

Logo Pouvoir Adjudicateur

ACCORD CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

## CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

**C.C.T.P.**

Acheteur :

....  
Nom  
Adresse

---

**FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE**

---

Code de la commande publique

Vu le CCAG/FCS (approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009)

La procédure de consultation utilisée est la suivante :

Appel d'offres ouvert pour l'ensemble des lots

En application à l'article R.2161-2 et suivants du code de la commande publique



## Sommaire

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ.....	5
1.1 Réglementation.....	6
1.2 Denrées alimentaires et aliments faisant état de présence d’OGM.....	9
1.3 Dispositions spécifiques aux denrées issues de l’agriculture biologique .....	9
1.3.1 Définition de l’agriculture biologique .....	9
1.3.2 Réglementation applicable .....	9
1.3.3 Fiche technique .....	9
1.4 Produits complémentaires et imprévus voire rupture de disponibilité des produits .....	10
ARTICLE 2 : MODALITES D’EXECUTION.....	11
2.1 Modalités de livraison .....	11
2.2 Matériel de livraison .....	11
2.3 Contrôle des livraisons .....	12
2.4 Visite fournisseurs .....	12
ARTICLE 3 : DEFINITIONS ET LABELS.....	13
3.1. Appellation d’Origine Contrôlée (A.O.C) ou Appellation d’Origine Protégée.....	13
3.2. Labels agricoles .....	13
3.3. Certification de conformité .....	14
3.4. Agriculture biologique .....	15
3.5. Qualité Haute Valeur Environnementale (HVE).....	16
3.6. Pêche durable .....	16
3.7. Qualité environnementale .....	16
ARTICLE 4 : DISPOSITIONS SPECIFIQUES.....	17
4.1 LOTS ... : Légumes et fruits (ajouter les noms exacts des lots) .....	17
4.1.1 Qualité des produits .....	17
4.1.2 Le calibrage.....	18
4.1.3 Conditionnement et étiquetage.....	18
4.1.4 Pour les produits biologiques .....	19
4.2 LOTS ... : Viandes fraîches (ajouter les noms exacts des lots) .....	19
4.2.1 Qualité des produits .....	21
o Le Porc.....	21
o Les viandes de Bœuf .....	22
o Maturité des viandes et poids.....	22
☑ Disposition pour la viande hachée.....	22
o Les viandes de veau .....	22
o Les viandes d'agneau.....	23
o Les viandes de volailles.....	23
4.2.2 Découpe et préparation .....	23
4.2.3 Conditionnement et étiquetage.....	24
4.3 LOTS ... : Produits laitiers et ovoproduits (ajouter les noms exacts des lots) .....	25
4.3.1 Qualité des produits .....	25
o Le beurre.....	26
o Produit type margarine.....	27

o La crème fraîche.....	27
o Les fromages.....	27
o Les yaourts/desserts lactés/fromages blancs et laits fermentés .....	28
o Le lait.....	28
o Riz au lait, semoule au lait.....	28
4.3.2 Conditionnement et étiquetage.....	29
4.3.3 Convention passée avec FranceAgrimer.....	29
<b>4.4 LOTS ... : Poissons et crustacés frais pêche durable (ajouter les noms des lots)</b> .....	30
4.4.1 Qualité des produits .....	30
4.4.2 Découpe et préparation .....	30
4.4.3 Conditionnement et étiquetage.....	31
<b>4.5 LOTS ... : Poissons surgelés pêche durable et Produits Surgelés (ajouter les noms exactes des lots)</b> ..	32
4.5.1 Qualité des produits .....	32
4.5.2 La viande .....	33
o Viande hachée.....	33
o Volailles.....	33
o Découpe de volailles .....	33
o Les poissons.....	34
o Produits à base de poissons panés, enrobés de pâte à beignet, congelés ou surgelés.....	34
o Les fruits et légumes .....	35
o Les entrées et desserts surgelés.....	35
4.5.3 Conditionnement et étiquetage.....	36
<b>4.6 LOTS Epicerie et boissons conventionnelles ou biologiques (ajouter le nom des lots)</b> .....	36
4.6.1 Qualité des produits .....	36
o Les épices et les herbes aromatiques.....	37
o Les huiles alimentaires .....	37
o Les produits déshydratés et secs .....	37
o Produits céréaliers.....	38
o Légumineuses .....	38
o Flocons de pommes de terre .....	38
o Produits en conserve.....	38
- <b>Conserves de légumes</b> .....	38
- <b>Conserves de fruits</b> .....	39
- <b>Conserves et plats préparés à base de poisson ou de viande</b> .....	39
- <b>Les condiments et sauces</b> .....	39
4.6.2 Date limite d'utilisation optimale.....	40
4.6.3 Conditionnement et étiquetage.....	40
4.6.4 Les Boissons .....	40
4.6.4.1 Définition .....	40
4.6.4.2 Conditionnement .....	41

4.6.4.3 Etiquetage.....	41
4.6.4.4 Contrôle qualité .....	43
<b>4.7 LOTS ... : Charcuterie et viandes cuites (ajouter les noms exactes des lots) .....</b>	<b>43</b>
4.7.1 Qualité des produits .....	43
Type Saucisse de Toulouse .....	44
Type Saucisse Chipolata .....	44
Type Merguez.....	45
4.7.2 Conditionnement sous-vide .....	45
4.7.3 Conditions de transport .....	45
4.7.4 Provenance des viandes .....	46
4.7.5 Conditionnement hors sous-vide et étiquetage.....	46
<b>4.8 LOTS ... : Pain et viennoiseries frais (ajouter les noms exactes des lots) .....</b>	<b>46</b>
4.8.1 Qualité des produits .....	46
4.8.2 Conditionnement et emballage .....	48
5 – LES ANIMATIONS.....	48

## ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ

Le présent cahier des charges a pour objet de définir les clauses techniques particulières des marchés concernant la fourniture de denrées alimentaires nécessaires au fonctionnement de la restauration collective (Nom du Pouvoir Adjudicateur).

### (Détail des outils de production)

### (Politique de développement durable)

Elle traduit cette volonté par des actions concrètes notamment au travers de ses marchés publics en faisant évoluer ses commandes vers une politique d'achats durables. C'est pourquoi, chaque candidat est amené à renseigner un Cadre de Réponse Technique et soumettre au Pouvoir Adjudicateur une présentation succincte de maximum 4 pages de son entreprise et y ajouter les annexes éventuelles du C.R.T (calendrier, schéma logistique, étiquetage, charte qualité, etc.).

### (Exprimer la notion de circuit court et du niveau de traçabilité exigé)

Les offres proposant le moins d'intermédiaire entre le producteur et la collectivité seront ainsi valorisées.

Ainsi la politique de/du **Nom Pouvoir Adjudicateur** prône en ce sens :

#### Exemples de politique :

- la valorisation des circuits-courts, mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire ;
- le respect du bien-être animal, du transport des animaux et des conditions d'abattage, qui participent à la qualité des produits et répondent aux exigences de la politique du Pouvoir Adjudicateur;
- l'attention des titulaires portée sur l'environnement, la réflexion profonde de l'impact des produits proposés sur les facteurs de productions agricoles, agroalimentaires et les ressources des matières premières employées ;
- le respect de la saisonnalité, auquel elle s'astreint lors de la construction de ses menus et de l'émission des bons de commande. Les titulaires du futur marché se doivent donc de proposer une offre étendue et cohérente mettant le Pouvoir Adjudicateur en situation de respecter cet engagement garantissant une variété des produits dits « durables » et de grande qualité. Les produits proposés devront être de saison, disponible donc uniquement à certaines périodes de l'année.

Le candidat décrira avec toute transparence les différents parcours de logistique et de production/livraison des produits visés. Il précisera la quantité ou le pourcentage d'approvisionnement en direct de producteurs agricoles.

Il est attendu de la part des candidats une totale transparence sur la traçabilité, l'origine et la qualité des produits tout au long de la vie du marché. Conformément aux exigences du CCTP, les futurs titulaires se devront de transmettre les informations permettant des publications précises auprès des convives.

Lieu(x) d'exécution : ...

Les prestations sont réparties sur la base des lots suivants :

Lots	Noms des lots
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
...	

### 1.1 Réglementation

Les denrées doivent être conformes :

- ☞ A la réglementation générale française et communautaire. Le titulaire s'engage à appliquer toute nouvelle évolution de la réglementation en cours d'exécution du présent marché.
- ☞ Aux 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 (DGCCRF).

Dispositions réglementaires à respecter (liste non exhaustive)

*Concernant les généralités et l'hygiène alimentaire*

- ➔ Législation communautaire : le Paquet Hygiène
  - ✘ Règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil 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
  - ✘ Règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
  - ✘ Règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- ➔ Législation nationale :
  - ✘ Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

- ✘ 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.
- ✘ 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.
- ✘ 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
- ✘ Arrêté du 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ;

#### *Concernant la traçabilité et l'étiquetage*

- ✘ Règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil 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
- ✘ Règlement (CE) n° 1760/2000 du parlement européen et du conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil
- ✘ Règlement (CE) N° 1825/2000 de la commission du 25 août 2000 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine
- ✘ Règlement (UE) N° 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- ✘ Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration
- ✘ Décret 99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines.
- ✘ Décret n°2016-1137 du 19 août 2016 relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédient
- ✘ Arrêté du 28 septembre 2016 fixant les seuils prévus par le décret n°2016-1137 du 19 août 2016 relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédient
- ✘ Arrêté du 19 mai 2020 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- ✘ LOI n°2020-699 du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires

#### *Concernant la sécurité alimentaire*

- ✘ Directive 2001/95/CE du parlement européen et du conseil du 3 décembre 2001 relative à la sécurité générale des produits.
- ✘ 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.
- ✘ Décret n° 92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux.

*Sauf concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires compris dans le champ d'application du règlement du 27 octobre 2004 susvisé. [Règlement CE/1935/2004 du 27 octobre 2004]*

- \* Circulaire n°2003-135 du 8 septembre 2003 publiée au BO n°34 de l'éducation nationale « accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur la longue période ».

#### *Concernant les additifs*

- \* Règlement CE/1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires

ainsi que les transpositions en droit national.

#### *Concernant les toxi-infections alimentaires*

- \* Règlement (CE) N° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- \* Circulaire (des ministères de la santé, de l'agriculture et de l'économie) relative à la conduite à tenir en cas de toxi-infections alimentaires collectives du 19 avril 1988

#### *Concernant le personnel*

- \* Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

#### *Concernant le transport des denrées*

- \* Arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale 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
- \* Décret N°2007-1791 du 19 décembre 2007 relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée.
- \* Arrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables

#### *Concernant l'agrément sanitaire*

- \* Arrêté du 28 juin 1994 du ministère de l'agriculture relatif à l'identification et à l'agrément sanitaires des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité
- \* Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- \* Conformément à l'article L.233-2 du code rural de la pêche maritime et R.222-2 et R.222-3, les titulaires devront fournir les numéros d'agréments sanitaires.

#### *Concernant la nutrition :*

- \* Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- \* Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- \* Décret no 2012-145 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans



**Le titulaire s'engage à respecter l'ensemble des exigences réglementaires communautaires et nationales en vigueur, ainsi que tout nouveau texte à paraître.**

### **1.2 Denrées alimentaires et aliments faisant état de présence d'OGM**

Le titulaire doit impérativement fournir des produits étiquetés sans O.G.M (organisme génétiquement modifié).

Le Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit de vérifier cette disposition en faisant réaliser par un laboratoire indépendant, des analyses inopinées. Ces contrôles seront à la charge du Pouvoir Adjudicateur. Si les résultats se trouvaient positifs, ils seraient imputés au titulaire. De ce fait, le montant total des produits réputés non-conformes et des contrôles serait déduit sur le montant de la facture en cours ou de la facture suivante. En complément, le Pouvoir Adjudicateur pourra recourir aux pénalités prévues à l'article 16 du CCAP concernant les produits non-conformes.

### **1.3 Dispositions spécifiques aux denrées issues de l'agriculture biologique**

#### **1.3.1 Définition de l'agriculture biologique**

L'agriculture biologique doit respecter les grands principes suivants :

- Gestion durable de l'agriculture
- Respect des équilibres naturels et de la biodiversité
- Promotion des produits de haute qualité dont l'obtention ne nuit ni à l'environnement, ni à la santé humaine, ni à la santé des végétaux, des animaux ou à leur bien-être.

#### **1.3.2 Réglementation applicable**

- Règlement n°834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n°2092/91
- Règlement n°889/2008 du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles
- Règlement n°1235/2008 portant modalités d'application du règlement n°834/2007 en ce qui concerne le régime d'importation de produits biologiques en provenance de pays tiers.

#### **1.3.3 Fiche technique**

Les produits livrés seront conformes aux fiches techniques fournies par le titulaire à l'appui de son offre et acceptée par le pouvoir adjudicateur.

Ces fiches techniques, qui deviendront contractuelles à compter de la notification de l'accord-cadre à bons de commande au titulaire, constituent des annexes au présent CCTP. Ces dernières comportent les indications contractuelles confirmant la nature exacte du produit prévu au marché.

Pour les produits industriels, les fiches techniques du fabricant peuvent servir de références.

Elles devront comporter en outre des indications complémentaires relatives :

- Au conditionnement des produits et à leur présentation
- A l'origine du produit si elle ne constitue pas une exigence précise
- A la composition du produit
- A la présence éventuelle d'allergènes

- Aux normes bactériologiques exigées
- A la valeur nutritionnelle du produit
- A son utilisation en cuisine, ses modes de cuisson ou de réchauffage recommandés
- Aux informations portées sur les emballages concernant le fabricant telles que sa marque commerciale et son numéro d'agrément sanitaire.

#### 1.4 Produits complémentaires et imprévus voire rupture de disponibilité des produits

##### ➤ Produits prévus au marché

Le titulaire s'engage à livrer les produits indiqués dans le Bordereau des Prix Unitaires, qui constitue un document contractuel dès la date de notification de l'accord-cadre à bons de commande.

Toutefois, s'il se trouve en situation de ne plus pouvoir livrer l'un de ces produits, il proposera un produit de substitution.

Le pouvoir adjudicateur pourra refuser cette proposition et rechercher le produit prévu au marché auprès d'un autre fournisseur.

**Si le prix d'acquisition est supérieur à celui prévu au marché, le titulaire sera redevable de la différence.**

**Toute modification fera l'objet d'un avenant signé des deux parties.**

##### ➤ Situation de pénurie généralisée et rupture d'approvisionnement du marché

Si le titulaire se trouve en rupture d'approvisionnement de l'un des produits prévus au marché pour une raison indépendante de sa volonté, en raison d'une pénurie généralisée et notoire, il sera dégagé de son obligation contractuelle de livrer le ou les produit(s) en question.

Dans ce cas, le titulaire proposera au pouvoir adjudicateur la fourniture d'un produit de substitution équivalent au prix du produit devenu indisponible.

**Toute modification fera l'objet d'un avenant signé des deux parties.**

##### ➤ Imprévision

En cas d'imprévision modifiant la situation du marché, les règles prévues à l'article 9 du CCAP pourront être écartées, conformément à l'article L442-2 du code de commerce, si elles conduisent le titulaire à facturer les produits à un prix inférieur au prix d'achat effectif. Dans une telle situation, le titulaire sera délié de son obligation de livrer les produits concernés et la personne publique s'abstiendra d'imposer la poursuite de la livraison de ces produits.

Le titulaire devra proposer un ou plusieurs produits de remplacements équivalents. Après acceptation du pouvoir adjudicateur et sauf convention contraire, la livraison de ce produit de remplacement se fera aux conditions de prix du produit remplacé. Dans le respect de l'article L442-5 du code de commerce, la personne publique s'abstiendra d'imposer la poursuite de la livraison des produits en cause.

Le fournisseur proposera un ou plusieurs produits de remplacement équivalents. Après acceptation du pouvoir adjudicateur et sauf convention contraire, la livraison de ce produit de remplacement se fera aux conditions de prix du produit remplacé.

**Le titulaire ne pourra pas modifier les articles de manière définitive pendant l'exécution du marché. Néanmoins, si un produit devait être changé définitivement, il serait obligatoirement de qualité équivalente, et de prix égal.**

**Ce changement sera définitif sous réserve de la validation de l'acheteur par voie d'avenant signé des deux parties.**

**Dans le but de réduire le gaspillage, le colisage devra correspondre au plus juste des besoins.**

## **ARTICLE 2 : MODALITES D'EXECUTION**

### **2.1 Modalités de livraison**

Afin d'assurer une traçabilité optimale des produits, les livraisons doivent être issues majoritairement d'un même lot. En cas de lots multiples, ceux-ci doivent être signalés sur le bon de livraison.

Le titulaire doit impérativement respecter les règles d'hygiène en vigueur. Le personnel préposé au transport doit observer ces règles.

Toutes les livraisons ont lieu sur les **(mettre les lieux ou le lieu) : (référence en l'annexe et CCAP).**

### **2.2 Matériel de livraison**

Le titulaire s'engage à effectuer le transbordement des marchandises du véhicule de livraison jusqu'au lieu de réception et de contrôle à l'intérieur du site. Il doit pour cela être équipé de moyens adéquats.

Le titulaire s'engage à livrer les fournitures dans le respect des conditions d'hygiène en se conformant à la réglementation en vigueur. Il doit utiliser des véhicules adaptés à la nature des produits.

Les véhicules doivent, le cas échéant, être dotés des équipements nécessaires au maintien et à la vérification des températures afin d'assurer la bonne conservation des marchandises. Le titulaire s'engage à fournir, sur simple demande de le Pouvoir Adjudicateur, une copie des relevés attestant de la traçabilité des températures.

Les camions de livraison sont réfrigérants ou frigorifiques pour les denrées dont la réglementation l'impose. Le contrôle de la température des engins doit pouvoir se faire aisément en consultant le thermomètre placé de façon apparente. Le relevé de température doit pouvoir être consulté au moment de la livraison.

La partie du camion destinée à recevoir les denrées doit être facile à nettoyer, à désinfecter et construite avec des matériaux résistants aux érosions, imperméables et imputrescibles. Elle ne doit comporter aucune aspérité, sauf celles qui sont nécessaires à l'équipement et aux dispositifs de fixation.

Tous les matériaux ou ustensiles susceptibles d'entrer en contact avec les denrées doivent être conformes aux réglementations en vigueur afin d'éviter les altérations ou la communication d'odeurs ou de saveurs anormales et a fortiori toxiques.

Le personnel assurant la livraison doit porter une tenue propre à la manipulation de denrées et répondant aux normes d'hygiène en vigueur. En outre, il doit observer les règles de propreté les plus strictes : mains et vêtements propres notamment.

Chaque livraison peut être soumise pour contrôle à l'examen de la Direction Départementale de Protection des Populations. En cas d'insuffisance touchant à l'hygiène et à la salubrité, la livraison peut être systématiquement rejetée.

Les emballages réutilisables sont remis au titulaire lors de la livraison suivante.

Les seules palettes acceptées doivent être de type « Palette Europe » aux dimensions normalisées de 800 mm de largeur sur 1200 mm de longueur.

Pendant toute la durée du marché, dans l'objectif de la réduction des déchets et de développement durable, le Pouvoir Adjudicateur étudiera toutes propositions de modification d'emballage.

Tout au long du marché, tout matériel permettant de limiter les manipulations doit être privilégié afin de préserver l'intégrité physique de l'ensemble des intervenants.

### **2.3 Contrôle des livraisons**

Toutes les livraisons font l'objet d'un document dit « bon de livraison » qui doit être signé par un des représentants désignés par le Pouvoir Adjudicateur accusant ainsi réception mais non contrôle de la livraison. Toute marchandise déposée sans signature d'un représentant de le Pouvoir Adjudicateur est considérée comme n'ayant jamais été livrée.

Par dérogation à l'article 23 du CCAG-FCS, le Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit d'effectuer des contrôles qualitatifs et quantitatifs a posteriori de la réception, afin de ne pas créer une rupture de la chaîne du froid, ni de modifier l'organisation du service. Toute réclamation est signalée par fax ou par mail sous 24 heures après réception de la marchandise.

Le Pouvoir Adjudicateur peut en cas de manquement, non livraison totale ou partielle répétée d'un titulaire, acheter les produits indispensables à sa production à un autre fournisseur aux frais et risques du titulaire.

### **2.4 Visite fournisseurs**

Le Pouvoir Adjudicateur s'autorise à visiter chaque titulaire, charge à chaque titulaire d'organiser ces rencontres. Il s'agit pour le Pouvoir Adjudicateur de vérifier l'application des dispositions contenues dans le mémoire technique.

## ARTICLE 3 : DEFINITIONS ET LABELS

Le Pouvoir Adjudicateur n'exige pas de label(s), néanmoins le titulaire peut s'engager sur un ou plusieurs labels ou origine en particulier, notamment les suivants ou équivalents :

### 3.1. Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C) ou Appellation d'Origine Protégée

- L'A.O.C. désigne un produit originaire d'une région ou d'un lieu déterminé dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement à ce milieu géographique. Elle résulte de la combinaison d'une production et d'un terroir qui s'exprime par le savoir-faire des hommes.



- Signe européen équivalent à l'A.O.C.: Appellation d'origine protégée (A.O.P.), décernée à certains produits agricoles et alimentaires autres que les vins et les spiritueux. Les AOP doivent être portées sur un registre tenu par la Commission européenne.



Produits concernés :

Initialement, les AOC ont été créés pour les spiritueux et les vins (eau de vie du cognac, coteau du Layon...) puis élargis aux produits laitiers (camembert de Normandie, Beaufort, beurre d'Isigny) et à d'autres produits agricoles (chasselas de Moissac, olive et huile de Nyons, poulet et volaille de Bresse, etc.).

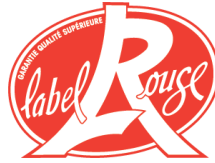
### 3.2. Labels agricoles

Les labels agricoles attestent qu'une denrée alimentaire possède un ensemble de qualités et de caractéristiques spécifiques préalablement fixées dans un cahier des charges établissant un niveau de qualité

supérieure par rapport aux produits courants (notamment les conditions particulières de production et de fabrication).

- Le logo Label rouge apposé sur un produit signifie que la qualité est reconnue par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Il existe deux types de labels : le label agricole (Label Rouge) et le label rouge fermier : il existe donc un cahier des charges pour chaque produit certifié.



- Signe européen équivalent : Spécialité Traditionnelle Garantie (STG). Ce signe européen garantit qu'un produit alimentaire a été fabriqué selon des procédés considérés comme traditionnels. Un tel produit ne présente pas (ou plus) de lien avec son origine géographique. Une STG consacre une recette.



Les produits concernés par ces labels sont les viandes, les charcuteries, les produits laitiers, les crustacés, les fruits et légumes.

### 3.3. Certification de conformité

La certification de conformité atteste qu'une denrée alimentaire est conforme à des caractéristiques spécifiques préalablement fixées portant selon le cas sur la fabrication, la transformation, le conditionnement ou l'origine.

- **La certification de conformité n'est pas censée garantir une qualité supérieure :**

Elle se distingue par des caractéristiques spécifiques (alimentation ou élevage en plein air des animaux par exemple) et donc apporter un plus par rapport à la stricte application des spécifications de base. Les caractéristiques certifiées doivent être significatives, objectives et mesurables (ex : porc nourri à 70% de céréales) et doivent obligatoirement être précisées dans l'étiquetage.

Le produit certifié porte sur son étiquette le nom de l'organisme certificateur ainsi que les caractéristiques certifiées et éventuellement le logo « Critère Qualité Certifiés ».



- **Signe européen d'identification de l'origine, équivalent aux labels :**

L'indication géographique protégée (IGP). Constitue une indication géographique protégée, la dénomination d'une région ou d'un lieu déterminé servant à désigner un produit alimentaire qui en est originaire et qui tire une partie de sa spécificité de cette origine.

Les labels et les certifications de conformité comportant dans leur dénomination une indication géographique (par exemple Volailles de Bretagne) doivent être enregistrés comme IGP.



### 3.4. Agriculture biologique

Cette mention concerne les produits agricoles ou denrées transformées qui respectent différents critères :

- Ceux-ci doivent résulter d'un mode de production exempt de produits chimiques de synthèse
- Leur production doit utiliser des méthodes de recyclage de matières organiques naturelles
- Leur production doit privilégier les moyens de lutte biologique.



Les produits concernés sont des produits agricoles : céréales, légumes, viande, produits laitiers...

### 3.5. Qualité Haute Valeur Environnementale (HVE)



La certification environnementale des exploitations agricoles répond au besoin de reconnaître les exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement. Le niveau 2 ou 3 est exigé dans le cadre du présent cahier des charges.

### 3.6. Pêche durable



Les textes réglementaires européens ne définissent pas la notion de « pêche durable ». C'est pourquoi, libre à chaque candidat de démontrer par tout moyen l'équivalence d'une démarche dite « pêche durable ». Il est attendu de la part des candidats un rapport d'équivalence similaire à l'écolabel dit « Pêche Durable » de FRANCEAGRIMER (MSC, Pavillon France, etc). Cet écolabel certifie aux établissements publics membres que ces produits de pêche répondent à des exigences environnementales, économiques et sociales.

### 3.7. Qualité environnementale

La qualité environnementale à laquelle s'attache le (Nom du Pouvoir Adjudicateur) vise à favoriser l'achat de produits issus des circuits courts, de saison et peu transformés, et à créer du lien social en rapprochant les producteurs et les convives de la restauration collective.



Elément de base pour réussir une cuisine saine et gourmande, un produit, selon son mode de production, peut avoir différentes qualités nutritives, gustatives, et sanitaires.

La restauration collective a été identifiée comme un levier important pour proposer aux citoyens une alimentation de qualité.

Dans ce cadre, le choix du produit est l'un des éléments essentiels du service rendu dans son ensemble. Aussi, le présent accord-cadre a pour objectif de sélectionner à partir de données le choix des denrées. Seront pris en compte :

- La Qualité d'un service rendu reprenant un processus de prise et de suivi de commande optimum dotés des moyens nécessaires à une parfaite livraison (véhicules suffisants, horaires, périodicité des livraisons, etc.), dans des délais corrects pourvus d'une réactivité sans faille
- Un reporting précis et régulier le cas échéant (mise à jour des tarifs et catalogues) est attendu.

#### ARTICLE 4 : DISPOSITIONS SPECIFIQUES

##### 4.1 LOTS ... : Légumes et fruits (ajouter les noms exactes des lots)

Le titulaire doit pouvoir livrer certains produits fragiles le matin du besoin à 6h00 afin de pouvoir organiser la distribution sur les sites (fraises, framboises, tomates cerises, **ces produits fragiles auront été cueillis la veille de la livraison au plus tard**).

Plusieurs calibres adaptés aux types de consommateurs (maternelles, primaires, adultes) peuvent être demandés lors d'une même livraison.

Le bon de livraison doit mentionner le poids brut et le poids net des denrées ainsi que les prix hors taxes des produits livrés.

Le Pouvoir Adjudicateur annonce le jour de consommation lors de la commande afin que les produits livrés soient à maturité optimum.

##### 4.1.1 Qualité des produits

Le titulaire doit assurer une qualité suivie et identique pendant la durée du marché et respecter les marques (pour la 4ème gamme, le cas échéant) qu'il s'engage à livrer.

Des normes de qualité C.E.E. ont été établies pour un certain nombre de fruits et légumes et définissent pour chacun d'eux un seuil de qualité minimal et des spécifications relatives à la catégorie 1.

Lors de chaque commande, le Pouvoir Adjudicateur précise la catégorie souhaitée de fruits et légumes, en référence aux catégories ci-après définies : (qualité attendue)

...

Les produits doivent répondre aux caractéristiques minimales de chacune des normes qui précisent notamment qu'ils doivent être :

- Entiers,
- Sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations,

- D'aspect frais et de première fraîcheur,
- Propres : pratiquement exempts de matière étrangère visible,
- Dépourvus d'odeur, saveur ou humidité anormale, suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation approprié en fonction des caractéristiques variétales, et de supporter un transport.
- Suffisamment développés pour leur permettre d'atteindre un degré de maturation approprié en fonction des caractéristiques variétales, permettant une consommation normale dans les 48 heures à compter de la date de livraison, sauf accord préalable entre du Pouvoir Adjudicateur.

Lors de chaque commande, la gamme de fruits et légumes souhaitée est précisée en référence aux catégories ci-après définies :

- Les fruits et légumes de 1ère gamme répondent aux pratiques et conditionnements requis dans leur gamme.
- Les produits de la 4ème gamme sont des légumes ou des fruits frais, crus, prêts à consommer qui ont été lavés, épluchés, coupés puis préemballés. Ils sont ensuite conservés entre 0 et 4 C°. Ces produits sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère neutre ou modifiée.
- Pour chaque livraison, les fruits et légumes devront être d'une variété identique sauf accord préalable par le Pouvoir Adjudicateur. Ils seront de qualité homogène et présenteront les mêmes degrés de fraîcheur et de maturité.

La durée de conservation entre la préparation et la date limite de consommation (DLC) est de 7 jours maximum.

#### **4.1.2 Le calibrage**

Le calibrage doit respecter les normes qualité C.E.E. et être conforme à la commande. A défaut d'approvisionnement sur le marché du calibrage demandé, le titulaire doit obligatoirement le signaler au Pouvoir Adjudicateur et obtenir l'accord sur un produit de remplacement.

Pour les produits issus de l'agriculture raisonnée et biologique via les circuits court une attention devra être portée par les titulaires sur la forme la moins irrégulière afin de faciliter le travail en cuisine.

#### **4.1.3 Conditionnement et étiquetage**

Le conditionnement doit être conforme à la réglementation et conçu de telle sorte que les produits ne puissent être abîmés pendant les opérations de transports et de déchargements.

**Il est attendu de la part des candidats des conditionnements adaptés : ... kilogrammes maximum.**

Le marquage doit satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation. Il doit notamment comporter :

##### **Pour les fruits et légumes frais non soumis à la normalisation obligatoire :**

- Le nom et l'adresse de l'emballeur et, le cas échéant, de l'expéditeur de la marchandise ou une immatriculation conventionnelle délivrée par le service de la répression des fraudes,
- La nature exacte de la marchandise, sauf si le produit est visible de l'extérieur,
- L'indication d'origine, s'il s'agit de produits importés.

##### **Pour les fruits et légumes frais soumis à la normalisation obligatoire :**

- Les indications relatives à la nature (et s'il y a lieu à la variété), à l'origine et aux caractéristiques commerciales,
- Les caractéristiques des produits (catégories de classement, calibres, nombres de pièces) doivent être apposées sur une étiquette conforme au modèle défini dans le fascicule de documentation de l'A.F.N.O.R. V02 2000. Cette étiquette peut être reproduite directement sur le corps de l'emballage.

La couleur de l'étiquette doit correspondre à celle fixée pour la catégorie considérée de classement :

- Rouge : Extra
- Vert : Catégorie I
- Jaune : Catégorie II

**Pour les pommes de terre et carottes :**

Les emballages doivent porter les indications suivantes :

- La dénomination
- L'identification du lot de fabrication
- La date limite de consommation
- La température de stockage
- La quantité nette à l'emballage.
- La liste des ingrédients
- Sans déchets de coupe dans les emballages sous-vide

**Pour les légumes 4ème gamme :**

Les emballages doivent porter les indications suivantes :

- Raison sociale et adresse de l'atelier de préparation,
- Dénomination du produit (et) code produit,
- Date de conditionnement,
- Date limite de consommation,
- Température de conservation,
- La liste des ingrédients pour les denrées composées de plus d'un ingrédient,
- Poids net à l'emballage.

Sont refusés à la livraison :

- Les produits ne respectant pas les normes de qualité définies.
- Les fruits et légumes livrés dans des emballages ne présentant pas un état de propreté satisfaisant.

**4.1.4 Pour les produits biologiques**

Les articles présentés pour ces lots doivent répondre à la définition « Agriculture biologique » (voir paragraphe 3.4 du présent C.C.T.P).

Le titulaire doit dans ses fiches techniques avoir justifié du caractère biologique du produit.

Les produits biologiques doivent se conformer aux prescriptions des produits conventionnels.

**4.2 LOTS ... : Viandes fraîches (ajouter les noms exactes des lots)**

Les denrées devront être livrées fraîches, surgelées ou cuites sous-vide.

Les dispositions concernent la fourniture de viandes fraîches ou surgelées prêtes à être cuisinées selon la découpe, c'est-à-dire débarrassée des masses graisseuses et des déchets excédentaires, des parties osseuses, cartilagineuses ou ligamentaires.

Pour les viandes fraîches, sauf disposition contraire au moment de la commande, les viandes seront livrées sous vide (scellé par thermo-soudure) ou sous atmosphère protectrice.

Le Pouvoir Adjudicateur s'engage à faire des menus en ce sens pour consommer les animaux dans les délais de conservation réglementaire.

- De même le titulaire est engagé par son offre sur :

- Engagements généraux sur la viande à rappeler

Toutes les pièces de viandes proposées et cuisinées devront être simplement découpées en muscles en partie ou en morceaux et parées correctement.

Pour les grammages indiqués pour les viandes pièces, une tolérance de + ou – ...% est acceptée.

- Le titulaire s'engage également dans : exemples de démarches qualités recherchées

- Les dispositions concernent la fourniture de viandes fraîches ou surgelées prêtes à être cuisinées selon la découpe, c'est-à-dire débarrassée des masses graisseuses et des déchets excédentaires, des parties osseuses, cartilagineuses ou ligamentaires.

- Pour les lots de viandes à l'équilibre, les titulaires devront proposer les morceaux de toute la carcasse, avec parage, ou en muscle entier et proposer une répartition puis une rotation à chaque service dans les cuisines de secteurs et de production. Afin de correspondre à la programmation des menus et à leur annonce sur les différents médias de communication du Pouvoir Adjudicateur, cette rotation sera définie en début de marché par un dialogue entre les représentants du Pouvoir Adjudicateur et du titulaire.

- Toutes les pièces de viandes devront être simplement découpées en muscles en partie ou en morceaux et parées correctement. Elles devront être livrées prêtes à l'emploi, ne nécessitant aucune opération de découpe ni de parage supplémentaire avant cuisson. Les muscles ne peuvent ni être reconstitués, ni attendris, ni avoir subi un quelconque traitement détruisant l'intégralité du muscle.

- Sauf disposition contraire au moment de la commande, les viandes seront livrées sous vide (scellé par thermo-soudure) ou sous atmosphère protectrice. L'exsudat restant prisonnier du sac ne doit pas dépasser 0,8% du poids de la viande.

- Aucune odeur nauséabonde ne doit se dégager à l'ouverture du sachet. Après ouverture du sachet et mise à l'air libre, la viande doit reprendre rapidement sa couleur d'origine.

- Le choix des races devra tenir compte de leurs capacités d'adaptation aux conditions du milieu, de leur vitalité et de leur résistance aux maladies en encourageant le développement de la biodiversité et en favorisant les races de qualité bouchère et les souches rustiques et croissance lente. Le candidat devra justifier du choix des races qu'il aura sélectionné. Ils seront issus de cheptels sains avec une alimentation 100% végétale (diversifiée avec des plantes et graines tracées et sélectionnées pour leur intérêt nutritionnel (teneur oméga 3 par exemple) et qui ainsi présentent les qualités requises pour une bonne nutrition), sans farine ni graisses animales et garantie sans OGM.

- L'alimentation des animaux, une biodiversité végétale est aussi entretenue grâce à l'attention particulière portée sur le choix des fourrages, des pâtures et des cultures pour la ration alimentaires des animaux et, que le candidat devra expliquer. Les assolements sont gérés selon un programme de pâturage et mise à l'herbe appropriés, avec si possible, une rotation des cultures allongée (prairies permanentes et temporaires). Grâce à une alimentation équilibrée de qualité, une sélection appropriée des races et des souches et un environnement favorable, la prévention est à la base de la bonne santé des animaux et de la qualité. Les produits devront donc être issus d'animaux élevés par des agriculteurs qui diversifient leurs cultures notamment via la réintroduction des cultures traditionnelles ou de légumineuses, comme par exemple du lin, du pois, de la luzerne, ou bien, par

l'instauration de double cultures, de culture intermédiaire piège à nitrates (CIPAN), etc., qui réduisent en outre l'utilisation des intrants. Les animaux devront être finis en pâturage ou en stabulation. Les vaches de réforme devront être remises en état au minimum deux mois avant abattage.

- Les soins apportés aux animaux, en cas d'incident, les animaux devront être en priorité soignés par des médecines adaptées et favorisant le bien-être animal. Les animaux en liberté de mouvement seront privilégiés pour qu'ils profitent au maximum des pâturages. En hiver, si les conditions climatiques le permettent, ils devront disposer d'aires d'exercice ou réduire le temps passé en stabulation au profit des pâtures. Les stabulations, si possible en air paillé, devront répondre à leurs besoins en termes d'aération, de lumière, d'espace et, aussi, de confort. Chaque animal devra disposer d'une surface suffisante pour sa liberté de mouvement lui permettant de développer son comportement social naturel.
- Les viandes livrées devront être issues d'animaux élevés dans le respect strict du cahier des charges qui les définissent (labellisé agriculture biologique ou label européen ou équivalent fermier, ou agriculture raisonnée, etc.) et bénéficieront tous des tests vétérinaires selon les réglementations en vigueur. Le fournisseur devra impérativement être en mesure de fournir à tout moment de l'exécution du marché la photocopie du certificat d'agrément de l'atelier de découpe des viandes, délivré par les Services Vétérinaires.
- La maturation et le Ph, ces éléments techniques de préparation des viandes devront être spécifiés par les candidats. Il est demandé un temps de maturation supérieure à ... jours.

#### 4.2.1 Qualité des produits

- **Le Porc**

Les viandes de porc devront être issues d'élevage... (qualité attendue)

Le fournisseur devra proposer une catégorie de viandes issues d'une filière reconnue pour l'attention portée à la qualité nutritionnelle et environnementale. Elles seront issues de cheptels sains avec une alimentation 100% végétale (diversifiée avec des variétés tracées et sélectionnées pour l'intérêt nutritionnel en oméga 3 et qui ainsi présentent les qualités requises pour une bonne nutrition), sans farine, ni graisses animales et garantie sans OGM.

Sont exclus de la fourniture les pièces ou les muscles provenant :

- Catégorie : âge minimum ... mois et maximum ... mois.

La viande de porc crue sera obligatoirement livrée sous forme de morceaux de muscles et de portions unitaires calibrées conformément aux spécifications contractuelles.

Les morceaux de muscles (rôti de porc) auront un poids unitaire de ... à ... kg. Ils seront prêts à cuire c'est à dire en unité de découpe épluchée et démontée correspondant à un stade de préparation des pièces de viande présentant le caractère du paré avec, en outre, l'absence d'aponévroses et de tissus conjonctifs et adipeux interstitiels (paré à 100%).

L'épaule cuite et le jambon blanc cuit seront de qualité supérieure, découennés, dégraissés, démoulés, parallélépipédiques ou ovales, sans poly-phosphate et conformes au guide de présentation des charcuteries n° B2-17-99 et aux spécifications techniques n° B2-18-99 du GP/EM/DA.

Un certificat garantissant l'origine des viandes pourra être réclamé à tout moment. Il devra fournir des éléments de traçabilité de la viande livrée.

- **Les viandes de Bœuf**

Il est attendu ... niveaux de qualité et un niveau d'élevage:  
... (qualité attendue)

Les viandes doivent être dégraissées et prêtes à cuire.

Sont exclus de la fourniture les pièces ou les muscles provenant :

Sont acceptés au présent marché les pièces ou les muscles provenant :

- **Maturité des viandes et poids**

La durée de maturation est de

La fourniture de viande de bœuf doit répondre à la spécification technique n° B1-13-03 du GPEM/DA applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces.

La qualité des morceaux de bœuf fournis devra obligatoirement respecter le choix mentionné au devis quantitatif estimatif à l'exclusion de toute viande de qualité inférieure (trop dure, trop grasse). Le poids des muscles dont sont issues les viandes piécées doit respecter le poids minimum selon les morceaux indiqués aux BPU.

- **Disposition pour la viande hachée**

Ces produits alimentaires seront préparés, conditionnés, estampillés et livrés conformément aux prescriptions de la réglementation en vigueur pour les viandes hachées destinées à la consommation humaine notamment l'arrêté du 29 février 1996 et le décret n° 2014-1489 du 11 décembre 2014. Ils devront être conformes à la spécification n° B1-12-03 du GPEM/DA.

Les viandes hachées pur bœuf devront être issues d'animaux de race à viande, mixte ou croisée, elles ne comprendront que du muscle à l'exclusion de tout liant et de viandes séparées mécaniquement. Les viandes hachées ne peuvent être préparées à partir de chutes de découpe et de parage, de raclage des os, d'abats et de sang.

Elles ne doivent en aucun cas contenir des fragments d'os. Elles doivent être 100% pur bœuf, contenir au maximum ...% de matières grasses et ne contenir aucune protéine végétale, aucun assaisonnement, aucun abat ni tissus spécifiés (cœur, graisses et aponévroses non attenantes aux muscles), dans le cadre de la réglementation relative à l'ESB, et aucun additif. Elles ne doivent pas provenir de muscles striés de bovins identifiés (viandes séparées mécaniquement de la colonne vertébrale).

Les viandes hachées doivent provenir d'abattoirs agréés, d'ateliers de découpe agréés conformément à la législation en vigueur. Les informations portées sur l'emballage doivent assurer une parfaite traçabilité de la viande et indiquer notamment les pays de naissance, d'élevage, d'abattage et de transformation.

- **Les viandes de veau**

La fourniture portera sur la viande de veau élevés : (qualité attendue)

La fourniture de viande de veau doit répondre à la spécification technique n° B1-14-05 du GPEM/DA relative à la viande de veau présentée à l'état frais ou réfrigéré, en carcasses, en quartiers, en pièce de coupe et en unités de découpe.

La qualité des morceaux de veau fournis devra obligatoirement respecter le choix mentionné au devis quantitatif estimatif à l'exclusion de toute viande de qualité inférieure (trop dure, trop grasse).

Une attention particulière sera apportée sur la gestion et la valorisation des fourrages dans les rations des mères suitées.

○ **Les viandes d'agneau**

La viande d'agneau proviendra d'agneaux élevés: (qualité attendue)

Une attention particulière sera apportée sur la gestion et la valorisation des fourrages dans les rations des mères suitées.

La viande d'agneau proviendra obligatoirement d'agneau : (qualité attendue)

○ **Les viandes de volailles**

Il est attendu un niveau de qualité de l'élevage: (qualité attendue)

La viande de volaille doit être de qualité supérieure : (qualité attendue)

Les poulaillers doivent être entretenus et suffisamment grand pour favoriser les conditions d'élevage et du bien-être animal.

Les produits de découpe sont définis comme suit :

- Filet (blanc avec ou sans peau)
- Carcasse entière ou découpée
- Suprême (filet avec une partie de l'aile)
- Escalope (tranche de viande exempte de peau)
- Aile
- Cuisse
- Haut de cuisse
- Pilon
- Sauté
- Abats (foie, gésier)
- Formes semi élaborées : émincés, brochettes, rôtis, tournedos etc...
- Produits élaborés : panés, confits, charcuterie, farcis cuits, rôtis fumés, etc...

Les morceaux de découpe sont conditionnés individuellement ou par lot.

#### **4.2.2 Découpe et préparation**

Les animaux doivent être nés, élevés, abattus et découpés dans le même pays.

Les viandes doivent avoir été abattues soit :

- dans un abattoir agréé pour l'exportation,
- dans un abattoir d'un pays tiers agréé pour l'exportation vers la France.

Elles peuvent provenir soit directement de l'abattoir, soit avoir transité par un Marché National de Gros.

Les ateliers de découpe et de préparation doivent respecter les dispositions réglementaires.

Toutes les viandes sont désossées, livrées sans os et entièrement dégraissées à l'un des stades de préparation suivants :

- *Prêt à trancher* (unité de découpe épluchée et démontée) correspond à des viandes présentant le caractère du paré, avec, en outre, l'absence d'aponévroses et de tissus conjonctifs et adipeux interstitiels (= paré à 100 %),
- *Pièçage en portions unitaires* : les viandes sont "prêtes à l'emploi" sans parage supplémentaire avant cuisson. Les portions individuelles sont découpées dans des locaux bénéficiant d'un agrément sanitaire, dans les morceaux demandés et aux poids approximatifs précisés sur le bon de commande. Cette approximation ne doit pas différer en plus ou en moins pour chaque portion de 5 % pour les viandes sans os.

#### **4.2.3 Conditionnement et étiquetage**

Les viandes fraîches, sauf disposition contraire au moment de la commande, sont livrées sous vide.

Les viandes non conditionnées sous vide doivent être protégées par un matériau transparent incolore. Il n'est toléré aucune livraison dans un conditionnement autre que celui-ci.

La viande sous vide doit obligatoirement porter sur l'emballage : la date de conditionnement, la DLC et l'identification de l'atelier et si possible la date d'abattage.

Le délai entre la livraison et la date limite de consommation doit dans tous les cas être au moins égal aux 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

Aucune viande n'est livrée bardée et ficelée, sauf demande expresse du Pouvoir Adjudicateur.

Tout sachet présentant une fuite, bombé ou non étiqueté est refusé.

Les sacs individuels ainsi que les emballages doivent porter les mentions suivantes :

- Raison sociale et adresse de l'atelier de préparation,
- Numéro d'agrément de l'atelier CEE,
- Nature du morceau et liste des morceaux renfermés pour les emballages non individuels
- Dénomination du produit (et) code produit,
- Origine pour la viande bovine (naissance, élevage),
- Dénomination du produit,
- Type racial de la viande (Exemples : charolaises, limousines, blonde d'aquitaine, aubrac),
- Classification de la carcasse,
- Catégorie de l'animal,
- Date de conditionnement,
- Date limite de consommation,
- Numéro du lot
- Température de conservation,
- Poids net à l'emballage.



Pour la fourniture de viande bovine, le titulaire doit préciser certaines informations relatives à la traçabilité des viandes :

- le pays de naissance,
- le pays d'élevage,
- le pays d'abattage,

(Lorsque ces trois pays sont identiques : « origine : *nom du pays* »)

- le pays de découpe.

Le titulaire doit fournir au Pouvoir Adjudicateur au plus tard sept jours avant la livraison, l'origine de la viande bovine afin que celle-ci puisse appliquer le décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

Le prestataire indique, le cas échéant, les signes officiels de qualité attestant de systèmes de production spécifiques et de contrôles complémentaires en sus des contrôles obligatoires.

#### 4.3 LOTS ... : Produits laitiers et ovoproduits (ajouter les noms exactes des lots)

La fourniture de produits laitiers et ovoproduits concerne les catégories suivantes :

- Beurre,
- Lait,
- Yaourt et desserts,
- Fromages,
- Œufs et ovoproduits.

##### 4.3.1 Qualité des produits

###### **Exigences particulières :**

Tous les produits devront être fabriqués à partir de lait provenant de cheptels laitiers composés majoritairement de races (qualité attendue)

Tous les produits figurant sous la rubrique ... du BPU et par extension, (affinage attendu).

Les fromages à pâte molle :

Les fromages à pâte dure :

Pour tous les produits laitiers ou dérivés, la capsule imprimée et/ou l'emballage devra laisser apparaître de manière lisible et indélébile, sur chaque unité de conditionnement, le nom et la raison sociale du fabricant, ainsi que la date limite de consommation.

Concernant les produits laitiers biologiques, ils doivent être élaborés de lait issu de l'agriculture biologique produit dans des fermes où les animaux sont élevés selon les règles strictes de l'agriculture biologique : alimentation bio, obtenue sans utilisation de pesticides ni engrais chimiques de synthèse, sans Organisme Génétiquement Modifié, etc.

Le lait issu de l'agriculture biologique est collecté indépendamment du lait conventionnel. Le lait bio est transporté dans des citernes isothermes spécifiques.

Préciser le système de traçabilité quantitative et qualitative qui est mis en place afin de disposer d'un historique précis des lots collectés.

En complément des contrôles bactériologiques, ou physico-chimiques, exigés par la réglementation générale, l'opérateur laitier bio et son organisme de contrôle réalisent des analyses complémentaires. Celles-ci portent sur la recherche de contaminant d'origine agricole comme les résidus de pesticides ou les polluants véhiculés par le vent.

La fabrication bio doit être dédiée en respectant la réglementation bio qui exige une séparation dans l'espace et/ou dans le temps des fabrications.

Le lait bio subit une transformation spécifique, uniquement avec des procédés biologiques et physiques autorisés.

Pour l'ensemble des produits, le candidat doit préciser le système d'identification et de traçabilité des fabrications qui est mis en place.

Préciser l'organisation de la collecte du lait, les entreprises privées et / ou coopératives concernées.

Concernant les produits laitiers frais ainsi que les produits à base de laits, leur température maximale de stockage et de transport sera définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur, en conformité avec la réglementation en vigueur à la date d'exécution de la prestation (arrêté du 21 décembre 2009 et le règlement 853/2004).

#### ○ **Le beurre**

**Le beurre doit correspondre à la spécification technique : (qualité attendue)**

La fourniture du beurre porte sur un beurre laitier pasteurisé, c'est-à-dire un beurre fabriqué en laiterie à partir de composants ayant subi un traitement thermique au moins équivalent à la pasteurisation. Il doit avoir un arôme de beurre frais, une couleur uniforme. Aucune matière végétale ne doit être ajoutée. Le beurre de re-malaxage est interdit.

Les papiers utilisés pour le conditionnement sont soit aluminisés, soit sulfurés. Il ne peut s'agir en tout état de cause que de matériaux réservés à l'alimentation humaine.

Outre la non-conformité avec la réglementation en vigueur, ne sont pas admis les beurres présentant les altérations suivantes :

- décoloration ou suiffage
- hyper-coloration artificielle
- rancissement
- odeur franche et saveur anormales
- moisissures et colonies microbiennes
- d'une saveur fraîche.

Le beurre doux est fabriqué de lait pasteurisé. Il doit présenter au minimum 70% de matière grasse, 2 grammes au maximum de matière sèche non grasse et 16 grammes maximum d'eau, pour 100 grammes de produits finis. Les candidats sont libres de proposer des produits équivalents.

Le beurre surgelé ne sera pas retenu.

Il sera propre et exempt de corps étrangers. Sa couleur doit être uniforme et la répartition de l'eau homogène.

A température ordinaire, sa surface ne doit pas être huileuse.

Les normes sanitaires et qualitatives seront conformes à l'arrêté du 15 avril 1986 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité auxquelles doivent répondre le beurre et les corps gras à base de matière grasse butyrique.

**- Conditionnement : ...**

Emballage du beurre : le papier utilisé pour le conditionnement ne devra pas être en aluminium ; la nature de l'emballage sera précisée.

○ **Produit type margarine**

Le candidat doit proposer un produit sans huile de palme, ni OGM et sans huile de coprah. Le produit doit contenir un fort taux d'OMEGA3 et une teneur en eau réduite.

**- Conditionnement : ...**

○ **La crème fraîche**

Les crèmes doivent être conformes au décret n° 80-313 du 23 avril 1980 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les crèmes de lait destinées à la consommation.

L'emballage devra être clos et assurer une protection satisfaisante du produit (air, humidité, pollution de toute nature).

**La crème fraîche devra être composée : qualité attendue**

**- Conditionnement : ...**

○ **Les fromages**

**Les fromages font l'objet d'une très forte attente : (qualité attendue)**

Les fromages devront être conformes au décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.

Les fromages devront présenter un degré de maturation moyen, ni trop faits, ni trop frais et devront en particulier être fermes à la coupe.

Les fromages à pâte pressée (exemples : type Emmental, Comté, etc.) auront une teneur en matière grasse d'au moins ...% et ne devront présenter à la livraison aucune avarie de quelque nature que ce soit : déformation, croûte crevée, vers, etc.

**Les fromages à pâte molle (exemple : type camembert, etc.) auront une teneur en matière grasse de ..%.**

**Les fromages au lait cru sont autorisés.**

- **Les yaourts/desserts lactés/fromages blancs et laits fermentés**

Les produits devront être conformes au décret n° 88-1203 du 30 décembre 1988 relatif aux laits fermentés et au yaourt ou yoghourt.

Ils devront être préparés exclusivement à partir de lait de vache et/ou de chèvre et brebis et de ferments lactiques. Les produits comportant un nombre important d'ingrédients ne répondent pas aux attentes du Pouvoir Adjudicateur.

Concernant les yaourts sucrés, la quantité de sucre ajoutée devra être inférieure à ...% pour les scolaires, à contrario, les yaourts devront être uniquement nature et sans sucre ajouté.

Les yaourts ou fromages blancs aux fruits devront être préparés à partir : (qualité)

Tous les yaourts et fromages blancs devront pouvoir être conditionnés en seau de ... kg ou en pots de 125 grammes.

Le candidat doit inclure dans son offre entre 10 produits différents minimum.

- **Le lait**

Le lait provenant de cheptel composé de vaches de race : qualité attendue

Le candidat doit proposer des produit conditionnés : briquette individuelle de 1L

- **Riz au lait, semoule au lait**

Les produits devront être préparés exclusivement à partir de lait de vache entier, céréales, et vanille.

La quantité de sucre ajoutée devra être inférieure à ..%.

Les produits devront pouvoir être conditionnés en seau de ... kg ou pot individuel de 100/125g.

- **Les ovoproduits de l'élevage biologique ou équivalent**

Le mot œuf sans indication de l'espèce de provenance est réservé aux œufs de poule.

Les œufs durs écalés sous vide de catégorie ... doivent avoir au moment de la livraison une validité d'au moins quinze jours avant la date limite de consommation.

Tout œuf autre que la poule, doit avoir la dénomination « œuf » et l'espèce dont il provient. La dénomination Ovo produits désigne les œufs de poule, de pintade, d'oie, de cane, de dinde et de caille, propres à la consommation humaine, constitués principalement par la totalité ou une partie seulement du contenu de l'œuf.

La fourniture d'ovoproduits portera sur des œufs : (qualité de fraîcheur attendue)

Les œufs seront issus de poules élevées selon les modalités de l'élevage biologique ou autres labels (label rouge ci le titulaire démontre par tout moyen l'équivalence à la charte de l'agriculture biologique) , et dont l'alimentation est garantie 100% végétale sans OGM selon la réglementation européenne constituée du

règlement du Conseil (CE) 834 / 2007 et du règlement de la Commission (CE) 889 / 2008 ou conforme au cahier des charges du label ou de la démarche équivalente.

Lors de chaque commande, la catégorie souhaitée des œufs utilisé pour la mise sous poche est précisée :

- Catégorie ...

Les emballages utilisés pour les productions françaises doivent être conformes à la réglementation et aux normes françaises lorsqu'elles existent. Les emballages et matériaux de conditionnement doivent toujours être propres et sains et ne doivent pas émettre d'odeurs particulières susceptibles d'être communiquées aux denrées.

Les mentions obligatoires d'étiquetage sont les suivantes :

- la dénomination du produit ;
- la catégorie et le poids ;
- le nombre d'unité ;
- le nom ou la raison sociale ainsi que l'adresse ;
- la date de durabilité minimum.

Tout colis contenant un produit percé est refusé en totalité.

#### **4.3.2 Conditionnement et étiquetage**

Tous les produits en provenance directe des laiteries ou des producteurs sont livrés dans les conditionnements et emballages d'origine.

Les fromages au poids nécessitant une coupe et un pesage de la part du titulaire sont protégés par un emballage primaire résistant, transparent, inodore et hermétique. Ils sont transportés dans des emballages secondaires à usage unique résistant et d'une propreté rigoureuse.

Tout conditionnement ou emballage présentant des souillures, des déformations ou des traces de choc de nature à altérer le produit intérieur est refusé.

Chaque conditionnement doit être pourvu d'une étiquette imprimée sur un matériau conforme aux réglementations

#### **4.3.3 Convention passée avec FranceAgrimer**

En cas de convention passée entre le Pouvoir Adjudicateur et FranceAgrimer, en vue du versement d'une subvention pour l'achat de produits laitiers, les factures doivent obligatoirement indiquer :

- la teneur en matière grasse de chaque fromage,
- le poids unitaire des fromages qui ne sont pas facturés au kilo,
- la teneur en matière grasse du lait servant à la fabrication des yaourts,
- la teneur en matière grasse du lait.

En cas de convention passée entre le Pouvoir Adjudicateur et FranceAgrimer, en vue du versement d'une subvention pour l'achat de fruits et légumes, les factures devront intégrer l'ensemble des informations requises.

Le titulaire s'engage à fournir à le Pouvoir Adjudicateur liste des produits bénéficiant de la subvention FranceAgrimer en précisant leur catégorie.

L'état pourra évoluer dans sa présentation en fonction des demandes de l'Office Interprofessionnel. Le titulaire s'engage d'ores et déjà à produire un état permettant au Pouvoir Adjudicateur de bénéficier de ces subventions.

#### **4.4 LOTS ... : Poissons et crustacés frais pêche durable (ajouter les noms des lots)**

##### **4.4.1 Qualité des produits**

Les principales spécifications techniques du GEMRCN applicables sont les suivantes :

- Recommandation nutrition – Groupe d'Etude des Marchés de restauration Collective et Nutrition Version 2.0 – Juillet 2015

Il est attendu un niveau de qualité :

- Qualité attendue

Les produits fournis seront du poisson et des crustacés réfrigérés. En aucun cas, il ne sera livré de poisson surgelé ou congelé.

Conformément aux dispositions du Règlement (CE) n°2406/96 du Conseil du 26 novembre 1996 fixant les normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche, les poissons devront être : qualité attendue pour le poisson de pêche,

Pour le poisson d'élevage, il devra être de qualité supérieure.

Les produits seront garantis sans OGM.

Les filets de poisson seront constitués par des bandes de chair levées parallèlement à la colonne vertébrale du poisson. Ils seront certifiés sans arêtes, sans peau et sans aucun additif polyphosphaté.

Ils doivent être livrés en bon état de fraîcheur caractérisé par une consistance de la chair ferme, une odeur spécifique du poisson.

Le titulaire devra être capable de proposer du poisson portionné à plus ou moins ... grammes ou plus ou moins ... grammes.

##### **4.4.2 Découpe et préparation**

La zone de prélèvement, le port de débarquement, la halle à marée ou criée et l'atelier de levée des filets doivent être le plus proche possible afin de garantir un approvisionnement en produits ultra frais.

Les produits doivent avoir été préparés soit :

- dans un atelier agréé pour l'exportation,
- dans un atelier d'un pays tiers agréé pour l'exportation vers la France.

Ils peuvent provenir soit directement d'une criée, soit avoir transité par un Marché National de Gros.

Les ateliers de préparation doivent respecter les dispositions réglementaires.

Tous les produits devront être certifiés « pauvre en arêtes » :

- *Pièçage en portions unitaires* : les produits sont "prêtes à l'emploi" sans parage supplémentaire avant cuisson. Les portions individuelles sont découpées dans des locaux bénéficiant d'un agrément

sanitaire, dans les morceaux demandés et aux poids approximatifs précisés sur le bon de commande. Cette approximation ne doit pas différer en plus ou en moins pour chaque portion de 5 % pour les filets.

- Crustacées : les crustacées ou fruits de mer devront être préparés selon les besoins de la restauration collective, donc « prêt à l'emploi » et nécessitant peu de manipulation dans la préparation.

#### **4.4.3 Conditionnement et étiquetage**

Les produits, sauf disposition contraire au moment de la commande, sont livrés sous vide.

Il n'est toléré aucune livraison dans un conditionnement autre que celui-ci.

Les produits sous vide doivent obligatoirement porter sur l'emballage : la date de conditionnement, la DLC et l'identification de l'atelier, la date de débarquement et la zone de prélèvement.

Le délai entre la commande et la livraison ne doit pas excéder 4 jours ouvrés.

Tout sachet présentant une fuite, bombé ou non étiqueté est refusé.

Les barquettes individuelles ainsi que les emballages doivent porter les mentions suivantes :

- Raison sociale et adresse de l'atelier de préparation,
- Raison sociale et adresse de la criée,
- Raison sociale et adresse de la Compagnie de pêche,
- Numéro d'agrément de l'atelier CEE,
- Nature du morceau,
- Dénomination du produit (et) code produit,
- Origine / zone de pêche,
- Certifiées « pauvre en arête »,
- Certifiées pêche durable, avec logo de la démarche proposée,
- Date de conditionnement,
- Date limite de consommation,
- Numéro du lot
- Température de conservation,
- Poids net à l'emballage.

Pour la fourniture de poissons frais, le titulaire doit préciser certaines informations relatives à la traçabilité des poissons :

- les zones de pêche,
- le pays de débarquement,
- le pays de l'atelier,

(Lorsque ces trois pays sont identiques : « origine : *nom du pays* »)

Le titulaire doit fournir à le Pouvoir Adjudicteur au plus tard 24 heures avant la livraison, l'origine des produits afin que celle-ci puisse appliquer la réglementation en vigueur pour les produits de la mer.

Le prestataire indique, le cas échéant, les signes officiels de qualité attestant de systèmes de production spécifiques et de contrôles complémentaires en sus des contrôles obligatoires.

## 4.5 LOTS ... : Poissons surgelés pêche durable et Produits Surgelés (ajouter les noms exactes des lots)

### 4.5.1 Qualité des produits

La fourniture de produits surgelés ou congelés concerne les catégories suivantes :

- Viandes et volailles
- Poissons
- Légumes et fruits
- Pâtisseries
- Divers (plats cuisinés, petits fours, etc....)

Le terme « surgelé » est utilisé comme une appellation générique valable pour l'ensemble des produits conservés aux températures négatives fixées réglementairement.

Le décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 modifié (directive CEE n° 89108 du 21 décembre 1988) définit les surgelés comme des denrées alimentaires :

- qui ont été soumises à un processus approprié de congélation dit « *surgélation* », permettant de franchir aussi rapidement que nécessaire, en fonction de la nature du produit, la zone de cristallisation maximale ayant pour effet de maintenir la température du produit dans tous ses points – après stabilisation thermique – sans interruption, à des valeurs égales ou inférieures à  $-18^{\circ}\text{C}$  ;
- qui sont conditionnées de manière à indiquer qu'elles possèdent ces caractéristiques.

L'article 3 de la directive précise en outre que :

- les matières premières utilisées pour la fabrication des aliments surgelés doivent être de qualité saine, loyale, marchande et présenter le degré nécessaire de fraîcheur ;
- la préparation des produits à traiter et la surgélation doivent être effectuées sans retard à l'aide d'un équipement technique approprié de manière à réduire au minimum les modifications chimiques, biochimiques et microbiologiques.

Les aliments surgelés doivent être conservés, dans tous les points du produit, à une température égale ou inférieure à  $-18^{\circ}\text{C}$  depuis la fabrication jusqu'à la remise au consommateur ou à l'utilisateur (article 5 de la directive).

En principe, les appellations « surgelés » et « congelés » coexistent dans le commerce en France et dans certains pays européens. Dans le reste du monde, il n'existe qu'une seule appellation « frozen » et une seule définition.

Tous les produits doivent être IQF (Individual Quick Frozen).

Le titulaire doit assurer une qualité suivie et identique pendant la durée du marché et respecter l'origine ou les marques qu'il s'engage à livrer.

Le titulaire doit procurer au Pouvoir Adjudicateur, tout au long du marché, les fiches techniques des préparations à base de viande, des légumes composés et des entrées (fiches techniques devant mentionner la composition, la teneur en protéines, lipides, glucides et pour les produits concernés le rapport collagène/protides), afin que celle-ci puisse vérifier leur composition et leur qualité.

Les fiches techniques des préparations à base de viande bovine doivent mentionner l'origine de la viande bovine entrant dans la composition du produit.



#### 4.5.2 La viande

L'ensemble des produits proposés doit être conforme à l'arrêté du 24 août 2001 modifiant l'arrêté du 24 juillet 1990 portant interdiction de l'emploi de certaines protéines et graisses d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments des animaux et fixant des conditions supplémentaires à la commercialisation, aux échanges, aux importations et aux exportations de certains produits d'origine animale destinés à l'alimentation animale et à la fabrication d'aliments des animaux.

Le titulaire doit obligatoirement préciser l'origine de la viande bovine fournie.

##### ○ **Viande hachée**

Ces produits alimentaires seront préparés, conditionnés, estampillés et livrés conformément aux prescriptions de la réglementation en vigueur pour les viandes hachées destinées à la consommation humaine notamment l'arrêté du 29 février 1996 et le décret n° 2014-1489 du 11 décembre 2014. Ils devront être conformes à la spécification n° B1-12-03 du GPEM/DA.

Les viandes hachées pur bœuf devront être issues d'animaux de race à viande, elles ne comprendront que du muscle à l'exclusion de tout liant et de viandes séparées mécaniquement. Les viandes hachées ne peuvent être préparées à partir de chutes de découpe et de parage, de raclage des os, d'abats et de sang.

Elles ne doivent en aucun cas contenir des fragments d'os. Elles doivent être 100% pur bœuf, contenir au maximum ...% de matières grasses et ne contenir aucune protéine végétale, aucun assaisonnement, aucun abat ni tissus spécifiés (cœur, graisses et aponévroses non attenantes aux muscles), dans le cadre de la réglementation relative à l'ESB, et aucun additif. Elles ne doivent pas provenir de muscles striés de bovins identifiés (viandes séparées mécaniquement de la colonne vertébrale).

Les viandes hachées doivent provenir d'abattoirs agréés, d'ateliers de découpe agréés conformément à la législation en vigueur. Les informations portées sur l'emballage doivent assurer une parfaite traçabilité de la viande et indiquer notamment les pays de naissance, d'élevage, d'abattage et de transformation.

##### ○ **Volailles**

Variété d'espèces concernées :

- Poulet, coq, coquelet, poule à bouillir, poule, chapon, poularde.
- Pintade
- Canard et canette
- Dinde

Les viandes de volailles doivent bénéficier d'une traçabilité sans faille. Elles doivent provenir d'animaux qui ont été nourris d'aliments 100% végétaux.

Les découpes de volailles surgelées seront conformes à la spécification n° B1-9-79 et B1-8-78 du GPEM/DA. Les volailles seront de classe A. Les volailles en morceaux seront congelées individuellement (IQF).

Les produits contiendront de préférence moins de 15% de lipides, au minimum 70% de viande ou de produit maigre ou brut et auront un rapport Protides sur Lipides supérieur à 1.

##### ○ **Découpe de volailles**

Les produits de découpe sont définis comme suit :

- Filet (blanc avec ou sans peau)
- Carcasse entière ou découpée
- Suprême (filet avec une partie de l'aile)
- Escalope (tranche de viande exempte de peau)

- Aile
- Cuisse
- Haut de cuisse
- Pilon
- Sauté
- Abats (foie, gésier)
- Formes semi élaborées : émincés, brochettes, rôtis, tournedos etc...
- Produits élaborés : panés, confits, charcuterie, farcis cuits, rôtis fumés, etc...

Les morceaux de découpe sont conditionnés individuellement ou par lot.

○ **Les poissons**

Ces produits devront notamment répondre aux spécifications suivantes :

- GPEM/DA 5541 – 4 produits de la mer et d’eau douce
- GPEM/DA C9-01 spécifications techniques relatives au poisson congelé ou surgelé
- GPEM/DA C10-01 relative aux produits enrobés à base de poisson, congelés ou surgelés.

Le givrage : il est d’usage pour certains produits (coquillages, crustacés, filets de poisson) de pratiquer un givrage superficiel à l’aide d’eau pure qui assure une première protection reconnue efficace. Le poids net du produit doit exclure cette eau de givrage.

Le titulaire devra préciser, pour les filets de poissons, s’ils ont été surgelés en mer ou s’ils ont été congelés sur terre. Aucun des produits bruts non élaborés ne devra avoir fait l’objet d’une double congélation.

Si les poissons proviennent d’élevage, leur alimentation devra être certifiée sans farines animales ni OGM.

Pour tous les lots de poissons, il devra être précisé l’espèce (nom français et appellation légale).

Les poissons seront présentés sous forme de :

- poisson entier,
- filet,
- darne,
- tronçon,
- steak.

Les filets de poissons pourront devoir être sans arêtes (qualité sans arête pour les scolaires).

Les poissons et filets de poissons destinés à la congélation ou à la surgélation doivent présenter un degré de fraîcheur au moins égal à celui qui est normalement exigé pour l’expédition en frais.

Les poissons et filets de poissons ne doivent pas présenter de zones de déshydratation intenses (brûlures par le froid). Les produits ne doivent pas être couverts de givre et doivent pouvoir se séparer facilement les uns des autres. Ils ne doivent pas être brisés en plusieurs morceaux.

Le calibrage des produits et le nombre d’unités par paquet doit être précisé par le titulaire.

○ **Produits à base de poissons panés, enrobés de pâte à beignet, congelés ou surgelés**

Les poissons panés seront préparés à partir de plein filet et ne devront en aucune façon être fabriqués à partir de brisures de chairs de poissons. Ils sont obtenus à partir de :

- Bloc de filets de poissons, présentés en plaques,
- Filets individuels de poissons.

Les filets sont sans arêtes.

Composition des produits panés ou enrobés de pâte à beignet :

La proportion de chair de poisson doit être au minimum : qualité attendue

La présence dans la panure de produits susceptible d'être allergènes doit être signalée.

Pour les produits cuits ou précuits, le nom de l'huile végétale utilisée en friture et le pourcentage de matière grasse devront être indiqués. L'huile employée doit répondre aux critères de santé et favoriser un apport suffisant en acides gras essentiels. L'huile de palme est exclue.

#### o **Les fruits et légumes**

Les légumes surgelés seront conformes à la spécification n° F8-99 du GPEM/DA. Les fruits et légumes surgelés ou congelés doivent respecter la réglementation en vigueur.

La composition des mélanges de légumes est décrite ci-dessous :

- Brunoise : carottes, céleris, navets, oignons,
- Julienne : choux-fleurs fleurettes, courgettes, carottes, céleris,
- Couscous : carottes, courgettes, pois chiches, navets, céleris, poivrons,
- Ratatouille : tomates, aubergines, courgettes, oignons, poivrons,
- Les légumes frits contiendront moins de ..% de lipides.

La jardinière et la printanière devront être des mélanges composés à plus de ...% de légumes.

Les fruits et légumes soumis à la surgélation doivent être frais, sains, propres, triés, épluchés et lavés. Les légumes doivent être suffisamment blanchis (sauf exception). Ils peuvent être pré cuits, cuits ou pré-frits.

Les fruits et légumes surgelés doivent être :

- ⇒ de coloration caractéristique de la variété
- ⇒ exempts de :
  - saveurs et odeurs étrangères
  - matières étrangères d'origine animale, végétale (tige, feuille, etc...), minérale (terre, sable etc...)
  - dégâts par écrasement ou provoqués par des insectes ou maladie.

L'emploi des additifs et assimilés doit répondre aux spécifications de l'arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine.

#### o **Les entrées et desserts surgelés**

Les entrées contiendront de préférence moins de : qualité attendue ..% de lipides.

Les entrées à base de fromage apporteront de préférence plus de : qualité attendue

Les desserts contiendront de préférence moins de : qualité attendue

#### **4.5.3 Conditionnement et étiquetage**

Le conditionnement devra être conforme à la réglementation et conçu de telle sorte que les produits ne puissent être abîmés pendant les opérations de transports et de déchargement. Un ensemble déterminé de produits constituant une même livraison devra être composé par des colis 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. Ils sont livrés dans leurs emballages d'origine fermés et non fractionnés. Le conditionnement doit permettre l'identification du lot de fabrication.

Les emballages et matériaux de conditionnement utilisés devront être inertes, c'est-à-dire qu'ils ne devront céder aucune quantité d'éléments provenant de leurs constituants susceptibles de modifier anormalement la composition de l'aliment et, notamment, d'en altérer les caractéristiques organoleptiques ou de communiquer une odeur particulière.

L'emballage extérieur doit comporter les indications suivantes :

- La désignation et la dénomination (congelé ou surgelé) du produit,
- La marque du produit,
- Les nom et adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur dans la C.E.E. et, éventuellement, le lieu d'origine,
- L'identification du lot de fabrication,
- La quantité nette,
- La date de durabilité minimale,
- La température de conservation,
- La date de congélation,
- La liste des ingrédients pour les denrées composées de plus d'un ingrédient,
- Le mode d'emploi et conditions de conservation chez l'utilisateur,
- La mention "ne pas recongeler après décongélation",
- La marque de salubrité.

Tout emballage percé, bombé ou non étiqueté est refusé.

### **4.6 LOTS Epicerie et boissons conventionnelles ou biologiques (ajouter le nom des lots)**

#### **4.6.1 Qualité des produits**

La fourniture de produits d'épicerie concerne les catégories suivantes :

- Produits secs,
- Produits déshydratés,
- Boissons,
- Huiles,
- Conserves.

Chaque produit d'épicerie doit répondre aux spécifications techniques fixées ou approuvées par le GEM brochure 5541.

Sont considérées comme conserves appertisées, les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale, périssables, dont la conservation dans les conditions normales d'entreposage à température ambiante est assurée par appertisation, c'est-à-dire, par l'emploi combiné, des techniques suivantes :

- conditionnement dans un emballage ne permettant pas la pénétration des micro-organismes : étanche aux liquides, le conditionnement doit être suffisamment imperméable au gaz, de façon à assurer la conservation des denrées.
- traitement par la chaleur ayant pour effet de détruire ou d'inhiber totalement, d'une part les enzymes et d'autre part les micro-organismes et leurs éventuelles toxines, dont la présence ou la prolifération pourrait altérer les denrées considérées ou les rendre impropres à la consommation.

- **Les épices et les herbes aromatiques**

Elles devront être conditionnées dans des récipients hermétiques à l'abri de l'air et de la lumière.

Les produits devront être accompagnés d'une présentation de la variété sélectionnée.

- **Les huiles alimentaires**

Le titulaire veille à limiter l'utilisation d'huile de palme, ainsi que de matières grasses raffinées ou hydrogénées.

- **Les produits déshydratés et secs**

Sont considérés comme produits déshydratés, les produits dont on a éliminé une quantité d'eau suffisante (> à 92 %) pour obtenir une stabilité biologique, tant qu'il n'y aura pas eu réhydratation du produit.

Les produits destinés à la déshydratation doivent être sains et de qualité irréprochable. Les produits doivent être uniformément déshydratés et de couleurs normales.

La liste des ingrédients et les additifs, rentrant dans la composition d'un produit déshydraté, doit figurer sur chaque emballage dans l'ordre décroissant de leur importance et en conformité avec la réglementation en vigueur.

L'absence d'exhausteurs de goûts (type glutamate), rentrant dans la composition du produit, est privilégiée.

Les fiches techniques contiennent au minimum :

- L'appellation commerciale du produit
- Le poids net par unité de conditionnement
- Les composants du produit
- La valeur nutritionnelle
- L'utilisation culinaire des produits
- L'origine du produit.

L'ensemble des produits proposés doit être conforme à l'arrêté du 24 août 2001 portant interdiction de l'emploi de certaines protéines d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments destinés aux animaux de l'espèce bovine et étendant cette interdiction à certaines graisses animales et pour l'alimentation d'autres animaux.

Tous les légumes secs doivent répondre à la réglementation en vigueur. Ils ne doivent contenir ni larve, ni insecte vivant ou mort. La présence de charançons, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur des sacs, sera toujours un motif de reprise du produit.

Lorsque les légumes secs sont désinfectés, le procédé utilisé ne doit communiquer aucune odeur, ni saveur étrangère. Il ne doit laisser subsister aucune trace visible ou nocive du produit employé. La cuisson des légumes secs doit être complète et totale dans le temps maximum fixé dans les spécifications propres à chaque catégorie de légumes secs.

○ **Produits céréaliers**

Les pâtes alimentaires devront : **qualité attendue**

Le riz devra répondre aux normes en vigueur, en particulier il devra : **qualité attendue**

Les pâtes et riz doivent être de : **attentes particulières**

La semoule doit être : **attentes particulières**

Les pâtes et les riz, les recommandations et les temps de cuisson doivent être portés sur l'emballage.

○ **Légumineuses**

Une attention particulière sera portée sur la qualité des légumineuses :

- **lentilles vertes et corail,**
- **les pois secs,**
- **les chiches ou cassés et autres arachides,**
- **et les haricots, les flageolets et assimilés,**

Chaque candidat devra présenter l'origine des produits bruts récoltés et les impacts :

- sur les assolements : **attentes particulières**
- sur la nutrition : **attentes particulières**

○ **Flocons de pommes de terre**

Les flocons de pomme de terre doivent être conditionnés : **qualité attendue**

La qualité des variétés sélectionnées devra être présentée.

○ **Produits en conserve**

- **Conserves de légumes**

Il s'agit de légumes au naturel, appertisés, sans additifs, sans conservateurs.

La dénomination "macédoine de légumes extra" est réservée au produit comportant au moins 50 % de légumes verts et au plus 50 % de carottes et navets. Les légumes entrant dans sa composition sont : petits pois, haricots verts, carottes, navets, flageolets verts et eau. (décision D3.69 du GEMRCN).

Il s'agira de conserves provenant de la dernière campagne selon le principe du rythme saisonnier.

Il doit être possible de contrôler la qualité et la sécurité alimentaire des produits. Pour ce faire, les soumissionnaires doivent fournir un cahier des charges contenant toutes les indications d'origine de culture, de provenance, de contrôle bactériologique et de traitement des produits.

- **Conserves de fruits**

Les produits doivent être conformes au GEMRCN.

Les produits ne devront pas contenir plus de : **qualité attendue**

Les purées de fruits ne devront pas contenir de sucres ajoutés et les autres produits allégés en sucre seront appréciés.

Les confitures et assimilées devront être constituées **de minimum ...% de fruits.**

Le candidat fournira pour chaque produit figurant dans l'état récapitulatif des besoins une fiche technique détaillée signée par lui ou son représentant, qui sera obligatoirement conforme aux spécifications du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières ainsi qu'aux caractéristiques mentionnées dans l'état récapitulatif des besoins et dans le bordereau des prix unitaires. Les fournitures livrées ultérieurement devront être strictement conformes à l'offre proposée aussi bien en termes de prix que de qualité.

- **Conserves et plats préparés à base de poisson ou de viande**

Les produits doivent être conformes au GEMRCN.

Les produits carnés utilisés dans la confection des conserves devront : **qualité attendue**

Le candidat fournira pour chaque produit figurant dans l'état récapitulatif des besoins une fiche technique détaillée signée par lui ou son représentant, qui sera obligatoirement conforme aux spécifications du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières ainsi qu'aux caractéristiques mentionnées dans l'état récapitulatif des besoins et dans le bordereau des prix unitaires. L'origine des viandes et poissons devra apparaître sur les étiquetages et les informations devront être transmises à la demande du Pouvoir Adjudicateur sous 48 heures.

- **Les condiments et sauces**

Les produits devront répondre aux recommandations du GEMRCN et du PNNS en matière de politique de lutte contre l'obésité et les taux de sucre et sel employés devra être contrôlés.

Pour les condiments, ils devront être issus : **exigences récoltes**

Le titulaire devra sous demande du **Pouvoir Adjudicateur** fournir les fiches techniques des produits. Les candidats devront proposer des produits dont l'utilisation des conservateurs reste très limitée. Les produits sans conservateurs seront appréciés.

Une attention sera portée sur les produits à base de miel ou fabriqués majoritairement avec du miel. Les présentes exigences concernent également les miels. Les titulaires devront rendre lisible sur l'étiquetage l'origine du miel et sa composition. La présence de sirop de glucose devra être très superficielle, voire inexistante, et les miels aux appellations florales seront fortement appréciés.

Les sauces devront être composées avec le moins de conservateurs possible.

#### **4.6.2 Date limite d'utilisation optimale**

Le délai entre la livraison et la date de durabilité minimale doit dans tous les cas être **au moins égal au 2/3 de la durée totale** séparant la fabrication de la date de durabilité minimale.

#### **4.6.3 Conditionnement et étiquetage**

Sont refusées à la livraison :

- Les boîtes bombées
- Les boîtes becquées qui présentent une pliure sur le métal des fonds ;
- Les boîtes présentant une anomalie de sertis ;
- Les boîtes rouillées ;
- Les boîtes cabossées dont les sertis, la soudure ou l'agrafage du corps peuvent céder et présenter des micros fuites ;
- Les boîtes ne présentant pas de garantie de salubrité suffisantes.

Les boîtes rejetées doivent être enlevées par le titulaire au lieu d'entreposage dans un délai de 10 jours à compter de la notification de la décision de rejet.

Tout sachet, boîte ou autre présentant une fuite, bombé ou non étiqueté est refusé.

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

**Il est attendu de la part des candidats des conditionnements adaptés : ... kilogrammes maximum.**

#### **4.6.4 Les Boissons**

##### **4.6.4.1 Définition**

###### **○ Eaux et jus de fruits**

Une eau minérale naturelle est une eau possédant un ensemble de caractéristiques qui sont de nature à lui apporter des propriétés favorables à la santé.

Elle se distingue nettement des autres eaux destinées à la consommation humaine :

- par sa nature, caractérisée par sa teneur en minéraux, oligo-éléments ou autres constituants et par certains effets ;
- par sa pureté originelle.

Sont commercialisables, en tant qu'eau minérale naturelle, toutes les eaux dont l'exploitation et le conditionnement ont été autorisés par arrêté du Ministre chargé de la Santé.

Une eau de source est une eau d'origine souterraine microbiologiquement saine et protégée contre les risques de pollution, introduite en l'état au lieu même de son émergence dans des récipients de livraison au consommateur.

Elle doit satisfaire aux exigences de qualité définies par le Décret n°2001-1220 du 20 décembre 2001.

Quelle que puisse être sa qualité, une eau de source ne peut se prévaloir de propriétés favorables à la santé.



Sont commercialisables comme « eau de source » toutes les eaux respectant la définition française applicable à ces produits et les eaux ayant reçu autorisation préalable pour celles en provenance de pays tiers.

Le jus de fruit est une boisson obtenue à partir des fruits de certaines plantes. Il s'agit d'un produit fermentescible mais non fermenté obtenu à partir de fruits sains et murs, frais ou conservés par le froid, d'une espèce ou de plusieurs espèces en mélange, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du jus du fruit dont il provient.

Les arômes des fruits, les pulpes et les cellules provenant du jus et séparés pendant la transformation peuvent être restitués.

- **Les vins**

Le vin est le produit obtenu exclusivement par fermentation alcoolique totale ou partielle de raisins frais, foulés ou non, ou de moût de raisins.

Les vins de table comprennent également les vins de pays.

Vins de table : Vin autre que les v.q.p.r.d. (vin de qualité produit dans une région déterminée) :

- provenant exclusivement de variétés de vignes visées dans le règlement 1493/99
- obtenu dans la Communauté,
- ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 8,5 % vol, pourvu que ce vin soit issu exclusivement de raisins récoltés dans les zones viticoles A et B, et non inférieur à 9 % vol pour les autres zones viticoles, ainsi qu'un titre alcoométrique volumique total non supérieur à 15 % vol,
- ayant, sous réserve des dérogations pouvant être arrêtées, une teneur en acidité totale non inférieure à 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

#### **4.6.4.2 Conditionnement**

- **Eaux et jus de fruits**

Les matériaux utilisés pour le conditionnement des eaux doivent être inertes et leurs composants autorisés pour la fabrication de matériaux entrant au contact d'aliments.

Le matériau utilisé doit permettre de conserver à l'eau toutes ses propriétés et caractéristiques de potabilité.

Le stockage doit être réalisé à l'abri du soleil ou du gel, dans un endroit propre, sec et tempéré.

Sont refusées :

- les eaux, jus de fruits, boissons gazeuses aromatisées présentées dans des emballages ayant subi d'importants dommages
- les eaux, jus de fruits, boissons gazeuses aromatisées ne présentant pas un aspect de salubrité suffisant

#### **4.6.4.3 Etiquetage**

- **Eaux et jus de fruits**

Les étiquettes des bouteilles fournies doivent porter les mentions suivantes :

Dénominations de vente

Pour les eaux minérales naturelles :

- la dénomination des eaux minérales naturelles plates préemballées est « eau minérale naturelle ».
- les dénominations des eaux minérales naturelles effervescentes préemballées sont :
  - « eau minérale naturelle gazeuse »
  - « eau minérale naturelle renforcée au gaz de la source »
  - « eau minérale naturelle avec adjonction de gaz carbonique »

- Pour les eaux de source :
- « eau de source »
- « eau de source avec adjonction de gaz carbonique » pour les eaux rendues effervescentes.
- Pour les eaux rendues potables par traitements :
- « eau rendue potable par traitements »
- « eau rendue potable par traitements et avec adjonction de gaz carbonique »
- Pour les jus de fruits :
- « sucré » ou « avec addition de sucres »
- « à base de concentré » ou « partiellement à base de concentrés »
- pour le nectar de fruits, l'étiquetage doit comporter l'indication de la teneur minimale en jus de fruits, en purée de fruits ou en mélange de ces ingrédients par la mention « teneur en fruits :...% minimum ».

○ **Identification**

Pour les eaux minérales naturelles et les eaux de source, doivent figurer sur l'étiquette :

- le nom de la source ;
- le nom du lieu d'exploitation.

○ **Composition**

L'exploitant d'une eau minérale naturelle a le choix entre l'inscription de la mention « composition conforme aux résultats de l'analyse officiellement reconnue » ou l'énumération des éléments caractéristiques de l'eau. L'exploitant d'une eau de source n'est pas tenu d'indiquer la composition de son eau.

○ **Traitements subis par l'eau**

Une mention destinée à informer le consommateur sur les traitements subis par l'eau est à porter sur l'étiquette.

○ **Mentions d'étiquetage des eaux et jus de fruit**

Les étiquettes et les supports publicitaires peuvent comporter des mentions mettant en exergue un élément présent dans une eau minérale naturelle déterminée ou une eau de source, à condition que cette eau réponde aux conditions de compositions fixées par la réglementation en vigueur.

Autres mentions communes aux eaux, jus de fruits, boissons gazeuses aromatisées

- indication de la quantité nette
- indication de la date limite de consommation optimale
- indications des conditions particulières de conservation
- identification du fabricant ou du conditionneur.
- numéro du lot.

○ **Etiquetages des vins de table – mentions obligatoires**

Dénomination de vente : les termes « vins de table » sont complétés sur l'étiquette principale par la mention :

- « de France » ou « français » pour les vins produits en France.
- « mélange de vins de différents pays de la Communauté européenne » pour les vins provenant de mélanges de vins de table de différents pays de l'Union européenne.

- « obtenu en ...à partir de raisins récoltés en ... » complétée par la mention des Etats membres en question, pour les vins vinifiés dans un Etat membre à partir de raisins obtenus dans un autre Etat membre ;
- le nom de l'unité géographique pour les vins de table avec indication géographique.
- Volume nominal
- Titre alcoométrique acquis : le chiffre l'indiquant comporte au maximum une décimale.
- Nom et adresse de l'embouteilleur précédés de la mention « embouteilleur » ou « mis en bouteille par »
- Numéro du lot.

#### **4.6.4.4 Contrôle qualité**

Le contrôle opéré lors de la réception de la livraison a pour but de vérifier :

- l'état des contenants et de leur bouchage ;
- la quantité livrée ;
- le volume nominal des contenants égal à celui indiqué sur l'étiquette ;
- les caractères organoleptiques qui doivent être satisfaits et correspondre au type de vin demandé ;
- l'absence d'altération ou de fraude sur le contenant par rapport à la définition, et l'étiquetage de chaque type de vin ;
- le respect de la fiscalité soumettant les vins à une accise qui se concrétise pour les vins en bouteille ou petit contenant par une capsule représentative des droits (CRD), pour les vins en vrac par un document d'accompagnement (gage d'authenticité et de traçabilité) ;
- l'absence d'altération ou de fraude sur la composition du vin qui est établie par des contrôles analytiques.

Sont refusés à la livraison :

- les contenants cassés ou abîmés ne permettant manifestement pas de préserver les qualités du produit.

### **4.7 LOTS ... : Charcuterie et viandes cuites (ajouter les noms exactes des lots)**

#### **4.7.1 Qualité des produits**

L'ensemble des produits devront être reconnus sous signe de qualité : **qualité attendue**

Les produits de charcuterie (frais, secs et fumés) comprennent notamment les catégories de produits suivants :

- les jambons cuits, épaules et jambons secs, jambonneaux, poitrine fumée,
- les saucissons secs et saucisses sèches, saucissons frais et fumés,
- les pâtés,
- la charcuterie pâtissière : pâtés en croûte, vol-au-vent, bouchées à la reine, saucisson brioché, roulés au fromage etc. ;
- les rillettes ou autres produits assimilés.

Il est attendu des candidats des produits simples et élaborés avec le moins d'ingrédients possibles. Le Pouvoir Adjudicateur sera très attentive aux produits de type saucisses et pâtés. Les fiches techniques devront être lisibles.

Le titulaire sera tenu de se conformer au guide de présentation des charcuteries n° B2-17-99 et aux spécifications techniques n° B2-18-99 du GPEM/DA.

Les produits de charcuterie ne devront pas contenir de protéines végétales texturées ni d'additifs, de colorants ou d'arômes artificiels susceptibles de contenir des O.G.M.

Les dates limites de consommation doivent être de plusieurs semaines à plusieurs mois selon le type de produits.

**Les produits devront être élaborés avec ...% de maigre minimum.**

○ **Les jambons**

**Pendant la durée du marché, le titulaire fournit des produits : qualité attendue**

Les produits seront sans nitrate ou nitrites, sans polyphosphates et ni exhausteurs de goût ; seul un antioxydant est autorisé (acide ascorbique ou iso-ascorbique).

Toute adjonction de plasma est à proscrire et la HPD (Evaluation de la teneur en eau de la partie délipidée) à **..% maximum.**

Concernant le jambon blanc : **qualité d'élevage attendue**, le Pouvoir Adjudicateur exige que l'élaboration des produits soient réalisée avec des matières premières supérieures à partir de :

- **qualité attendue**

La Date Limite de Consommation est fixée selon les modalités prévues par le code des usages en charcuterie.

○ **Les saucisses à cuire et les pâtés**

Pour les saucisses conçues à partir de viande de porc : **qualité attendue**

Une attention particulière sera apportée aux produits composés de peu d'ingrédients. **Le pourcentage de « maigre » ne pourra être inférieur à ..%.**

○ **Saucisserie**

**Type Saucisse de Toulouse**

- Boyau naturel et sans colorant
- Calibrage +/- 50 grammes par saucisse
- La proportion de gras entrant dans sa composition sera inférieure à 25%.
- Le Hachis de texture grossière sera débarrassé de tout déchet sans valeur nutritive et pressé dans des boyaux de porc ou de mouton – HPD 77%.
- La quantité de poivre entrant dans sa composition sera de 2 grammes et celle du sel de 20 grammes par kilo, sans additif.
- La saucisse sera pur porc.

**Type Saucisse Chipolata**

- Boyau naturel et sans colorant.

- Calibrage +/- 50 grammes par saucisse
- La proportion de gras entrant dans sa composition sera inférieure à 25%.
- Le Hachis de texture grossière sera débarrassé de tout déchet sans valeur nutritive et pressé dans des boyaux de porc ou de mouton – HPD 77%.
- La quantité de poivre entrant dans sa composition sera de 2 grammes et celle du sel de 20 grammes par kilo, sans additif.
- La saucisse sera pur porc.

### ***Type Merguez***

- Boyau naturel garantie sans porc et sans colorant
- Viande utilisée : pur bœuf et mouton garanti sans porc
- Calibrage +/- 50 grammes par merguez

La proportion de gras entrant dans sa composition sera inférieure ou égal à 25%. Les produits fournis par le titulaire seront conformes à l'arrêté ministériel du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie, modifié par arrêté le 10 juillet 2014 et entré en application le 13 décembre 2014.

Aucun tissu bovin (notamment cervelle, moelle épinière, rate, yeux, thymus, intestins), quelle que soit l'origine de l'animal, ne pourra être inclus dans une quelconque préparation.

Les produits devront être issus de filières sans OGM au sens de la réglementation communautaire.

Les morceaux découpés, désossés ou non devront être revêtus d'une marque sanitaire. Une étiquette sur laquelle figurera la reproduction de la marque sanitaire sera apposée sur les emballages (renfermant les unités de découpe – désossés ou non), bacs, caisses, cartons plastiques et conditionnements individuels.

Tous les produits de charcuterie devront être conformes au Code des usages.

Les denrées comportant une date limite de consommation devront être livrées dans un délai suffisant permettant l'utilisation normale du produit : minimum 8 jours.

#### ***4.7.2 Conditionnement sous-vide***

Les produits seront livrés sous vide ou sous atmosphère modifiée conformément à la réglementation en vigueur.

#### ***4.7.3 Conditions de transport***

Les conditions de transport des produits réfrigérés sont au minimum celles édictées par la réglementation en vigueur au moment de la livraison. Les moyens en personnel et en matériel (véhicules et récipients) doivent présenter toutes les garanties de sécurité et d'hygiène indispensables. Les véhicules frigorifiques devront être en parfait état de propreté et les appareils réfrigérants en parfait état de fonctionnement.

Le transport et la manipulation des conserves doit se faire en évitant tout choc, de façon à conserver l'intégrité de l'emballage et du contenu.

- **Température des produits** : Les produits devront être entreposés et transportés dans les conditions telles que leur température soit comprise entre +2 et +5 °C depuis leur fabrication jusqu'à leur

livraison finale. Le Titulaire doit être en mesure de garantir que les produits n'ont subi aucune rupture de la chaîne du froid entre le moment de la fabrication et celui de la livraison à réception.

#### **4.7.4 Provenance des viandes**

Toutes les viandes livrées doivent provenir d'animaux de boucherie abattus dans des abattoirs français ou étrangers agréés par les Services vétérinaires ou inscrits au plan d'équipement en abattoirs ou agréés pour l'exportation vers la France.

Les viandes livrées découpées, désossées ou en pièces de détail doivent provenir d'ateliers de découpe français ou étrangers agréés ou immatriculés par la D.D.P.P.

Les conditions de préparation doivent respecter les normes en vigueur en matière d'hygiène du personnel, du matériel et des locaux.

Le titulaire indique, le cas échéant, les signes officiels de qualité attestant de systèmes de production spécifiques et de contrôles complémentaires en sus des contrôles obligatoires.

#### **4.7.5 Conditionnement hors sous-vide et étiquetage**

Les produits de charcuterie non conditionnés sous vide doivent être protégés par un matériau transparent incolore. Il ne peut être toléré aucune livraison dans un conditionnement autre que celui-ci. Tout sachet présentant une fuite, bombé ou non étiqueté est refusé.

Les indications suivantes doivent figurer sur l'emballage :

- La liste des ingrédients (y compris les additifs éventuels) ;
- La quantité nette ;
- L'identification du lot de fabrication ;
- L'indication de la date et du lot de fabrication
- La date limite de consommation ;
- La reproduction de la marque sanitaire de l'atelier de découpe le cas échéant ;
- Les conditions particulières de conservation ;
- Le nom ou raison sociale du fabricant, du conditionneur ou du distributeur ;
- Le lieu d'origine ou de provenance.

L'étiquette doit faire apparaître un code de traçabilité, le pays de naissance, le pays d'élevage, le pays d'abattage et numéro d'agrément, le pays de découpe et le numéro d'agrément de l'atelier de découpe. Les trois informations « né, élevé, abattu » définissent l'origine de l'animal.

### **4.8 LOTS ... : Pain et viennoiseries frais (ajouter les noms exactes des lots)**

La présente demande concerne la fourniture de pains frais donc les produits surgelés et décongelés sont exclus et seront refusés. Le pain devra être cuit le jour de la livraison.

#### **4.8.1 Qualité des produits**

Les farines doivent être acquises en circuit court, par exemple : **définir le circuit**

Ils seront réalisés au : **qualité attendue.**

L'eau potable et le sel habituellement employés sont utilisables.

La fabrication du pain et de viennoiseries, ils seront réalisés dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène en matière de boulangerie.

Il sera préparé exclusivement par la cuisson de la pâte obtenue par le pétrissage d'un mélange composé dans les proportions convenables de farines panifiables, d'eau potable, de sel de mer et de levain.

Le temps de fermentation doit être suffisant afin de permettre le développement des saveurs du pain et d'éviter le rassissement rapide.

Ils doivent être fabriqués avec des matières premières de qualité (pour permettre d'obtenir un pain conforme aux exigences organoleptiques : croûte dorée à point et faïencée, une mie couleur blanc crème pour les pains, une odeur agréable, franche, douce sans être fade, odeur de froment et parfois légèrement acidulée, et la saveur doit être agréable, franche et noisetée).

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

Ils devront être :

- propres : exempts de toutes souillures,
- sains : dépourvus d'attaque de parasites ou de maladies, de meurtrissures, moisissures ou pourriture,
- sans goût ni odeur anormaux,
- de première fraîcheur pour une consommation du jour même de livraison.

Les pains traditionnels et les miches doivent peser 400 grammes et être de forme allongée et homogènes au niveau de l'épaisseur sur toute la longueur du produit.

Les candidats doivent par tout moyen démontrer la qualité des produits bruts utilisés (charte, labels ou démarche de qualité équivalente). Toute démarche de production labellisée ou équivalente prompte à une valorisation des produits sera appréciée.

Tous les produits proposés par les candidats sont réputés conformes aux textes et usages en vigueur à savoir :

- les décisions et spécifications techniques du GEMRCN pour les articles relevant de cette consultation.
- de farine panifiable : la farine utilisée sera de la farine de froment ou de blé provenant de la mouture exclusive de blé sain, loyal et marchand et de bonne valeur boulangère. L'utilisation de farine blanchie par procédé chimique est proscrite ;
- d'eau potable ;
- d'un agent de fermentation : levure ou levain ;
- de sel de qualité saine.

**Le recours aux accélérateurs chimiques est exclu.**

Les produits seront considérés comme « tradition », conformément au décret 93-1074 du 13 septembre 1993 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains, le pain « n'ayant subi aucun traitement de surgélation au cours de leur élaboration, ne contenant aucun additif et résultant de la cuisson d'une pâte qui présente les caractéristiques suivantes :

- Être composée exclusivement d'un mélange de farines panifiables de blé, d'eau potable et de sel de cuisine ;

- Être fermentée à l'aide de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) et de levain, au sens de l'article 4 du présent décret, ou de l'un seulement de ces agents de fermentation alcoolique panaire ;
- Eventuellement, contenir, par rapport au poids total de farine mise en œuvre, une proportion maximale de :
  - 2 p. 100 de farine de fèves ;
  - 0,5 p. 100 de farine de soja ;
  - 0,3 p. 100 de farine de malt de blé. »

La croûte devra être lisse et dorée, relativement sèche et croustillante.

A l'occasion de certains menus à thème, il pourra être demandé des pains spéciaux façonnés en main.

#### **4.8.2 Conditionnement et emballage**

Afin de conserver les qualités gustatives du pain et de permettre son tranchage dans les meilleures conditions, le candidat devra garantir des conditions de transport telles, que celui-ci sera protégé de toute condensation.

La livraison devra avoir lieu dans un contenant agréé par la réglementation garantissant l'absence de risque de contamination extérieure lors du transport ou du stockage sur site. Ce contenant n'en devra pas altérer la qualité du pain fourni, en particulier en étant trop étanche à la circulation de l'air.

Enfin, le candidat veillera à ce que ce contenant permette de garantir une qualité homogène du pain, quel que soit les conditions météorologiques.

## **5 – LES ANIMATIONS**

**Dans le cadre du marché, il serait apprécié que le titulaire de chacun des lots soit à même de procéder à des démonstrations, expositions et/ou présentations dans l'établissement ou dans une salle mise à disposition par la Mairie ou autre autorité public afin de mettre en avant les produits proposés. Des visites sur sites, pourraient également être organisées.**

**Ces animations seront intégrées dans le cadre des demandes subventions à FranceAgriMer.**

A \_\_\_\_\_, le

A \_\_\_\_\_, le

Lu et accepté,

Le représentant de l'acheteur

L'entrepreneur  
(cachet, signature)

Nom et Poste,