



Malemort  
sur Corrèze

Commune de  
**MALEMORT**



Venarsal

**MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES**

**(Commun à tous les lots)**

**Le pouvoir adjudicateur : Commune de Malemort**

**Mairie de Malemort**

**14, 16 avenue Jean Jaurès  
CS 30055**

**19361 MALEMORT CEDEX**

**Cahier des Clauses techniques Particulières numéro : 2016-07-ALIME-L01 A L02**

**établi en application du Décret 2016-360 du 25 mars 2016, relatif à :**

---

**FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES - ANNEES 2017 ET 2018**

---

**La procédure de consultation utilisée est la suivante :**

**Appel d'offres ouvert européen en application des articles 66, 67 et 68 du décret 2016-360 du 25 mars 2016**

# Objet de l'accord-cadre

La Cuisine Centrale de Malemort gère son service restauration en assurant la production et la distribution des repas de ses établissements : restaurants scolaires, accueils de loisirs et le service réception de la collectivité, ainsi que l'approvisionnement de sites extérieurs à la collectivité : crèche ou centre de loisirs pour le compte d'autres collectivités.

L'ensemble de la production est de 650 repas par jour environ en période scolaire, 200 pendant les vacances.

C'est un accord-cadre global proposant une série de lots spécifiques aux candidats :

En effet suite à l'adoption de la Charte de l'environnement et aux possibilités ouvertes par la réglementation sur les marchés publics, la collectivité souhaite contribuer à la protection de l'environnement et au développement durable dans ses accords-cadres de fourniture de denrées alimentaires.

Pour ce faire, un certain nombre de critères d'analyse tiendront compte des performances de l'offre en matière de protection de l'environnement pour certains lots.

Ces derniers seront appréciés en fonction des caractéristiques environnementales et du mode de production des denrées alimentaires et en fonction des externalités environnementales liées au transport de ces dernières. Ces produits doivent être issus d'exploitations raisonnant leurs intrants et permettant un maintien sur le territoire d'un nombre suffisant d'exploitations.

Cette demande de produits durables et respectueux de l'environnement est également conséquence de la volonté de la collectivité de réaliser cette introduction de produits en lien avec son projet éducatif et nutritionnel, portant tant sur la valorisation du patrimoine agricole que culturel et culinaire local, l'éducation à une alimentation citoyenne, au goût et à la santé.

Notamment, les externalités environnementales dues au transport des denrées seront appréciées sur la base d'un document technique décrivant, pour chaque produit final livré, les lieux de production, de transport et de livraison ainsi que le mode de transport utilisé entre chacune de ces étapes de la vie du produit.

La collectivité examinera le savoir-faire des candidats en matière de protection de l'environnement au travers de l'appréciation d'un mémoire technique remis dans le cadre de la présentation de leur offre.

Pour les viandes, charcuterie, fromages et produits transformés, des visites d'atelier ou de laboratoire pourront être effectuées.

Ce contrat est un accord-cadre à bons de commande pour la fourniture de denrées alimentaires pour une durée de 1 an renouvelable une fois.

Les besoins de la commune font, pour chaque lot, l'objet d'une liste de produits mentionnée dans les bordereaux de prix unitaires.

Les produits proposés sur catalogue bénéficieront éventuellement d'une remise spécifiée sur le bordereau de prix (si aucune remise n'est indiquée, elle sera considérée comme égale à 0%). Les produits promotionnels pourront être également proposés durant l'accord-cadre.

Conformément à la réglementation, la commune de Malemort procédera pour des petits lots à des marchés à procédures adaptées dans la limite de 20 % de son accord-cadre et dans la limite de 80 000 € par lots. Ces lots concernent des produits spécifiques de grande qualité dont la saisonnalité et les quantités nécessitent des consultations adaptées auprès des fournisseurs.

## Liste des lots

Numéro et intitulé des lots	Montants prévisionnels annuels en € HT		Montants prévisionnels en € HT pour 2 ans	
	maximum	minimum	maximum	minimum
<b>Section I : DENREES ANIMALES</b>				
N° 1 : VIANDE FRAICHE : BŒUF, AGNEAU, PORC ET VEAU	35 000.00 €	15 000.00 €	70 000.00 €	30 000.00 €
N° 2 : VOLAILLES ET LAPINS FRAIS	11 000.00 €	6 000.00 €	22 000.00 €	12 000.00 €
N° 3 : CHARCUTERIES	12 000.00 €	6 000.00 €	24 000.00 €	12 000.00 €
<b>TOTAL</b>	<b>58 000.00 €</b>	<b>27 000.00 €</b>	<b>116 000.00 €</b>	<b>54 000.00 €</b>
<b>Section II : PRODUITS FRAIS ou REFRIGERES ou SURGELES</b>				
N° 4 : FRUITS, LEGUMES FRAIS ET POMME DE TERRE	20 000.00 €	7 000.00 €	40 000.00 €	14 000.00 €
N° 5 : FRUITS, LEGUMES SURGELES	18 000.00 €	10 000.00 €	36 000.00 €	20 000.00 €
N° 6 : PRODUITS CUISINES, VIANDES SURGELES	35 000.00 €	15 000.00 €	70 000.00 €	30 000.00 €
N° 7 : POISSONS SURGELES	20 000.00 €	5 000.00 €	40 000.00 €	10 000.00 €
N° 8 : LAITIERS, AVICOLES	50 000.00 €	20 000.00 €	100 000.00 €	40 000.00 €
N° 9 : POISSONS FRAIS	10 000.00 €	2 000.00 €	20 000.00 €	4 000.00 €
<b>TOTAL</b>	<b>153 000.00 €</b>	<b>59 000.00 €</b>	<b>306 000.00 €</b>	<b>118 000.00 €</b>
<b>Section III : EPICERIE GENERALE</b>				
N° 10 : EPICERIE GENERALE :	60 000.00 €	20 000.00 €	120 000.00 €	40 000.00 €
<b>TOTAL</b>	<b>60 000.00 €</b>	<b>20 000.00 €</b>	<b>120 000.00 €</b>	<b>40 000.00 €</b>
<b>Section IV : BOULANGERIE</b>				
N°11 : PAINS	9 000.00 €	5 000.00 €	18 000.00 €	10 000.00 €
<b>TOTAL</b>	<b>9 000.00 €</b>	<b>5 000.00 €</b>	<b>18 000.00</b>	<b>10 000.00 €</b>
<b>Section V: RECEPTION ET VINS, ALCOOL</b>				
N°12 : APERITIFS CRU DE TERROIR	6 000.00 €	3 000.00 €	12 000.00 €	6 000.00 €
<b>TOTAL</b>	<b>6 000.00 €</b>	<b>3 000.00 €</b>	<b>12 000.00 €</b>	<b>6 000.00 €</b>
<b>Montants totaux en euros Hors Taxes</b>	<b>286 000.00 €</b>	<b>114 000.00 €</b>	<b>572 000.00</b>	<b>228 000.00 €</b>

# Les clauses générales

## **I. La définition des produits**

Les produits livrés seront conformes aux spécifications demandées et devront être de qualité saine et irréprochable.

Les fiches techniques à fournir comporteront les indications contractuelles confirmant la nature et la traçabilité du produit prévu à l'accord-cadre, en précisant tous les composants et en indiquant clairement la présence d'additifs alimentaires et/ou d'auxiliaires de fabrication. Elles seront complétées par des données diététiques précisant notamment les valeurs nutritionnelles et les conseils d'utilisation.

## **II. Les références réglementaires et recommandations du pouvoir adjudicateur**

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, les décrets ainsi qu'aux avis de l'ANSES, se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables à la date de publication du présent accord-cadre, notamment :

Règlement européen ;

- Textes communautaires définissant des normes européennes pour certains produits de grande consommation ;
- Règlements (CE) 178/2002 : Principes généraux de la législation alimentaire, instituant l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (AESAs) et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ; Règlements (CE) 852/2004 : Hygiène des denrées alimentaires ; Règlement (CE) 853/2004 : Hygiène des denrées alimentaires d'origine animale ;
- sont interdits les produits à base d'OGM, les additifs et conservateurs interdits en Europe.

Lois et réglementations françaises ;

- Code des usages ;
- Spécifications du Groupe d'Etude des marchés de Restaurations Collectives et de Nutrition (GEMRCN) ;
- Démarche d'une agriculture ou d'un élevage responsable et d'engagement dans le Développement Durable ;
- Normes AFNOR ou équivalentes européennes homologuées, notamment en matière de fabrication agroalimentaire, d'emballage et de marquage des unités de préparation, d'entreposage et de transport ;
- Les accords interprofessionnels pour certains produits ;
- Les agréments sanitaires des services officiels de contrôle pour les viandes et leurs découpes.

Les recommandations,

- Conditionnement : les produits doivent n'être pas ou peu emballés. L'emballage est justifié par la fragilité physique du produit ou sa difficulté de conservation
- Produits et production économes en intrants en référence au plan « Ecophyto 2018 » 2008-2018, (Ministère de l'agriculture et de la pêche, 10 septembre 2008) les fruits et légumes ne devront pas ou peu faire l'objet d'un traitement aux pesticides.
- Limitation des gaz à effet de serre, tous les produits doivent être issus d'un mode de production et de transport induisant une empreinte carbone réduite.

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.

## **III. Le conditionnement**

Le soumissionnaire doit tenir compte des précisions de conditionnement indiquées dans l'annexe technique et financière à l'acte d'engagement du lot concerné.

Il mentionnera, au niveau de son offre, le conditionnement minimum pour la commande, qui devra être le plus « léger » possible. Tous les emballages non consignés et jetables devront être sains et de type alimentaire.

Les cartons seront cerclés ou scellés, ils seront de taille raisonnable, permettant une manipulation aisée et limitant le risque d'éclatement des sachets.

S'agissant des lots de viandes, le conditionnement des viandes pièces réfrigérées se fera sous pellicule plastique inodore et incolore, réservée à l'usage alimentaire et sous vide (scellement par thermo soudure).

#### **IV. L'étiquetage**

Selon le code de la consommation, les produits devront obligatoirement comporter les mentions suivantes de façon visible et lisible :

La dénomination de la vente 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 température de conservation ;
- La date de conditionnement ou de surgélation ;
- La D.L.U.O (date limite utilisation optimale) ;
- 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.

Cet étiquetage sera de préférence détachable et autocollant, facilitant ainsi la gestion de la traçabilité.

#### **V. La commande**

Pour tous les lots, les commandes devront être conformes aux conditions indiquées au C.C.A.P.

#### **VI. La livraison**

Les opérations de chargement et de déchargement devront respecter le protocole suivant,

- La livraison de tous les produits est prise en charge par le fournisseur de l'accord-cadre. Les livraisons s'effectuent dans les conditions (fréquences, jours et plages horaires impératifs par établissement) mentionnées au C.C.A.P. au B.P.U. et dans le présent document ;
- Les moyens de transport destinés à l'acheminement des marchandises devront répondre aux conditions d'hygiène de la réglementation en vigueur. Ils seront dotés d'équipements permettant le maintien et la vérification des températures en vue d'assurer une bonne conservation des marchandises ;
- Les produits seront livrés de préférence sur palette, rangés par nature permettant un contrôle rapide et limitant le risque d'écrasement. Tous les matériels (transpalettes, contenants divers...) susceptibles d'être en contact avec les denrées devront être propres et en bon état, afin d'éviter les altérations ou la communication d'odeurs ou de saveurs anormales et à fortiori toxiques.
- En aucun cas, les sacs percés, tâchés, humides, les boîtes cabossées, bombées ne seront acceptés. Une même palette ne devra pas comporter des produits identiques ayant des DLC différentes. Dans le cas où pour des raisons logistiques, cela ne serait pas possible, le fournisseur devra préciser les différentes dates sur le bon de livraison.

##### **Horaires de livraison**

- Les livraisons seront effectuées aux dates précisées lors de la commande dans les plages horaires de **réception de 7H00 à 8h00 sauf le pain 7h00**

## **VII. 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.

## **VII. Commande sur catalogue**

Des commandes sur catalogue sont possibles pour tous les lots. Ce catalogue doit contenir le listing de l'ensemble des produits disponibles chez le fournisseur, assorti du tarif public. La remise à appliquer est mentionnée sur le bordereau des prix unitaires.

Le fournisseur pourra proposer également des produits promotionnels qui seront commandés après présentation d'un devis.

# **SECTION 1**

## **Les denrées d'origine animale : Lots 1 – 2 – 3**

### **Clauses techniques et descriptives des produits par lot**

La demande d'application des exigences qualitatives indiquées à tous les produits livrés, exigences qui s'entendent comme étant minimales.

Les indications portées (mode de découpe, calibrage, appellations, quantités estimatives) sont données à titre indicatif.

Tous les produits proposés devront pouvoir être utilisés en fabrication liaison froide.

## **LOT N°1**

### **BOUCHERIE : BOEUF, AGNEAU ET PORC, VEAU FRAIS**

#### **Spécificités techniques et présentation des produits**

Les documents relatifs à la traçabilité (lots, bassin géographique, pays) devront être disponibles à tout moment.

Les fiches techniques indiqueront, entre autres, les régions d'élevage, la race à viande, le mode d'élevage et le cas échéant si le produit est issu d'un mode de production respectueux de l'environnement.

Pour atteindre un bon niveau de tendreté des viandes, le niveau de maturation sera toujours indiqué.

Pour les viandes de gros bovins, la maturation devra être au minimum de 10 jours à compter de la date d'abattage de l'animal. Le processus de fabrication pour les viandes pièces spécifiées en annexe respectera ce délai de maturation.

L'abattage des animaux s'effectuera dans les abattoirs inscrits au plan national d'équipement des abattoirs et agréés par les Services Départementaux de la Protection des Populations pour la mise sur le marché de viande fraîche d'animaux de boucherie.

Viande fraîche de bœuf filière bleu blanc cœur. La viande livrée, hormis l'agneau, sera née élevée, abattue en France.

Fourniture sur demande de la traçabilité de l'ensemble de la livraison avec facturation (Document Accompagnement Bovin).

Les pièces de viande seront prêtes à être cuisinées selon la découpe de la boucherie de détail, c'est-à-dire épluchées, débarrassées des masses grasses et des déchets excédentaires, des tissus cartilagineux, gras ou ligamentaires.

A l'exception des côtelettes d'agneau, des côtes de porc et de veau, tous les morceaux seront soigneusement désossés, en particulier les épaules seront notamment débarrassées de tout cartilage et de toute esquille osseuse en raison de leur utilisation possible pour une alimentation mixée et/ou semi liquide. A tous les stades, l'utilisation d'un attendrisseur est formellement interdite.

Le contrat de transparence fait l'objet de contrôles, par des organismes indépendants chez les opérateurs de la filière bovine (abattoirs, ateliers de découpe, ateliers de fabrication...) et dans les établissements de restauration.

### **Tableau 1-1 : les viandes de bœuf**

Fourniture obligatoire viande bovine française – VBF.

Les viandes correspondront aux spécifications techniques du guide B1-13-03 du 9 décembre 2003 applicable aux viandes de gros bovins en muscles et pièces, rédigé par le GEMRCN.

Sont exclues les viandes de taureau et de vache dite « laitière ». Les pièces appartiendront 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.

Des produits tripiers, joue de bœuf... compléteront la liste des produits.

### **Tableau 1.2 : les viandes de veau**

Fourniture obligatoire viande bovine française – VBF.

Les viandes correspondront aux spécifications techniques du guide B1-14-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de veau en muscles ou pièces, rédigé par le GEMRCN.

La fourniture devra provenir de jeunes bovins de moins de 8 mois et de carcasses comprises entre 90 et 150 kg, **de catégorie « R » du catalogue E.U.R.O.P. coloration rosé clair.**

### **Tableau 1.3 : les viandes de porc**

Les viandes seront garanties d'origine française, correspondront aux spécifications techniques du guide B1-16-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes porcines en muscles ou pièces, rédigé par le GEMRCN.

Sont exclues les viandes provenant de truies et de verrats.

La fourniture devra provenir de mâles castrés et de femelles de 6 mois au plus, d'un poids de carcasse compris entre 70 à 110 kg, **de catégorie « R » du catalogue E.U.R.O.P.**

### **Tableau 1.4 : les viandes d'ovins**

Les viandes correspondront aux spécifications techniques du guide B1-15-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes d'ovins en muscles ou pièces, rédigé par le GEMRCN.

Sont exclues les viandes provenant de moutons.

La fourniture proviendra d'agneaux mâles ou femelles âgés de moins de douze mois, de carcasse de **catégorie L.**

## **LOT N° 2**

### **VOLAILLES ET LAPINS FRAIS**

#### **Spécificités techniques et présentation des produits**

Le fournisseur devra être en mesure de garantir la conformité des produits, précisant que l'alimentation des volailles est 100% végétale, d'origine française, sans farine animale, ni graisse animale. En outre, il précisera si la filière d'approvisionnement est dans une démarche de Développement Durable.

Les fiches techniques des produits indiqueront les régions d'élevage, les souches de préférence à croissance lente, le mode d'élevage en plein air.

Les diverses formes de présentation des morceaux seront disponibles aussi pour les volailles de qualité fermière, labellisée.

Les morceaux découpés provenant des volailles (dindonneau, pintade, poulet, canette, lapin...) seront prêts à cuire. Le grammage sera soigneusement respecté pour éviter des écarts importants sur le poids total. Ils seront exempts de masses grasseuses, d'amas sanguin, d'esquilles d'os ou de morceaux de peau surajoutés.

Le contenu des sachets sera homogène, les morceaux de calibre régulier et de même origine anatomique.

## **LOT N°3**

### **CHARCUTERIE**

#### **Spécificités techniques et présentation des produits**

Le fournisseur devra être en mesure de garantir la conformité des produits, en particulier que ces derniers répondent au code des usages de la charcuterie.

Les produits ne devront pas contenir d'OGM.

A la livraison, les produits seront présentés sous vide ou sous atmosphère contrôlée sauf spécification contraire. Ils proviendront d'établissements agréés.

Les fiches techniques indiqueront la liste des ingrédients et additifs entrant dans la composition du produit. Elles comporteront les analyses centésimales du produit ; la teneur en sodium devra être inférieure à 40mg/100g. Elles indiqueront également les valeurs nutritionnelles.

Pour la saucisserie, il sera proposé de préférence des produits avec des boyaux naturels (plutôt que des boyaux comestibles) et sans colorant.

La saucisserie en brasse est exclue.

L'ensemble des produits sera uniquement de haute qualité organoleptique.

Pour le niveau d'élaboration et le poids minimum des pièces, se référer au bordereau des prix unitaires.

## **SECTION 2**

### **Produits frais, réfrigérés, surgelés: lots 4 à 8**

#### **Clauses techniques et descriptif des produits par lot**

La demande d'application des exigences qualitatives indiquées à tous les produits livrés, exigences qui s'entendent comme étant minimales.

Les indications portées (mode de découpe, calibrage, appellations, quantités estimatives) sont données à titre indicatif.

Les produits surgelés se trouveront au moment de la surgélation en parfait état de fraîcheur. Ils seront maintenus depuis leur surgélation jusqu'au moment de la livraison, à une température égale ou inférieure à la température réglementaire, sans aucune rupture de la chaîne du froid. Ils seront exempts de germes pathogènes et devront satisfaire aux conditions microbiologiques dictées



par les textes officiels. Nous réservons le droit de demander les analyses bactériologiques d'un produit dans le cas d'une non-conformité constatée.

La provenance française du produit sera communiquée.

Les fruits et légumes surgelés devront être sains, propres et triés. Ils devront être blanchis (sauf exception) et pourront être précuits ou cuits. Ils devront être de coloration caractéristique de la variété et être exempts de saveurs ou odeurs étrangères, de matières animales, végétales (tiges, feuilles) et minérales (terre, sable).

Tous les produits proposés devront pouvoir être utilisés en fabrication liaison froide.

L'ensemble des fiches techniques et nutritionnelles de chaque produit, transmises sous forme numérique, devront donner au minimum les teneurs en lipides, glucides, protéides, sodium, potassium, calcium et phosphore.

La présence d'allergènes devra y être indiquée avec précision, selon la réglementation en vigueur.

## **LOT N° 4**

### **FRUITS, LEGUMES et POMMES DE TERRE**

#### **en état et dits de 4ème gamme**

##### **Spécificités techniques et présentation des produits**

Il convient de se référer aux guides de bonnes pratiques en restauration hors foyer et à ceux relatifs aux emballages.

Les fruits et légumes normalisés devront répondre aux références réglementaires.

Les produits non normalisés au plan communautaire répondront à la réglementation nationale.

La pomme de terre répondra aux normes AFNOR NF V 25111 (octobre 2000) & NF V 25112 (mai 2001).

Le titulaire devra être en mesure de fournir l'ensemble des fruits et légumes de saison disponibles sur le marché au jour de la commande.

Les produits seront présentés de façon à optimiser leur qualité tout au long de l'année.

Les produits 100% terroir ou issus de filières courtes et/ou de proximité pourront être privilégiés en cas de présence dans la proposition du fournisseur.

##### **Tableau 4.1 : fruits et légumes en état**

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. Pour chaque denrée, le calibre sera celui indiqué lors de la commande.

Les produits doivent être exempts de toutes souillures (terre, produits de traitements, résidus d'engrais, etc.).

La fourniture de pommes de terre portera uniquement sur la pomme de terre primeur ou « nouvelle ». Les tubercules ne devront pas présenter de défauts (verdis, pourris, odeurs, crevasses, difformités) préjudiciables à leur consommation ou à l'épluchage. Les tubercules devront être lavés et livrés en sacs propres et résistants pour supporter les manipulations.

Les fruits et légumes livrés devront être de la catégorie EXTRA (très bonne qualité) ou catégorie 1, (bonne qualité).

Le titulaire présentera en saison de forte production, les variétés de fruits les plus avantageuses aussi bien pour leur qualité que pour leur tarif.

Chaque semaine, il proposera au Service Restauration, un choix de fruits qu'il garantit mûrs à point pour chaque jour de la semaine suivante.

En effet, le titulaire s'engage pour des jours précis de consommation à livrer des fruits de maturité parfaite. Pour cela il indiquera dans son offre les techniques pour atteindre cette maturité.

##### **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.

#### **Additifs :**

Pour la fabrication ou la conservation des légumes surgelés, sont seuls autorisés les additifs prévus par la réglementation en vigueur.

#### **Conditionnement et emballage**

##### ➤ Emballage :

L'emballage utilisé doit satisfaire à la réglementation en vigueur et notamment :

- Conserver les propriétés organoleptiques et autres caractères qualificatifs du produit.
- Protéger le produit contre d'éventuelles contaminations et altérations.
- Ne communiquer au produit ni odeur, ni saveur, ni couleur ou autre caractéristique étrangère.

La fermeture de chaque emballage doit être définitive et inviolable.

#### **Étiquetage :**

Les mentions d'étiquetage obligatoires sont inscrites en caractères indélébiles et clairement lisibles.

#### **Commentaire :**

L'indication sur chaque conditionnement trouvé dans l'emballage de regroupement de la dénomination de vente du produit en plus de l'identification du lot de fabrication, peut constituer pour l'acheteur un critère de choix de l'offre. Ces indications permettront d'aider l'acheteur à assurer la traçabilité de ses produits.

#### **Contrôle qualitatif :**

##### ➤ Analyses physiques

Elles ont pour but de vérifier :

- que la fourniture n'a subi depuis sa fabrication aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité et que sa température est en tous points inférieure ou égale à -18°C.
- l'intégrité des emballages et leur état de propreté (notamment, absence de cernes et auréoles).
- la conformité du marquage
- la conformité du poids net ou du poids respectif des ingrédients avec les chiffres donnés dans le cahier des charges.

#### **Examen des caractères organoleptiques (aspect, odeur, saveur) :**

Cet examen permet de s'assurer que les produits livrés sont de qualité comparable, soit à celle de l'échantillon présenté, soit à celle fixée dans la décision, soit à celle fixée de manière contractuelle dans le cahier des charges.

#### **Examen microbiologique et chimique :**

Le contrôle en vue d'un examen bactériologique ne doit porter que sur des unités entières. Ces échantillons doivent parvenir au laboratoire sans avoir subi de décongélation.

#### **Ces examens ont pour objet :**

- de vérifier que le traitement de surgélation a bien eu pour effet d'assurer la stabilité biologique : les légumes surgelés blanchis ne doivent pas présenter une activité enzymatique résiduelle anormale

- d'apprécier la qualité des matières premières entrant dans la composition de la denrée ainsi que les conditions d'hygiène qui ont présidé à sa fabrication.
- De vérifier le respect des critères microbiologiques applicables aux légumes blanchis ou cuits, aux légumes et champignons de couche non blanchis.

**Les légumes surgelés doivent satisfaire aux critères microbiologiques ci-après :**

Pour les mélanges de légumes contenant des légumes non blanchis, les critères applicables au produit sont ceux retenus pour les légumes non blanchis.

**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.

La traçabilité des emballages sera conforme aux nouvelles législations communautaires et facilement détachables.

Le titulaire respectera les contraintes suivantes :

- Les variétés de fruits demandés sur les bons de commandes ;
- Le poids ou et le nombre de pièces commandés ;
- Le poids unitaire en grammes des fruits ;
- Le choix de l'emballage servant à la protection des produits.

**Tableau 4.2 : les légumes de 4ème gamme**

Les légumes de 4ème gamme seront lavés, épluchés, découpés, emballés et conservés sous atmosphère modifiée ou sous vide. La date limite de consommation devra être au minimum de 6 jours supérieurs à la date de livraison ; y compris pour les salades. La composition de ces produits devra être clairement précisée sur les fiches techniques.

**Tableau 4.3 : pommes de terre en état**

Selon les prescriptions du 4.1

**LOT N° 5**

**LEGUMES, POMMES DE TERRE SURGELES-FRUIITS ET  
PREPARATIONS A BASE DE FRUITS SURGELES**

**Spécificités techniques et présentation des produits**

Le titulaire devra justifier le mode d'approvisionnement des légumes et des fruits avant transformation.

Les pays de cultures seront clairement identifiés et il sera précisé si les producteurs sont dans une démarche d'agriculture responsable.

Les fiches techniques indiqueront les calibres des coupes de légumes, la composition des mélanges qui devra être notée de préférence en %. Pour les légumes cuits, les poêlées, les purées, en plus de la composition et du mode de cuisson, les valeurs nutritionnelles seront mentionnées.

Les purées et les légumes cuits seront natures et sans apport de sel.

Ces exigences concernent :

- Les légumes crus ;
- Les légumes cuits, les poêlées, les purées de légumes ;
- Les produits précuits à base de pommes de terre ;
- Les fruits et produits à base de fruits.

Ce lot regroupe également des préparations élaborées surgelées suivantes :

- Les cocktails salés à froid ou à chaud ;
- Les cocktails sucrés ;
- Les pains et viennoiserie crus, poussés, dorés, prêts à cuire ;
- Les desserts individuels et à partager ;
- Les desserts glacés individuels et à partager ;
- Les pâtes pour pâtisserie ;
- Les glaces et sorbets.

Pour ces produits, la composition devra être clairement précisée sur les fiches techniques. Les valeurs nutritionnelles seront également indiquées. Pour les crèmes glacées, glaces et sorbets, ces fiches indiqueront l'analyse nutritionnelle et le taux de foisonnement.

## **LOT N°6**

### **PRODUITS CUISINES ET VIANDES SURGELES OU DE** **5<sup>ème</sup> GAMME**

#### **Spécificités techniques et présentation des produits**

Les produits à base de viande(s) devront être conformes aux normes AFNOR NF 46-007 relatives à la traçabilité des viandes en abattoir.

#### **Tableau 6.1 :**

Cette liste de produits se compose de viandes de bovins, ovins, porcins, volailles.

Les découpes et les préparations, notamment les viandes hachées, proviendront de laboratoires ou d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services officiels de contrôles.

Les produits seront surgelés individuellement, conditionnés en vrac dans un double emballage.

#### **Tableau 6.2**

Ce sont des préparations élaborées surgelées ou réfrigérées ou dites de 5<sup>ème</sup> gamme, regroupant entre autres :

- Les pâtisseries salées
- Les terrines
- Les préparations à base d'ovo produits, de viandes, d'abats, de poissons, de légumes
- Les salades composées et les produits de mise en plat
- Les plats cuisinés
- Les produits panés
- Les viandes, les poissons, les légumes élaborés.

La liste des ingrédients composant les produits cuisinés devra être clairement précisée dans les fiches techniques. Les valeurs nutritionnelles seront également indiquées.

## LOT N°7

### **PRODUITS DE LA MER ou D'EAU DOUCE SURGELES**

#### **Spécificités techniques et présentation des produits**

Tous les poissons surgelés, en portions, en filets ou panés devront être de préférence conformes à la norme AFNOR NF V45 074 d'avril 1999.

Les poissons et produits naturels ou enrobés correspondront aux spécifications techniques du guide C09-01 du 21 juin 2001 applicable rédigé par le GEMRCN.

Le fournisseur devra être en mesure à tout moment de présenter des attestations prouvant que tous ses produits de la mer ou d'eau douce proviennent de pêche et d'élevage respectant le code de conduite pour une pêche responsable de la FAO (Food and Agriculture Organisation)

Pour les poissons d'élevage, le fournisseur devra apporter toutes les garanties de qualité accompagnées d'une démarche certifiée aquaculture responsable.

Chaque offre de poisson sera accompagnée d'une fiche technique détaillant la traçabilité de la pêche et de la transformation et le mode de surgélation. Les poissons seront surgelés en mer et **ne devront pas subir de double congélation**. La présence d'additifs devra être clairement indiquée dans la liste des ingrédients.

Les portions filets I.Q.F. (Individual Quick Frozen) seront de forme naturelle, sans arêtes avec une chair de poisson respectée et parfaitement calibrée.

Les produits préparés à base de poisson (paupiette, poisson avec nappage...) seront de qualité sans arêtes. 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.

## LOT N°8

### **PRODUITS LAITIERS ET AVICOLES**

#### **Spécificités techniques et présentation des produits**

Des produits 100% terroir ou/et issus d'un élevage responsable, de circuits courts, de production de proximité pourront être privilégiés par la collectivité s'ils sont proposés par le fournisseur.

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

Le transport de ces produits laitiers sera soumis pour la durée de l'accord-cadre à la réglementation en vigueur.

Chaque produit devra répondre aux recommandations nutritionnelles conformément aux exigences du GEMRCN. Les valeurs nutritionnelles seront mentionnées dans les fiches techniques des produits proposés.

Les produits devront faire preuve de la meilleure qualité possible tout au long de l'année.

### **Tableau 8 - 1 : beurre – lait – crème**

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 de préférence végétal

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.

### **Tableau 8 - 2 : 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.

### **Tableau 8 - 3 : produits ultra frais**

Ce tableau comprend l'ensemble des produits ultra frais suivants :

- Les crèmes desserts ;
- Les yaourts « nature » et fruités ;
- Les préparations lactées individuelles;
- Les mousses.

La date limite de consommation ne pourra pas être inférieure à 12 jours à compter de la livraison.

Les yaourts, desserts lactés, flans, beurres laitiers et pasteurisés seront conformes à la décision du GEMRCN.

Le titulaire de l'accord-cadre sera inscrit au programme ONILAIT – France AGRIMER et, devra fournir, en fin de période, le relevé récapitulatif des produits subventionnés

### **Tableau 8 - 4 : fromages**

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%.

La date limite de consommation ne pourra pas être inférieure à 12 jours à compter de la livraison.

## **LOT N°9**

### **POISSONS FRAIS DE LA MER ou D'EAU DOUCE**

**Le présent lot porte sur l'achat occasionnel de poisson frais portionné prêt à l'emploi. 10 services annuels par établissement sont envisagés.**

#### **Spécificités techniques et présentation des produits**

Les produits de la pêche de ce lot seront garantis issus de la pêche ou de l'aquaculture responsable et durable et selon le code de conduite pour une pêche responsable de la FAO (Food and Agriculture Organisation).

Un cahier des charges très précis indiquera entre autre, la qualité, la traçabilité, l'origine, les modes de préparation et de conservation.

Les produits seront conditionnés en barquettes sous vide de 30 portions en moyenne (les caisses sous glace sont acceptées) avec un étiquetage indiquant la DLC, la traçabilité, l'origine, les estampilles des ateliers de transformation.

Le titulaire proposera des espèces de poisson 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 arêtes, de couleur vive. Le grammage demandé sur les bons de commande sera respecté.

Une fiche diététique présentant les valeurs nutritionnelles sera fournie pour chaque espèce.

## SECTION 3

### Epicerie générale : lot 10

#### Clauses techniques et descriptives des produits

Application des exigences qualitatives indiquées à tous les produits livrés, exigences qui s'entendent comme étant minimales.

Les indications portées (conditionnement, appellations, quantités estimatives) sont données à titre indicatif.

L'ensemble des produits proposés pourra être utilisé en fabrication liaison froide.

- Les emballages devront être sains et de type alimentaire.

L'ensemble des appertisés sera d'origine France ou son équivalent.

- **Les huiles :**
  - Les critères analytiques et la composition des huiles faisant l'objet de l'accord-cadre seront obligatoirement précisés par les soumissionnaires à l'aide d'une fiche technique jointe à l'échantillon déposé et faisant apparaître notamment les pourcentages approximatifs des acides gras saturés et insaturés
- **Conserves de légumes :**
  - Toutes les conserves de légumes seront livrées en boîtes de 5/1, 3/1, 4/1 2/1 et 4/4 et poches appertisées à ouverture facile.

La provenance des produits (pays de culture, usine de fabrication...) sera clairement indiquée sur les fiches techniques de chaque denrée. Les résultats des contrôles permettant d'attester la conformité sanitaire des produits devront être disponibles à la demande de la Commune.

### EPICERIE GENERALE

#### Spécificités techniques et présentation des produits

Ce lot comprend l'ensemble des produits suivants :

- Conserves de légumes, de fruits et autres ;
- Produits petits déjeuners, desserts, collations ;
- Produits pour pâtisseries, entremets, fruits secs, sucre ;
- Corps gras, bases culinaires, soupes, épices, aromates ;
- Féculents et légumes secs ;
- Boissons : jus de fruits, sodas, eaux ;
- Boissons et alcools à usage professionnel.

Les produits devront faire preuve de la meilleure qualité possible tout au long de l'année.

## **Tableau 10 - 1 : Conserves de légumes, de fruits et autres**

Les appertisés de fruits et de compotes seront à teneur réduite en sucre. La quantité et la nature des sucres ajoutés devront être précisées dans les fiches techniques et sur les emballages.

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

2 ans pour les appertisés de légumes et fruits ;

1 an pour les appertisés de poissons.

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

Il sera refusé à la livraison :

- Les boîtes bombées, cabossées, rouillées ou ayant des pliures sur le métal des fonds ;
- Les boîtes sur lesquelles ne figurerait pas l'étiquette produit indiquant la liste exacte des ingrédients (y compris les additifs éventuels), la désignation du produit, la température de conservation, la date limite optimale de consommation, 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 dans un délai de 8 jours à compter du constat notifié sur le document de non-conformité.

## **Tableau 10 - 2 : Produits petits déjeuners, desserts et collations**

Les produits déshydratés seront garantis sans OGM.

Les cafés proviendront d'une torréfaction selon les méthodes traditionnelles. Ils seront présentés en sachet ayant une valve fraîcheur permettant une bonne conservation du produit. Tous les cafés proposés auront un mélange équilibré, à l'arôme délicat et d'un goût corsé ou raffiné.

Les gelées et les confitures seront pur fruit et pur sucre sans additif en stick.

Toutes les unités de conditionnement devront porter une date limite de consommation (biscuit, compote, confiture).

## **Tableau 10 - 3 : Produits pour pâtisseries, entremets, fruits secs et sucre**

Ce chapitre regroupe entre autres :

- Les poudres crème pâtissière, les entremets, les mousses ;
- Les nappages, les coulis, les arômes,
- Les choux,
- Les fruits secs ;
- Les sucres.

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.

## **Tableau 10 - 4 : Corps gras, bases culinaires, épices et aromates**

Les produits déshydratés seront garantis sans OGM.

Toutes les unités de conditionnement devront porter une date limite de consommation (bases culinaires, soupe...).

Les épices seront pures, exemptes de poussières ou de corps étranger.

Les fiches techniques des épices préciseront l'origine et le nom du fabricant.

## **Tableau 10 - 5 : Féculents et légumes secs**

Ce chapitre regroupe entre autres :



- les semoules de blé, de maïs ;
- les pâtes traditionnelles ;
- les légumes secs ;
- les flocons de pommes de terre ;
- le riz.

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.

Les légumes secs devront être exempts de toute attaque de parasites, de résidus chimiques, de terre et d'éclats de pierre.

Les unités de conditionnement devront porter une date limite de consommation et le pays de culture.

## **Tableau 10 - 6 : Boissons et alcools à usage professionnel**

Ce chapitre comprend :

- les sirops ;
- les vins de table (hors apéritifs et crus des terroirs)
- les vins et les alcools de cuisine ;
- les cidres.

Excepté pour le vin qui sera conditionné en bouteille de verre, les autres boissons seront de préférence présentées en bouteilles ou flacons en plastique facilement recyclable.

Les jus de fruits devront être d'une bonne qualité gustative avec un goût prononcé du fruit et de préférence sans conservateur.

Le vin de table en bouteille sera issu des vins de pays.

La marque du produit offerte à l'acte d'engagement restera identique pour la durée de l'accord-cadre.

## **Tableau 10 - 7 : Farines**

- Ces denrées livrées en kg de type 45 et 55 devront être de qualité saine et correspondre :
- Sur le plan micro biologique et chimique
- Organoleptique, aux spécifications qualitatives éditées par le règlement en vigueur.

## **Tableau 10 - 8 : Eaux, sodas et jus de fruits**

- Les eaux de sources plates ou gazeuses ;
- Les jus de fruits ;
- 

Le présent tableau regroupe notamment des boissons à caractère festif pour les besoins des établissements de la commune.

Les produits doivent respecter les règles spécifiques en vigueur nationales et communautaires.

Ces obligations concernent notamment la préparation, le conditionnement, l'étiquetage, le stockage et le transport.

Les produits livrés doivent correspondre aux spécifications qualitatives et quantitatives des bons de commande.

L'offre s'accompagnera éventuellement de documents détaillant les modes d'exploitations des vignes, la vinification et toutes informations utiles à la connaissance des produits - la nature de la boisson, le cépage, le millésime, les éventuelles récompenses.

Le conditionnement sera précisé pour chaque produit, il sera intègre et d'une propreté irréprochable. Les cartons seront cerclés ou scellés, de taille raisonnable, permettant une manipulation aisée.

L'étiquetage des produits, en plus des marques de salubrité communautaire, devra comporter le volume total du produit, les numéros de lots, le pays d'origine.

**Pour des raisons de santé publique ou si un événement exceptionnel le justifie (recommandation des services publics de l'Etat par exemple), la fourniture de produits incriminés sera immédiatement interrompue sans possibilité de sanction de la part du fournisseur.**

## **LOT N° 11**

### **PAIN ET VIENNOISERIE**

#### **Spécificités techniques et présentation des produits**

Destinés à des enfants, tous les produits livrés devront faire preuve de la meilleure qualité possible tout au long de l'année.

Le pain devra être cuit le jour même (le pain de la veille où congelé est proscrit). Le pain devra avoir une belle couleur et du croquant.

Les fiches techniques devront préciser le pays d'origine des céréales à partir desquelles sont issues les farines servant à la composition des produits de boulangerie.

Tous les produits répondront aux spécifications détaillées au présent cahier des charges et à l'annexe financière à l'acte d'engagement.

- Les pains de 500g destinés au portage sur satellites seront conditionnés de façon à éviter leur écrasement. Ils seront conditionnés en clayettes de 25 pains.
- Les conditionnements, emballages (panières) seront intègres et d'une propreté irréprochable.
- Le pain devra être pétri et cuit de **façon artisanale** (dans le même fournil). La pâte se composera uniquement de levure, d'eau, de sel et de farine type 55 ou 65 ou 80 (sans adjonction de farine de fève).
- Les pains devront avoir une longueur régulière.

Le choix du type de la farine des produits sera effectué à partir des données fournies par le soumissionnaire et selon l'analyse des échantillons. Le type de farine sélectionné sera retenu pour la durée de l'accord-cadre sauf si la qualité du produit ne répondait plus au besoin.

## **LOT N°12**

### **BOISSONS, APERITIFS ET CRUS DES TERROIRS**

Le présent lot regroupe les boissons à caractère festif pour les besoins des établissements de la commune.

#### **Spécificités techniques et présentation des produits**

Les produits doivent respecter les règles spécifiques en vigueur nationales et communautaires. Ces obligations concernent notamment la préparation, le conditionnement, l'étiquetage, le stockage et le transport.

L'ensemble des produits se compose :

- Apéritifs : vins doux naturels, vins cuits
- Vin de pays : blanc, rosé, rouge
- Vin mousseux, crémant, champagne

Les produits livrés doivent correspondre aux spécifications qualitatives et quantitatives des bons de commande.

L'offre s'accompagnera éventuellement de documents détaillant les modes d'exploitations des vignes, la vinification et toutes informations utiles à la connaissance des produits - la nature de la boisson, le cépage, le millésime, les éventuelles récompenses.

Le conditionnement sera précisé pour chaque produit, il sera intègre et d'une propreté irréprochable. Les cartons seront cerclés ou scellés, de taille raisonnable, permettant une manipulation aisée.

L'étiquetage des produits, en plus des marques de salubrité communautaire, devra comporter le volume total du produit, les numéros de lots, le pays d'origine.

***Pour des raisons de santé publique ou si un événement exceptionnel le justifie (recommandation des services publics de l'Etat par exemple), la fourniture de produits incriminés sera immédiatement interrompue sans possibilité de sanction de la part du fournisseur.***

TEMPERATURES MAXIMALES REGLEMENTAIRES DE STOCKAGE

**ET DE TRANSPORT DES ALIMENTS NON STABLES A  
TEMPERATURE AMBIANTE, LIVRES A DES PROFESSIONNELS ET CLASSES D'ENGINS DE  
TRANSPORT AUTORISEES**

DENREES SELON LEUR NATURE	Pour le transport	Pour le stockage	
<b>DENREES CONGELEES &amp; SURGELEES</b>			
- Toutes denrées surgelées au sens du décret n° 64-949 modifié	- 18° C		
- Glaces, crèmes glacées et sorbets			
- Produits de la pêche congelés			
<b>DENREES REFRIGEREES</b>			
- Divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries, pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés	+ 3° C	Température définie par le fabricant	
- Poisson frais	+0° à +2° C		
- Viandes de volailles, lapin, rongeurs, gibier d'élevage, gibier à plumes	+ 4° C		
- Ovo produits à l'exception des produits UHT			
- Végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi			
- Lait pasteurisé	+ 6° C	Cf. fabricant	
- Viandes d'animaux boucherie, viande et gibier ongulé	+ 3° C		
- Viandes hachées et préparations de viande hachée	+ 2° C		
- Abats et préparations de viande en contenant	+ 3° C		
- Autres préparations de viandes de toutes espèces, y compris la chair à saucisse et la saucisse crue*	+ 3° C		
- Produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais)	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur		

Tableau établi par Syndigel en application de l'annexe II de l'arrêté du 20 juillet 1998 pour le transport et de l'annexe I de l'arrêté du 3 avril 1996 pour le stockage.

- à l'exception des produits ayant subi un traitement complet par salaison, fumage, séchage ou stérilisation (arrêté du 3 avril 1996).