Le **Référentiel produit** (article 1 du CCTP) indique les exigences du pouvoir adjudicateur concernant le produit faisant l’objet de l’appel d’offres (exigences de composition, nutritionnelles, conditionnement…).

**Attention : la fiche produit doit impérativement être remplie par le soumissionnaire avec le cachet du fabricant du produit sous peine de rejet de l’offre.**

**I - Comment renseigner la fiche produit ?**

Le soumissionnaire doit se munir du **modèle de fiche produit ci-dessous (aucun autre document ne sera pris en compte)** et du **Référentiel produit** concerné par l’offre figurant à l’article 1 du cahier des clauses techniques particulières du marché.

Si le soumissionnaire pour un même produit répond à plusieurs lots, il devra alors soit remplir plusieurs fiches produit, soit remplir une seule fiche produit en y indiquant clairement la désignation des lots concernés par son offre.

Le soumissionnaire doit :

* Inscrire sur la fiche produit **l’intitulé exact** du produit pour lequel il soumissionne. Cet intitulé figure dans le titre du **référentiel produit**.
* Indiquer le(s) lot(s) pour lequel il soumissionne.
* Compléter la **fiche produit** au regard des critères produit à respecter demandés dans le **Référentiel produit** concerné. L’absence dans la **fiche produit** de renseignement concernant au moins un de ces champs ou le non-respect d’un des critères peut entraîner un rejet de l’offre du soumissionnaire.
* **Faire apposer le cachet du fabricant (si le soumissionnaire est le fabricant, le cachet n’est pas exigé)**

**Glossaire** des rubriques «dont sucres», «dont saturés», «légumes» figurant dans la **fiche produit** et les **référentiel produit.**

* + Rubrique «**dont sucres**» : le soumissionnaire doit indiquer le pourcentage de sucres présent dans le produit ;
  + Rubrique «**dont saturés**» : le soumissionnaire doit indiquer le pourcentage d’acides gras saturés présents dans le produit ;
  + Rubrique «**légumes**» : le soumissionnaire ne doit pas considérer comme des légumes, les pommes de terre et autres féculents, les aromates ou les épices.

**Appel d’offre : FSE + 2026 « Produits frais et surgelés »**

\* La durabilité résiduelle correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison à l’association bénéficiaire ; Durabilité totale : Durée entre date de fabrication et DDM (Date de durabilité minimale ou DLC = date limite de consommation)

\*\* Définition :

* + «**dont sucres**» = pourcentage de sucres présent dans le produit,
* «**dont saturés**» = pourcentage d’acides gras saturés présents dans le produit,
* «l**égumes**», ne doivent pas être considérés comme des légumes : les pommes de terre et autres féculents, les aromates ou les épices.

\*\*\* On entend par fabricant, une société ou un groupe de sociétés, distribuant un produit uniforme, tant sur le contenu que sur le contenant (même recette, même emballage, même marque commerciale, etc.). Le fabricant peut proposer plusieurs sites de fabrication appartenant à sa société ou à son groupe de sociétés.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Fiche produit** | | | |
| Nom du soumissionnaire : ............................... | | | |
| Lots concernés : …………………………………………………………………………………………………….. | | | |
| **Avant de remplir cette fiche vous devez vous reporter au référentiel produit correspondant** | | | |
|  | | | Renseigner les champs conformément au référentiel produit (article 1 du CCTP) |
| Description produit | Dénomination de vente | |  |
| Caractéristiques | |  |
| Valeur Nutritionnelle (pour 100g) | Valeur énergétique | Kcal |  |
| KJ |  |
| Protéines | |  |
| Glucides | |  |
| dont sucres\*\* | |  |
| Lipides totaux | |  |
| dont saturés\*\* | |  |
| Sel | |  |
| Composition | Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant (préciser les pourcentages pour les ingrédients ≥ 5% du poids total) | |  |
| Viandes ou poissons entrant dans la fabrication du lot  (nature et % de chaque type à indiquer) | |  |
| Légumes\*\* ou fruits entrant dans la fabrication du lot  (nature et % de chaque type à indiquer) | |  |
| Allergènes | Indiquer les allergènes entrant comme ingrédient dans le produit | |  |  |
| Contaminations croisées | Indiquer les allergènes présents sur le site de production et pouvant se retrouver dans le produit | |  |  |
| Conservation | Durée de conservation | Durabilité **totale\*** |  |
| Durabilité **résiduelle**\* |  |
| Conservation | |  |
| Conditionnement | Format | |  |
| Emballage | |  |
| Colisage | |  |
| **Cachet du Fabricant\*\*\*** | | | |