



Groupement de commande du Comminges

Marché public de produits de denrées alimentaires

CCTP

Cahier des Clauses Techniques Particulières numéro : 3/2016

La procédure de consultation utilisée est la suivante : Procédure d'appel d'offre ouvert – Article 25 du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics pour les lots 1 à 14 et MAPA pour les suivants et Accord-cadre avec émission de bons de commande selon l'article 78 du même décret

Identification de la personne morale de droit public qui passe le marché

GRUPEMENT DE COMMANDE DU COMMINGES

Siège du groupement : Coordonnateur

COLLEGE JEAN MONNET

2 boulevard Charles de Gaulle

31110 BAGNERES DE LUCHON

Tél : 05 61 79 96 50

Fax : 05/61/79/96/51

Email : 0311334G-gest@ac-toulouse.fr

Personne responsable du marché :

L'ordonnateur du Collège JEAN MONNET

Le pouvoir adjudicateur est le chef d'établissement du collège JEAN MONNET de BAGNERES de LUCHON, coordonnateur du groupement de commande du Comminges. Conformément article L.1414-2 du Code général des Collectivités Territoriales (CGCT), le marché est attribué par la commission d'appel d'offre du collège JEAN MONNET coordonnateur du groupement de commande. Il est signé et notifié au fournisseur retenu par le coordonnateur du groupement. En revanche, à compter de la date d'effet du marché soit à compter du 01 janvier 2017, chaque établissement adhérent au groupement de commande du Comminges sera le pouvoir adjudicateur pour les commandes qui le concernent, conformément au recensement des besoins.

Article 1 : Objet du marché

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières concernent les prestations ci-dessous désignées : **denrées alimentaires** pour le groupement de commande du Comminges (Etat des besoins en annexe du CCTP)

Accord-cadre avec émission de bons de commande

Ce contrat est un accord-cadre avec émission de bons de commande selon l'article 78 du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics pour les lots 1 à 14 et MAPA pour les suivants.

Les besoins du groupement de commande du Comminges font, pour chaque lot, l'objet d'une liste de produits (en annexe du présent CCTP).

Article 2 : Les clauses générales

Article 2-1 La définition des produits

Les produits livrés seront conformes aux spécifications demandées dans l'état descriptif, quantitatif et estimatif des besoins. Ils devront être de qualité saine et irréprochable.

Les fiches techniques demandées dans le dossier réponse des candidats (voir RC) comporteront les indications contractuelles confirmant la nature exacte du produit prévu au marché, en précisant tous les composants et en indiquant clairement la présence d'additifs alimentaires et/ou d'auxiliaires de fabrication. Il devra être précisé si des OGM (organismes génétiquement modifiés) entrent dans la composition des produits proposés ainsi que leur teneur exacte, la présence de graisses Trans et de graisse de palme.

« De façon générale, il s'agit de parvenir à une **diminution des apports de glucides simples ajoutés et de lipides, notamment d'acides gras saturés, et à une meilleure adéquation des apports de fibres, de minéraux et de vitamines, pour aboutir à un équilibre global satisfaisant entre les aliments et entre les nutriments.** »(cf. recommandations en 2007 du **GPEMDA devenu GEMRCN - Plan national nutrition santé**). » Dans cet objectif, chaque produit de chaque lot devra être accompagné d'une fiche technique exhaustive indiquant notamment la quantité de protéines, glucides, lipides, calcium, fer et sel.

Article 2-2 Les références réglementaires

Les produits proposés doivent être en tous points conformes à la réglementation en vigueur. Ils devront donc répondre à toutes les spécifications énoncées dans les directives, les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables à la date de publication du présent marché, notamment :

- Règlement européen ;
- Textes communautaires définissant des normes européennes pour certains produits de grande consommation ;
- 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 (article 18 : Traçabilité).
- 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° 1935/2004 de la Commission du 24 octobre 2004 relatif aux matériaux au contact des aliments.
 - Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.
 - Règlement (CE) n° 2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
 - Règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et règlement (CE) de la Commission n° 889/2008 du 5 septembre 2008.
 - Règlement (CE) du Conseil n°1234/2007 du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement OCM unique).
 - Règlement de la Commission 543/2011 du 7 juin 2011 portant modalités d'application du règlement n° 1234/2007 dans le secteur des fruits et légumes.
 - Directive n° 2002/72/CE de la Commission du 6 août 2002 modifiée concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, abrogée par le règlement (UE) n°10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 à compter du 1er mai 2011.
 - Code de la consommation.
 - Code des marchés publics.
 - Code de commerce.
 - Code rural et de la pêche maritime.
 - Ordonnance n° 2005-649 du 6 juin 2005 relative aux marchés passés par certaines personnes publiques ou privées non soumises au code des marchés publics.
 - Décret n° 55-1126 du 19 août 1955 concernant le commerce des fruits et légumes.
 - 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 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes.
 - Arrêté du 20 novembre 1975 concernant la commercialisation des bananes fraîches.
 - Arrêté du 5 août 1992 modifié relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur ou dans certains produits d'origine végétale (J.O. Du 22.09.92).
 - Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur (J.O. du 16.05.95), hors denrées d'origine animale.
 - Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à l'alimentation humaine (J.O. du 01.06.98), hors denrées d'origine animale.
 - Arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires (J.O. du 28.07.98).

- Arrêté du 20 juillet 1998 (JO du 06-08-98) fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- Arrêté du 27 octobre 1997 et le Décret n° 64.949 du 9 septembre 1964 (préparations surgelées)
- Décret 99-260 du 2.04.1999 relatif à la consommation des viandes hachées et préparations de viandes.
- Arrêté ministériel du 26 juin 1974 relatif à la réglementation des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales ou d'origine animale.
- Décision n° C8-89 (produits à base de poissons, congelés ou surgelés) du GPEMDA (Brochure 5541-IV C4 des Journaux Officiels – Edition 1990) et ses deux annexes.
- Poisson transformé : norme AFNOR NF V 45-074
- Chacun des constituants doit satisfaire aux caractéristiques précisées dans les spécifications techniques du GPEMRCN relatives à chacune des denrées, ou répondre aux exigences de qualité commerciale usuelle si ces spécifications n'existent pas.

Il appartient au titulaire de vérifier, pour les denrées fournies (du processus de transformation aux procédés de livraison), cette conformité au regard de la réglementation en vigueur. Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable. Le titulaire certifie également avoir pris connaissance des articles L.221-1 à L.225 du Code de la consommation concernant la sécurité générale des produits. *Des références réglementaires complémentaires pourront être mentionnées en introduction de certains lots.*

Article 2-3 Le conditionnement

Le soumissionnaire doit tenir compte des précisions de conditionnement indiquées dans l'état descriptif, quantitatif et estimatif des besoins (annexé au présent CCTP).

Il mentionnera, au niveau de son offre, le **conditionnement minimum** pour la commande. Tous les emballages non consignés et jetables devront être sains et de type alimentaire. Les cartons seront cerclés ou sellés. Ils seront de taille raisonnable, permettant une manipulation aisée et limitant le risque d'éclatement des sachets.

Selon leur typologie, les produits seront peu ou pas emballés de façon plus économique, plus disponible et plus respectueuse de l'environnement en générant moins de déchets. Les emballages secondaires contiendront un taux de matériaux recyclés supérieur à 40%. Les matériaux d'emballage seront à base de matière première renouvelable.

Article 2-4 L'étiquetage

Selon le code de la consommation, les produits devront **obligatoirement** comporter les mentions suivantes de façon visible et lisible :

- La dénomination des produits telle que mentionnée dans les fiches techniques produits ;
- La quantité nette ;
- Le nombre de pièces ;
- Les numéros de lots ;
- Le pays d'origine ;

- La D.L.U.O (date limite optimale de consommation) ;
- La D.L.C. (date limite de consommation) ;
- La liste des ingrédients pour les denrées composées ;
- L'estampille sanitaire ;
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou du vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté Européenne.

L'étiquetage du carton d'emballage sera de préférence détachable et autocollant, facilitant ainsi la gestion de la traçabilité.

Article 2-5 La commande

Pour tous les lots, les commandes devront être conformes aux conditions indiquées au C.C.A.P.

Article 2-6 Transport et livraison

Les opérations de chargement et de déchargement devront respecter le protocole de sécurité indiqué au C.C.A.P. La livraison de tous les produits est prise en charge par le fournisseur du marché. Les livraisons s'effectuent dans les conditions (fréquences, jours, plages horaires par établissement) mentionnées au C.C.A.P.

Article 2-7 Conformité

Pour tous les lots, se reporter au C.C.A.P. en ce qui concerne les opérations d'admission, les vérifications, les procédures appliquées en cas de non-conformité.

Article 2-8 Les formes de l'offre

Pour chaque lot, les caractéristiques de chaque produit sont indiquées dans l'état descriptif, quantitatif et estimatif des besoins.

Concernant la forme, la détermination des prix, leur révision, se reporter au C.C.A.P.

Article 2-9 Détail des besoins

Il est précisé sur l'état descriptif, quantitatif et estimatif des besoins joint à ce document.

Article 2-10 Clauses de qualité gustative

Les fournisseurs devront privilégier les produits qu'ils proposent pour lesquels existent des signes de qualité (Label Rouge, AB, Certificat de Conformité, bleu blanc cœur, MSC,AOP). Ils devront présenter les mesures prises par eux, leurs fabricants ou producteurs pour préserver l'environnement, contribuer au développement durable en soutenant des méthodes d'agriculture et des systèmes agricoles durables et le commerce équitable. Pour chaque produit concerné livré, le fournisseur produira un document écrit définissant et prouvant le dit signe de qualité.

Article 3 : Les spécificités techniques de chaque lot

Le groupement de commande du Comminges demande l'application des exigences qualitatives indiquées à tous les produits livrés, exigences qui s'entendent comme étant minimales. Les denrées livrées devront correspondre au minimum, tant sur le plan micro biologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives éditées par la réglementation en vigueur au jour de la livraison.

La provenance française ou non du produit sera communiquée. Les produits certifiés ou labellisés ou issus de culture biologique pourront être privilégiés selon les choix proposés par le candidat. Le candidat devra, le cas échéant, se conformer aux mentions portées sur les bons de commande, notamment dans le cas d'achat de produits offerts sur catalogue ou promotionnels.

Le titulaire veillera à l'application stricte du règlement européen INCO N°1169/2011 du 22/11/2011 relatif à l'information sur la présence d'allergènes.

Lot 1 : FRUITS ET LEGUMES FRAIS

Tous les fruits, les légumes et les pommes de terre doivent être de qualité saine, loyale et marchande, et respecter les dispositions du Code de la Consommation. Les fruits et légumes faisant l'objet de la Partie IX de l'Annexe I du règlement n° 1234/2007 dit « OCM unique », c'est-à-dire l'ensemble des fruits et légumes frais sauf la banane et la pomme de terre, doivent répondre à la norme générale de commercialisation fixée par le règlement n° 543/2011- annexe I partie A pour le secteur des fruits et légumes. En application de ces mêmes dispositions, certains fruits et légumes doivent respecter des normes spécifiques qui relèvent de la réglementation communautaire, à savoir le règlement CE n° 543/2011, dont l'article 2bis fixe la liste des 10 produits concernés. Toutefois, si le détenteur est en mesure de démontrer que le produit, couvert par la norme générale de commercialisation, est conforme à l'une des normes adoptées par la Commission économique des Nations unies pour l'Europe (CEE- ONU), ce produit est considéré comme conforme à la norme générale de commercialisation.

Exigences minimales en matière de qualité

Dans la limite des tolérances admises, les produits doivent être :

- intacts,
- sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
- pratiquement exempts de parasites,
- pratiquement exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts de toute odeur ou saveur étrangères. Les produits doivent être dans un état leur permettant :
 - de supporter le transport et la manutention,
 - d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

Exigences minimales en matière de maturité

Les produits doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante. Le développement et l'état de maturité des produits doivent permettre la poursuite du processus de maturation jusqu'à ce qu'ils atteignent un degré de maturité suffisant.

Tolérance

La présence dans chaque lot de produits ne satisfaisant pas aux exigences minimales de qualité est admise dans la limite d'une tolérance de 10 %, en nombre ou en poids. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

Cette tolérance ne s'applique pas cependant aux produits atteints de pourriture ou de toute autre altération qui les rendrait impropre à la consommation.

Marquage

Nom complet du pays d'origine. Dans le cas des produits originaires d'un État membre, cette mention est rédigée dans la langue du pays d'origine ou dans toute autre langue compréhensible par les consommateurs du pays de destination. Dans le cas des autres produits, elle est rédigée dans une langue compréhensible par les consommateurs du pays de destination.

Qualité

En priorité : catégorie EXTRA (qualité supérieure) qui correspond à un produit quasiment exempt de défauts,

Exceptionnellement avec accord express de l'acheteur : catégorie I (bonne qualité) présentant de légers défauts

Lot 2 : Surgelés : Viandes - Volailles - Poissons - fruits de mer

Les viandes de bœuf, veau, porc :

Les viandes quelle que soit l'espèce doivent provenir d'abattoirs et d'ateliers de découpes agréés pour la mise sur le marché communautaire. Les pièces de viandes doivent être simplement découpées en muscles en parties ou en morceaux et parées correctement. Elles doivent 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 injectés, ni de manière générale, avoir subi un quelconque traitement détruisant l'intégralité du muscle. Les produits surgelés de boucherie devront provenir de carcasses de bovins adultes, d'un poids minimum de 280 kg. Les animaux d'origine ne devront pas avoir subi de traitement antibiotique utilisé en tant que facteur de croissance. Il pourra être demandé au fournisseur de produire un exemplaire de son cahier des charges concernant les aliments de croissance utilisés. Les viandes doivent être surgelées aussitôt que possible après la découpe, dans un délai maximal de 24h00 (avec attente au réfrigérateur) et dans un temps suffisamment court pour garantir la meilleure qualité du produit. A la fin de ces opérations, la température à cœur du produit doit être inférieure ou égale à - 18°C. Fourniture obligatoire de la traçabilité de l'ensemble de la livraison avec facturation (Document Accompagnement Bovins)

Bœuf : Viande issue de races à viande.

Les steaks hachés surgelés destinés à la fourniture devront être préparés avec des viandes de bœuf convenablement parées et sans assaisonnement ni additif. Le taux de matières grasses sera de 15% maximum grand cru.

Les volailles surgelées

Les découpes de volailles doivent provenir d'abattoirs agréés. Le poids des portions est indiqué dans le descriptif technique du produit figurant en annexe : tolérance de hors calibre : 10% maximum contrôlable sur 5 kg. Les carcasses et découpes de volailles doivent être surgelées aussitôt que possible après la découpe, dans un délai maximal de 24h00 (avec attente au réfrigérateur) et dans un temps suffisamment court pour garantir la meilleure qualité du produit. A la fin de ces opérations, la température à cœur du produit doit être inférieure ou égale à - 18°C. Les matières premières seront

conformes aux décisions du GEMRCN. L'alimentation des volailles doit être 100% naturelle, minéraux et vitamines. Le procédé de surgélation est impérativement pour toutes les pièces de volailles la méthode dite « à sec ».

Poissons surgelés :

La fourniture devra répondre aux dispositions de la Décision n° C8-89 (produits à base de poissons, congelés ou surgelés) du GPEMDA (Brochure 5541-IV C4 des Journaux Officiels – Edition 1990) et ses deux annexes. Un lot de produit congelé ou surgelé ne sera constitué que d'une seule et même espèce au sens scientifique.

Les poissons devront avoir été soumis à un procédé de congélation rapide officiellement reconnu, et donnant droit à l'appellation « produit congelés ultra rapidement » ou « produit surgelé ». Cette congélation rapide devra avoir été effectuée à bord, sur navire spécialement équipé et sur les lieux mêmes de la pêche.

Aucun procédé favorisant la rétention d'eau ne doit être utilisée. *Bien que les polyphosphates soient autorisés dans les filets conformément à la directive n° 95/2 du 20février 1999, le groupement d'achat n'autorise pas la présence de cet additif car les polyphosphates permettent la rétention d'eau dans le produit, ce qui diminue d'autant l'apport nutritionnel de la portion. Le groupement interdit également la double congélation.*

Filets de poisson :

L'article doit répondre à la dénomination filet « sans peau et sans arête » de la législation en vigueur. Il ne sera pas toléré la présence d'arêtes susceptibles, après cuisson de blesser le palais.

Poissons panés :

- Garanti sans arrêtes issu de filet de colin bloc. Les produits transformés seront conformes aux normes 55 41 du G.E.M.R.C.N. (rapport P / L supérieur à 2) ainsi qu'à la norme AFNOR NF V 45-074.
- Poissons panés ou en robés de pâte à beignets pré-frits et surgelés :
 - o Ces produits sont obtenus à partir de blocs de filets de poissons présentés en plaque, de miettes ou brisures de chair de poissons, de filets entiers de poissons ou de blocs de filets de poissons additionnés de 20% au maximum de chair hachée de poisson sans mélange d'espèces et présentés en plaque.
 - o La proportion de chair de poisson doit être au minimum de :
 - 72% pour les portions panées
 - 72% pour les bâtonnets
 - 55% pour les produits enrobés de pâte à beignets
 - o Les produits doivent être calibrés

- Les poissons panés peuvent avoir des formes diverses, à préciser.
- Les produits à base de poissons seront soit enrobés d'une pâte liquide et de chapelure, soit d'une pâte à beignet puis ils seront pré-frits et surgelés quelles qu'en soient la forme de présentation.
- La chapelure ou la pâte à beignet doit former une couche continue, cohérente et de teinte uniforme.
- Les poissons panés doivent être garantis « sans arrêtes ».
- La traçabilité du produit doit être garantie depuis la pêche jusqu'au client final.

Lot 3 : Surgelés : préparations salées et sucrées

Escalope cordon bleu:

Escalope de dindonneau reconstituée cuite (41%), fourrée de jambon de dinde cuit (12%), et au fromage (12%), panée (35%) ces pourcentages sont donnés à titre indicatif.

Lot 4 : Surgelés : Fruits, légumes et pommes de terres surgelés, Mélanges de légumes et fruits.

Matières premières

Les légumes mis en œuvre doivent être de qualité saine, loyale et marchande, exempts d'odeur et de goût étrangers, et appartenir à des lots homogènes de variétés rigoureusement sélectionnées, satisfaisant aux spécifications techniques du GPEMRCN les concernant et aux prescriptions réglementaires.

Ils doivent être exempts de signes d'altération interne ou externe grave, de traces de produits de traitement ou de résidus de pesticides au-delà du taux maximal autorisé.

Les traitements destinés à stabiliser les herbes et légumes doivent intervenir dans les meilleurs délais suivant leur récolte ou leur cueillette.

Conformément aux bonnes pratiques de fabrication, les divers traitements doivent être réalisés de manière à assurer la conservation des principes nutritifs et organoleptiques, notamment vitamines, pigments et substances aromatiques.

Organismes génétiquement modifiés : en application du principe de précaution, les produits proposés seront exempts d'organismes génétiquement modifiés.

Produits finis

A l'ouverture des emballages, les légumes doivent présenter une couleur homogène, caractéristique de l'espèce, régulière, sans marque de brunissement.

Leur saveur doit être exempte de toute saveur ou odeur étrangère. Les produits doivent être exempts de matières étrangères.

Mélanges de légumes (y compris les champignons)

A l'issue du mélange des différents constituants, le produit doit être maintenu à une température, en tous points, inférieure ou égale à - 18°C, conformément à la réglementation. De brèves fluctuations de 3°C sont admises à la surface des produits.

Pour chaque denrée, le calibre sera celui indiqué lors de la commande. Les produits seront calibrés avec une échelle spécifique à chacun : le calibre sera identique pour tous les produits d'une même nature, avec une tolérance de 5 à 10 %. Les fruits et légumes livrés devront être de la catégorie EXTRA (très bonne qualité) ou catégorie I, (bonne qualité), étiquettes de couleur verte. En complément, un poids unitaire en grammes pourra être indiqué.

Lot 5 : BOF (desserts lactés, yaourts, lait, crème, fromage, ovo-produits)

Yaourts, desserts et fromages frais

Les laits fermentés seront conformes au décret n°88-1203 du 30 décembre 1988, préparés à partir de lait de vache. Ces produits périssables devront être de première fraîcheur et ne comporteront aucune trace de bacille coliforme. La date limite de consommation ne pourra pas être inférieure à 14 jours à compter de la livraison.

Lait, crème et fromages

Il s'agira d'un beurre laitier, de première qualité, d'odeur franche et d'une saveur fraîche. Il sera propre, exempt de corps étranger. Sa couleur sera uniforme. Les crèmes seront de qualité UHT assurant ainsi une parfaite protection du produit. Les laits pasteurisés et stérilisés seront des laits de vaches de qualité UHT demie écrémée. La date limite de consommation ne pourra pas être inférieure à 1 mois à compter de la livraison.

Ces produits devront être conformes au décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères. Les fromages à pâte pressée (emmental...) et les pâtes persillées (Fourme d'Ambert...) ne devront présenter à la livraison aucune avarie de quelque nature que ce soit : déformation, croûte crevée, vers... Les fromages à pâte molle (camemberts) auront une teneur en matière grasse de 45% et seront de qualité « A ». La date limite de consommation ne pourra pas être inférieure à 14 jours à compter de la livraison.

Ovo produits

La fourniture d'ovo produits comprendra des œufs écalés, des œufs liquides, des jaunes ou blancs en bidons. La date limite de consommation ne pourra pas être inférieure à 14 jours à compter de la livraison.

Lot 6 : Viande bovine et ovine (frais)

Les documents relatifs à la traçabilité (lots, bassin géographique, pays) devront être disponibles à tout moment. Les fiches techniques indiqueront, entre autres, les régions d'élevage, la race à viande, le mode d'élevage. En option, le candidat pourra proposer des produits provenant d'animaux issus de l'élevage biologique. Pour atteindre un bon niveau de tendreté des viandes, les candidats indiqueront dans l'offre le niveau de maturation des viandes. Pour les viandes de gros bovins, la maturation devra être au minimum de 10 jours à compter de la date d'abattage de l'animal. Le processus de fabrication pour les viandes pièces spécifiées en annexe respectera ce délai de maturation. **L'abattage des animaux s'effectuera dans le respect de l'animal**, dans les abattoirs inscrits au plan national d'équipement des abattoirs et agréés par les Services départementaux de la Protection des Populations pour la mise sur le marché de viande fraîche d'animaux de boucherie. Les pièces de viande seront prêtes à être cuisinées selon la découpe de la boucherie de détail, c'est-à-dire épluchées, débarrassées des masses grasseuses et des déchets excédentaires, des tissus cartilagineux, grasseux ou ligamentaires. A tous les stades, l'utilisation d'un attendrisseur est formellement interdite. Pour le niveau d'élaboration et le poids minimum des pièces, se référer à l'état descriptif, quantitatif et estimatif des besoins.

Les viandes de bœuf

Les viandes correspondront aux spécifications techniques du guide B1-13-03 du 9 décembre 2003 applicable aux viandes de gros bovins en muscles et pièces, rédigé par le GEMRCN.

Sont exclues les viandes de taureau et de vache dite « laitière ». **Les pièces appartiendront au minimum à la catégorie « R » du catalogue E.U.R.O.P.** Elles proviendront uniquement de gros bovins d'un poids d'au moins 280 kg et d'état d'engraissement n°3.

Les viandes de veau

Les viandes correspondront aux spécifications techniques du guide B1-14-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de veau en muscles ou pièces, rédigé par le GEMRCN. La fourniture devra provenir de jeunes bovins de moins de 8 mois et de carcasses comprises entre 90 et 150 kg, **de catégorie au minimum « R » du catalogue E.U.R.O.P.** coloration rosé clair.

Epaule : PAD, désossée et parée à 100 %

Escalopes : parées et piécées. Un coefficient de majoration pour le piéçage sera possible.

Les viandes d'ovins

Les viandes correspondront aux spécifications techniques du guide B1-15-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes d'ovins en muscles ou pièces, rédigé par le GEMRCN. Sont exclues les viandes provenant de moutons. La fourniture proviendra d'agneaux mâles ou femelles âgés de moins de douze mois, de carcasse de **catégorie au minimum « R » du catalogue E.U.R.O.P.**

Lot 7 : Charcuterie et viande de porc (frais)Charcuterie

Le fournisseur devra être en mesure de garantir la conformité des produits, en particulier que ces derniers répondent au code des usages de la charcuterie. A la livraison, les produits seront présentés sous vide ou sous atmosphère contrôlée sauf spécification contraire. Ils proviendront d'établissements agréés.

Les fiches techniques indiqueront la liste des ingrédients et additifs entrant dans la composition du produit. Elles comporteront les analyses centésimales du produit ; la teneur en sodium devra être inférieure à 40mg/100g. Pour la saucisserie, il sera proposé de préférence des produits avec des boyaux naturels (plutôt que des boyaux comestibles) et sans colorant. La saucisserie en brasse est exclue.

L'ensemble des produits sera uniquement de **haute qualité organoleptique**.

Viandes de porc

Les viandes correspondront aux spécifications techniques du guide B1-16-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes porcines en muscles ou pièces, rédigé par le GEMRCN.

Sont exclues les viandes provenant de truies et de verrats.

La fourniture devra provenir de mâles castrés et de femelles de 6 mois au plus, d'un poids de carcasse compris entre 70 à 110 kg, **de catégorie au minimum « R » du catalogue E.U.R.O.P.**

Grillade : sans os parées et piécées. Un coefficient de majoration pour le piéçage sera possible.

Lot 8 : Volaille (frais)

Le fournisseur devra être en mesure de garantir la conformité des produits selon l'arrêté du 14 novembre 2000 précisant que l'alimentation des volailles est 100% végétale, sans farine animale, ni graisse animale.

Les fiches techniques des produits indiqueront les régions d'élevage, les souches, le mode d'élevage. Les morceaux découpés provenant des volailles (dindonneau, pintade, poulet, cannette, lapin...) seront prêts à cuire. Ils seront exempts de masses graisseuses, d'amas sanguin, d'esquilles d'os ou de morceaux de peau surajoutés. Le contenu des sachets sera homogène, les morceaux de calibre régulier et de même origine anatomique.

Tous les morceaux de poulet ainsi que les poulets entiers seront certifiés LABEL ROUGE

Lot 9 : Poissons frais

Spécifications techniques n° C6/89 relative aux filets de poissons de mer et de poissons d'eau douce frais élaboré par le GPEM/DA et adopté le 6 décembre 1989 par la commission centrale des marchés La qualité des poissons se caractérise comme suit :

- Chair ferme de couleur uniforme
- Odeur avant et après cuisson neutre et/ou caractéristique au produit cuisiné
- Absence de corps étranger

Les découpes et filets de poissons frais sont issus de poissons classés E (extra) ou A (bonne qualité de fraîcheur). Ils n'ont jamais subi de congélation ou de surgélation. Ils sont de qualité sans peau (sauf mention spécifique) et sans arête et sont conditionnés sous atmosphère modifiée ou sous vide.

Lot 10 : Epicerie (dont biscuits, conserves, épices...)

Biscuits

Il convient de privilégier : les biscuits « pur beurre », sans additifs, élaborés à partir de recettes simples et de matières premières de qualité.

Conserves de fruits

Les appertisés de fruits et de compotes seront à **teneur réduite en sucre**. Les teneurs en sucre simple totaux ne doivent pas dépasser 18%. La quantité et la nature des sucres ajoutés devront être précisées dans les fiches techniques et sur les emballages. Les gelées et confitures porteront le marquage en clair de leur date de fabrication. Elles seront pur sucre et purs fruits sans additifs avec une teneur en eau de 36%. La mention « pur sucre » devra être lisible sur les emballages étiquetés. Les desserts de fruits ne doivent pas contenir de colorants, ni d'arômes artificiels. Les cocktails de fruits doivent être composés d'au moins 80% de morceaux de fruits et de trois variétés de fruits.

Conserves de légumes, plats élaborés

Les légumes appertisés sont de qualité « extra fin » en ce qui concerne les petits pois et les haricots verts.

Pour les conserves de poisson, il devra être précisé : l'origine, la qualité et le mode de préparation. Pour les conserves de thon, il s'agit de thon entier, à l'exclusion des miettes. Le poisson sera coupé en morceau, sans peau, ni arête, ni vertèbre, ni muscle sanguin. Les recettes de poissons appertisés (thon) contiennent plus de 70% de chair de poisson. Leur teneur en sel est limitée. Les huiles composant les marinades sont impérativement **des huiles d'olive, de tournesol ou de colza**.

Epicerie sèche

Pour les produits de pâtisserie et les entremets, les unités de conditionnement devront porter une date limite de consommation et le mode de mise en œuvre des préparations.

Les corps gras et les bases culinaires ne devront pas contenir d'huile de palme. Les produits déshydratés seront garantis sans OGM. Toutes les unités de conditionnement devront porter une date limite de consommation (bases culinaires, soupe...).

Les légumes secs seront de qualité supérieure, de calibres réguliers, dépourvus de parasites et impuretés (lentilles, haricots blancs, flageolets, pois chiches etc.). La durée de vie, l'année de la récolte, les origines et provenances seront notifiées clairement sur l'emballage. L'origine géographique des productions devra être indiquée.

Les pâtes alimentaires seront de qualité supérieure et devront avoir la caractéristique « blé dur ».

Les épices seront pures, exemptes de poussières ou de corps étrangers. Les fiches techniques des épices préciseront l'origine et le nom du fabricant.

Les fonds de veau, fumet de poisson, jus de veau, fumets de crustacés, bouillon de volaille et bouillon de bœuf doivent être de qualité supérieur et dégraissé. Les bouillons et fonds de sauce réalisés **sans graisses végétales hydrogénées et dont la teneur en sodium** est limitée seront privilégiés.

Les huiles :

Pour l'huile d'olive, il est recommandé : huile d'olive vierge extra et 1^{ère} pression à froid. Le soumissionnaire présentera une fiche technique pour l'utilisation de chaque type d'huile : assaisonnement uniquement, assaisonnement et cuisson, température critique etc.

La mayonnaise doit être composée d'huile de colza de même que toutes les sauces émulsionnées à usage à froid.

Le ketchup ne contient pas d'agents structurants autres que le concentré de tomate lui-même. La teneur en sucre ne dépassera pas 20 g. La formule ne contient pas de sirop de glucose, fructose, fructose cristallin ou d'édulcorant intense. Le fournisseur retenu devra fournir à titre gratuit durant toute la durée du marché le ou les distributeurs par produit aux adhérents qui les ont recensés.

Le fournisseur est tenu de livrer des conserves dont l'ancienneté maximale sera :

- _ 18 mois pour les appertisés de légumes et fruits ;
- _ 12 mois pour les appertisés de poissons.

Lot 11 : Biscuiterie ARTISANALE

Les gâteaux devront être de qualité organoleptique supérieure. Les biscuits et pâtisseries sont élaborés à partir d'ingrédients « nobles » de qualité supérieure, sans huile de palme.

Lot 12 Boisson (jus d'orange pour machine, eau...)

Les boissons devront être de qualité extra

Les boissons devront être de qualité extra et donc « pur jus de fruits » ou « 100 % pur jus » sans aucune adjonction.

Un distributeur réfrigéré devra être fourni gratuitement pendant la durée du marché.

Lot 13 : Paniers repas

Le panier repas comprend une partie fixe : chips(30g)+biscuit+couverts 4/1+compote coupelle 95g+ eau 50cl+barre céréale 21g (fruits ou chocolat)+ fromage fondu 20g. A cela s'ajoute le « plat principal » à savoir une salade, un pâté ou un taboulé. Le fournisseur proposera une réduction sur son prix catalogue concernant tout autre produit pouvant être ajouté. A l'exception des bouteilles, mises à part pour ne pas abimer les chips, tous les ingrédients commandés sont répartis dans des sacs adaptés dont le nombre correspond au nombre de paniers repas commandés.

Lot 14 : Boulangerie : petits pains

Pour les pains suivants :pain blanc (de 30 ou 50gr), pain blanc bio, pain tradition et pains spéciaux (sésame, céréales etc,,,), les ingrédients devront être de qualité supérieur. Les qualités organoleptiques seront privilégiées.

Pour les 14 lots, les échantillons seront gratuitement livrés selon les dispositions de l'état des besoins et du règlement de consultation.

Le prestataire

(Date, cachet, signature)

A....., le