Association des Groupements d'Achat des Landes (AGALANDES)
Marché public de denrées alimentaires

CCTP

Cahier des Clauses Techniques Particulières numéro : 1/2020

Procédure d'appel d'offre ouvert en application des articles L 2124-2 , R 2124-2 1°, R 2161-2 à R 2161-5 du code de la commande publique du 1er avril 2019 et accord-cadre avec émission de bons de commande au sens des articles L 2125-1, R2162-1 à R 2162-6 et R2162-13 à R2162-14 du code de la commande publique du 1er avril 2019

Marché passé en groupement de commande en application des articles L2113-6 et L2113-7 du code de la commande publique du 1er avril 2019

Le CCTP rassemble les clauses techniques d'un marché déterminé. Ce sont les stipulations qui donnent une description précise des prestations à réaliser et permettent à la personne responsable de suivre le déroulement du marché et la bonne exécution de ces prestations.

Table des matières

Article 1 : Objet du marché 3
Article 2 : Les clauses générales 3
Article 2-1 La définition des produits 3
Le PNNS 4 3
La déclaration nutritionnelle obligatoire 4
Article 2-2 Les références réglementaires 6
Article 2-3 Le conditionnement 8
Article 2-4 L'étiquetage 8
Article 2-5 La commande 9
Article 2-6 Transport et livraison 9
Article 2-7 Conformité 9
Article 2-8 Les formes de l'offre 9
Article 2-9 Détail des besoins 10
Article 2-10 Clauses de qualité gustative 10
Article 2-11 Lutte contre le gaspillage alimentaire 10
Article 3 : Les spécificités techniques de chaque lot 10
Lots 1 : FRUITS ET LEGUMES FRAIS 10
Lot 2 : FRUITS ET LEGUMES SURGELES 12
Lot 3 VIANDES SURGELEES 12
Lot 5 : PREPARATIONS SALEES SUCREES SURGELEES 14
Lot 6 : BOF (desserts lactés, yaourts, lait, crème, fromage, ovo-produits) 14
Lot 7 et 8 : EPICERIE (dont biscuits, conserves, épices...) 15

Identification de la personne morale de droit public qui passe le marché
Association Groupement d'Achat des Landes (AGALANDES)
Siège du groupement d'achat de denrées alimentaires :
Lycée Charles DESPIAU
637 avenue du HOUGA
40000 MONT DE MARSAN
TEL : 05/58/05/82/82
Mail : gest.0400018c@ac-bordeaux.fr

Le pouvoir adjudicateur est représenté par Madame Marie Paule BOURDET, ordonnateur du Lycée DESPIAU (Tél : 05 61 79 96 50) et coordonnateur du groupement d'achats de denrées alimentaires. Conformément article L.1414-2 du Code général des Collectivités Territoriales (CGCT), le marché est attribué par la commission d'appel d'offre du lycée CHARLES DESPIAU coordonnateur du groupement d'achat. 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 2021, chaque établissement adhérent au groupement 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 la fourniture de denrées alimentaires nécessaires à la confection des repas servis dans les établissements adhérents au groupement AGALANDES. (Etat des besoins en annexe du 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.

Le PNNS 4

Le présent marché a vocation à respecter les recommandations du PNNS 4 dont :

- *« Augmenter les fibres, réduire les quantités de sel, sucres, gras dans les aliments de consommation courante par un engagement ferme des acteurs économiques des 2020 et promouvoir le Nutri-Score, en visant à le rendre obligatoire au niveau européen, afin d'améliorer la qualité nutritionnelle de tous les aliments transformés en favorisant les démarches volontaires des professionnels*

- *Réduire la consommation de sel de 30% d'ici 2025*
- *Permettre à tous de bénéficier d'une restauration collective de qualité en toute transparence : assurer la montée en gamme de la restauration collective par un approvisionnement de 50% de produits bio, durables et de qualité d'ici 2022 et promouvoir le Nutri-Score dans ce secteur.*
- *Étendre l'éducation à l'alimentation de la maternelle au lycée : des outils pédagogiques pour l'éducation à l'alimentation seront mis à disposition en 2019 pour couvrir tous les âges tels qu'un vadémécum et une boite à outils éducative sur le portail « alimentation » du site internet Eduscol et déploiement des classes du goût.*

La reformulation des aliments transformés (par élimination des acides gras trans d'origine industrielle, par diminution du sel, des graisses, des acides gras saturés, des sucres, ou l'augmentation des fibres, des acides gras omega3, de la part de fruits et légumes, légumineuses et fruits à coque) ou la substitution de certains aliments par d'autres de meilleure qualité nutritionnelle est une stratégie essentielle pour l'amélioration des apports nutritionnels de la population et la réduction des inégalités sociales et territoriales. »

La déclaration nutritionnelle obligatoire

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 graisses Trans et de graisse de palme entrent dans la composition des produits proposés ainsi que leur teneur exacte. L**e contenu de la déclaration nutritionnelle obligatoire** inclut pour chaque fiche technique les éléments suivants : la valeur énergétique, la quantité des matières grasses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel. Le contenu de la déclaration nutritionnelle obligatoire peut être complété par l'indication d'un ou de plusieurs des éléments suivants : acides gras mono-insaturés, acides gras polyinsaturés, polyols, amidon, fibres alimentaires, vitamines et minéraux prévus par le règlement INCO et présents en quantité significative pour ne pas induire le consommateur en erreur.

La déclaration nutritionnelle obligatoire doit être présentée sous forme d'un tableau, avec alignement des chiffres, ou sous forme de ligne faute de place suffisante, mais dans l'ordre de présentation fixé par le règlement INCO. Pour faciliter la comparaison de denrées dans des tailles différentes d'emballage, la déclaration nutritionnelle doit être exprimée obligatoirement pour 100g ou 100 ml, dans les unités de mesure en valeurs fixées pour l'énergie ou les nutriments (exemple : 10 g de protéines pour 100g) et dans un ordre de présentation toujours identique et fixées dans l'annexe XV du règlement INCO.

Contenu, présentation et expression de la déclaration nutritionnelle obligatoire :

	Pour 100gr ou 100ml
Energie	KJ
Matières grasses	Gr
dont acides gras saturés	Gr
Glucides	Gr
dont sucres	Gr
protéines	Gr
sel	Gr

Les mentions obligatoires devant figurer dans les fiches techniques des produits des candidats sont :

1) l'identification du produit (la dénomination de vente qui définit le produit);

2) l'origine du produit. L'indication de l'origine des viandes préemballées des espèces porcine, ovine, caprine et de volaille est obligatoire. Plus précisément, les lieux d'élevage et d'abattage doivent être obligatoirement portés à la connaissance du consommateur. Pour la viande bovine, qu'elle soit ou non préemballée, doivent être indiqués les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage. La mention de l'origine signifie que les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage sont situés dans le même pays ;

3) la composition du produit (liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance décroissante (y compris additifs et arômes). Les ingrédients allergènes doivent être mis en relief ;

4) la quantité de certains ingrédients, par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente ;

5) la quantité nette du produit en volume (produit liquide) ou masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, indication du poids net égoutté;

6) la date de consommation pour les denrées périssables : Date Limite de Consommation (DLC) « à consommer jusqu'au… » ou pour les produits de conservation : Date de Durabilité Minimale (DDM) « à consommer de préférence avant … ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres;

7) l'identification du fabricant/conditionneur/fournisseur;

8) le mode d'emploi, si la denrée nécessite un usage approprié ou une conservation spécifique (ex. : à conserver dans un endroit sec); 9) la déclaration nutritionnelle .

En application du principe de précaution, les produits seront **garantis sans OGM**. Les fournisseurs produiront un certificat des industriels et producteurs confirmant l'absence d'OGM dans les produits proposés. Les OGM à exclure du marché sont ceux qui doivent faire l'objet d'un étiquetage comme l'indiquent les règlements communautaires : 1829-2003 du 22 septembre 2003.

Les agréments sanitaires **seront communiqués**. L'article 233-2 du code rural instaure un agrément sanitaire visant tous les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale dont tout ou partie est destiné à être cédé à d'autres personnes physiques ou morales que le particulier pour sa consommation propre. En vertu de cet article, il est impérativement demandé l'identité de l'établissement où les denrées ont été en dernier lieu préparées, traitées, transformées, manipulées ou entreposées, numéro d'identification par les services vétérinaires, son statut par rapport à l'agrément sanitaire.

Pour les produits issus de **l'agriculture biologique** Le candidat doit fournir la certification par un organisme agréé que les produits proposés sont issus de l'agriculture biologique.

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 2011portant 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 et règlement (UE) n°10/2011de la Commission du 14 janvier 2011 à compter du 1er mai 2011.
- Code de la consommation.
- Code de la commande publique
- 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.0. 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. Il est souhaité de valoriser également les emballages réutilisables.

Les cagettes de fruits et légumes devront être récupérées par le fournisseur.

Article 2-4 L'étiquetage

L'étiquetage des produits doit être conforme à toutes les dispositions réglementaires du code de la consommation, notamment aux règles suivantes:
- 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 ;

- Règlement n°1337/2013 concernant l'indication du pays d'origine pour les viandes des espèces ovine, caprine, porcine et de volaille

- Règlement n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Règlement n° 1924/2006 sur les allégations nutritionnelles et de santé
- Règlement n° 1925/2006 sur l'addition de vitamines et de minéraux dans les denrées alimentaires

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) ou DDM (date de durabilité minimale);
- 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 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 2-11 Lutte contre le gaspillage alimentaire

Dès que possible et afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, le fournisseur proposera à chaque fois que l'occasion se présente « des gueules cassées ».

Sont concernés notamment :

- Les fruits et légumes qui ne sont pas parfaits, fendus, qui ont des petits défauts de calibrage ou d'aspect.
- Les fromages à la coupe mais dont la forme a quelques défauts.
- Les céréales ayant un défaut de calibrage

Le fournisseur enverra sa proposition avec éventuellement photo à l'appui, accompagnée d'un tarif ajusté.

Article 3 : Les spécificités techniques de chaque lot

Le groupement AGALANDES 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, labellisés ou issus de culture biologique seront privilégiés selon les choix proposés par le fournisseur.
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.

Lots 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. Ils doivent être « mûrs à point » à la livraison.

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. 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 ou de la région si le produit est d'origine française. Dans le cas des produits originaires d'un État membre, cette mention est rédigée en langue française.

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 (cf : exception article 2-11 lutte contre le gaspillage alimentaire)

Lot 2 : FRUITS ET LEGUMES SURGELES

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. Les fruits et légumes devront être de haute qualité.

Lot 3 VIANDES SURGELEES

Les viandes de bœuf, veau, porc :
Les viandes quelle que soit l'espèce doivent provenir d'abattoirs et d'ateliers de découpes agrées 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 10% ou 15% maximum grand cru.** ». **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 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 «(état des besoins): 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 ».
Dans le cadre de la loi EGALIM, les produits de qualité label rouge ou équivalent seront privilégiés.

Lot 4 POISSONS SURGELES

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. Les produits à base de blocs de filets de poisson devront répondre aux spécifications de la norme AFNOR NF V 45-074 qui garantit 100% filet ou morceau de filet d'une seule espèce, sans peau ni membrane noire, sans additifs, ni polyphosphates, sans ajout de chair hachée. Le numéro d'agrément sanitaire doit être précisé. Les poissons devront de préférence

respecter le label MSC. Au minimum, le fournisseur devra indiquer la méthode de pêche employée.

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 :
    - Ces produits sont obtenus à partir de blocs de filets de poissons présentés en plaque ou de filets entiers de poissons sans mélange d'espèces.
    - 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.
    - La traçabilité du produit doit être garantie depuis la pêche jusqu'au client final.

En outre les fournisseurs s'engagent à indiquer les mentions telles que celles rappelées dans le règlement communautaire 2065/2001 à savoir : la dénomination commerciale de l'espèce, la méthode de production (capture en mer ou eaux intérieures ou élevage) et la zone de capture.

Lot 5 : PREPARATIONS SALEES SUCREES SURGELEES

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

Lot 6 : 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. La totalité du lot livré devra indiquer la même DLC.

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 ». (cf : exception article 2-11 lutte contre le gaspillage alimentaire). La date limite de consommation ne pourra pas être inférieure à 14 jours à compter de la livraison**. Il conviendra de veiller à apporter 150 mg de calcium par portion.**

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. Seront privilégiés les ovo produits issus de poules élevées en plein air et de préférence label rouge ou équivalent. **Interdiction des ovo produits issus des élevages en batterie.**

Lot 7 et 8 : 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 sans sucre ajouté**. 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) issu de la pêche MSC. Le poisson sera coupé en morceau, sans peau, ni arrête, 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 degraissé. 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: huile d'olive vierge extra et 1ère 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/100Gr. 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.

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

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.

BROUILLON