

CAHIER DES CLAUSES

TECHNIQUES PARTICULIERES SPÉCIFIQUE

Céréales et légumineuses : lots n° 16 - 17

OBJET :

Achat de denrées alimentaires de qualité, issues d'un mode de production respectueux de l'environnement et destinées à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire.

LOT 16 : Lentilles, pois chiches et pois cassés secs bio contribuant au développement des circuits courts

LOT 17 : Légumineuses et céréales bio contribuant au développement des circuits courts

Objet :

Le présent marché a pour objet l'achat de lentilles, pois chiches, pois cassés et autres légumineuses et céréales issus de l'agriculture biologique, contribuant au développement des circuits courts, destinés au service de restauration du Collège Louise Michel à l'Isle Jourdain.

Dans le cadre de sa politique en faveur du développement durable et du soutien aux filières agricoles de proximité, le Département du Gers souhaite privilégier un mode d'approvisionnement en circuit court, avec une limitation des intermédiaires à un seul opérateur chargé exclusivement du transport.

Prestations :

Les prestations comprendront la livraison de lentilles, pois chiches, pois cassés et autres légumineuses et céréales bio, dans le respect des normes sanitaires en vigueur.

Traçabilité :

Les produits feront l'objet de contrôles réguliers à toutes les étapes, de la production des produits à la distribution.

Cette traçabilité est une garantie de sécurité pour l'acheteur qui pourra, en tant que de besoin, demander au(x) titulaire(s) des lots d'en apporter la preuve.

Qualité et conditions de production :

Conformément à la délibération du 12 décembre 2003, le Département n'acceptera aucun produit contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM). Le non-respect de cette clause entraînera le rejet de la marchandise lors de la livraison.

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.

La récolte aura été réalisée au stade de maturité optimale des produits.

Les produits doivent être issus de l'agriculture biologique. Cela signifie qu'ils doivent être cultivés sans l'utilisation de produits chimiques synthétiques et dans le respect des principes de rotation des cultures et de préservation des sols.

En matière de stockage, les produits devront être maintenus dans des conditions d'hygiène permettant d'assurer leur protection et leur bonne conservation.

Les conditions de manutention et d'entreposage devront éviter toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé.

Il sera exigé un certificat pour les produits obtenus conformément au mode de production biologique, tout le long de la vie du marché.

Conditionnement :

Les produits devront être conditionnés de manière respectueuse de l'environnement, dans des emballages de préférence réutilisables.

Les produits doivent être emballés dans des contenants préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.

Les contenants, y compris les matériaux d'emballage, doivent être fabriqués avec des matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable.

Lorsque le produit est emballé dans des sacs, ceux-ci doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

L'étiquetage des produits devra mentionner le nom et l'adresse du producteur, le type de produit, l'origine des produits, le n° de lot et la date de durabilité minimale (DDM).

Livraison :

Les produits seront livrés directement sur le site de consommation, dans des conditions optimales de conservation et de transport.

Le titulaire s'engage à assurer la livraison des céréales et légumineuses **franco de port, sans minimum de commande**, et sans frais supplémentaires liés aux quantités livrées ou à la fréquence des livraisons.

Fréquences de livraison :

Les livraisons seront effectuées 1 à 4 fois par mois.

Les jours de livraisons seront définis avec le titulaire de chaque marché.

D.D.M. à la livraison :

Au jour de la livraison, le pourcentage de DDM restante par rapport à la DDM totale devra être supérieur à 70%.