ou transformateur, ou s'il peut fournir ces produits négociés par lui-même dans un périmètre de production environnant du lieu de consommation des convives de chaque Pouvoir Adjudicateur. Ce mode de commercialisation s'exerce par la **vente directe ou indirecte** via 1 seul intermédiaire économique maximum (le candidat transformateur et/ou distributeur) entre le dit producteur et le service de restauration du Pouvoir Adjudicateur.

	Désignation des lots « circuit court »
220	Epicerie - circuit court
230	Crêperie fraîche - circuit court
240	Produits laitiers – circuit court
250	Viande fraîche de bœuf – veau – agneau - circuit court
260	Viande fraîche de porc – charcuterie - circuit court
270	Volaille fraîche - circuit court
280	Fruits et légumes 1 ^{er} 4 ^{ème} et 5 ^{ème} gammes - circuit court
290	Boulangerie – circuit court

Les critères d'attributions spécifiques à ces lots « circuit court », énoncés dans le règlement de consultation visent à intégrer des aspects qualitatifs, environnementaux et sociaux favorisant une rémunération équitable des producteurs ainsi que ceux relatifs à la protection de l'environnement via le développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture (cf. article L2113-10 du code de la commande publique)

Dans cet objectif, le candidat ne pourra faire une offre que pour une seule de ses plateformes.

Comme le prévoit expressément le Code rural et de la pêche (Art. L. 611-8), un groupement de producteurs regroupant plusieurs exploitants agricoles dans l'optique de valoriser leur exploitation et leur terroir : « *les producteurs peuvent se réunir afin de commercialiser leurs produits dans le cadre d'un circuit local de proximité, organisé à l'attention des établissements. Ils ne peuvent y proposer que des produits de leur*



propre production, qu'elle soit brute ou transformée. Ces produits doivent représenter en valeur au moins 70 % du chiffre d'affaires total du groupement. Pour les produits transformés ou non, non issus du groupement, les producteurs peuvent uniquement s'approvisionner directement auprès d'autres agriculteurs, y compris organisés en coopératives, ou auprès d'artisans de l'alimentation, et doivent afficher clairement l'identité de ceux-ci et l'origine du produit ».

3 Règlementation générale

3.1 Les teneurs maximales en résidus

- Règlement (CEE) n°315/93 du Conseil, du 8 février 1993, portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Arrêté du 5 août 1992 sur les limites maximales de résidus, modifié par les arrêtés du 16 juin 1994, de novembre 1996 et par l'arrêté du 1^{er} septembre 1998 (produits phytosanitaires).
- Décret n° 2008-1469 du 30 décembre 2008 modifiant le décret n° 2007-766 du 10 mai 2007 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Règlement (CE) N° 1935/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.
- Règlement (CE) N° 396/2005 du Parlement Européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.



3.2 Les produits de nettoyage et de désinfection

- Arrêté du 8 septembre 1999 pris pour l'application de l'article 11 du décret n° 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

3.3 La réglementation sur les déchets et le gaspillage alimentaire

- Articles 22-1 et 22-3 en vigueur de la loi n° 75-633 du 15 juillet 1975 modifiée par les lois des 13 juillet 1992 et 2 février 1995 relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux.
- Loi Garot loi 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte du gaspillage alimentaire, étendue par la loi dite Egalim 2.

3.4 L'hygiène

- Arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant (modifié).
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.
- Règlement n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Décret n° 2009-1121 du 16 septembre 2009 portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant.



- Règlement n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.

3.5 L'étiquetage

- Arrêté du 20 juillet 1956 modifié, relatif au commerce des fruits et légumes (J.O. du 9/8/56 et 27/9/66).
- Décret n° 2016-884 du 29 juin 2016 relatif à la partie réglementaire du code de la consommation sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Règlement n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
- La réglementation générale relative à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage et au transport des denrées alimentaires surgelées ou congelées.
- Spécifications techniques définies par le GEMRCN, Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition.
- Usages professionnels publiés sous forme de codes des usages et approuvés par la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (D.G.C.C.R.F.).

3.6 Les allergènes

Vu les dispositions introduites dans le Code de la Consommation par le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées définissant les modalités d'information des consommateurs quant à l'utilisation dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire, de tout ingrédient ou auxiliaire technologique ou dérivé d'une substance ou d'un produit, énuméré à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 (allergies/intolérances), le titulaire sera tenu de porter à la connaissance des établissements de restauration si l'utilisation dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire de tout ingrédient ou auxiliaire provoquant des allergies ou des intolérances est présente dans le produit fini, même sous une forme modifiée.



Ainsi, depuis le 1er juillet 2015, dans les lieux où sont proposés des repas à consommer sur place, doivent être portés à la connaissance du consommateur, sous forme écrite, de façon lisible et visible des lieux où est admis le public :

- soit l'information mentionnée au paragraphe précédent
- soit les modalités selon lesquelles l'information mentionnée au paragraphe précédent est tenue à disposition sous forme écrite.

Le règlement européen UE n°1169/2011, appelé règlement « INCO » relatif à l'information des consommateurs est entré en application depuis le 13 décembre 2015 pour l'essentiel de ses dispositions.

Les 14 ingrédients allergènes qui doivent être indiqués au consommateur sont les suivants :

Les **céréales contenant du gluten**, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, **crustacés**, **œufs**, **poissons**, **arachides**, **soja**, **lait**, **fruits à coque**, **céleri**, **moutarde**, **graines de sésame**, **anhydride sulfureux et sulfites** (concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂), **lupin**, **mollusques** et tous les produits à base de ces 14 allergènes.

Pour les denrées non pré-emballées, l'information des allergènes est indiquée sur la denrée elle-même ou à proximité de celle-ci de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant à la denrée à laquelle elle se rapporte (art R412-12 du code de la consommation).

4. Obligations générales du candidat

Le candidat s'engage à proposer des produits de la qualité marchande optimale dont les critères sont définis aux spécifications de la liste des prix (BPU). Toute commande effectuée par le représentant du pouvoir adjudicateur auprès du titulaire doit bénéficier des garanties attachées à chaque article en fonction de sa nature. Les marchandises à caractère alimentaire sont garanties, par le titulaire, fabriquées conformément aux dispositions légales en matière d'hygiène et respectent les lois en vigueur relatives à la réglementation des fraudes.

Compte tenu de la nature des produits et de l'activité du pouvoir adjudicateur, le titulaire s'engage à ne pas livrer des marchandises portant des « dates limites de



consommation » ou des « dates limites d'utilisation optimale » dépassées ou inférieures au délai spécifié à l'article 11 du présent C.C.T.P. et conformément aux dispositions exposées dans le C.C.A.P.

En outre, le candidat certifie, par le fait même de sa candidature, effectuer, sous son entière responsabilité, de façon systématique et à sa charge, tous les contrôles et les analyses nécessaires aux exigences de la réglementation en vigueur.

Les obligations communes et fondamentales pendant toute la durée de l'accord-cadre, auquel se raccroche le présent document, sont les suivantes :

- maintenir les critères techniques qui ont motivé la sélection du candidat
- garantir la qualité des produits, les délais de livraison, les prix et les services annexes équivalents
- proposer des produits strictement conformes aux spécifications que le candidat aura fournies dans son dossier de candidature et son offre
- respecter les propriétés et les caractéristiques des produits proposés (qualité, date de péremption)
- respecter les quantités commandées par le représentant du pouvoir adjudicateur (retour systématique du surplus de livraison), étiquetage conforme à chacun des produits selon les directives CEE en vigueur.

5. Transport des marchandises

Les denrées alimentaires fournies seront livrées conformément aux exigences de l'arrêté du 29/09/1997 relatives aux conditions d'hygiène, de préparation, conditionnement, étiquetage, stockage et transport, applicables aux établissements de restauration collective.

Les produits sont livrés dans leurs emballages d'origine revêtus de leurs mentions réglementaires d'étiquetage obligatoires. Ils doivent être conformes en tous points aux fiches techniques pré-fournies dans l'offre par le candidat, en qualité, origine, marque et grammage.

Le titulaire de l'accord-cadre doit pouvoir prouver qu'il se conforme en tous points aux dispositions des règlements CE-853/2204 du 29 avril 2004 et CE-N° 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la



législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Les denrées sont transportées dans des véhicules parfaitement propres et équipés de façon à éviter toutes souillures par poussière, éclaboussures, etc... Par ailleurs, ces véhicules ne peuvent pas être utilisés pour d'autres transports que ceux pour lesquels ils sont prévus.

Le personnel préposé au transport et aux manutentions doit observer les règles d'une stricte propreté, mains propres, vêtements propres notamment.

Le règlement (CE) n° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine, prescrit que les moyens de transport et les locaux d'entreposage doivent être équipés d'instruments appropriés d'enregistrements automatiques de la température. Les enregistrements obtenus sont datés et conservés au moins un an et mis à la disposition des agents chargés du contrôle.

6. Emballages et conditionnements

Les emballages devront être adaptés à chaque type de produits, conformément aux normes existantes. Ils doivent être sains, isoler le produit contre les pollutions extérieures, protéger de l'humidité, étanches et ne communiquer aucun goût aux autres produits.

Les marchandises sont livrées en emballages propres et neufs, conformes aux spécifications du guide N° D8-99 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, de la directive 93/43/CEE du 14 Juin 1993, du règlement CE 178/2002 du 28 Janvier 2002, et les règlements liés au paquet hygiène (Règlements CE N°178/2002 – CE N° 852/2004 – CE N° 853/2004).

Les produits seront livrés dans leur conditionnement d'origine, revêtus de leurs mentions réglementaires d'étiquetages obligatoires, conformes aux textes en vigueur.



Les indications suivantes doivent figurer sur l'étiquetage du produit :

- l'estampillage C.E.E.
- la dénomination du produit
- la liste des ingrédients (en identifiant les allergènes)
- la quantité nette
- la DDM ou la DLC
- les conditions particulières de conservation
- le nom ou raison sociale du fabricant, du conditionneur ou du distributeur
- le N° de lot de fabrication
- le lieu d'origine ou de provenance.

Seront refusés à la livraison les produits emballés dans des cartons ne présentant pas une rigidité suffisante ou ayant déjà été utilisés, livrés dans des emballages plastiques ou métalliques ne présentant pas un parfait état de propreté satisfaisant.

Le fractionnement des conditionnements peut être pratiqué dans les conditions suivantes s'il s'agit de produits sortis déconditionnés du conditionnement initial et qui sont placés, en vue d'une livraison dans un autre conditionnement en général avec d'autres produits emballés. Pour déroger aux règles de présentation, il faut que :

- la commande porte sur des quantités inférieures à un colis normal
- les mentions d'étiquetage obligatoires doivent être détaillées pour chacun des produits (voir GPEM/ DA du 28 janvier 2003, point 342).

7. Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

L'Assistant à Maîtrise d'Ouvrage demande au candidat qu'il s'engage à respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. A ce titre, toute attribution sera suivie d'une tenue et d'une mise à jour des documents sanitaires des services officiels, de tenue de rapports d'audits qualité, de la mise à jour de tous documents d'assurance qualité et de protocoles d'hygiène et de sécurité alimentaire interne, mais également les validations des documents liés à la mise en place de systèmes de traçabilité, certification, agrément et accréditation.

L'ensemble des documents cités ci-dessus sera validé, paraphé et signé par le responsable qualité représentant le titulaire.



Tout transfert, agrandissement ou modification de l'agencement des locaux de production du titulaire, ainsi que tout rapprochement avec une autre entreprise devra également donner lieu à une nouvelle mise à jour.

L'Assistant à Maîtrise d'Ouvrage se réserve le droit d'inspecter à tout moment les installations de production et de conditionnement du candidat, afin de vérifier si elles sont conformes à la réglementation en vigueur, notamment l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires pour le compte du pouvoir adjudicateur.

8. Produits

Les produits commandés et livrés devront satisfaire au minimum aux dispositions édictées par les lois, les décrets, arrêtés et décisions. Ils seront conformes aux spécifications techniques existantes en référence aux normes du G. E. M. R. C. N. (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) et du P. N. N. S. (Plan National Nutrition Santé).

Les produits proposés et retenus devront être suivis pendant toute la durée de l'accord-cadre.

Le titulaire tient à disposition de l'établissement pendant toute la durée d'exécution du présent accord-cadre, l'accès à un dossier comprenant les fiches techniques des produits proposés. Elles devront indiquer dans le détail la composition des produits avec la précision de présence d'allergènes ou non, ainsi que leur teneur.

Ce dossier doit être accessible sur un site internet ou tout support de préférence dématérialisé facilitant l'accès à celui-ci. Il doit être consultable quotidiennement au cours de l'exécution de l'accord-cadre, par l'Assistant à Maîtrise d'Ouvrage ou le représentant du pouvoir adjudicateur.

En cas d'arrêt de la production d'un produit pendant l'exécution de l'accord-cadre, le titulaire devra le signaler par écrit dans les meilleurs délais et proposer un échantillonnage de produits de qualité identique ou supérieure ainsi que leurs fiches techniques, afin de remplacer le produit défaillant au même tarif.

Le titulaire s'engage sur la connaissance de produits incorporant des composants ou ingrédients obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés. Il certifiera que les produits proposés contiennent ou non des O.G.M. (Organismes Génétiquement



modifiés) au niveau de son offre. L'assistant à maîtrise d'ouvrage et/ou le représentant du pouvoir adjudicateur se réserve le droit de refuser le ou les produits proposés.

9. Traçabilité des produits entreposés

Afin d'assurer la traçabilité des produits entreposés, le titulaire devra consigner sur un système de son choix toutes les informations susceptibles de remonter à l'origine des produits et le cas échéant à leur destination immédiate.

Le titulaire devra en outre être en mesure de certifier la conformité de son entreprise concernant les textes législatifs sur l'hygiène alimentaire (H. A. C. C. P.).

La nécessité est de :

- savoir tracer un produit tout au long de la filière et donc de l'identifier
- d'écarter de la commercialisation tout produit pouvant présenter un risque de sécurité.

10. Contrôles sanitaires

Conformément à l'article 15 de l'arrêté du 29 septembre 1997, le respect des clauses du présent accord-cadre peut être vérifié dans les magasins et entrepôts du titulaire par toute personne désignée par l'Assistant à Maîtrise d'Ouvrage.

En dehors des prélèvements pouvant être effectués par les services départementaux ou le service de la concurrence, consommation et répression des fraudes, l'Assistant à Maîtrise d'Ouvrage se réserve le droit de faire procéder à des analyses à partir d'un échantillon représentatif d'un lot livré. Ces analyses ont pour objet de vérifier :

- la conformité physique, chimique ou bactériologique du produit,
- la conformité du poids total, du poids du produit égoutté ou du poids respectif des constituants, avec les poids demandés ou annoncés par l'étiquetage.

En cas de non-conformité des échantillons avec les dispositions réglementaires en vigueur, ou les clauses du présent C.C.T.P., le titulaire de l'accord-cadre recevra un avertissement. Il sera alors procédé à de nouveaux prélèvements sur la livraison suivante en présence du titulaire.

Si le produit prélevé n'est pas conforme, il sera exclu de la fourniture.



11. Délais de garantie de conservation des produits

La durée de garantie s'étend jusqu'à la D.L.C. ou D.D.M. sous réserve de conditions de manutention et d'entreposage convenables.

Les produits doivent être livrés avec une D.L.C. ou D.D.M. minimum de 2/3 de la durée totale entre la date de fabrication et la D.L.C. effective. Elle doit être clairement exprimée sur l'étiquetage du produit livré.

12. Echantillons

L'Assistant à Maîtrise d'Ouvrage pourra demander tout échantillon pendant toute la durée de la consultation et de l'exécution du présent accord-cadre sur les produits figurant dans la liste des produits (BPU), ils devront être livrés, aux lieux et dates demandés, de son choix.

13. Renseignements complémentaires :

Tous renseignements complémentaires peuvent être obtenus auprès des services de l'Assistant à Maîtrise d'Ouvrage au **02.43.40.87.75** ou par courriel à l'adresse suivante : publicao@valae.fr

