

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

**FOURNITURE DE PRODUITS ALIMENTAIRES
SURGELES NECESSAIRES AU FONCTIONNEMENT
DES SERVICES DE RESTAURATION DES LYCEES ET
COLLEGES ADHERENTS DU GROUPEMENT DE
COMMANDES DU LYCEE PASTEUR**

Pour ce qui concerne l'énumération des réglementations applicables, il s'agit d'une liste non exhaustive.
Elles sont toutes applicables et considérées comme connues des professionnels.

Lycée Louis PASTEUR,
Rue des Urbanistes
59000 LILLE

SOMMAIRE

1. Etendue de la consultation	3
2. Spécifications techniques générales	5
2.1. Réglementation et normes	5
2.2. Qualité des denrées	5
2.3. Modalités de transport	6
2.4. Date limite de consommation (DLC) et date de durabilité minimale (DDM)	7
2.5. Traçabilité à la livraison	7
2.6. Démarches éducatives	7
2.7. Outils de reporting d'activité	7
3. Spécifications techniques spécifiques aux ENTREES CHAUDES, CANAPES, BOULANGERIE, PATISseries & GLACES (LOT 1)	8
3.1. Liste et caractéristiques des produits	8
3.2. Spécifications pour les entrées chaudes	8
3.3. Spécifications pour les pâtisseries	8
3.4. Spécifications pour les glaces	8
4. Spécifications techniques spécifiques aux FRUITS, LEGUMES, POMMES DE TERRE et POELEES DE LEGUMES (LOT 2)	9
4.1. Liste et caractéristiques des produits	9
4.2. Spécifications pour les fruits	9
4.3. Spécifications pour les légumes	9
4.4. Spécifications pour les pommes de terre pré frites ou cuites et pré dorées	10
4.5. Spécification pour les poêlées de légumes	10
4.6. Etiquetage et traçabilité	11
5. Spécifications techniques spécifiques aux PRODUITS A BASE DE BŒUF (LOT 3)	11
5.1. Liste et caractéristiques des produits	11
5.2. Spécifications pour les produits à base de viandes hachées de bœuf	11
5.3. Etiquetage et traçabilité	12
6. Spécifications techniques spécifiques aux POISSONS ET PRODUITS DE LA MER (LOT 4)	12
6.1. Liste et caractéristiques des produits	12
6.2. Spécifications pour les poissons et produits de la mer	13
6.3. Etiquetage et traçabilité	13
6.4. Spécifications pour les poissons et produits de la mer panés et enrobés	14
7. Spécifications techniques spécifiques aux autres produits : Volailles, PRODUITS ELABORES A BASE DE VIANDES (autres que bœuf) & PRODUITS VEGETARIENS (LOT 5)	14
7.1. Liste et caractéristiques des produits	14
7.2. Spécification pour les volailles	14
7.3. Spécifications pour les viandes (autres que bœuf) élaborées, panées et enrobées	14

Annexe : Détail estimatif des commandes pour la durée du marché

1. Etendue de la consultation

Le présent accord-cadre concerne la « FOURNITURE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SURGELES NECESSAIRES AU FONCTIONNEMENT DES SERVICES DE RESTAURATION DES LYCEES ET COLLEGES ADHERENTS DU GROUPEMENT DE COMMANDES du LYCEE PASTEUR ».

Pour respecter les préconisations de la Région Hauts-de-France et des Départements du Nord et du Pas-de-Calais compétents en matière de restauration scolaire, la politique d'achat du groupement de commandes vise à favoriser l'achat de produits issus des circuits courts, de saison, durables, peu transformés, et à créer du lien social en rapprochant les producteurs et les convives de la restauration scolaire. Le Rectorat et la Chambre d'Agriculture sont associés à la démarche.

Elément de base pour réussir une cuisine saine et gourmande, un produit, selon son origine et son mode de production, peut avoir différentes qualités nutritives, gustatives et sanitaires.

La restauration des lycées est identifiée comme un levier important pour proposer aux citoyens une alimentation de qualité tout en intégrant les autres enjeux du développement durable. Dans ce cadre, le choix du produit est essentiel. La présente consultation a pour objectif de sélectionner autant que possible :

- Les produits issus des circuits courts ;
- Les produits peu transformés, frais et bruts, c'est-à-dire de 1ère gamme, même si, comme c'est le cas dans le présent marché, l'usage de produits des autres gammes peut être pertinent dans certaines situations ;
- Les produits de saison ;
- Les produits durables, c'est-à-dire produits transformés et distribués de manière socialement responsable et, avec le minimum d'impacts sur l'environnement (ressources en eau potable, biodiversité, qualité de l'air et des sols).

De plus, la loi sur l'alimentation, dite EGalim, parue au Journal Officiel du 1^{er} novembre 2018, fixe un certain nombre de prescriptions à destination de la restauration collective publique. Il y est notamment fixé l'objectif de 50% de produits de qualité ou locaux dont 20% de produits issus de l'Agriculture Biologique dans l'approvisionnement de la restauration collective publique depuis 2022.

Aussi, La loi Climat et résilience fixe l'objectif de 60% de produits de qualité et durables pour les poissons et viandes à partir du 1er janvier 2024.

La présente consultation propose aux fournisseurs d'introduire des produits de qualités correspondants aux objectifs de la loi EGalim.

A l'avenir, l'introduction de produits de qualités correspondants aux objectifs de la loi EGalim se verra renforcée, avec un caractère obligatoire pour toutes les familles.

Les prestations sont réparties en 5 lots :

Lot(s)	Désignation
1	Entrées chaudes, canapés, boulangerie, pâtisseries & glaces
2	Fruits et légumes, pommes de terre & poêlées de légumes
3	Bœuf et produits à base de bœuf
4	Poissons et produits de la mer
5	Volailles, produits élaborés à base de viandes (autres que bœuf) & Produits végétariens

Pour information, les quantités estimatives des produits par lot sont mises en annexe

Dans le présent cahier des clauses techniques particulières, le terme « fournisseur » désigne, pour chaque lot, le titulaire retenu au terme de la consultation.

2. Spécifications techniques générales

2.1. Réglementation et normes

L'ensemble de la réglementation et les textes de références relatifs à la fourniture de produits alimentaires surgelés et, plus généralement aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine, sont applicables et considérés comme connus des professionnels.

Les produits proposés doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables pendant la période d'exécution de l'accord-cadre. Ils doivent être en tout point conformes à la législation et à la réglementation en vigueur les concernant (code de la consommation, code de la santé, code rural, règlements européens, directives européennes, législation et réglementation française, Règlement Sanitaire Départemental, codes des usages, normes AFNOR, etc....).

Les produits devront être transportés et livrés selon les conditions prévues par la réglementation, notamment en ce qui concerne le respect des températures.

Les ingrédients allergènes doivent être indiqués au BPU et figurer sur l'étiquetage dans la liste des ingrédients de la denrée par une référence claire au nom de l'allergène. Par exemple, si la recette d'un produit met en œuvre de la lécithine issue de soja en tant qu'émulsifiant, celle-ci devra être mentionnée en tant que telle dans la liste des ingrédients : « émulsifiant : lécithine de soja » et non « émulsifiant : lécithine » ou « émulsifiant : E322 ».

- Pour les produits préemballés, le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, d'application obligatoire depuis le 13 décembre 2014, prévoit que la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mis en exergue. Ainsi, l'allergène pourra être inscrit en gras ou souligné. Pour les produits dispensés s'une liste des allergènes, l'étiquette doit porter la mention « Contient » suivi du nom de l'allergène.
- Pour les produits non préemballés, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 rappelle que l'indication de la présence d'allergènes se fait obligatoirement par écrit, à proximité du produit concerné, de façon à ce qu'il n'existe aucun doute pour le consommateur. Dans le cadre de la restauration collective, si un dispositif permet à un consommateur allergique de signaler son refus de consommer un allergène, cet affichage n'est pas obligatoire.

En cas d'évolution de la réglementation ou de normes relatives à la fourniture de produits alimentaires surgelés, en cours d'accord-cadre, celles-ci s'appliqueront de facto dans l'exécution de l'accord-cadre.

2.2. Qualité des denrées

- ✓ Tous les produits objets du marché sont congelés et surgelés selon la réglementation en vigueur.

- ✓ **Qualités bactériologiques et nutritionnelles :**

Cette partie fait référence à la fourniture des procédures de traçabilité et de qualité de chacun des produits.

Le fournisseur devra par exemple être capable sur demande de fournir les preuves de ses contrôles bactériologiques et les documents d'enregistrement relatifs aux températures et aux contrôles à réception des produits dans son ou ses ateliers. Des dispositions de maîtrise des températures de livraison doivent pouvoir être démontrées sur simple demande de l'acheteur de la marchandise. Par ailleurs, il est demandé au fournisseur de mener une veille sur les alertes alimentaires et de prendre l'initiative d'un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient transité par son entrepôt.

Des analyses bactériologiques et nutritionnelles pourront être réalisées à l'initiative du coordonnateur ou de tout adhérent sur l'ensemble des produits du marché. Ces analyses seront effectuées par un laboratoire agréé :

- ✓ **Analyses bactériologiques** : Ces analyses concernent le dénombrement des germes les plus courants et, à la demande de l'établissement, peuvent porter sur des germes spécifiques (listéria, flore lactique, etc.).
Les échantillons seront prélevés en chambre froide et transportés réglementairement jusqu'au laboratoire.
- ✓ **Analyses nutritionnelles** : Ces analyses porteront sur la recherche quantitative et/ou qualitative des nutriments du produit (protides, lipides, glucides, sodium, potassium...) tels qu'exigés dans le CCTP ou annoncés sur la fiche technique correspondante. Des éléments spécifiques pourront également être recherchés (eau, nitrates, pesticides, antibiotiques, etc.).

En cas de suspicion d'une non-conformité, par plusieurs adhérents, le fournisseur devra prendre à sa charge une contre analyse qui sera diligentée par le coordonnateur.

✓ **Rapport Protéines sur Lipides : P/L**

Pour certains produits protidiques, un rapport minimum de protéines sur lipides est exigé, il se calcule de la façon suivante :

- Grammage de protéines portion / grammage de lipides portion
- Ou teneur en protéines / teneur en lipides

✓ **Rapport Collagènes sur Protéines : C/P**

Pour certains autres produits protidiques "brut", un rapport minimum du taux de collagène sur le taux de protéines est exigé, ce qui correspond à la proportion de tissu collagénique par rapport à la teneur du morceau en protéines.

Il se calcule de la façon suivante : % de collagène de la portion / % de protéines de la portion

✓ **Protection du consommateur :**

Le fournisseur fournit la liste exhaustive des produits objets du marché qui contiennent des dérivés bovins (gélatines, suifs...), éléments de traçabilité de ces dérivés et/ou éléments techniques relatifs à l'obtention de ces dérivés. Cette liste fera l'objet d'une mise à jour autant que de besoin.

✓ **Maîtriser la qualité organoleptique des produits :**

Les produits seront de qualité organoleptique très satisfaisante : ils auront un goût, une odeur, un aspect, une couleur et une consistance rendant le produit appétissant.

✓ **Maîtriser la présentation des produits :**

Les produits en portion individuelle seront présentés IQF (Individually Quick Frozen) ou selon un autre procédé équivalent, permettant une surgélation individuelle et séparée des produits.

2.3. Modalités de transport

Les transports sont pris en charge par le fournisseur pendant toute la durée de l'accord-cadre. Le transport s'effectue dans des véhicules spécialement aménagés, réfrigérés, et conformes à la réglementation en vigueur. Le contrôle de la température des véhicules doit être facilement accessible en consultant le thermomètre placé de façon apparente.

De préférence, les véhicules doivent être équipés d'enregistreur de température. Les véhicules de livraisons devront être en parfait état de propreté et d'entretien.

Le personnel observera les règles de la plus stricte propreté : mains propres, tenue propre, interdiction de fumer.

La température des produits à réception sera conforme à l'arrêté du 21 décembre 2009, relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Les produits livrés en caisses en bois ou en cartons déjà utilisés, ou dans des récipients plastiques sales, seront refusés.

Les bons de livraison seront signés après vérification complète de la marchandise qui doit correspondre au bon de commande.

- Les produits seront livrés propres, sans odeur, ni goût anormal, ni altération externe et interne.
- Les emballages et matériaux de conditionnement doivent toujours être propres et sains, ne doivent pas émettre d'odeurs particulières (entre autre résine ou mois) susceptibles d'être communiquées aux denrées.

2.4. Date limite de consommation (DLC) et date de durabilité minimale (DDM)

La durée entre la date de réception des denrées et la DDM ou la DLC devra être au minimum égale au 2/3 de la durée totale de vie des denrées (celle entre la date de fabrication et la DDM ou la DLC).

Lors des livraisons, le fournisseur veillera à respecter le classement par date de consommation lors de l'emballage des produits (les dates les plus proches au-dessus, les plus anciennes en dessous).

2.5. Traçabilité à la livraison

Conformément à la réglementation, les fournisseurs doivent garantir la traçabilité de tous les produits qu'ils s'engagent à livrer dans le cadre du présent accord-cadre. Ces informations figureront dans le BPU et le tableau d'engagement pour les caractéristiques techniques des produits.

2.6. Démarches éducatives

Le fournisseur pourra réaliser des animations, à destination des élèves ou des personnels, dans le cadre des activités éducatives sur le thème des modalités de production ou de transformation des produits objets du lot pour lequel il est retenu. Cette animation pourra se faire dans les établissements scolaires ou sous la forme de visite de sites de production, d'exploitations agricoles ou aquacole, ou de bateau de pêche (selon l'objet du lot), dans le cadre d'une sortie pédagogique organisée sur une journée de temps scolaire maximum (8h-17h temps de déplacement compris).

Cette prestation sera exécutée à titre gracieux (hors frais de transport).

Si, dans sa réponse au mémoire technique et environnemental, le fournisseur s'est engagé à pratiquer de telles actions, il devra, sur demande du coordonnateur du groupement, les mettre en œuvre en effectuant au minimum par lot et par an : 2 actions pour les lots 2, 3 et 4.

Les fournisseurs des lots 1 et 5 ne sont pas concernés par ces dispositions.

2.7. Outils de reporting d'activité

Le fournisseur adressera :

- Obligatoirement au coordonnateur, chaque semestre, un reporting de la consommation de l'ensemble des adhérents, par lot, par produit visé au BPU et par adhérent, en kg, et en euros, pour les lots sur lesquels il est retenu,

- Sur demande des adhérents, un reporting annuel de la consommation de ces derniers des produits visés aux BPU pour les lots sur lesquels il est retenu.

Ces outils prendront la forme d'un fichier sous format XLS ou équivalent.

3. Spécifications techniques spécifiques aux ENTREES CHAUDES, CANAPES, BOULANGERIE, PATISSERIES & GLACES (LOT 1)

3.1. Liste et caractéristiques des produits

Les produits et leurs caractéristiques sont listés au BPU du lot 1.

Les grammages sont stipulés au BPU du lot correspondant.

Pour le lot 1, en complément des produits obligatoires listés au BPU, le fournisseur peut rajouter dans son offre à partir de la ligne de produit 1.53 jusqu'à la ligne 1.62, des produits complémentaires compatibles EGalim (un des niveaux de qualités suivants ou équivalent sont attendus : Bio, AOC, AOP, IGP, STG (spécialités traditionnelles), label rouge, produits issus d'exploitations certifiées HVE (haute valeur environnementale) et CE2 (conversion vers le HVE de niveau 2), produits des régions ultra périphériques, produits issus du commerce équitable, dans la limite de 10 références. Les produits proposés doivent être différents des produits déjà indiqués dans le BPU (pas de produits similaires avec une simple déclinaison du grammage ou d'une marque différente. Le prix de ces produits ne doit pas être supérieur à 15 € H.T du Kg dans l'offre remise lors de la consultation.

Continuité de la gamme de produits complémentaires optionnels: tout comme pour les produits obligatoires, durant la durée du marché, le titulaire assure la continuité des produits complémentaires optionnels qu'il a proposé dans son offre

3.2. Spécifications pour les entrées chaudes

Spécifications pour les feuilletés :

Minimum 30% de garniture sur poids total.

Le fournisseur précisera sur la fiche technique du produit si des protéines végétales rentrent dans la composition du produit et, le cas échéant le pourcentage de protéines végétales.

Spécifications pour les pizzas, tartes, quiches :

Le fournisseur précisera sur la fiche technique du produit si de la viande de porc rentre dans la composition du produit.

3.3. Spécifications pour les pâtisseries

Spécifications pour les beignets :

Minimum 25% de fourrage pour les 3 références de beignets.

Spécifications pour les tartes :

Le fournisseur précisera sur la fiche technique du produit le grammage de sucre à la portion.

3.4. Spécifications pour les glaces

Le fournisseur précisera sur la fiche technique du produit le grammage de sucre à la portion.

L'ensemble des crèmes glacées et sorbets doit répondre aux exigences du décret n°2003-136 du 18 février 2003, qui concerne le commerce de glaces et de crèmes glacées.

Les dispositions relatives au transport, à l'entreposage et à la remise directe au consommateur (restauration, distribution...) fixent une température maximale de -20 °C pour les glaces, crèmes glacées et sorbet, et une température de -18 °C pour les autres produits surgelés.

4. Spécifications techniques spécifiques aux FRUITS, LEGUMES, POMMES DE TERRE et POELES DE LEGUMES (LOT 2)

4.1. Liste et caractéristiques des produits

Les produits et leurs caractéristiques sont listés au BPU du lot 2.

Les grammages sont stipulés au BPU du lot correspondant.

Pour le lot 2, en complément des produits obligatoires listés au BPU, le fournisseur peut rajouter dans son offre à partir de la ligne de produit 2.68 à 2.77, des produits complémentaires issus de l'agriculture biologique, différents des produits bio obligatoires visés dans les lignes 2.01 à 2.67, (dans la limite de 10 références maximum proposées).

Continuité de la gamme de produits complémentaires optionnels: tout comme pour les produits obligatoires, durant la durée du marché, le titulaire assure la continuité des produits complémentaires optionnels qu'il a proposé dans son offre

4.2. Spécifications pour les fruits

Les fruits doivent être entiers, surgelés à crus, nets égrappés.

La salade de fruits jaunes doit contenir au minimum 80% de fruits, surgelés à crus, de qualité « IQF » et au maximum 20g de glucides simples par portion d'environ 100g.

4.3. Spécifications pour les légumes

Spécifications concernant les matières premières agricoles : Les légumes mis en œuvre doivent être frais, de qualité saine et marchande, exempts d'odeur et de goût étranger, et appartenir à des lots homogènes de variétés rigoureusement sélectionnées. Ils doivent être exempts de signes d'altération interne ou externe grave, de traces de produits de traitement, ou de résidus de pesticides au-delà du taux maximal autorisé. Conformément aux bonnes pratiques de fabrication, les divers traitements doivent être réalisés de manière à assurer la conservation des principes nutritifs et organoleptiques, notamment vitamines, pigments et substances aromatiques.

Spécifications concernant la transformation des légumes : Pour la fabrication ou la conservation des légumes surgelés, sont seuls autorisés les additifs prévus par la réglementation en vigueur. De plus, les conditions de cueillette/récolte puis le transport/entreposage et la transformation doivent respecter un indice carbone le plus faible possible.

Spécifications concernant la durée entre la récolte et la mise en œuvre des légumes : Pour des raisons de qualité organoleptiques, les légumes surgelés doivent, autant que possible, provenir d'une récolte effectuée au maximum, au cours de l'année précédant celle de la livraison.

Spécifications concernant la présentation des 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.

Spécifications pour la brunoise de légumes :

Elle doit être composée au minimum de carottes, céleris et navets.

Spécifications pour les carottes :

Coupe d'environ 6mm d'épaisseur.

Spécifications pour les champignons :

Sans utilisation de sulfites avant conditionnement.

Spécifications pour les choux fleurs fleurette, brocolis fleurette et choux romanesco :

Ces produits doivent être entiers, en bouquets et sans brisures.

Maximum 10% de pédoncules détachés.

Spécifications pour les épinards :

La dénomination "épinards en branches surgelés" est réservée au produit obtenu à partir de feuilles entières, dont la majeure partie a été séparée de la couronne.

Spécifications pour les haricots :

Ils seront éboutés et sans branches.

Spécifications pour les jardinières de légumes :

Elles doivent être composées au minimum de carottes, petit-pois, haricots verts et navets.

Spécifications pour la julienne de légumes :

Elle doit être composée au minimum de carottes, céleris et courgettes (sans chou et sans poireau).

Spécifications pour les légumes couscous :

Ils doivent être composées au minimum de carottes, navets, courgettes et pois-chiches.

Spécifications pour les légumes ratatouille :

Ils doivent être composées au minimum tomates, courgettes et aubergines.

Spécifications pour la macédoine :

Elle doit être composée au minimum de carottes, navets, petit-pois et flageolets.

Spécifications pour la printanière de légumes :

Elle doit être composée au minimum de petit-pois, pommes de terre, haricots verts, carottes et oignons.

4.4. Spécifications pour les pommes de terre pré frites ou cuites et pré dorées

Le fournisseur proposera des produits pré frites, c'est-à-dire des produits qui ont déjà subi une action de blanchiment et/ou un premier bain de friture. Leur mise en œuvre ne nécessitera qu'un passage en bain de friture avant consommation.

Les pommes de terre seront pré frites avec une huile végétale.

4.5. Spécification pour les poêlées de légumes

Toutes les poêlées doivent contenir au minimum 70 % de légumes avec un assortiment de 4 variétés de légumes.

Le fournisseur précisera sur la fiche technique du produit si des additifs pour la transformation et conservation ont été utilisés.

4.6. Etiquetage et traçabilité

L'étiquetage des produits doit être conforme à la réglementation en vigueur.

Dans la mesure du possible, les étiquetages comporteront l'identification du transformateur et du producteur de la denrée.

Si le fournisseur a proposé dans son offre, sur le tableau d'engagement pour les caractéristiques techniques des produits, une précision de traçabilité supérieure aux exigences imposées par la réglementation en vigueur, les étiquetages et/ou le bon de livraison devront comporter l'ensemble des informations pouvant l'attester.

5. Spécifications techniques spécifiques aux PRODUITS A BASE DE BŒUF (LOT 3)

5.1. Liste et caractéristiques des produits

Les produits et leurs caractéristiques sont listés au BPU du lot 3.

Les grammages sont stipulés au BPU du lot correspondant.

Pour des raisons de fiabilité de la traçabilité, les viandes bovines sont, **de préférence**, issues d'animaux nés, élevés, abattus et transformés dans un même pays.

Pour le lot 3, en complément des produits obligatoires listés au BPU, le fournisseur peut rajouter dans son offre à partir de la ligne de produit 3.13 à 3.22, des produits complémentaires compatibles EGalim (un des niveaux de qualités suivants ou équivalent sont attendus : Bio, AOC, AOP, IGP, STG (spécialités traditionnelles), label rouge, produits issus d'exploitations certifiées HVE (haute valeur environnementale) et CE2 (conversion vers le HVE de niveau 2), produits des régions ultra périphériques, produits issus du commerce équitable, dans la limite de 10 références. Les produits proposés doivent être différents des produits déjà indiqués dans le BPU (pas de produits similaires avec une simple déclinaison du grammage ou de marque différente). Le prix de ces produits ne doit pas être supérieur à 20 € H.T du Kg dans l'offre remise lors de la consultation.

Continuité de la gamme de produits complémentaires optionnels: tout comme pour les produits obligatoires, durant la durée du marché, le titulaire assure la continuité des produits **complémentaires optionnels qu'il a proposé dans son offre**

5.2. Spécifications pour les produits à base de viandes hachées de bœuf

Spécifications communes à l'ensemble des produits avec de la viande hachée :

Conformément à l'article 6 du décret n°97-74, les viandes hachées ne peuvent être préparées à partir de chute de découpe et de parage. L'utilisation de viandes séparées mécaniquement (VSM) de ruminants, des muscles du cœur et des abats ainsi que l'ajout d'os sont interdits. Les steaks hachés de bœuf et la viande égrenée devront être **100% muscles**.

Les viandes hachées et les préparations de viandes hachées doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés par l'arrêté du 29 février 1996.

Sur demande de l'adhérent, le fournisseur s'engage à fournir l'analyse bactériologique complète (listéria comprise) des produits composant les lots d'une livraison.

La teneur en matières grasses et le rapport collagène / protéines des viandes hachées doivent satisfaire aux limites réglementaires définies par le décret n°97-74 du 28 janvier 1997.

Spécifications pour le cheeseburger :

Cheeseburger

Rapport P/L supérieur à 0,9.

Maximum 45% du poids total de pain.

Spécifications pour les tomates farcies :

De qualité « IQF », et un rapport P/L supérieure à 0,9.

5.3. Etiquetage et traçabilité

L'étiquetage des produits doit être conforme à la réglementation en vigueur.

Dans la mesure du possible, les étiquetages comporteront l'identification du transformateur et du producteur de la denrée.

Si le fournisseur a proposé dans son offre, sur le tableau d'engagement pour les caractéristiques techniques des produits, une précision de traçabilité supérieure aux exigences imposées par la réglementation en vigueur, les étiquetages et/ou le bon de livraison devront comporter l'ensemble des informations pouvant l'attester.

6. Spécifications techniques spécifiques aux POISSONS ET PRODUITS DE LA MER (LOT 4)

6.1. Liste et caractéristiques des produits

Le poids facturé sera le poids net déglacé.

Les produits et leurs caractéristiques sont listés au BPU du lot 4.

Les grammages sont stipulés au BPU du lot correspondant.

Il est attendu du fournisseur la mise en œuvre de moyens de maîtrise pour :

- ✓ Prévenir les risques de contaminations (métaux lourds, dioxines) et contrôle ABVT (Azote Basique Volatil Total = Base Azotée Volatile) dû à la dégradation des protéines donnant une odeur d'ammoniac ;
- ✓ Privilégier le recours à des filières les plus courtes entre pêche et surgélation ;
- ✓ Éviter les ruptures de stock et assurer la continuité de l'approvisionnement de poissons blancs ;
- ✓ Privilégier des poissons et produits de la mer issus de filières certifiées pêche ou d'aquaculture responsables (Pêche durable, MSC, ASC, Mr Goodfish ou équivalents.)

Pour le lot 4, en complément des produits obligatoires listés au BPU, le fournisseur peut rajouter dans son offre à partir de la ligne de produit 4.31 à 4.40, des produits complémentaires compatibles EGAlim labélisé Pêche durable, Produit issus de l'aquaculture Biologique ou équivalent, (les labels privés de type MSC ou ASC non reconnus par la loi EGAlim ne seront pas retenus dans cette liste) dans la limite de 10 références. Les produits proposés doivent être différents des produits déjà

indiqués dans le BPU (notamment, pas de produits similaires avec une simple déclinaison du grammage ou d'une marque différente)

Le prix de ces produits ne doit pas être supérieur à 20 € H.T du Kg dans l'offre remise lors de la consultation.

Continuité de la gamme de produits complémentaires optionnels: tout comme pour les produits obligatoires, durant la durée du marché, le titulaire assure la continuité des produits **complémentaires optionnels qu'il a proposé dans son offre**

6.2. Spécifications pour les poissons et produits de la mer

Toutes les portions et les filets devront être garantis QSA (Qualité Sans Arête) et sans peau (sauf filet de saumon). Les filets ont été découpés et préparés dans le but d'éliminer pratiquement toutes les arêtes.

L'appellation « filet de ... » est réservée au résultat brut de l'opération de filetage manuelle ou mécanique. Un produit issu d'une opération de reconstitution ne peut pas bénéficier de l'appellation « filet de ... »

Les poissons (filets, brochettes et cubes) seront livrés crus c'est-à-dire qu'ils n'auront subi aucun traitement thermique, la cuisson sera réalisée par l'établissement adhérent.

Les crevettes et fruits de mer seront livrés cuits.

Pour tous les poissons, le nombre de pièces doit être précisé sur l'emballage.

Le rapport P/L des produits proposés sera supérieur à 2.

Concernant les additifs, les poly phosphates (E 450, E 451 et E 452) calciques et rétenteur d'eau ne sont pas autorisés.

La prise en compte du glaçage compensé ne devra pas excéder 5% et devra être indiqué sur l'étiquette. Pour les crevettes décortiquées le taux de glaçage doit impérativement être compensé.

De plus, le fournisseur précisera sur la fiche technique de chaque produit :

- ✓ L'indication du nom latin de l'espèce,
- ✓ L'éventuelle certification d'une filière pêche ou aquaculture responsable,
- ✓ La simple ou la double congélation,
- ✓ Les grammages des portions,
- ✓ Le rapport P/L (Protéines sur Lipides),
- ✓ Les zones de pêche ainsi que les lieux de transformation et de surgélation,
- ✓ En cas de présence d'additifs, ceux-ci doivent être clairement identifiés dans la liste des ingrédients, ainsi que le pourcentage d'eau ajoutée (glaçage compensé).

6.3. Etiquetage et traçabilité

L'étiquetage des produits doit être conforme à la réglementation en vigueur.

Dans la mesure du possible, les étiquetages comporteront l'identification du surgélateur, du transformateur, et du producteur de la denrée.

Si le fournisseur a proposé dans son offre, sur le tableau d'engagement pour les caractéristiques techniques des produits, une précision de traçabilité supérieure aux exigences imposées par la

réglementation en vigueur, les étiquetages et/ou le bon de livraison devront comporter l'ensemble des informations pouvant l'attester.

6.4. Spécifications pour les poissons et produits de la mer panés et enrobés

Les filets panés devront contenir exclusivement du filet de poisson.

La matière première doit être composée de 100% de protéine de poisson.

Les nuggets et portions de poisson panés devront être préparées à partir de blocs ou morceaux de filets issus d'une seule espèce, sans peau, ni membrane noire, sans ajout d'additif (notamment de poly phosphates) et sans ajout de chair de poisson hachée.

Le produit est enrobé suivant l'une des deux modalités suivantes :

- Meunière : l'enrobage est constitué de farine éventuellement aromatisée, laissant apparaître la structure musculaire du filet.
- Pané : l'enrobage est constitué de farine, éventuellement de protéines végétales et de chapelure.

7. Spécifications techniques spécifiques aux autres produits : Volailles, PRODUITS ELABORES A BASE DE VIANDES (autres que bœuf) & PRODUITS VEGETARIENS (LOT 5)

7.1. Liste et caractéristiques des produits

Les produits, les grammages et leurs caractéristiques sont listés au BPU du lot 5.

Pour le lot 5, en complément des produits obligatoires listés au BPU, le fournisseur peut rajouter dans son offre à partir de la ligne de produit 5.31 à 5.40, des produits complémentaires compatibles EGAlim (un des niveaux de qualités suivants ou équivalent sont attendus : Bio, AOC, AOP, IGP, STG (spécialités traditionnelles), label rouge, produits issus d'exploitations certifiées HVE (haute valeur environnementale) et CE2 (conversion vers le HVE de niveau 2), produits des régions ultra périphériques, produits issus du commerce équitable, dans la limite de 10 références. Les produits proposés doivent être différents des produits déjà indiqués dans le BPU (pas de produits similaires avec une simple déclinaison du grammage ou d'une marque différente). Le prix de ces produits ne doit pas être supérieur à 20 € H.T du Kg dans l'offre remise lors de la consultation.

Continuité de la gamme de produits complémentaires optionnels: tout comme pour les produits obligatoires, durant la durée du marché, le titulaire assure la continuité des produits complémentaires optionnels qu'il a proposé dans son offre

7.2. Spécification pour les volailles

Les volailles seront issues d'élevage ayant respecté les principes suivants :

- Alimentation 100% végétale ;
- Absence d'activateurs de croissance ;
- Absence d'antibiotiques sauf à usage thérapeutique.

7.3. Spécifications pour les viandes (autres que bœuf) élaborées, panées et enrobées

Spécifications pour les cervelas :

Cervelas, entaillés, garnis d'emmental et entourés d'une tranche de poitrine fumée sans couenne, ni croquant.

Spécifications pour les cordons bleus :

Cuit, doré, IQF et sans viande de porc.

Le fournisseur précisera sur la fiche technique du produit si des protéines végétales rentrent dans la composition du produit et, le cas échéant le pourcentage de protéines végétales.

Spécifications pour le Kebab lamelles veau/dinde/poulet :

Préparation $\leq 70\%$ MPA et rapport P/L > 1

Spécifications pour les nuggets de volaille :

Cuit, doré, IQF.

Pour la référence 5.15, le produit sera élaboré en plein filet de volaille sans peau et sans cartilage.

Rapport P/L >1

Spécifications pour le Porc palette à la diable en muscle cuite :

Palette tirée de l'épaule, sans os avec

Spécifications pour la paupiette de veau :

Crue, sans cartilage, sans barde et composée d'une tranche de veau.