



**ACADÉMIE
D'ORLÉANS-TOURS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Lycée Descartes
Tours**

Lycée engagé pour le développement durable – mention sensibilisation

LYCEE GENERAL DESCARTES

10 Rue des Minimes
37010 TOURS CEDEX 1
Téléphone : 02.47.31.01.01
gestion-descartes@ac-orleans-tours.fr
SIRET 193 700 358 00024

**MISE EN CONCURRENCE SELON UNE PROCEDURE ADAPTEE
(Code de la commande publique 01/04/2019)**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

FOURNITURE D'ÉPICERIE

ACCORD-CADRE N°03/2023

Pouvoir adjudicateur : Stéphane BLARDAT, proviseur du Lycée Descartes

Comptable assignataire : Yannick FOURCADE, Agent comptable du Lycée Descartes

ARTICLE 1 – CLAUSES GENERALES

Les produits livrés devront être de qualité saine et irréprochable.

La totalité des fiches-produits seront à fournir après attribution par ordre alphabétique et par lot.

Il appartient au titulaire de vérifier la conformité au regard de la réglementation en vigueur des denrées alimentaires fournies, du processus de transformation et des procédés de livraison. Tout changement dans la réglementation est immédiatement applicable.

Toutes les denrées devront donc répondre aux spécifications des textes réglementaires en vigueur à la date de publication du présent marché.

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 s'engage à informer le lycée Descartes de tout produit ou denrée pouvant contenir des OGM et à proposer éventuellement une alternative.

Le titulaire certifie avoir pris connaissance des dispositions réglementaires applicables en la matière et notamment les articles L. 221-1 à L225-1 du Code de la consommation concernant la sécurité générale des produits.

Les fiches-produits devront donc obligatoirement préciser pour chaque produit :

- Son origine ;
- Sa valeur nutritionnelle ;
- Sa composition (s'il y a lieu) ;
- La liste des allergènes qu'il contient (s'il y a lieu) ;
- La fréquence recommandée par le GEMRCN ;
- La liste complète des additifs.

En sus des dispositions générales applicables pour tous les produits alimentaires et des dispositions réglementaires valables par catégorie de produits dont l'application est d'ordre public :

- Spécifications du Groupement Permanent d'Etude des Marchés de denrées alimentaires GPEMDA
- Textes communautaires définissant des normes européennes pour certains produits de grande consommation.
- Normes AFNOR ou équivalent européen homologué, notamment en matière d'emballage et de marquage des unités de présentation, d'entreposage et de transport.

Les indications suivantes devront obligatoirement figurer de façon visible et lisible :

- D.L.U.O. (Date Limite d'Utilisation Optimale) : « A consommer de préférence avant le ... » dans le cas d'une limite d'utilisation.
- Ou D.L.C. (Date Limite de Consommation) pour les produits frais et les produits à teneur garantie en vitamines.

Ces dates sont fixées sous la responsabilité du conditionneur :

- Jour et mois pour les délais inférieurs à trois mois,
- Mois et année pour les délais compris entre trois mois et dix-huit mois,
- Année pour les délais supérieurs à dix-huit mois.

Afin d'éviter les pertes, les produits doivent au moment de la livraison comporter un délai de consommation équivalent aux 2/3 des DLC ou DLUO.

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées comporte les mentions obligatoires suivantes :

- La dénomination de vente ;
- La liste des ingrédients ;
- La quantité nette ;
- La date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques ;
- L'indication des conditions particulières de conservation ;
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de la communauté) ;
- Le mode d'emploi et les conditions particulières d'utilisation ;

- La mention « conditionnement sous atmosphère protectrice » lorsque la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage ;
- L'identification du lot de fabrication
- La traçabilité doit être fournie sur demande de l'établissement.

Les produits devront être transportés dans des véhicules parfaitement propres et équipés de manière à éviter toute souillure ou altération de la marchandise devant être livrée.

Les denrées doivent respecter le règlement (CE) n° 1441/2007 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

ARTICLE 2 – 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.

ARTICLE 3 – PERIMETRE DE L'ACCORD CADRE

Le présent accord-cadre donne l'exclusivité de la fourniture de produits et références correspondant au descriptif de chaque lot au seul titulaire du lot concerné.

Le périmètre de l'accord-cadre comprend donc l'ensemble des produits et références inscrites dans le Bordereau Unitaire des Prix (BPU) de chaque lot, mais aussi l'ensemble des références disponibles pour les produits références proposées habituellement par le titulaire du lot (catalogue général).

En dérogation aux principes ci-dessus, les denrées entrant dans la composition de menus festifs ou thématiques proposés de manière exceptionnelle (fêtes, prestations type traiteur, menus régionaux...) peuvent être commandés auprès de fournisseurs non titulaires de l'accord-cadre.

Les produits issus de l'agriculture biologique sont exclus des lots n°1, 2, 3, 4, 5, 6 et 7.

ARTICLE 4 – QUALITE DES PRODUITS

4.1 Spécificités générales

Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes réglementaires en vigueur à la date de publication du présent marché.

Les formats des boîtes de conserves devront correspondre aux normes AFNOR 33.001 et 33.002 ou équivalents. De façon générale, la fourniture des produits en conserve doit être conforme aux réglementations en vigueur.

Les emballages seront adaptés à chaque type de produits conformément aux normes existantes. Toutes les unités de conditionnement devront porter une date limite de consommation.

La date de péremption des produits devra être au moins égale au 2/3 de la période autorisée de consommation (période entre la date de fabrication et la DLUO)

Les emballages devront être sains et de type alimentaire.

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

- De deux ans pour les appertisés de légumes.
- Une année pour les appertisés de poisson.
- Un à six mois pour les semi-conserves.

Dans tous les cas, la date limite de consommation du produit livré sera comprise dans le premier tiers de la durée de vie du produit.

Le titulaire proposera une gamme variée de biscuits, notamment des biscuits ne contenant pas d'œufs, ou de protéine de lait de vache ou de gluten, des biscuits bénéficiant de la note NUTRISCORE A ou B.

Dans les gâteaux, tous les produits alcoolisés seront interdits.

Les gelées ou confitures porteront le marquage en clair de leur date de fabrication. Elles seront pur sucre et pur fruit sans additif. La mention « pur sucre » devra être lisible sur les emballages étiquetés.

Les produits contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) sont prohibés. Concernant l'épicerie les fournitures devront être conformes à la dernière édition du GEMRCN et à la dernière édition du Code de la Consommation.

4.2 Spécificités « Corps gras »

Les huiles végétales devront respecter au minimum les spécifications résultant de la décision n° E 1-79 du G.P.E.M. / D.A..).

Le titulaire doit proposer les huiles suivantes :

- Huiles à mélange nutritionnel pour cuisson et assaisonnement (multi végétale),
- Huiles de tournesol, d'arachide, colza, de soja, d'olive vierge, et de maïs.

L'huile d'olive vierge est recommandée (extra et 1ère pression à froid).

Les huiles fournies sont conformes à la spécification technique n°E4-05 du 31 mai 2005 relative aux huiles végétales alimentaire par la Commission technique des marchés.

Les huiles raffinées sont exemptes de savons et bien démulcinées.

Les huiles sont limpides à +20°, brillantes, sans odeur et sans goût anormal.

Les huiles fournies doivent présenter des caractéristiques nutritionnelles intéressantes pour le public visé.

La matière grasse végétale (arome beurre) sera non hydrogénée et enrichie en Oméga 3 et 6, sans huiles de palme.

Le titulaire doit présenter une fiche technique à chaque établissement pour l'utilisation de chaque type d'huile (assaisonnement uniquement, assaisonnement et cuisson, température critique, etc.).

4.3 Spécificités « Produits chocolatés »

Ils doivent être conformes à la spécification technique n°H11-99 adoptée par la Section technique de la Commission Centrale des Marchés le 8 février 1999.

Il s'agit de chocolat noir, blanc au lait à croquer livré en tablettes de 100 à 125 g ou en portions individuelles emballées ainsi que des bâtons de chocolat type « boulanger ». S'il s'agit de chocolat à cuire, il pourra être livré en tablette de poids plus élevé ou en poudre. Le chocolat doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Surface lisse et brillante,
- Cassure unie, pâte fine et homogène,
- Odeur et saveur caractéristique du chocolat,
- Saveur franche et agréable sans goût de vieux rance, de moisi ou autre,
- Absence de trace de moisissures ou d'attaques par les insectes,

- Absence de matières végétales
- Pur beurre de cacao.

Les additifs doivent être autorisés par la réglementation en vigueur. Les poudres chocolatées proposées sont pour leur part : cacao maigre en poudre, poudre pour boisson chocolatées sans matière grasse végétale, sans lait.

Les pépites de chocolat sont sans ajout de matière grasse végétale, 45% de cacao minimum.

4.4 Spécificités « Eléments de décors pour pâtisseries »

Le titulaire doit proposer une gamme variée de produits pour la décoration de pâtisserie, présentés en petits conditionnements : vermicelles (chocolat, multicolore, autres), mimosa, copeaux de chocolat, fruit confits.

4.5 Spécificités « Sucre »

Le titulaire doit proposer du sucre raffiné en morceaux, du sucre vanillé en sachet, du sucre semoule, du sucre glace, du sucre cristal et du sucre roux.

4.6 Spécificités « Préparations pour desserts »

Il s'agit des préparations en poudre diluées sur place avec du lait au moment de la mise en œuvre :

- Crèmes dessert,
- Entremets (une gamme variée de parfum est demandée, au minimum vanille et chocolat),
- Crème pâtissière,
- Pâtisserie « d'assemblage » ou à garnir (une gamme très large).

Par pâtisserie d'assemblage on entend les éléments de base pour la pâtisserie telle que les fonds, de tarte (sablés, brisés, feuilletés) pur beurre, fonds de tartelettes (sablés, brisés, feuilletés) pur beurre, choux et éclair à garnir, chouquettes, cornets, timbales en biscuits, etc.). Ces produits ne doivent pas contenir d'arachide.

4.7 Spécificités « Gelées, confitures et crème de marrons »

Elles doivent porter le marquage en clair de la date de fabrication. Elles doivent être de qualité saine et marchande, ainsi que d'aspect, de goût et de couleur agréables.

Elles seront pur sucre et pur fruit sans additif, avec une teneur maximum en eau de 36%.

La mention « pur sucre » devra être lisible sur les emballages étiquetés.

4.8 Spécificités « Gélifiants d'origine végétale »

Le titulaire doit proposer des gélifiants d'origine végétale sous un conditionnement permettant une utilisation de type « familial » ou collectif. Il proposera notamment des gélifiants composées d'extrait d'algues marines, sans saveur après gélification, inodore et incolore et possédant un fort pouvoir gélifiant (type « agar-agar »).

4.9 Spécificités « Arômes »

Le titulaire doit proposer une gamme variée d'arômes permettant d'aromatiser les desserts, boissons et pâtisserie. Il proposera obligatoirement l'arôme vanille (sous forme liquide et éventuellement sous une autre forme), l'arôme caramel et l'arôme fleur d'oranger.

4.10 Spécificités « Boissons »

Réglementation concernant les jus de fruits et boissons aux fruits

- Décret n° 2003-838 du 1er septembre 2003 pris pour l'application de l'article L.214-1 du code de la consommation en ce qui concerne les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine ;
- Arrêté du 29 février 1984 modifié relatif aux volumes nets des jus de fruits, jus de fruits concentrés, nectar de fruits, jus de légumes, sirops et autres boissons sans alcool ne contenant pas de lait ou de matière grasse provenant du lait, ainsi que ceux de certaines préparations pour boisson sans alcool, conditionnés en préemballage ;

- Le code des usages relatif aux jus de fruits et de légumes, nectars et boissons aux fruits ;
- Le guide des bonnes pratiques hygiéniques (jus de fruits, nectars et produits dérivés) ;
- La décision G.P.E.M./D.A. n° G 6-89 pour la fourniture de jus de fruits, nectars et boissons aux fruits ;
- Les normes AFNOR NF V 76-001, NF V 76-002, NF V 76-003, NF V 76-005, NF V 76-006 et NF V 76-008 précisant les spécifications respectives du jus de raisin, de pomme, de tomate, d'orange, de pamplemousse et d'ananas.

4.101 Spécificités « Produits issus de la pomme de terre »

Flocons ou granules de pomme de terre déshydratés pour purée

Ils doivent être conformes à la décision F6-88 du GPEMDA adoptée le 30 juin 1988 par la section technique de la commission centrale des marchés. Ces produits sont sans sel, sans épices et condiments, sans autres légumes. Les additifs doivent être autorisés par la réglementation en vigueur.

Leur emballage doit être opaque, et présenter la résistance et l'étanchéité nécessaire au maintien du produit en bon état de conservation, en mentionnant une date limite d'utilisation écrite en clair. Leurs caractéristiques sont les suivantes : couleur franche, exempt de matières anormales ou étrangères, odeur franche et caractéristiques, bonne tenue, absence d'agglomérats.

Ces denrées livrées devront donc être de qualité saine et correspondre, tant au plan micro biologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives éditées par la réglementation en vigueur.

4.12 Spécificités « Pâtes alimentaires »

Les pâtes alimentaires seront de qualité et devront avoir la caractéristique « blé dur ». Le prestataire devra proposer au minimum : coquillettes, tortis, spaghettis, macaroni, nouille, petites pâtes (alphabet...), tagliatelles, gansettes, et lasagnes. Cette liste n'est pas limitative.

4.13 Spécificités « Semoule »

Le prestataire devra proposer au minimum la semoule de blé fine et moyenne, la semoule de maïs, le boulgour, ainsi que la semoule de maïs précuite (polenta précuite).

Le blé à cuire sera à cuisson rapide.

Ces denrées livrées devront donc être de qualité saine et correspondre, tant au plan micro biologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives éditées par la réglementation en vigueur.

4.14 Spécificités « Riz »

Le titulaire doit proposer du riz long, du riz rond (de préférence à cuisson rapide) pour la préparation de desserts ainsi que d'autres types de riz (basmati, thaï, etc.).

Le riz doit être usiné, ventilé, uniformément blanchi, c'est-à-dire débarrassé entièrement de son péricarpe. Riz sain, ne présentant après cuisson ni odeur ni goût anormaux.

Ces denrées livrées devront donc être de qualité saine et correspondre, tant au plan micro biologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives éditées par la réglementation en vigueur.

4.15 Spécificités « Légumes secs »

Les légumes secs seront de qualité supérieure, de calibres réguliers, dépourvus de parasites et impuretés, de résidus chimiques, de terre et d'éclats de pierre. Il sera proposé des lentilles (lot spécifique), des haricots blancs, des flageolets.

4.16 Spécificités « Farine »

Les farines seront issues de mouture de blé et de type 45, 55.

4.17 Spécificités « Produits épaississants »

Le titulaire doit proposer une gamme assez large de ces produits, et au minimum les produits suivants : fleur de maïs, tapioca, crème de riz et fécule de pommes de terre.

4.18 Spécificités « Pain précuit et biscottes »

Il devra être garanti sans fruit à coque (noix, noisette...) et sans huile d'arachide. Le pain de mie, les biscottes et des tartines grillées de froment sont sans arachide.

4.19 Spécificités « Conserves »

Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes réglementaires en vigueur à la date de publication du présent marché.

Les formats des boîtes de conserves devront correspondre aux normes AFNOR 33.001 et 33.002 ou équivalents. De façon générale, la fourniture des produits en conserve doit être conforme aux réglementations en vigueur.

Les emballages seront adaptés à chaque type de produits conformément aux normes existantes. Toutes les unités de conditionnement devront porter une date limite de consommation.

La date de péremption des produits devra être au moins égale au 2/3 de la période autorisée de consommation (période entre la date de fabrication et la DLUO)

Les emballages devront être sains et de type alimentaire.

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

- De deux ans pour les appertisés de légumes.
- Une année pour les appertisés de poisson.
- Un à six mois pour les semi-conserves.

Dans tous les cas, la date limite d'utilisation optimale du produit livré sera comprise dans le premier tiers de la durée de vie du produit.

Les appertisés de fruits et compotes seront à teneur réduite en sucre. La quantité et la nature des sucres ajoutés devront être précisées sur la fiche technique et l'emballage.

Les produits contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) sont prohibés. Concernant l'épicerie les fournitures devront être conformes à la dernière édition du GEMRCN et à la dernière édition du Code de la Consommation.

Conserves de fruits

Le titulaire proposera une gamme variée sans sucre ajouté, en boîte 4/4 ou bocaux ou en brique ou en portion individuelle.

Fruits entiers et en morceaux

Les conserves de fruits sont conformes aux spécifications réglementaires en vigueur. Pour les fruits « au sirop » (donc sucrés), la quantité et la nature des sucres ajoutés devront être précisées sur la fiche technique et sur l'emballage. Les fruits utilisés pour ces conserves sont sains et récoltés à maturité.

Fruits en purée et en compote

Les compotes de fruits seront obtenues par cuisson d'une purée de fruits sains, récoltés à maturité. Elles seront de texture fine, d'une couleur uniforme et assez épaisse. Le titulaire doit proposer une gamme variée de purées de fruit sans sucre ajouté (au minimum 6 saveurs différentes). Pour les compotes sucrées, la quantité et la nature des sucres ajoutés devront être précisées sur la fiche technique et sur l'emballage.

Conserves de poissons

Le poisson sera coupé en morceaux, sans peau, ni arêtes, ni vertèbres, ni muscles sanguins.

- Du thon nature Listao ou Albacore ;
- Du saumon nature pacifique et atlantique ;
- Du foie de morue à l'huile ;
- Des crevettes décortiquées.

Les poissons exotiques sont prohibés.

Conserves de légumes

Le titulaire proposera une gamme variée de légumes en conserves « au naturel ».

ARTICLE 5 – LIVRAISONS

5.1 Conditionnement et emballage

Il convient de préférer les produits pas ou peu emballés (plus économiques, plus respectueux de l'environnement et plus disponibles). Le prestataire devra privilégier :

- Les emballages secondaires et/ou de transport contenant un taux de matériau recyclé supérieur à 45%.
- Les matériaux d'emballage à base de matière première renouvelable.
- Tous les produits en provenance directe des laiteries ou des producteurs sont livrés dans les conditionnements et emballages d'origine.

5.2 Conditions de transport et d'entreposage

Boissons

Les conditions de transport et d'entreposage doivent satisfaire à la réglementation en vigueur, notamment :

- A l'arrêté du 6 juillet 1998 modifié relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires ;
- A l'arrêté du 20 juillet 1998 modifié fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments ;
- Stockage hors de la lumière vive ;
- Température entre + 10° C et + 20° C ;
- L'indication du degré d'alcool en pourcentage.

Conserves

Il convient de préférer les produits pas ou peu emballés (plus économiques, plus respectueux de l'environnement et plus disponibles). Le prestataire devra privilégier :

- Les emballages secondaires et/ou de transport contenant des matériaux recyclés
- Les matériaux d'emballage à base de matière première renouvelable.

Seront refusées à la livraison :

- Les boîtes bombées ou cabossées ;
- Les boîtes présentant des fuites relevées par l'apparition de suintements ou de coulures ;
- Les boîtes qui présentent une pliure sur le métal des fonds ;
- Les boîtes présentant une anomalie de serti ;
- Les boîtes rouillées ;
- Les boîtes bombées ;
- Les boîtes cabossées dont les sertis, la soudure, ou l'agrafage du corps peuvent céder et présenter des fuites ;
- Les boîtes sur lesquelles ne figurerait pas d'étiquette produit indiquant la liste exacte des ingrédients (y compris les additifs éventuels) dans l'ordre croissant de la recette, la désignation et l'origine du produit, la température de conservation, la DLUO, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, le numéro d'agrément, et le numéro de lot.

Les boîtes rejetées seront enlevées par le fournisseur au lieu d'entreposage ou de constatation, dans un délai de 8 jours à compter de la notification de la décision du rejet.

5.3 Horaires de livraison :

Sauf stipulation particulière, les livraisons ont lieu du lundi au vendredi, hors périodes de congés scolaires.

L'adresse de livraison est : Lycée général Descartes - 10 bis rue des Minimes – 37000 Tours

La fréquence souhaitée est d'au moins deux livraisons par semaine entre 6h15 et 7h15 ou entre 8h30 et 10h30. Le titulaire indiquera ses jours de livraison. De façon exceptionnelle, un complément de livraison pourra être demandé.

ARTICLE 6 – LABELS ET CERTIFICATIONS

Sauf stipulation particulière, 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 :

6.1 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.).

6.2 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. 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.

6.3 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.

6.4 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...

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

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.

6.5 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.

6.6 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.

6.7 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.

Élément 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.

Ainsi, sera 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

ARTICLE 7 – 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 afin de mettre en avant les produits proposés. Des visites sur sites, pourraient également être organisées.