



Marchés Publics Cuisine du lycée Pothier
Pour la période du 1^{er} janvier 2020 au 31 décembre 2020
CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Marché : Produits laitiers et avicoles

Lot N° 1	Beurre – lait - Œufs
----------	----------------------

Les dates limites de consommation du lait et du beurre ne pourront être inférieures à 30 jours à compter de la date de livraison.

Les œufs seront issus de volailles dont l'alimentation est garantie sans farine animale.

La date limite de consommation des ovo produits ne pourra être inférieure à 15 jours à compter de la date de livraison.

Lots N° 2 et N°3	Fromages et yaourts et crèmes dessert
------------------	---------------------------------------

Les dates limites de consommations des desserts lactés, et des fromages ne pourront être inférieures à 15 jours à compter de la date de livraison.

Lors d'une livraison, des produits identiques devront être issus autant que possible d'un même lot et avoir la même DLC.

Le poids des fromages en portions individuelles doit se rapprocher au plus près de 20 grammes.
Merci de préciser le poids, la teneur en calcium et la catégorie du GEMRCN dans la case conditionnement ou sur une feuille à part agrafée à l'état des besoins.

Le poids des yaourts doit s'approcher de 125g par unité.

Dans tous les cas, bien spécifier en plus, dans la colonne conditionnement ou sur une feuille à part agrafée à l'état des besoins, le poids unitaire du produit proposé. (ex : 24 x 125g ou 6 x 120g, ...), la catégorie du GEMRCN

Les yaourts natures doivent contenir au minimum 166mg de calcium par pot de 115g

Marché : viandes fraîches et charcuteries

La qualité de la fourniture devra être strictement en conformité avec la réglementation en vigueur durant toute la durée du marché même en cas de modification de celle-ci en cours d'année.

La fourniture de viande traitée à l'attendrisseur est strictement exclue.

Les viandes décongelées sont exclues pour le marché de viandes fraîches.

Lot N° 1	Viande de bœuf – veau - agneau
----------	--------------------------------

La viande de taureau est exclue.

La viande livrée sera de qualité minimum R-3 (masse musculaire : bonne et état d'engraissement : couvert) selon la norme EUROP.

Pour le bourguignon, les morceaux seront parés, désossés, homogènes, le gras visible n'excédant pas 10% sur l'ensemble de la livraison.

Ils devront permettre une cuisson homogène et donc provenir de pièces de la même catégorie.

La traçabilité doit pouvoir être fournie à tout moment, de la naissance à l'abattage et l'étiquette de la viande doit au minimum nous permettre de répondre aux rubriques suivantes : né, élevé, abattu.

La viande de veau sera au minimum de qualité R selon la norme EUROP avec un taux d'engraissement 3 (couvert) et une couleur de chair 2-rosé au clair.

La viande d'agneau sera au minimum de qualité R selon la norme EUROP avec un taux d'engraissement 3 (couvert).

Les viandes de bélier, mouton et brebis ainsi que les viandes rouges, sombres ou à odeur de suint sont exclues

La viande d'agneau proviendra de bêtes âgées de moins de 12 mois au moment de l'abattage.

La traçabilité doit pouvoir être fournie à tout moment, de la naissance à l'abattage et l'étiquette de la viande doit au minimum nous permettre de répondre aux rubriques suivantes : né, élevé, abattu.

Cahier des Clauses Techniques Particulières – MAPA 2020

Lot N° 2	Viande de porc
-----------------	-----------------------

La viande de porc sera au minimum de qualité R dans la classification EUROP

La teneur en viande maigre doit être au minimum de 45%.

Les viandes seront issues d'animaux nés, élevés et abattus dans l'Union européenne.

Les viandes de verrats et de truies sont exclues, ainsi que les viandes décolorées, exsudatives, dégageant une odeur anormale à la cuisson ou présentant une saveur anormale.

La viande de porc sera issue de cheptels sains ayant eu une alimentation 100% végétale, sans farine ni graisse animale et sans activateurs de croissance.

Lot N° 3	volailles
-----------------	------------------

Toutes les volailles auront eu une alimentation 100% végétale et sans OGM.

Les volailles et leurs découpes sont de classe A selon la définition de la réglementation en vigueur.

Les viandes de volailles seront de première fraîcheur.

Lot N° 4	Saucisserie et Charcuterie
-----------------	-----------------------------------

Les chipolatas seront sans colorant et sans exhausteur de goût.

Les merguez auront un pourcentage de viande minimum de 70%, garantie bœuf-agneau.

Les saucisses de Toulouse seront de qualité supérieure avec un taux de matière grasse n'excédant pas 30%

La charcuterie devra être bien préparée et de première fraîcheur, avec des porcs frais, et non congelés.

Les produits proposés seront garantis pur porc.

A compter du jour de livraison, la date limite de consommation figurant sur les produits doit permettre une utilisation minimale de 21 jours.

Pour le pâté de campagne, le pourcentage de gelée en poids ne doit pas dépasser les 8%. Le pourcentage minimum foie et viande doit être de 30%.

Pour le saucisson sec, le pourcentage de gras ne devra pas dépasser 30%.

Marché : Produits surgelés

Lot N° 2

Poissons

La réglementation concernant les produits surgelés devra être respectée, tout comme les recommandations du GEM Restauration collective et Nutrition (GEM RCN).

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

Les Découpes, filets et portions de poissons surgelés sont :

- natures, crus ou cuits, sans peau (sauf spécification particulière) et sans arête,
- surgelés individuellement I.Q.F. (« individually quick frozen ») pour les calibrés,
- séparables facilement (« interleaved » ou « layer pack ») pour les non calibrés,
- sans additifs (E 450, E 451, E 452)

Tous les produits de la mer ou d'eau douce devront provenir de zone de pêche FAO ou d'élevage identifiés.

Dans le cas de proposition de poissons d'élevage, le candidat précisera si un cahier des charges est prévu avec l'éleveur. L'alimentation des poissons sera stricte et conforme à la réglementation européenne, excluant l'utilisation d'hormone de croissance et de farine animale terrestre.

En raison de l'impact sur la texture du poisson, le candidat indiquera le mode de surgélation. Les poissons seront surgelés en mer et ne devront pas subir de double congélation.

↳ Les portions filets **I.Q.F.** seront de forme naturelle, sans arête avec une chair de poisson respectée et parfaitement calibrée.

↳ Les produits préparés à base de poisson (paupiette, poisson avec nappage...) seront de qualité sans arête. Le pourcentage minimum de poisson sur la totalité des ingrédients mise en œuvre sera précisé sur les fiches techniques, ainsi que la valeur nutritionnelle présentant le meilleur rapport protéines/lipides (P/L).

L'étiquetage des produits à base de poisson mentionnera notamment l'estampille sanitaire du mareyeur, le nom du fournisseur, le mode d'élevage.

La proposition de produits à base de portions moulées ou de chair hachée moulée est proscrite.

↳ Les découpes, filets et portions de poissons surgelés proposés sont majoritairement issues de filières d'approvisionnements responsables et/ou contrôlées notamment en ce qui concerne :

- le suivi de l'état des stocks,
- l'impact de la pêche sur l'écosystème,
- la mise en place d'un système de gestion des pêches adéquat.

Le fournisseur devra préciser quelle démarche il a engagé en faveur de la pêche et de l'aquaculture responsable.

↳ Les poissons et filets de poissons ne doivent pas présenter de zones de déshydratation intenses (brûlures par le froid).

L'information figure dans les fiches techniques ou les documents d'accompagnement de la livraison.

↳ Portions de filets de poissons élaborées surgelés

Les filets, les portions de poissons seront garantis sans arête. Les filets de poissons seront compacts. Le poisson nature sera donc composé à 100% de chair de poisson. Ils ne nécessitent qu'une remise en température avant consommation. Les portions de filets panés cuits à cœur et/ou pré frits contiennent au minimum 80 % de poisson, ont un rapport protéines sur lipides supérieur à 2

La norme AFNOR sera exigée.

La proposition de produits à base de portions moulées ou de chair hachée moulée est proscrite.

↳ Poissons, mollusques et crustacés surgelés

Les poissons, mollusques et crustacés sont issus de filières d'approvisionnement qui limitent l'utilisation d'antibiotiques à titre préventif. Ils sont garantis sans additifs E 450, E 451 et E 452.

Marché : Boulangerie

Lot N° 1	Pains et viennoiseries
-----------------	-------------------------------

Les petits pains serviettes sont demandés avec un poids de 50g.

En cas de fabrication et de découpe de la pâte entièrement artisanale, ce poids doit être respecté au maximum pour chaque petit pain, mais doit surtout correspondre exactement au poids total des petits pains commandés (ex : pour 1000 petits pains commandés, 1000 petits pains doivent être livrés pour un poids total de 50 kg ; même si le poids unitaire des petits pains varie à cause de la découpe manuelle)

Des contrôles seront effectués tout au long de l'année sur le poids et sur les quantités livrées.