

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Applicable à l'ensemble des accords-cadres à bons de commande (20 lots)

Fourniture de denrées alimentaires pour l'INSA Lyon

M24.0051

TABLE DES MATIERES

ARTICLE I : DISPOSITIONS TECHNIQUES GENERALES	3
1.1 Spécifications et exigences en matière de développement durable	3
1.2 - Cuisine du monde	3
1.3 - Fiches techniques	3
1.4 - Étiquetage	3
1.4.1 Dispositions spécifiques relatives à l'étiquetage des viandes, fraîches et surgelées, bovines, porcines, ovines, caprines et la volaille	4
1.4.2 Dispositions spécifiques relatives à l'étiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture frais et surgelés (lot 2) :	6
1.4.3 Présence d'eau ajoutée	7
1.5 - Contrôle de la qualité des produits livrés	7
1.6 - Emballages	7
1.7 - Dispositions d'ordre sanitaire relatives à la viande fraîche	8
ARTICLE II : DISPOSITIONS TECHNIQUES PARTICULIERES	8
2.1 - Lot n° 1 : Viandes surgelés	8
2.2 - Lot n° 2 : Produits de la pêche et de l'aquaculture surgelés	10
2.3 - Lot n° 3 : Légumes et fruits surgelés	11
2.4 - Lots n°4 : Plats cuisinés et pains sandwichs surgelés	11
2.5 - Lot n°5 : Desserts surgelés	12
2.6 - Lot n°6 : Produits pour pizza et snacking	12
2.7 - Lot n°7 : Viandes fraîches	12
2.8 - Lot n°8 : Volailles fraîches	14
2.9 - Lot n°9 : Charcuteries	14
2.10 - Lot n°10 : Produits traiteurs	15
2.11 - Lot n°11 : Fruits & légumes prêts à l'emploi	16
2.12 - Lot n°12 : Charcuteries pâtisseries	16
2.13 - Lot n°13 : Yaourts et desserts lactés	16
2.14 - Lot n°14 : Légumes frais prédécoupés 1 G (P.A.E)	17
2.15 - Lot n°15 : Fromages vrac et portions	17
2.16 - Lot n°16 : Produits laitiers et avicoles	18
2.17 - Lot n°17 : Boulangerie et viennoiserie	18
2.18 - Lot n°18 : Boissons	19
2.19 - Lot n°19 : Produits petit-déjeuner et biscuits	19
2.20 – Lot n° 20 : Pièces de cocktail salées et mignardises surgelées	20

ARTICLE I : DISPOSITIONS TECHNIQUES GENERALES

1.1 Spécifications et exigences en matière de développement durable

Avec 650 000 repas servis chaque année, les restaurants de l'INSA Lyon placent l'innovation et la responsabilité au cœur de leur engagement.

Acteur précurseur dans ce domaine, la Direction des Restaurants de l'INSA Lyon a orienté depuis plusieurs années sa stratégie vers une démarche résolument axée sur la qualité et le développement durable.

Dans cette optique, la Direction des Restaurants a mis en œuvre une série d'initiatives concrètes visant à conjuguer performance, respect de l'environnement et satisfaction des usagers :

- Réduction **de la part des produits industriels transformés**, au profit de plats faits maison, pour privilégier la fraîcheur et la qualité des repas.
- Élaboration **de menus en fonction de la saisonnalité et de la disponibilité des produits**, dans le but de minimiser l'impact environnemental lié à la production alimentaire.
- Respect **des exigences de la loi EGAlim**, avec un engagement fort envers des achats responsables, visant à atteindre 20% de produits bio et 30% de produits labellisés durables.

Dans ce cadre, une **restauration éco-responsable** a été mise en place, accessible tous les jours, midi et soir. Cette offre met l'accent sur des produits à faible impact carbone, en privilégiant les fruits et légumes frais, de saison et locaux.

Les menus intègrent également des protéines végétales, ainsi que des viandes et poissons dont l'empreinte carbone est réduite.

De plus, des options entièrement végétariennes sont proposées, contribuant ainsi à une alimentation plus durable et respectueuse de l'environnement.

Dans le respect de l'engagement de l'INSA Lyon à renforcer la dimension environnementale de ses achats, à intégrer des critères de durabilité dans ses processus d'approvisionnement, et en application de la Circulaire du 3 décembre 2008 qui souligne l'exemplarité de l'État en matière de développement durable pour ses établissements publics, l'INSA Lyon prend en compte l'ensemble des démarches environnementales des Titulaires de l'accord-cadre.

1.2 - Cuisine du monde

L'internationalisation constitue une priorité stratégique pour l'INSA Lyon ; l'établissement accueille chaque année 30 % d'étudiants internationaux. Dans cette dynamique, les restaurants de l'INSA participent activement, en proposant des menus inspirés des différentes cultures du monde.

Des produits spécifiques sont soigneusement sélectionnés et approvisionnés, afin de répondre à cette diversité culinaire.

1.3 - Fiches techniques

Chaque Titulaire est tenu de fournir la fiche technique pour chaque produit proposé, en précisant notamment les informations relatives à l'origine, à l'étiquetage, à la traçabilité, aux modalités de conditionnement, ainsi que les allergènes.

1.4 - Étiquetage

Chaque produit doit être étiqueté conformément à la législation en vigueur, s'agissant notamment du Règlement UE n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit règlement INCO, et comporter, à minima, les mentions suivantes :

- Origine ou provenance,
- Nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire,
- Dénomination du produit,
- La liste des ingrédients,
- Tout ingrédient ou auxiliaire technologique ou dérivé d'une substance ou d'un produit énuméré

- à l'annexe I et II du Règlement UE n° 1169/2011 provoquant des allergies ou des intolérances, présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée,
- Quantité nette de denrée alimentaire,
- La quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients,
- Date de durabilité minimale ou date limite de consommation (DLC ou DDM),
- Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation,
- Déclaration nutritionnelle,
- N° d'identification du fabricant,
- Date de fabrication,
- N° de lot,
- Date de congélation pour les produits congelés et/ou surgélation,
- Mode d'emploi,
- Titre alcoolémique.

Chaque Titulaire peut fournir, pour chaque produit, un étiquetage GS1-128 incluant les mentions listées ci-dessus.

1.4.1 Dispositions spécifiques relatives à l'étiquetage des viandes, fraîches et surgelées, bovines, porcines, ovines, caprines et la volaille

Ces dispositions spécifiques concernent les lots suivants :

- Lot 1 Viandes surgelées
 - Lot 7 Viandes fraîches
 - Lot 8 Volailles fraîches
 - Lot 9 Charcuterie
- Outre les mentions obligatoires précisées supra, **l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance** est obligatoire pour les viandes bovines.
 - L'origine des viandes est indiquée par l'une ou l'autre des mentions suivantes :
 - « **Origine** : (nom du pays) », lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage du bovin dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays ;
 - « **Né et élevé** : (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) » et « **abattu** : (nom du pays d'abattage) », lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents.
 - Pour les viandes relevant des codes nomenclatures dont la liste constitue l'annexe 1 du règlement UE n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, l'étiquette des viandes visées porte les mentions suivantes :
 - a) **Le nom de l'État membre ou du pays tiers** dans lequel l'élevage a eu lieu, apparaissant dans la mention « Pays d'élevage : (nom de l'État membre ou du pays tiers) », conformément aux critères suivants :
 - 1 En ce qui concerne les porcins :
 - Si l'animal est âgé de plus de six mois au moment où il est abattu, le nom de l'État membre ou du pays tiers dans lequel a eu lieu la dernière période d'élevage d'au moins quatre mois,
 - Si l'animal est âgé de moins de six mois et qu'il présente un poids vif d'au moins 80 kilogrammes au moment où il est abattu, le nom de l'État membre ou du pays tiers dans lequel a eu lieu la période d'élevage après que l'animal a atteint le poids de 30 kilogrammes,
 - Si l'animal est âgé de moins de six mois au moment où il est abattu et qu'il présente un

poids vif inférieur à 80 kilogrammes, le nom de l'État membre ou du pays tiers dans lequel a eu lieu la période d'élevage entière.

- 2 **En ce qui concerne les ovins et les caprins** : le nom de l'État membre ou du pays tiers dans lequel la dernière période d'élevage d'au moins six mois a eu lieu ou, si l'animal est âgé de moins de six mois au moment où il est abattu, le nom de l'État membre ou du pays tiers dans lequel a eu lieu la période d'élevage entière.
- 3 **En ce qui concerne les volailles** : le nom de l'État membre ou du pays tiers dans lequel a eu lieu la dernière période d'élevage d'au moins un mois ou, si l'animal est âgé de moins d'un mois au moment où il est abattu, le nom de l'État membre ou du pays tiers dans lequel a eu lieu la période d'élevage entière.

b) **Le nom de l'État membre ou du pays tiers** dans lequel l'abattage a eu lieu, apparaissant dans la mention « Pays d'abattage : (nom de l'État membre ou du pays tiers) » ;

c) **Le code du lot identifiant les viandes** fournies au consommateur ou à la collectivité.

- Lorsque la durée requise de la période d'élevage visée au point a) n'est atteinte dans aucun des États membres ou pays tiers où l'animal a été élevé, la mention visée au point a) peut être remplacée par la mention « Pays d'élevage : (liste des États membres ou pays tiers où l'animal a été élevé) » si l'exploitant du secteur alimentaire prouve à la satisfaction de l'autorité compétente que l'animal a été élevé dans lesdits États membres ou pays tiers.
- Les mentions visées aux points a) et b), peuvent être remplacées par la mention « Origine : (nom de l'État membre ou du pays tiers) » si l'exploitant du secteur alimentaire prouve à la satisfaction de l'autorité compétente que les viandes visées à l'article 1^{er} proviennent d'animaux nés, élevés et abattus dans un seul État membre ou pays tiers.
- Lorsque plusieurs morceaux de viande, de la même espèce ou d'espèces différentes, correspondent à différentes mentions d'étiquetage conformément aux paragraphes 1 et 2 et qu'ils sont présentés dans le même emballage au consommateur ou à la collectivité, l'étiquette mentionne :

a) La liste des États membres ou des pays tiers concernés conformément aux paragraphes 1 ou 2, pour chaque espèce.

b) Le code du lot identifiant les viandes fournies au consommateur ou à la collectivité.

- Dérogation applicable aux viandes en provenance de pays tiers :

Par dérogation à l'article 5, paragraphe 1, point a) dudit règlement, l'étiquette des viandes visées à l'article 1^{er} importées en vue d'être mises sur le marché de l'Union et pour lesquelles les informations prévues à l'article 5, paragraphe 1, point a), ne sont pas disponibles porte les mentions « Pays d'élevage : hors UE » et « Pays d'abattage : (nom du pays tiers où l'animal a été abattu) ».

- Dérogations applicables aux viandes hachées et aux chutes de parage :

Par dérogation à l'article 5, paragraphe 1, points a) et b), à l'article 5, paragraphe 2, et à l'article 6 dudit règlement, en ce qui concerne les viandes hachées et les chutes de parage, les mentions suivantes peuvent être appliquées :

- a) « Origine : UE », dans le cas où les viandes hachées ou les chutes de parage sont produites exclusivement à partir de viandes provenant d'animaux nés, élevés et abattus dans plusieurs États membres ;
- b) « Pays d'élevage et d'abattage : UE », dans le cas où les viandes hachées ou les chutes de parage sont produites exclusivement à partir de viandes provenant d'animaux élevés et abattus dans plusieurs États membres.
- c) « Pays d'élevage et d'abattage : hors UE », dans le cas où les viandes hachées ou les chutes

de parage sont produites exclusivement à partir de viandes importées dans l'Union ;

- d) « Pays d'élevage : hors UE » et « Pays d'abattage : UE », dans le cas où les viandes hachées ou les chutes de parage sont produites exclusivement à partir de viandes provenant d'animaux importés dans l'Union en tant qu'animaux destinés à l'abattage et abattus dans un ou plusieurs États membres.
- e) « Pays d'élevage et d'abattage : UE et hors UE », dans le cas où les viandes hachées et les chutes de parage sont obtenues :
 - À partir de viandes provenant d'animaux élevés et abattus dans un ou plusieurs États membres et à partir de viandes importées dans l'Union ;ou
 - À partir de viandes provenant d'animaux importés dans l'Union et abattus dans un ou plusieurs États membres.

Tous les produits doivent être étiquetés. L'exploitant du secteur alimentaire qui conditionne ou étiquette la viande garantit la correspondance entre le code du lot identifiant la viande fournie et le ou les lots de viande concernés qui composent le colis ou le lot étiqueté.

Tous les emballages portant le même code doivent correspondre aux mêmes mentions.

L'information doit également être fournie **sous forme d'un certificat d'origine**, à l'initiative du Titulaire ou à la demande de l'INSA Lyon.

Pour les produits composés de plusieurs types de viande, la liste des mentions obligatoires doit être indiquée pour chaque espèce. Les informations communes à plusieurs espèces doivent être rassemblées.

1.4.2 Dispositions spécifiques relatives à l'étiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture frais et surgelés (lot 2) :

Les conserves ou les œufs de poissons, les produits cuits (à l'exception des crustacés non décortiqués) ou préparés avec d'autres ingrédients (salades, marinades, plats cuisinés...) ne sont pas concernés.

En revanche, si les produits ne comportent que des produits de la mer et sont présentés en brochettes, ficelés, bardés ou accompagnés d'un ingrédient utilisé uniquement à titre décoratif, ils doivent être étiquetés conformément au règlement.

Chaque produit doit être étiqueté comme suit :

- Indication de la dénomination commerciale,
- Indication du nom scientifique,
- Indication de la méthode de production : « pêché », « pêché en eaux douces » ou « élevé »,
- Indication de la zone de pêche ou du pays d'élevage

Les produits de la pêche maritime doivent comporter sur leur étiquette l'indication de la zone de capture. Il existe 12 zones.¹

Les produits pêchés en eau douce doivent comporter la mention de l'État membre ou du pays tiers d'origine du produit.

Les produits issus de l'aquaculture doivent comporter la mention de l'État membre ou du pays tiers d'élevage dans lequel la phase de développement final du produit s'est déroulée.

Une zone de production plus précise doit être mentionnée, sous réserve d'éléments de traçabilité suffisants (exemples : pêché en Atlantique Nord-Ouest / golfe de Gascogne ; élevé en France, en Normandie).

¹ http://www.lepecheurreponsable.com/images/stories/pdf/reglementation_etiquetage.pdf

Pour les poissons d'aquaculture, le pays d'élevage correspond au pays dans lequel « le produit a atteint plus de la moitié de son poids final ou est resté plus de la moitié de la période d'élevage ».

Pour les produits pêchés en eaux douces, la mention des eaux d'origine dans le pays de provenance doit être indiquée. Les « eaux » peuvent être entendues comme le nom d'un fleuve, d'un lac, d'un étang ou d'une zone de lacs ou d'étangs.

A noter que les opérateurs peuvent indiquer une zone de capture ou de production plus précise (« Huîtres élevées en France, affinées en Vendée », par exemple).

Les autres mentions obligatoires sont :

- La catégorie de l'engin de pêche (« senne », « chalut », « filet maillant »...),
- La mention « décongelé »

Les producteurs doivent étiqueter tous les produits s'ils sont préemballés.

Pour les produits non préemballés, l'information doit être fournie sous différentes formes. Il peut s'agir de tableaux (comme pour les catégories d'engins de pêche), de cartes (pour les zones de pêche) par exemple.

A noter que la vente en mélange est autorisée. Pour le mélange d'espèces, la liste des mentions obligatoires doit être indiquée pour chaque espèce. Les informations communes à plusieurs espèces doivent être rassemblées.

Des informations complémentaires facultatives sont autorisées (date de capture, date de débarquement...) sous réserve qu'elles soient vérifiables, qu'elles ne soient pas trompeuses ou de nature à induire le consommateur en erreur.

1.4.3 Présence d'eau ajoutée

La présence d'eau ajoutée représentant plus de 5 % du poids du produit doit être indiquée dans la dénomination de la denrée dans les cas suivants :

- a) Produits à base de viande et préparations de viandes qui prennent l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion ou d'une carcasse de viande ;
- b) Produits de la pêche et préparations de ces produits qui prennent l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion, d'un filet ou d'un produit de la pêche entier.

1.5 - Contrôle de la qualité des produits livrés

Le Titulaire doit transmettre tous les renseignements demandés par l'Acheteur sur les lieux et modes de production. Par ailleurs, l'Acheteur se réserve le droit de procéder à toute visite des entreprises Titulaires et/ou des sous-traitants (centre de fabrication, dépôt, service de distribution ...) qui pourrait s'avérer nécessaire.

Le Titulaire de chaque lot doit à cet égard donner toutes les facilités nécessaires à la surveillance des différentes phases de la préparation des produits dans ses ateliers ou entrepôts, ainsi que ceux de ses fournisseurs.

Les produits fournis doivent respecter strictement les caractéristiques définies dans le présent CCTP et le BPU, durant toute la durée de l'accord-cadre.

Toute modification doit explicitement être approuvée par le représentant du Pôle Restaurants.

Les produits proposés doivent en outre répondre à toutes les spécifications énoncées dans les règlements, lois et décrets en vigueur se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et être en tous points conformes à cette réglementation.

1.6 - Emballages

Les dispositions en matière d'hygiène des matériaux et emballages sont incluses dans la réglementation des produits alimentaires. Le règlement (CE) n°852/2004 du paquet Hygiène définit les exigences en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Ce règlement comporte des dispositions spécifiques applicables au conditionnement et à l'emballage des denrées alimentaires.

Le règlement (CE) N°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires établit, à l'attention des exploitants du secteur alimentaire, des règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires.

Les versions en vigueur le jour de la livraison s'appliquent à chaque livraison.

En tout état de cause, le conditionnement et l'emballage ne doivent pas être une source de contamination des denrées alimentaires. Les contaminants concernés sont de toute nature : chimique, microbiologique, physique.

1.7 - Dispositions d'ordre sanitaire relatives à la viande fraîche

Dans les ateliers de préparation, les viandes sont préparées dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène, légales et réglementaires.

Sous la responsabilité du Titulaire, sont exclus jusqu'à guérison ou blanchiment, confirmés par examen de laboratoire, les porteurs de germes de toxi-infections ou maladies pouvant être provoquées ou transmises par les aliments.

Le représentant du Pôle Restaurants se réserve le droit de faire vérifier par les personnes habilitées de la Direction Départementale de la Protection des Populations, dans le cadre de leurs compétences respectives, le respect des clauses qui précèdent.

Dans ce but, à la demande du représentant du Pôle Restaurants, le Titulaire doit faire connaître l'adresse de l'abattoir ou de l'atelier de préparation de la viande destinée au service ou à l'établissement, ainsi que son numéro d'agrément.

Pour la viande « sous vide », l'étanchéité des sacs doit être absolue.

Les produits doivent être transportés, livrés et stockés dans les conditions prévues par la réglementation, notamment en ce qui concerne le respect des températures à cœur :

- 0 à + 2°C pour les viandes hachées réfrigérées ;
- 0 à + 4°C pour les préparations de viandes réfrigérées ;
- moins 18°C pour les produits surgelés.

La fourniture de viande de boucherie doit répondre à toutes les spécifications énoncées dans règlements, lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables pendant la période d'exécution du marché.

Elle doit être en tout point conforme à la réglementation en vigueur prévue par les différents textes (code de la consommation, règlement européen, directives européennes, loi française, code des usages normes AFNOR).

Elle doit satisfaire aux critères microbiologiques.

Concernant les livraisons effectuées « conditionnées sous vide », la viande doit répondre à toutes les conditions déterminées par la réglementation en vigueur s'appliquant aux viandes conditionnées, que ce soit au stade de l'abattage, de la préparation, de l'entreposage et du transport.

L'exsudat restant prisonnier du sac ne doit pas dépasser 0,8% du poids de la viande. Aucune odeur nauséabonde ne doit se dégager à l'ouverture du sac. Après ouverture du sac et mise à l'air libre, la viande sous atmosphère doit reprendre sa couleur d'origine (rouge vif ou rouge sombre selon le degré de maturation).

Dans l'éventualité d'une livraison de viande non « sous-vide », celle-ci est livrée conformément à la réglementation en vigueur en ce qui concerne le conditionnement et l'emballage.

ARTICLE II : DISPOSITIONS TECHNIQUES PARTICULIERES

2.1 - Lot n° 1 : Viandes surgelés

Le lot porte sur :

1. **Steak**

Viande composée exclusivement de pure viande de gros bovins, 100 % muscle de conformation « o » (désossée, dénervée, parée, non assaisonnée), préparée, conservée et transportée dans les conditions fixées par la législation en vigueur.

2. Viande égrenée

100% viande de bœuf hachée, désossée convenablement, dégraissée et parfaitement dénervée

Brins de viande de 10 à 40 mm de longueur

Pourcentage maximum de matières grasses : 15%

Rapport collagène/protéines = 15

Sacs de 1kg

3. Steak haché

Dans la composition du steak haché 100 % muscle, sont strictement interdits : les abats, les viandes séparées mécaniquement et les chutes de découpe.

Le taux de matière grasse doit être inférieur ou égal à 15 %

Le taux collagènes/protéines est impérativement indiqué.

4. Boulettes de bœuf et d'agneau

Boulette de viande d'environ 30 g (15 à 20% de MG, 70 à 80% de viande)

Rapport collagène/protéines = 15 %

Surgelé sous housse, en carton d'environ 6 kg - Sacs de 1kg, 5 kg et 10kg.

5. Viandes et abats crus surgelés

Tels que sauté de porc, bœuf, brochettes, navarin d'agneau, foie de veau (la liste n'est pas exhaustive).

Les morceaux et les pièces doivent être homogènes au niveau du calibre.

La présentation, le calibrage, l'emballage, l'étiquetage, le traitement par le froid et le transport doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur.

6. Cuisses de volaille

La découpe est faite en une coupe double lame avec portion de dos. Les lots sont composés de morceaux de poids et de calibre homogènes de 180 à 220 g (le calibre est précisé sur le bon de commande).

7. Escalopes de volaille

Calibrées à un poids moyen de 100 à 120 g. Les cuisses, hauts de cuisses et escalopes doivent être congelés individuellement.

8. Cordons bleus de dindonneau cuit, escalopes de dinde panées et paupiettes

Les cordons bleus doivent être préparés à base de dinde et de poulet, de jambon de dinde.

Les escalopes de dinde panées doivent être préparées à base de plein filet et non reconstituées.

Les paupiettes de veau et de lapin doivent être sans porc, sans ficelle et non bardées. Les farces sont à base de viandes de bœuf et de dinde.

9. Volailles entières ou découpées, crues élaborées ou cuites

Telles que coq, coquelet, pintade, canette, canard, caille, lapin, découpes de canard, de pintade, de dinde, de lapin, brochettes et paupiettes de dinde, brochettes de volailles, saucisses et merguez de volailles, cordons bleus pré frits, etc ;

Nota : Pour toutes les volailles ou découpes de volailles et de lapin le fournisseur doit indiquer de façon précise l'unité de conditionnement (nombre de pièces par carton si ceux-ci ne peuvent être déconditionnés).

2.2 - Lot n° 2 : Produits de la pêche et de l'aquaculture surgelés

Le lot porte sur :

La qualité, l'origine ou encore le mode de production des produits de la pêche et de l'aquaculture bénéficient de différents signes d'identification. Le Titulaire doit les porter à la connaissance du Responsable des achats du Pôle Restaurants de l'INSA Lyon.

Ces signes d'identification de la qualité et de l'origine doivent être : appellation d'origine contrôlée (AOC), appellation d'origine protégée (AOP), indication géographique protégée (IGP), spécialité traditionnelle garantie (STG), agriculture biologique (AB), pêche durable (MSC).

Le fournisseur doit indiquer obligatoirement en observation et de façon précise, la qualité du poisson fournie : double ou simple congélation, surgelé en mer ou autre.

1. Portions panées ou non panées

Morceaux de sections rectangulaires découpés dans un bloc de filet de poisson ou d'animaux marins congelés, si possible sans arêtes et dont l'épaisseur est nettement inférieure ou supérieure aux autres dimensions.

Les Poissons blancs avec une garniture (bordelaise, provençale, napolitaine, tartare, amande) doivent être calibrés à un poids moyen de 125g à 160g.

Les filets de poissons meunières pré-frits doivent être calibrés à un poids moyen de 105g à 130g.

2. Filets de poisson

Filets non panés : bande musculaire levée parallèlement à la colonne vertébrale, soit dans la longueur du poisson soit sur une partie de celle-ci ; tels que hoki, colin, merlu, panga, cabillaud, lieu noir, tilapia (liste non exhaustive). Ils sont calibrés à un poids moyen de 120g à 140g.

3. Portions formées panées

Proportion minimum de la masse de chair 72 % ou 75 %. Le produit doit être exempt d'arêtes et être présenté sans peau, tels que le colin pané, le Fish & chips, colin pané aux céréales (liste non exhaustive), et calibrés à un poids moyen de 100g à 120g.

4. Poissons entiers et filets non portionnés

Les truites doivent être parfaitement vidées et nettoyées avec les ouïes, et calibrées à un poids moyen de 170g à 220g.

La saumonette doit être parfaitement vidée, pelée, sans tête, cartilage retiré, sans arête et calibrée à un poids moyen de 300g à 900g.

Les filets non portionnés, tels que le saumon (liste non exhaustive) doivent être sans arêtes, avec ou sans peau selon les poissons, et calibrés à un poids moyen de 1kg à 1,8kg.

Nota : pour toutes les références de ce lot, le fournisseur doit indiquer de façon précise l'unité de conditionnement (nombre de pièces par carton si ceux-ci ne sont pas déconditionnés).

2.3 - Lot n° 3 : Légumes et fruits surgelés

Le lot porte sur :

1. Fruits, purées et coulis de fruits

Fruits de toute nature dont framboises, groseilles, myrtilles, airelles, cocktails de fruits rouges, coulis et purées de fruits (liste non exhaustive).

2. Légumes surgelés

- Épinards hachés : présentés en galets
- Épinards en branches : présentés en plaques
- Haricots verts : haricots extra-fins (largeur <6.5 mm) / haricots très fins (largeur 6.5 à 8 mm)
- Haricots beurre fins : largeur 8 à 9 mm
- Petits pois : petits pois extra fins (calibre jusqu'à 7.5 mm) / petits pois très fins (calibre 7.5 à 8.2 mm)
- Petits pois très fins et jeunes carottes : calibre 8.2 mm pour petits pois / 6/17 mm pour les carottes
- Macédoine de légumes : 55 % légumes verts, 50 % carottes et navets
- Flageolets verts fins : calibre 9.5 mm
- Choux fleurs fleurettes : calibre 15 à 60 mm (hors brisures, brisures de choux-fleurs)
- Choux de Bruxelles : moyens, 30 à 36 mm de diamètre
- Salsifis : 5 à 25 mm de diamètre
- Poireaux en rondelles : épaisseur rondelle 10 à 30 mm
- Carottes : jeunes carottes 8 à 17 mm de diamètre - en rondelles - en bâtonnets
- Poêlées de légumes « minute » : composées de mélange de légumes déjà cuits et ayant différentes appellations telles que méridionale, campagnarde, villageoise, forestière, brocolis/champignons, chinoise, champêtre, maraîchère (liste non exhaustive).

3. Purées de légumes natures non assaisonnées en galets

- Carottes, haricots verts, choux fleurs, céleris, brocolis, potiron, etc.

4. Herbes aromatiques : persil, ciboulette, basilic, aneth, ail, échalotes (liste non exhaustive).

Tous les produits hachés, ciselés ou en galet doivent être conditionnés en sachets de 250g ou 500g maximum.

2.4 - Lots n°4 : Plats cuisinés et pains sandwichs surgelés

Le lot porte sur :

1. Produits cuisinés divers

Plats cuisinés à base de viandes ou volailles cuites, de poissons ou autres produits de la mer, seuls ou accompagnés de légumes, tels que : lasagnes, moussaka, brandade de morue, hachis Parmentier, tomates farcies, alternatives végétales (liste non exhaustive).

Toutes préparations à base de pâte, de feuilletage à cuire, à réchauffer ou prêtes à consommer, tels que les croissants emmental, feuilletés fromage, viande, poisson (liste non exhaustive) doivent avoir un visuel et calibrage homogènes.

2. Pâtes non transformées

Telles que pâte feuilletée, brisée, sablée, en plaque ou en fonds de tarte pour utilisation en entrée ou en dessert doivent être exclusivement à base de beurre.

3. Quenelles

Quenelles nature, quenelles de volaille, quenelles de brochet (liste non exhaustive), doivent être calibrées à un poids moyen de 40g.

4. Pains à sandwich

Tels que les ½ baguettes 140g, pain bagnat 160g, pain bagels nature 115g (liste non exhaustive).

2.5 - Lot n°5 : Desserts surgelés

Le lot porte sur :

1. Viennoiseries pré-poussées

Tels que les croissants pur beurre, pains au chocolat, pains russes, gammes mini-viennoiseries et friandises viennoises.

2. Tartes et pâtisseries prêtes à l'emploi

Tels que bavares, craquants aux 3 chocolats, forêts noires, beignets, Paris-Brest (liste non exhaustive).

Les desserts proposés par le Titulaire doivent avoir un visuel et calibrage homogènes et ne doivent pas contenir de la gélatine de porc.

3. Glaces, crèmes glacées et sorbets

Glaces, crèmes glacées et sorbets de toute nature.

2.6 - Lot n°6 : Produits pour pizza et snacking

Le lot porte sur :

1. Paninis, produits pour paninis, produits pour pizzas, produits pour sandwiches

Tous produits et ingrédients utilisés pour la réalisation des pizzas, paninis et sandwiches

2. Restauration rapide

Tous produits pour pâtes élaborées, gnocchis à poêler, bouchées, Chicken Wings, goujons de poulet (liste non exhaustive).

2.7 - Lot n°7 : Viandes fraîches

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

Les viandes hachées sont définies au point 1.13 de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004.

Les viandes hachées sont les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragments et contenant moins de 1% de sel. Néanmoins, pour prétendre à l'appellation 100 % [nom de l'espèce], l'ajout de sel est interdit.

Conformément à la réglementation communautaire, les viandes hachées doivent être fabriquées dans des ateliers agréés pour la mise sur le marché communautaire. Les matières premières doivent provenir

exclusivement d'ateliers de découpe agréés pour la mise sur le marché communautaire et être utilisées dans le respect des délais suivants :

- 6 jours maximum après abattage pour la viande réfrigérée ;
- 15 jours maximum après abattage pour la viande bovine désossée conditionnée sous vide.

Matières premières autorisées : elles sont composées uniquement de muscles et d'affranchis.

Les viandes hachées ne peuvent être obtenues à partir :

- De parages de muscles (correspondent aux chutes de parage du règlement (CE) n° 853/2004),
- De Viandes Séparées Mécaniquement (VSM),
- De viandes de la tête, y compris les masséters, du carpe, du tarse, de la queue, de la partie non musculaire de la linea alba, de chutes de viande raclée sur les os et des muscles du diaphragme,
- De cœur et de langue,
- De viandes contenant des fragments d'os ou de peau, lesquels ne sont pas autorisés pour la consommation humaine.

Les critères de composition sont contrôlés sur la base d'une moyenne journalière.

Catégorie de viande hachée	Taux matière grasse (MG en %)	Rapport collagène sur protéines de viande (C/P en %)
Viande hachée maigre	≤ 7 %	≤ 12 %
Viande hachée pur bœuf *	≤ 15 %	≤ 15 %
Viande hachée contenant du porc	≤ 25 %	≤ 18 %
Viande hachée d'autres espèces	≤ 20 %	≤ 15 %

* Ces critères sont également applicables pour la viande hachée de veau. L'expression « pur veau » ou « escalope de veau haché » est également utilisée pour désigner ce produit.

Le lot porte sur :

1. Bœuf

La viande de bœuf doit être à minima de conformation R du classement « EUROP » L'état d'engraissement est de type 2 ou 3. Il peut s'agir indifféremment de bœuf ou de génisses, la viande de taureau est exclue.

La viande de production FRANCAISE est souhaitable toutefois celle d'importation EUROPEENNE est admise. Les bêtes doivent être nées, élevées et abattues dans le même pays. Le bœuf est conditionné sous-vide.

Origine du produit (1 : France, 2 : Union européenne)

2. Veau

La viande de veau provient de carcasses de la classe R du classement EUROP. État d'engraissement : 2 ou 3. Couleur : rosé clair. Carcasses d'un poids compris entre 90 et 130 kg.

Les viandes sont garanties de production EUROPEENNE, les bêtes doivent être nées, élevées et abattues dans le même pays. Le veau est conditionné sous-vide

Origine du produit (1 : Union européenne, 2 : France)

3. Agneau

La viande provient de carcasses de la classe R du catalogue EUROP. État d'engraissement couvert. Le marquage en code est donc R3.

La viande d'agneau doit provenir de carcasses d'un poids situé entre 16 et 19 kg.

Les viandes sont garanties de production EUROPEENNE, les bêtes doivent être nées, élevées et abattues dans le même pays. L'agneau est conditionné sous-vide.

Origine du produit (1 : Union européenne, 2 : France)

4. Porc

La viande provient de carcasses appartenant à la classe R. Les viandes sont garanties de production EUROPEENNE, les bêtes doivent être nées, élevées et abattues dans le même pays. Le porc est conditionné sous-vide

Origine du produit (1 : Union européenne, 2 : France)

2.8 - Lot n°8 : Volailles fraîches

Le lot porte sur :

1. Volailles et découpes de volailles crues

Les volailles sont de classe A et sont présentées éviscérées, prêtes à cuire, sans les abats, sans cou, avec les pattes coupées à 1 cm au maximum au-dessous de l'articulation du jarret. Alimentation 100% végétale de toutes les volailles. Les volailles sont garanties de production française en prenant en compte les externalités environnementales positives, tels que Bleu, Blanc, Cœur, Nouvel Agriculture (la liste n'est pas exhaustive). Origine du produit (1 : France, 2 : Union européenne)

Les calibres à livrer sont précisés sur les bons de commande.

Les carcasses sont livrées non bridées, non flambées.

La méthode de refroidissement des carcasses par trempage dans un bain réfrigérant est proscrite.

La présentation, le calibrage, l'emballage, l'étiquetage, le traitement par le froid et le transport doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur.

2. Cuisses, hauts de cuisse, manchons, pilons

La découpe est faite en une coupe double lame sans portion de dos. Les lots sont composés de morceaux de poids et de calibre homogènes (voir les références dans le BPU).

3. Découpes de dinde

- Rôtis de dinde crus à sec non saumurés non bardés : rôtis de dindonneau à sec, 100% filet.
- Escalopes de dinde, blancs de poulet, aiguillettes : les lots sont composés de morceaux de poids et de calibre homogènes (voir les références dans le BPU).
- Les sautés, les émincés de dinde ou de poulet sont issus de cuisses entières coupées en morceaux sans os et entièrement parées (voir les références dans le BPU).

2.9 - Lot n°9 : Charcuteries

Le lot porte sur :

1. Jambon de qualité supérieure

Les jambons cuits entiers sont conditionnés en emballages hermétiques (sous cryovac). Ils sont du type jambons désossés, découennés, dégraissés, et fournis sous forme parallélépipédique en emballages souples et hermétiques.

La date de fin de fabrication doit apparaître de manière indélébile.

L'humidité du produit délipidé (NPD) du jambon est au maximum de 75%.

Le taux maximum d'humidité sur produit délipidé de phosphates et de sucre solubles est strictement respecté pour chacune des qualités demandées.

Le délai toléré entre la fin de la fabrication et celui de la consommation est de 21 jours maximum.

2. Saucissons secs et jambons secs

Saucisson PP, salami danois, chorizo, jambon cru désossé, noix de jambon cru doivent répondre aux spécifications techniques de la réglementation en vigueur.

Les caractéristiques particulières exigées sont :

- Pour le saucisson sec : pur porc, haché gros, diamètre 40 à 60 mm, long, bridé d'environ 1 kg
- Pour le salami : pur porc haché fin, diamètre 100 à 120 mm
- Le chorizo et les jambons crus doivent être conformes aux prescriptions en vigueur.
- Un hachage moyen est exigé pour les merguez qui doivent être de mouton ou bœuf et mouton.
- Les saucisses cuites Francfort et Strasbourg sont conformes aux spécifications techniques et en hachage fin et homogène et d'un poids unitaire de 35 à 50 g.
- Le pâté croûte est entier ou prétranché sans talon, les charcuteries tranchées doivent être conditionnées en barquette sous atmosphère et étiquetée.

Ce lot inclus également des produits tels que : jambon de Bayonne, de Parme, coppa, pancetta, bacon, jésus, viande des grisons, mortadelle pistachée, jésus cuit, pâté ou galantine de lapin, de volaille, pâté croûte richelieu, mousse de canard (liste non exhaustive).

3. Charcuterie de volaille, charcuterie sans porc

Ce lot porte sur des produits tels que : jambon de poulet, de dinde, galantine de dinde, saucisses à griller, saucisson de dinde (liste non exhaustive). Ce lot comprend par assimilation, la choucroute cuite.

4. Charcuterie à base d'abat

Andouillettes, boudin noir, boudin blanc, gâteau de foie, salade de museau, salade de pied veau, tablier de sapeur (liste non exhaustive).

2.10 - Lot n°10 : Produits traiteurs

Le lot porte sur :

1. Une gamme de références végétales

Telles que steak de soja, haché végétal, boulettes végétales, tofu nature (liste non exhaustive). En cas de rupture, il propose une alternative de remplacement. La gamme de produits doit être aussi étendue que possible.

2. Une gamme de terrines

Telles que légumes, saumon, St jacques, provençale, trio de poisson (liste non exhaustive). La gamme de produits est aussi étendue que possible.

3. Une gamme de pâtes fraîches

Telles que, des raviolis, des tagliatelles, des tortellinis, des cappelletis (liste non exhaustive). La gamme de produits est aussi étendue que possible.

4. Une gamme de produits divers

Tels que saumon fumé, anchois marinés, samoussas, nems volaille, quenelles natures, quenelles de brochet, magret de canard fumé (liste non exhaustive). La gamme de produits est aussi étendue que possible.

Le Titulaire doit répondre à l'ensemble des références du BPU.

2.11 - Lot n°11 : Fruits & légumes prêts à l'emploi

Le lot porte sur :

1. Pommes de terre précuites, fraîches 4ème gamme

Telles que frites standards (calibre 8/8 ou 10/10), frites « steakhouse » (bi-température, au four), (liste non exhaustive). La gamme de produits est aussi étendue que possible.

2. Fruits et légumes crus 4ème gamme

Tels que des produits végétaux préparés et conditionnés, soumis à un traitement thermique complet ou incomplet (stérilisation ou pasteurisation) tels que poireaux, endives, ratatouille, fenouil, navets, courgettes, courges, cardons pommes fruits entiers ou en quartier (liste non exhaustive). La gamme de produits est aussi étendue que possible.

3. Salades prêtes à l'emploi 4ème gamme

Telles que les salades de batavia, laitue, jeunes pousses, mélangée, mâche, frisée, radis équeutés (liste non exhaustive). La gamme de produits est aussi étendue que possible, le Titulaire s'engage à ce qu'il n'y ait pas de corps étrangers ou de terre dans les salades.

4. Fruits et légumes crus 5ème gamme

Sur une gamme de produits végétaux préparés et conditionnés, soumis à un traitement thermique complet ou incomplet (stérilisation ou pasteurisation) tels que poireaux, endives, ratatouille, fenouil, navets, courgettes, courges, cardons, pommes fruits entiers ou en quartier (liste non exhaustive). La gamme de produits est aussi étendue que possible.

Le Titulaire doit fournir sur simple demande la copie des analyses effectuées lors des auto-contrôles dans l'établissement, par lot de fabrication. Le Titulaire doit conserver une trace de ces contrôles pendant au moins deux ans.

Le Titulaire doit s'engager sur une DLC résiduelles de 5 jours minimum, jour de livraison non-compris, sur les références du BPU.

2.12 - Lot n°12 : Charcuteries pâtisseries

Le lot porte sur :

Une gamme de charcuterie pâtisserie (produit traiteur)

En plaque ou individuelle telle que pizzas, tartes et quiches de toute nature.

Les candidats indiquent les dimensions, conditionnement et poids des plaques proposées dans leur offre. La gamme de produits est aussi étendue que possible.

Le conditionnement doit obligatoirement être en barquettes ou en plaques operculées. Sur l'étiquette doit apparaître la DLC, la date de fabrication, la quantité et le nom de l'entreprise.

2.13 - Lot n°13 : Yaourts et desserts lactés

Conformément à la réglementation en vigueur les yaourts doivent être fabriqués selon les usages loyaux et constants du commerce. Ils doivent être exempts de germes pathogène et ne pas contenir de levures, ni de moisissures vivantes.

La fourniture est à assurer en yaourts au lait entier, sucrés, aromatisés, aux fruits, etc...

Les desserts lactés comprennent : les laits gélifiés, flans, crèmes desserts, liégeois, viennois, crèmes caramel, mousses de toutes natures, îles flottantes, entremets, gâteaux de riz, de semoule etc...

Ils comprennent également aussi une gamme de produits issus de l'agriculture biologique ou équivalent, tels que, fromage blanc, yaourt nature, yaourt aux fruits, petits suisses, flans, liégeois (liste non exhaustive). La gamme de produits est aussi étendue que possible.

Tous ces produits sont conditionnés en pots individuels, les différents grammages sont dans le BPU.

Les fromages frais et petits suisses sont des fromages obtenus par fermentation lactique dont le sérum a été en grande partie éliminé par égouttage, centrifugation, etc...

Ils proviennent de lait et de crème propres à la consommation humaine, préalablement pasteurisés et de production française.

Le Titulaire doit s'engager sur une DLC résiduelles de 21 jours minimum après livraison, sur les références du BPU.

2.14 - Lot n°14 : Légumes frais prédécoupés 1 G (P.A.E)

Le Titulaire s'engage à livrer quotidiennement un légume frais prédécoupé, dans des conditions optimales de qualité et de sécurité, conformément aux spécifications détaillées ci-après.

Les légumes doivent être destinés à la consommation immédiate ou à une préparation rapide et être prêts à l'emploi **sans préparation supplémentaire**.

- **Origine des produits** : les légumes doivent être issus de l'agriculture biologique. L'origine des produits doit être indiquée clairement sur les documents de livraison.
- **Fraîcheur** : les légumes doivent être frais, sains et exempts de toute altération, dégradation ou pourriture. Ils doivent être récoltés et préparés selon les standards de qualité les plus stricts.
- **Prédécoupage** : les légumes doivent être soigneusement découpés en portions adaptées à l'usage prévu : le découpage doit être homogène et adapté à l'usage culinaire (par exemple, tranches, dés, râpés, etc.).
- **Conditionnement** : les légumes doivent être conditionnés dans des emballages conformes aux normes sanitaires, résistants et adaptés au transport. Chaque lot doit être clairement identifié avec les informations relatives à la date de conditionnement, à la durée de conservation, et à l'origine des produits.
- **Fréquence de livraison** : la liste des légumes correspondant à la production du mois doit être envoyée à l'avance, **idéalement au début du mois précédent (Mois -1)**. Les livraisons doivent être effectuées chaque matin, dès le jour de la découpe, **et impérativement avant 8h00**.
- **Transport et stockage** : les légumes doivent être livrés dans des véhicules adaptés au transport de produits alimentaires frais, avec des températures contrôlées pour garantir leur conformité à la chaîne du froid (généralement entre 0°C et 4°C). À réception, les produits doivent être stockés immédiatement dans des conditions de température et d'humidité optimales.
- **Réception des produits** : à réception des produits, un contrôle qualité est effectué afin de vérifier la conformité des légumes à la commande (fraîcheur, qualité, quantité). En cas de non-conformité, le Titulaire est tenu de procéder à un remplacement dans les plus brefs délais.

2.15 - Lot n°15 : Fromages vrac et portions

La marchandise proposée est de qualité saine, loyale, marchande et du meilleur choix. Elle doit être livrée en bon état de conservation et sans mauvais goût, ni mauvaise odeur. Elle doit répondre aux dispositions réglementaires relatives aux appellations d'origine et aux normes de fabrications imposées par les textes réglementant en la matière.

En particulier :

- Les fromages à pâte molle présentent un degré de maturation moyen : ni trop frais, ni trop

« faits » ; ils doivent en particulier tenir après coupe en portion.

- Les fromages à pâte pressée, à pâte persillée, fondus ne présentent aucune trace de dessèchement, en aucune partie.

2.16 - Lot n°16 : Produits laitiers et avicoles

Le lot porte sur :

1. *Oufs frais en coquille*

La fourniture doit être conforme à la réglementation communautaire en matière de normes de commercialisation des œufs. Sauf stipulation contraire, les œufs livrés sont des œufs frais moyens (de 53 g à moins de 62 g) de production française.

Compte tenu d'une utilisation épisodique, les livraisons se font en conditionnement minima de 60 unités.

2. *Ovoproduits*

Le lot porte sur la fourniture d'œufs durs écalés, d'œufs pochés, de blancs d'œufs en neige, de coules d'œuf entier, de coules de blanc d'œuf, de coules de jaunes d'œuf.

Les œufs durs écalés doivent être issus des externalités environnementales positifs (BBC), néanmoins en cas de rupture, la livraison d'une référence conventionnelle est admise.

Tous ces ovoproduits doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine. En ce qui concerne les œufs durs écalés, ceux-ci sont sous atmosphère contrôlée en plaque de 30 ou 40. Par ailleurs, le fournisseur doit indiquer clairement le calibre.

Ils doivent également répondre à toutes les spécifications relatives aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et de mise sur le marché des ovo produits. Les ovoproduits doivent provenir d'une casserie agréée. Ils sont obligatoirement pasteurisés.

3. *Beurre pasteurisé*

Le beurre est présenté sous les formes suivantes :

- En motte 5 kg
- En plaquette de 250 g
- En microplaquettes de 10 g et 15 g

Le Titulaire doit s'engager sur une DLC résiduelle de 60 jours minimum après livraison, sur les références du BPU.

4. *Lait et crème*

- Le lait stérilisé UHT et la crème UHT doivent répondre aux spécifications réglementaires, notamment en ce qui concerne la DDM (au plus 90 jours) après la livraison et l'étiquetage (la mention lait et crème stérilisé UHT doit être portée sur l'emballage). Conditionnements : outre jetable de 10 litres - emballage perdu d'1 litre
- Le lot comporte aussi une gamme de crèmes diverses UHT, telles que crème liquide 18%, crème liquide 35%, crème épaisse, crème sucrée vanillée, crème anglaise (liste non exhaustive). Conditionnements : outre jetable de 10 litres - emballage perdu de 1 litre – sceau 5 kg – pot 1 kg

2.17 - Lot n°17 : Boulangerie et viennoiserie

Le Titulaire garantit que les processus et procédés de traçabilité interne des matières premières aux produits finis sont conformes à ceux décrits dans la trame de réponses techniques.

Toute modification doit être préalablement approuvée par le représentant du pouvoir adjudicateur dans un délai de deux mois avant l'entrée en vigueur des nouveaux procédés. Le refus du pouvoir d'adjudicateur des modifications proposées peut donner lieu à une résiliation pour motif d'intérêt général.

- L'étiquetage doit être conforme à la réglementation en vigueur et doit comporter notamment les informations relatives à la traçabilité des denrées.
- Toutes les étapes de fabrication du pain, des pâtisseries et des viennoiseries doivent être réalisées sur le lieu de travail du Titulaire. Celui-ci doit assurer lui-même les différentes phases de fabrication des pains, pâtisseries et viennoiseries.
- Le Titulaire doit assurer le pétrissage de la pâte et sa fermentation ainsi que la mise en forme et la cuisson du pain, des pâtisseries et des viennoiseries.
- Les pâtons doivent être produits et pétris sur place.
- Les petits pains 40 g doivent être produits avec de la farine issue de l'agriculture biologique sans améliorant, ni additif,
- Les viennoiseries doivent être livrées en caisse carton alimentaire.
- Les petits pains 40gr et 80gr doivent être livrés en sacs à pain alimentaires. Ils doivent être mis en sac de 50 pièces maximum, une fois refroidis, pour éviter l'effet de tassement.

Les produits fournis doivent être constants au niveau du poids, de la qualité, de la forme, du calibrage et de la composition durant toute la durée du marché.

Lors de la livraison, les pâtisseries à base de crème doivent être livrées à une température de 3°C maximum en caissons réfrigérés.

Quel que soit le type d'emballage, le colisage et le transport utilisé par le Titulaire, celui-ci doit garantir l'absence de contact avec le plancher et les parois des véhicules.

En aucun cas, les produits ne doivent être livrés écrasés et/ou abîmés. Le cas échéant, les livraisons sont refusées.

2.18 - Lot n°18 : Boissons

Le lot porte sur :

- Eaux minérales, plates ou gazeuses, sirops (liste non exhaustive).

Les boissons rafraîchissantes doivent être en boîte métallique de 33 cl, à l'exception du jus de tomate.

Les jus de fruits doivent être des produits naturels provenant de la pression des fruits sains et mûrs, non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures à un degré (1°).

La fabrication, le conditionnement et l'étiquetage doivent être conformes à la réglementation en vigueur. Le Titulaire doit proposer une alternative pour les contenants en plastiques, tels que les bouteilles d'eau de source, eaux minérales gazeuses (50 cl, 75 cl, 1 l et 1,5 l) comme stipulé dans la loi EGalim (loi n°2018-938 du 30/10/2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous).

Les emballages doivent être soit en briquette de 20 cl, soit en bocal verre d'un litre, soit en brick d'un litre et doivent porter les mentions obligatoires prévues. Les références et les contenants des boissons sont le BPU.

La DLC doit être clairement indiquée.

Consigne : le Titulaire a décrit dans son offre les modalités de consigne qu'il propose.

Emballages : emballages cubis ou bouteilles en verre.

2.19 - Lot n°19 : Produits petit-déjeuner et biscuits

Le lot porte sur :

1. *Petit déjeuner*

- Le thé et éventuellement les infusions doivent être en sachet.
- Le café doit être présenté en sachet de 1kg (moulu et en grain).
- Le café est du 100% arabica.
- Le chocolat est une boisson lactée chocolatée en poches pour distributeur automatique.

Ce lot comporte également le lait en poudre, le sucre en morceaux enveloppés par 3, les chocolats napolitains, les confitures 30g, le miel 20g présentés en emballage individuel (la liste est non exhaustive). La gamme proposée doit être aussi étendue que possible.

Les céréales demandées au poids doivent être conditionnées en sachet d'au moins 500g ou en sachets individuels de 40g.

2. Biscuits

La fourniture de boîtes d'assortiment de biscuits porte sur des produits tels que crêpes, cigarettes, éventails, langues de chat, boudoirs, gâteaux d'accompagnement (liste non exhaustive).

Les biscuits doivent être présentés en sachets individuels de manière à constituer des rations de 30 à 60g.

Les barres et brioches doivent être présentées en pièces de 500g à 1kg.

La présence et, le cas échéant, la proportion d'huile de palme est clairement indiquée.

2.20 – Lot n° 20 : Pièces de cocktail salées et mignardises surgelées

Le lot porte sur la fourniture de pièces de cocktail salées et de mignardises sucrées surgelées, destinées à des événements organisés par la collectivité. Les produits devront être variés et répondre à des exigences qualitatives élevées, tant sur le plan gustatif qu'esthétique. Ils incluront des pièces prêtes à consommer, mais aussi des bases salées et sucrées permettant la réalisation de productions sur mesure.

Les articles proposés devront être surgelés selon des normes garantissant la conservation des saveurs, des textures et de la sécurité alimentaire.

Une attention particulière sera portée à la diversité des assortiments, à la taille des portions adaptées à un format cocktail, ainsi qu'à la présentation soignée des produits une fois décongelés. Ces derniers devront être faciles à manipuler pour une préparation rapide, tout en maintenant un niveau de qualité optimal après régénération.

Les propositions devront également inclure des options adaptées à des régimes alimentaires spécifiques, comme les végétariens ou les sans gluten, afin de répondre aux besoins variés des participants aux événements.

Exemples de pièces de cocktail salées surgelées (liste non exhaustive) : canapés au saumon fumé, mini sandwich froids, mini sandwichs chauds, et une option végétarienne.

Exemples de mignardises sucrées surgelées (liste non exhaustive) : mini tartelettes, mini moelleux, bouchées au caramel, mini croustillants, mini choux, mini mille-feuille, mini cannelés et macarons assortis.

Exemples de bases salées et sucrées à garnir (liste non exhaustive) : mini pain pour sandwich, mini fond de tartelette et de quiche, pain de mie, blinis, mini baba au rhum, mini Paris-Brest.