



MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES DE DENREES
ALIMENTAIRES POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE
CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Lot N°1 . PRODUITS CARNES ET LAITIERS

- **Produits carnés**

Les denrées devront être conformes aux spécifications techniques du GEMRCN ainsi qu'à la classification des normes AFNOR en vigueur. Le produit proposé en livraison devra satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire notamment celle concernant la préparation, l'entreposage et le transport.

L'étiquetage devra faire apparaître un code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal (pays de naissance, élevage, abattage et agrément de l'abattoir) selon le décret n°99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage de la traçabilité des viandes bovines.

La non-conformité au règlement en vigueur concernant la découpe de viande, l'emballage, l'étiquetage, la livraison serait une cause de résiliation du marché sans préavis, ni indemnité.

Viande de bœuf : La viande de taureaux est exclue, les pièces appartiennent à la catégorie VBF, sur des bêtes âgées de moins de 8 ans et de race de viande. Les viandes seront découpées parées, et dégraissées et proviendront systématiquement d'animaux ayant subi le test de dépistage de l'ESB.

Le traitement des pièces de viande est, selon l'utilisation culinaire, le suivant :

Pour l'émincé de bœuf, les morceaux parés, homogènes, le gras visible n'excédant pas 10% sur l'ensemble d'une livraison.

Viande de veau : Elle sera livrée, présentée et étiquetée conformément aux textes officiels. Les viandes de veau livrées proviendront de bêtes de moins de 6 mois, d'origine française.

Viande d'agneau : La viande d'agneau ne pourra provenir que d'ovins âgés de 3 à 6 mois.

Viande de porc : La viande de porc sera issue de cheptels sains d'origine française et labellisé bleu/blanc/cœur (élevé au lin) avec une alimentation 100% végétale, sans farine ni graisse animale. Le porc sera sans activateur d'antibiotique et absent de résidus et d'intrants vétérinaires. Les fournitures en muscles ou parties de carcasses proviendront de porcs charcutiers de moins de 7 mois. Tous les muscles ou viandes ficelées sans os seront conditionnés sous vide. Sont exclues les viandes provenant de verrats ou de truies.

Le titulaire du marché devra avoir mis en place un système de traçabilité, lisible au domicile du titulaire, sur simple demande permettant d'obtenir le pays de naissance.

Le numéro de lot permettra de connaître :

- L'origine de l'animal,
- Le n° de l'abattoir,
- Le jour d'abattage.

L'ensemble des produits devront reprendre leur couleur d'origine après ouverture des sachets et mise à l'air libre.

- **Charcuterie**

Les produits de charcuterie proviendront d'établissement agréés et seront revêtus de la marque de salubrité communautaire.

Tous les produits de charcuterie seront transportés et maintenus sous régime réfrigéré selon la réglementation en vigueur jusqu'à réception en cuisine.

Les produits de charcuterie tranchée devront être sous vide avec une DLC de 30 jours minimum.

L'ensemble des viandes et des produits de charcuterie sera conditionné d'une manière générale sous vide.

Les jambons labellisés seront non pasteurisés.

Le jambon premier choix, fabriqué avec du jambon frais provient exclusivement du membre postérieur du porc. Il sera obligatoirement découenné et dégraissé.

Le délai entre le jour de fabrication et celui de la consommation est fixé à 21 jours, sous la garantie du maintien durant le transport, l'entreposage et la conservation d'une température égale ou inférieure à 3°C.

Les jambons devront correspondre à la spécification n°B2 3-79 du GEMRCN.

Les chipolatas seront sans colorant et sans exhausteur de goût.

Seront refusées à la livraison les viandes et charcuteries :

Emballées dans des cartons ne présentant pas une rigidité suffisante ou ayant déjà été utilisés,

Livrées dans des récipients plastiques ou métalliques ne présentant pas un état de propreté satisfaisante.

- **Produits laitiers**

Le transport des produits laitiers est strictement soumis à l'arrêté du 1^e février 1974 conforme à la réglementation en vigueur.

Certains produits (yaourts, fromages frais, crèmes desserts, fromages), en fonction des besoins pourront être issus **de l'agriculture biologique**. Les attestations et les fiches techniques seront obligatoirement jointes.

Les yaourts, desserts lactés, beurres, fromages frais et flans seront conformes aux spécifications de la décision du GEMRCN.

Les fromages à pâte molle (camembert...) devront avoir une teneur en matière grasse de 45%.

Les fromages à pâte pressée (de type emmental, Comté...) ne devront présenter aucune avarie de quelque nature que ce soit : déformation, vers, croûte crevée.

Sauf en ce qui concerne les fromages non définis de fabrication et de consommation locale ou régionale, aucun fromage ne peut être vendu sans être accompagné des indications suivantes : dénomination du fromage, nom et adresse du fabricant, numéro d'immatriculation, lieu de fabrication.

Les denrées comporteront une marque de salubrité et proviendront d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services de contrôles officiels.

La date limite de consommation devra être inscrite de manière lisible et indélébile sur chaque unité de conditionnement.

Lot N°2 et 5: PRODUITS SECS ET PRODUITS SECS BIO

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

L'ensemble des produits déshydratés sera garanti sans OGM. Une attestation ainsi que les fiches techniques seront jointes à l'offre.

Toutes les unités de conditionnement devront porter une date limite de consommation.

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

Les produits biologiques devront porter le logo AB (Agriculture Biologique). Les produits seront garantis sans OGM. Le fournisseur devra être en mesure de produire, pour chaque produit, un exemplaire du cahier des charges.

EMBALLAGE – CONDITIONNEMENT – PALETTISATION

Le fournisseur devra faire apparaître sur l'étiquette du produit la mention « sans OGM selon la législation en vigueur

Quel que soit le conditionnement utilisé, celui-ci doit être conforme à la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires.

Chaque carton devra comporter un étiquetage réglementaire notamment : la provenance, le nom du produit et sa présentation, le calibrage, le poids net total, le n° de lot, la date de conditionnement.

STOCKAGE – LIVRAISON – VÉRIFICATION

Les produits devront être stockés à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec, et éviter les chocs. Ils seront transportés dans des véhicules propres.

Seront refusées à la livraison :

- Les boîtes cabossées ou bombées,
- Les boîtes présentant des fuites relevées par l'apparition de suintement ou de coulures,
- Les boîtes présentant une anomalie de serti,
- Les boîtes rouillées
- Les boîtes sur lesquelles ne figurerait pas d'étiquette produit indiquant la liste exacte des ingrédients (y compris les additifs) dans l'ordre croissant de la recette, la désignation et l'origine du produit, la température de conservation, la DLC, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, le numéro d'agrément et de lot.

Conformément à la réglementation en vigueur et aux décisions du GEMRCN, 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 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.

Seront refusées à la livraison :

Les bouteilles plastiques bombées ou cabossées,

Les bouteilles, briques présentant des fuites relevées par l'apparition de suintement ou de coulures.

Lot N°3 : PRODUITS SURGELES

Les produits surgelés doivent, avant leur mise en commerce et jusqu'à la remise à la personne publique, être renfermés dans des récipients ou emballages les enveloppant entièrement et assurant leur protection.

Les matières premières d'origine seront conformes à la réglementation en vigueur et aux décisions du GEMRCN.

Chaque carton devra comporter l'étiquetage réglementaire propre aux denrées.

Les produits ne doivent pas présenter de zones de déshydratation intense (brûlure du froid).

Les viandes et volailles surgelées doivent présenter les mêmes degrés de fraîcheur que les produits frais, normalement exigés pour l'expédition en frais et de façon générale, elles doivent répondre aux mêmes caractéristiques que les produits frais.

Les dates limites des produits livrés ne devront pas être inférieures à six mois maximum.

Les steaks hachés surgelés VBF doivent avoir un taux de matières grasses n'excédant pas 15%.

Les poissons devront répondre à la norme AFNOR NF V 45-074. Fourniture du certificat de provenance à chaque livraison. Poissons surgelés IQF individuellement, de qualité garantie sans arêtes (PBO), présentés sans peau et calibrés et sans présence de polyphosphate. La traçabilité doit être garantie depuis la pêche jusqu'à la livraison.

Les légumes crus, cuits, préparés, en mélanges ou en purées ainsi que les produits de pomme de terre pré-frits surgelés ne devront pas présenter de signe de décongélation et recongélation sous forme de bloc.

Les légumes surgelés devront être exempts de corps étrangers (brindilles, sable...).

Certains produits, en fonction des besoins, pourront être issus de l'agriculture biologique.

La traçabilité des produits doit être garantie depuis la culture jusqu'à la livraison finale. Le fournisseur devra fournir la fiche technique de chaque produit commandé.

A l'ouverture de l'emballage, les légumes doivent présenter une couleur homogène, caractéristique de l'espèce, régulière, et être propres.

Les frites surgelées doivent présenter une coloration dorée raisonnablement uniforme et avoir une consistance caractéristique du produit.

Lot N°4: FRUITS ET LEGUMES

Les fruits et légumes devront être conformes aux normes en vigueur à la date de leur livraison (réglementation générale applicable aux denrées alimentaires - *Code de la Consommation* ; réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN ; réglementation communautaire pour les fruits et légumes - Règlement CE 2200/96 modifié du 28 octobre 1996 concernant les normes de commercialisation et le contrôle de la qualité des fruits et légumes (seuil minimal de qualité, classement en quatre catégorie, calibrage)).

Chaque colis doit porter un étiquetage complet. Le marquage doit être indiqué en caractères lisibles et visibles sur l'un des côtés de l'emballage, soit par impression directe indélébile, soit au moyen d'une étiquette intégrée ou solidement fixée sur le colis.

L'étiquette du colis portera obligatoirement les mentions suivantes :

- Nature du produit
- Nom de la variété
- Origine du produit
- Catégorie de classement

- Calibre
- Identification de l'emballer ou de l'expéditeur en clair ou sous la forme d'une identification symbolique.
- Identification du lot

Les produits faisant l'objet d'une réglementation communautaire porteront une étiquette normalisée (norme AFNOR V02 2000).

Ils devront satisfaire aux normes de qualité CEE :

- Entiers
- Sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations)
- Propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible
- Exempts d'humidité extérieure anormale
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère
- Suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié (la date de consommation sera indiquée sur le bon de commande, en général dans les trois à quatre jours).

Les denrées seront soit de catégorie 1 (bonne qualité), ou extra (très bonne qualité), en fonction de la saisonnalité ou bien issues du commerce équitable (bananes). Les produits sont des produits de saison, disponibles donc uniquement à certaines périodes de l'année. Un calendrier des saisonnalités pourra être demandé au titulaire.

La lutte phytosanitaire doit se fonder sur l'application correcte des techniques agronomiques de manière à réduire au strict nécessaire les interventions chimiques sur les sols et les cultures. La lutte contre les insectes et les maladies cryptogamiques est limitée au strict nécessaire.

Une attention particulière sera portée aux produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

Lot N°6 : CHARCUTERIE CONTENANT – DE 20% DE MATIERE GRASSE ET SANS CONSERVATEUR

Les produits de charcuterie à base de viande de porc contiendront moins de 20 % de matière grasse et seront sans conservateur.

Les produits de charcuterie proviendront d'établissement agréés et seront revêtus de la marque de salubrité communautaire.

Tous les produits de charcuterie seront transportés et maintenus sous régime réfrigéré selon la réglementation en vigueur jusqu'à réception en cuisine.

Les produits de charcuterie tranchée devront être sous vide avec une DLC de 30 jours minimum.

Le délai entre le jour de fabrication et celui de la consommation est fixé à 21 jours, sous la garantie du maintien durant le transport, l'entreposage et la conservation d'une température égale ou inférieure à 3°C.

Les chipolatas seront sans colorant et sans exhausteur de goût.

Seront refusées à la livraison les charcuteries :

- Emballées dans des cartons ne présentant pas une rigidité suffisante ou ayant déjà été utilisés,
- Livrées dans des récipients plastiques ou métalliques ne présentant pas un état de propreté satisfaisante,

Lot N°7: LAITAGES BIO

Les laitages bio devront correspondre aux normes en matière de restauration collective. Les fiches techniques comprendront la liste des ingrédients et l'analyse nutritionnelle des yaourts. Ces fiches devront être jointes.

Les emballages seront adaptés à chaque type de produits conformément aux normes existantes. Ils devront être sains et de type alimentaire et comporter toutes les mentions réglementaires en caractères lisibles, indélébiles.

Toutes les unités de conditionnement devront porter une date limite de consommation.

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.

Lot N°8: PRODUITS DE LA PECHE

Le présent lot porte sur l'achat de poisson frais portionné prêt à l'emploi. Les produits de la pêche seront garantis issus de la pêche ou de l'aquaculture responsable et durable selon le code de conduite de la F.A.O. (Food et Agriculture Organisation).

Les produits seront conditionnés en caisse sous glace avec un étiquetage indiquant la DLC, la traçabilité, l'origine, les estampilles des ateliers de transformation.

Le titulaire proposera des espèces de poissons saisonnières afin d'optimiser la qualité et la disponibilité.

Chaque découpe des portions sera issue de filet entier et prêt à l'emploi. La texture sera ferme et sans arrête, de couleur vive.

Le grammage demandé à la commande sera respecté.