

## **MARCHÉ PUBLIC CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES**

### **POUVOIR ADJUDICATEUR :**

**FranceAgriMer**

Adresse du siège : 12 rue Henri Rol-Tanguy – Montreuil (93)

Adresse postale : TSA 20002 - 93555 Montreuil Cedex

Objet du marché

---

### **Marché public de fourniture :**

**Achat de produits alimentaires divers livrés à température ambiante dans le cadre des crédits FSE+ accordés par la Commission européenne – Règlement (UE) n°2021/1057 du Parlement européen et du Conseil du 24 juin 2021 – Marché FSE + 2026  
« Produits divers ambiants »**

---

Établi conformément aux dispositions de l'ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018 et du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018 relatifs au code de la commande publique

Consultation selon la procédure d'appel d'offres ouvert en application de l'article L. 2124-2 du code de la commande publique

---

**Ce document est commun aux 22 lots du marché**

## SOMMAIRE

<b>PRÉAMBULE</b>	<b>3</b>
<b>ARTICLE 1 – RÉFÉRENTIELS PRODUITS</b>	<b>4</b>
<b>ARTICLE 2 – RÉFÉRENTIEL LOGISTIQUE</b>	<b>5</b>
<b>ARTICLE 3 – CALENDRIER ANNUEL DE COMMANDES ET DE LIVRAISONS</b>	<b>51</b>

## PRÉAMBULE

Le présent cahier des clauses technique particulières (CCTP) décrit les modalités techniques d'exécution du marché ayant pour objet la fourniture et la livraison de **produits alimentaires livrés à température ambiante, dont la liste est détaillée à l'article 2.1** du cahier des clauses administratives particulières (CCAP), dans un à trois entrepôts situé en France métropolitaine.

Les produits du présent marché, conclu sous la forme d'un accord cadre, sont destinés aux Associations Bénéficiaires (associations caritatives) en vue de leur distribution aux plus démunis dans le cadre des crédits Fonds Social Européen plus (FSE +) accordés par la Commission européenne.

Les modalités administratives d'exécution figurent dans le CCAP.

## ARTICLE 1 – RÉFÉRENTIELS PRODUITS

**Référentiel produit : Café moulu (100% arabica)****Lot concerné par ce référentiel : 603**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

**Description du produit :**

Dénomination de vente	Café moulu (100% arabica) – Décret n° 91-340	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Teneur en eau	inférieur ou égal à 5%
	Teneur en acrylamide	Inférieur ou égal à 400 µg/kg (Annexe 4 du règlement (UE) 2017/2158)

**Caractéristiques supplémentaires :**

			Critères produit à respecter
Dénomination de vente			Café moulu (100% arabica)
Caractéristiques			100% arabica Espèce : Coffea arabica
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kj	
		Kcal	
	Protéines		
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		
	dont saturés*		
	Sel		
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		
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 <b><u>totale**</u></b>	
		Durabilité <b><u>résiduelle**</u></b>	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM
	Conservation		Milieu ambiant
Conditionnement	Format		Poids net UVC = 250 g
	Emballage		Emballage sous vide
	Colisage		Carton de 15 kg maximum

\* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

\* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

\*\* La **durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

\*\* La **durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) /

DLC (Date limite de consommation).

**Référentiel produit : Chocolat en poudre petit déjeuner****Lot concerné par ce référentiel : 604**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

**Description du produit :**

Dénomination de vente	Chocolat en poudre petit déjeuner – Décret n°76-692, Codex Alimentarius (Codex Stan 105-1981) et Directive 2000/36/CE consolidée		
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Cacao en poudre	≥ 32 %	(29 % sur la matière sèche)
	Teneur en eau	≤ 7 %	
	Teneur en cadmium	Inférieur ou égal à 0,60 mg/kg	(Annexe 1 du règlement 2023/915)
	Teneur en nickel	Inférieur ou égal à 15 mg/kg	(Annexe 1 du règlement 2023/915)

**Caractéristiques supplémentaires :**

Dénomination de vente			Critères produit à respecter
Caractéristiques			Chocolat en poudre petit déjeuner
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kj	
		kcal	
	Protéines		
	Glucides		≤ 71g
	dont sucres*		≤ 68 g
	Lipides		≤ 7,0g
	dont saturés*		≤ 4,5g
	Sel		
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		<b>Valeurs ou critères à renseigner :</b> liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun pour les ingrédients ≥ 5 % du poids total. <b>Valeurs seuils ou critères à respecter :</b> - le produit ne doit pas contenir d'additifs autres qu'émulsifiants et arômes naturels.
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 <b>totale**</b>	
		Durabilité <b>résiduelle**</b>	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM
	Conservation		Milieu ambiant
Conditionnement	Format		Poids net UVC = 500 g
	Emballage		Emballage carton ou plastique rigide
	Colisage		Carton de 15 kg maximum

\* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

\* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

**\*\* La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

**\*\* La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

**Référentiel produit : Confiture extra d'abricots****Lot concerné par ce référentiel : 605**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

**Description du produit :**

Dénomination de vente	Confiture extra d'abricots - Décret n°85-872 et Catalogue des produits transformés à base de fruits (Fédération des Industries d'Aliments Conservés - février 2020)	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Teneur en matière sèche soluble	Supérieure ou égale à 55%
	Fruits mis en œuvre	Seule de la pulpe non concentrée de fruit peut être utilisée lors de la fabrication.
	Quantité de pulpe d'abricots	Supérieure ou égale à 45 %
	Quantité de sucre	Supérieure ou égale à 55 %
	Teneur en plomb	inférieure ou égale à 0,4mg/kg (Codex CXS 193-1995 modifié en 2024)
	Teneur en cadmium	inférieure ou égale à 0,3mg/kg

**Caractéristiques supplémentaires :**

			Critères produit à respecter
Dénomination de vente			Confiture extra d'abricots
Caractéristiques			
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		Kcal	
	Protéines		
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		
	dont saturés*		
	Sel		
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		<p><b>Valeurs ou critères à renseigner :</b> liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun pour les ingrédients <math>\geq 5\%</math> du poids total.</p> <p><b>Valeurs seuils ou critères à respecter :</b></p> <p>- le produit ne doit pas contenir d'additifs autres que des gélifiants et acidifiants</p>
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 <b>totale**</b>	



		Durabilité <b><u>résiduelle**</u></b>	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM
	Conservation		Milieu ambiant
Conditionnement	Format		Pot en verre entre 300 et 400 g
	Emballage		Pot en verre.
	Colisage		Carton de 15 kg maximum

\* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

\* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

\*\* **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

\*\* **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

**Référentiel produit : Crème dessert saveur vanille****Lot concerné par ce référentiel : 606**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

**Description du produit :**

Dénomination de vente	Crème dessert vanille - Spécification technique de l'achat public « laits et produits laitiers » n°B3-07-09 de juillet 2009 élaborée par le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN), code de déontologie de la profession de juin 2015 et Guide DGCCRF sur les arômes	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Quantité de matières premières lactiques	Supérieure ou égale à 50% du total des ingrédients mis en œuvre
	Ingrédient apportant le goût vanille	L'ingrédients entrant dans la fabrication du lot doit provenir d'ingrédients naturels liés à la vanille (gousses de vanille, extrait de vanille, arôme naturel de vanille...)

**Caractéristiques supplémentaires :**

			Critères produit à respecter
Dénomination de vente			Crème dessert saveur vanille
Caractéristiques			Longue conservation
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kj	
		kcal	
	Protéines		≥ 4 g
	Glucides		≤ 21 g
	dont sucres*		≤ 16 g
	Lipides		≤ 4 g
	dont saturés*		
Composition	Sel		
	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		<p><b><u>Valeurs ou critères à renseigner :</u></b> liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun pour les ingrédients ≥ 5% du poids total.</p> <p><b><u>Valeurs seuils ou critères à respecter (et à renseigner dans l'offre du titulaire):</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Absence de gélatine de bœuf et de porc dans le produit,</li> </ul> <p>Le produit ne doit pas contenir d'additifs autres que des épaississants, gélifiants, arômes naturels et colorants.</p>
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		Durabilité <b><u>totale**</u></b>	

	Durée de conservation	Durabilité <b><u>résiduelle</u></b> **	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et la DDM Et ≥ 18 mois
	Conservation		Milieu ambiant
Conditionnement	Format		Poids net UVC = entre 400 et 600 g
	Emballage		Boite métallique ouverture facile.  L'étiquetage devra indiquer le type d'ingrédient utilisé pour la saveur vanille présente dans le produit. (extrait, gousse et arôme)
	Colisage		Colis de 15kg maximum

\* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

\* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

\*\* **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

\*\* **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

**Référentiel produit : Filets de maquereaux à la tomate****Lot concerné par ce référentiel : 607**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

**Description du produit :**

Dénomination de vente	Filets de maquereaux à la tomate – Norme AFNOR V 45-064 de Décembre 2019 et décision n°8 du CTCPA de Décembre 2019 (pour la purée de tomate)	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Espèce mise en œuvre	<i>Scomber scombrus</i>
	Sauce tomate	Au moins 4% de résidu sec de tomate à la mise en œuvre
	Taux de miettes	10% maximum de miettes par rapport au poids de poisson
	Taux de cadmium	Inférieur ou égal à 0,10 mg/kg (Annexe du I du règlement (UE) 2023/915)
	Taux de mercure	Inférieur ou égal à 0,30 mg/kg (Annexe du I du règlement (UE) 2023/915)
	Taux d'arsenic inorganique	Inférieur ou égale à 0,10 mg/kg (Règlement (UE) 2025/1891 du 17 septembre 2025 modifiant le 2023/915)
	Rapport entre la masse de poisson contenu dans le récipient après stérilisation et la masse nette à l'ouverture	Supérieur ou égal à 50%
	Taux de substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées (PFAS)	PFOS ≤ 2 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) PFOA ≤ 0,20 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) PFNA ≤ 0,50 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) PFHxS ≤ 0,20 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) Somme ≤ 2 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915)

**Caractéristiques supplémentaires :**

			Critères produit à respecter
Dénomination de vente			Filets de maquereaux à la tomate
Caractéristiques			Filets avec peau
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		kcal	
	Protéines		≥ 12 g
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		
	dont saturés*		

	Sel	≤ 0,96 g
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant	<p><b><u>Valeurs seuils ou critères à renseigner :</u></b> liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun pour les ingrédients ≥ 5% du poids total.</p> <p><b><u>Valeurs ou critères à respecter :</u></b> En vue de l'aromatisation du milieu de couverture (sauce tomate), seuls peuvent être utilisés : Aromates, arômes constitués par des parties de végétaux et extraits végétaux naturels (arômes naturels)</p>
	Poisson entrant dans la fabrication du produit	<p><b><u>Valeurs ou critères à respecter :</u></b> <i>Uniquement Scomber scombrus</i></p>
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 <b><u>totale**</u></b>
		Durabilité <b><u>résiduelle**</u></b>
	Conservation	
Conditionnement	Format	Boîte conserve ¼ Poids net total entre 125g
	Emballage	Boîte métallique avec ouverture facile
	Colisage	Colis de 15kg maximum

\* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

\* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

\*\* La **durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

\*\* La **durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

**Référentiel produit : Graine de couscous calibre moyen****Lot concerné par ce référentiel : 608**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

**Description du produit :**

Dénomination de vente	Graine de couscous calibre moyen - Codex Alimentarius (Codex Stan 178-1991 et 202-1995) et norme française couscous (NF V50-001 d'Août 1992)	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Composition	Semoule de blé dur uniquement
	Calibre des grains	Moyen : 80% des grains entre 1120 µm et 2000 µm
	Teneur en eau	Inférieure ou égale à 12,5%
	Cendres en % sur matière sèche	Inférieur ou égal à 1,56%
	Acidité grasse en % sur matière sèche	Inférieure ou égale à 70 mg d'acide sulfurique
	Matière azotées (coefficient de conversion 5.7) en % sur matière sèche	Supérieur ou égal à 12%
	Taux de cadmium	Inférieur ou égal à 0,18 mg/kg (Annexe I du règlement (UE) 2023/915)
	Taux d'aflatoxines totales	Inférieur ou égal à 4 µg/kg (Annexe I du Règlement (UE) 2023/915)
	Taux de nickel	Inférieur ou égal à 1,5 mg/kg (Annexe 1 du règlement 2023/915)

**Caractéristiques supplémentaires :**

Dénomination de vente			Critères produit à respecter
Caractéristiques			Graine de couscous calibre moyen
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		kcal	
	Protéines		
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		
	dont saturés*		
	Sel		
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		
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 <b>totale**</b>	
		Durabilité <b>résiduelle**</b>	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM

	Conservation	Milieu ambiant
Conditionnement	Format	Poids net UVC = 500 g
	Emballage	Etui carton
	Colisage	Colis de 15 kg maximum

\* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

\* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

\*\* **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

\*\* **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

**Référentiel produit : Haricots blancs****Lots concernés par ce référentiel : 609**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

**Description du produit :**

Dénomination de vente	<b>Haricots blancs – décision CTCPA N°92 (Mars 2023)</b>	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Graines de couleur différente	Inférieur à 10% de la masse totale égouttée
	Graines parasitées	Absence
	Matières étrangères minérales (graviers, sables...)	Absence
	Graines défectueuses	Inférieur à 5% de la masse totale égouttée
	Matières étrangères végétales	Inférieur à 0,5% de la masse totale égouttée
	Taux de remplissage	Entre 54% et 62,5% (selon le calibre des graines)
	Taux de nickel	Inférieur ou égal à 1 mg/kg (Annexe 1 du règlement 2023/915)

**Caractéristiques supplémentaires :**

Dénomination de vente			Critères produit à respecter
Haricots blancs			
Caractéristiques			Préciser le calibre des haricots (petit calibre : longueur < 15mm ; calibre moyen : 15mm ≤ longueur ≤ 25mm ; gros calibre > 25mm.
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kj kcal	
	Protéines		≥ 6
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		≥ 0,5
	dont saturés*		
	Sel		≤ 0,6
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		<p><b>Valeurs seuils ou critères à renseigner :</b> liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun pour les ingrédients ≥ 5% du poids total.</p> <p><b>Valeurs seuils ou critères à respecter:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le liquide de couverture est composé d'eau et éventuellement de sel, d'acidifiant, d'antioxydant, d'affermissant (chlorure de calcium) de sucres</li> <li>- Absence de <b>sulfites</b></li> </ul>
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 <b><u>totale**</u></b>	
		Durabilité <b><u>résiduelle**</u></b>	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM
	Conservation		Milieu ambiant
Conditionnement	Format		Poids net total = 400g Poids net égoutté compris entre 225g et 265g (selon le calibre des graines)
	Emballage		Boîte métallique, ouverture facile
	Colisage		Colis de 15 kg maximum

\* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

\* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

\*\* La **durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

\*\* La **durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

**Référentiel produit : Huile de tournesol****Lot concerné par ce référentiel : 610**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

**Description du produit :**

Dénomination de vente	Huile de tournesol – règlement UE n°1308/2013 (OCM) et Codex Alimentarius (Codex Stan 210-1999)	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Indice d'iode	Entre 118 et 141
	Indice de réfraction (à 40°C)	Entre 1,461 et 1,475
	Densité relative à 20°C	Entre 0,916 et 0,923
	Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ)	Teneur maximale : 0,75pg/g de graisses (Annexe du règlement UE 2023/915)
	Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	Teneur maximale : 1,25pg/g de graisses (Annexe du règlement UE 2023/915)
	Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 (ICES-6)	Teneur maximale : 40ng/g de graisses (Annexe I du règlement (UE) 2023/915)

**Caractéristiques supplémentaires :**

			Critères produit à respecter
Dénomination de vente			Huile de tournesol
Caractéristiques			
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		kcal	
	Protéines		
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		
	dont saturés*		
	Sel		
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		100% huile de tournesol Taux d'huile minérale : - MOSH (Mineral Oil Saturated Hydrocarbons) : inférieur ou égal à 100mg/kg - MOAH (Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons): inférieur ou égal à 2 mg/kg
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 <b>totale**</b>	
		Durabilité <b>résiduelle**</b>	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM
	Conservation		Milieu ambiant

Conditionnement	Format	1 L
	Emballage	Bouteille plastique. Le marquage devra indiquer l'utilisation froide ou chaude de l'huile.
	Colisage	Colis de 15 kg maximum

\* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

\* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

\*\* **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

\*\* **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

**Référentiel produit : Lentilles cuisinées****Lot concerné par ce référentiel : 611**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

**Description du produit :**

Dénomination de vente	Lentilles cuisinées – décision CTCPA n° 92 (février 2023)	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Graines de couleur différente	Inférieur à 10% de la masse totale égouttée
	Graines parasitées, matières étrangères minérales (graviers, sables...)	Absence
	Graines défectueuses	Inférieur à 5% de la masse totale égouttée
	Matières étrangères végétales	Inférieur à 0,5% de la masse totale égouttée
	Taux de remplissage	62,5%
	Composition	Présence d'oignons et de carottes
	Taux de nickel	Inférieur ou égal à 1 mg/kg (Annexe 1 du règlement 2023/915)

**Caractéristiques supplémentaires :**

Dénomination de vente			Critères produit à respecter
Lentilles cuisinées			
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kj	
		kcal	
	Protéines		≥ 6,1 g
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		≤ 0,7 g
	dont saturés*		
Composition	Sel		≤ 0,88 g
	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		<p><b>Valeurs seuils ou critères à renseigner :</b> liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun pour les ingrédients ≥ 5% du poids total.</p> <p><b>Valeurs seuils ou critères à respecter :</b> Le produit ne doit pas contenir d'additifs autres que des acidifiants et arômes naturels</p>
	Légumes entrant dans la fabrication du lot (nature et % de chaque type à indiquer)		<p><b>Valeurs seuils ou critères à respecter (et à renseigner dans l'offre du titulaire):</b> Quantité d'oignons ≥ 4% du poids net total des ingrédients entrant dans la fabrication du lot Quantité de carottes ≥ 4% du poids net total des ingrédients entrant dans la fabrication du lot</p>

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**	≥ 2/3 de la durée entre date de fabrication et DDM
	Conservation		Milieu ambiant
Conditionnement	Format		Boîte conserve ½ Poids net total = 400 g Poids net égoutté supérieur ou égal à 265 g
	Emballage		Boîte métallique, ouverture facile
	Colisage		Colis de 15 kg maximum

\* « dont sucres » : pourcentage de sucres présents dans le produit

\* « dont saturés » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

\*\* **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

\*\* **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

**Référentiel produit : Maïs doux en grains sous vide****Lot concerné par ce référentiel : 612**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

**Description du produit :**

Dénomination de vente	Maïs doux en grains sous vide - Décision CTCPA n°88 (juillet 2001)	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Grains éclatés et peaux vides	Inférieur à 5 % de la masse totale égouttée (tolérance ≤ 7,5%)
	Grains tachés	Inférieur à 1 % de la masse totale égouttée (tolérance ≤ 1,5%)
	Grains arrachés	Inférieur à 2 % de la masse totale égouttée (tolérance ≤ 3 %)
	Matières étrangères végétales	Inférieur à 0,2 % de la masse totale égouttée (tolérance ≤ 0,3 %)
	Taux de plomb	Inférieur ou égal à 0,10 mg/kg (annexe 1 du règlement 2023/915)
	Taux de remplissage	67 %
	Taux de nickel	Inférieur ou égal à 0,80 mg/kg (Annexe 1 du règlement 2023/915)

**Caractéristiques supplémentaires :**

			Critères produit à respecter
Dénomination de vente			Maïs doux en grains sous vide
Caractéristiques			Coupe des grains franche et nette avec une hauteur de coupe uniforme. Jus opalescent à laiteux, légèrement trouble à assez trouble. Grains raisonnablement tendre.
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kj	
		kcal	
	Protéines		
	Glucides		≤ 12
	dont sucres*		≤ 5,3
	Lipides		
	dont saturés*		
Composition	Sel		≤ 0,45
	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		<p><b><u>Valeurs seuils ou critères à renseigner :</u></b> liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun pour les ingrédients ≥ 5% du poids total.</p> <p><b><u>Valeurs seuils ou critères à respecter :</u></b>  Absence d'OGM.  Absence de sulfites.  Absence de liquide de couverture.  Sans sucres ajoutés.</p> <p>Si présence de jus : 20% maximum rapporté au poids net total.</p>

		Le jus peut être composé d'eau et éventuellement de sel.
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	≥ 2/3 de la durée entre date de fabrication et DDM
Conditionnement	Format	Milieu ambiant
	Emballage	Poids net total = 300g Poids net égoutté = 285g
	Colisage	Boîte métallique, ouverture facile Colis de 15 kg maximum

\* « dont sucres » : pourcentage de sucres présents dans le produit

\* « dont saturés » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

\*\* **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

\*\* **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

**Référentiel produit : Mélange de légumes cuisinés pour couscous****Lots concernés par ce référentiel : 613**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

**Description du produit :**

Dénomination de vente	Mélange de légumes cuisinés pour couscous	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Composition	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quantité totale de légumes supérieure ou égale à 50% à la mise en œuvre</li> <li>- Cinq légumes minimum obligatoires: <b>carotte, courgette, pois chiche, poivron, navet</b></li> </ul> <p>Le cas échéant, la purée de tomates entrant dans la composition du produit doit satisfaire aux caractéristiques décrites par la décision n°8 du CTCPA relative aux conserves de purée de tomates (décembre 2019)</p>

**Caractéristiques supplémentaires :**

Dénomination de vente			Critères produit à respecter
Caractéristiques			Mélange de légumes cuisinés pour couscous
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		kcal	
	Protéines		
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		≤ 1 g/100g
	dont saturés*		
	Sel		≤ 1g/100g
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		<p><b><u>Valeurs ou critères à renseigner :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun pour les ingrédients ≥ 5 % du poids total.</li> </ul> <p><b><u>Valeurs seuils ou critères à respecter :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le produit ne doit pas contenir d'additifs autres qu'acidifiants, amidons et arômes naturels,</li> <li>- absence de <b>sulfites</b></li> </ul>
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 <b>totale**</b>	
		Durabilité <b>résiduelle**</b>	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM
	Conservation		Milieu ambiant



Conditionnement	Format	Boîte conserve ½ Poids net total = 400 g
	Emballage	Boîte métallique, ouverture facile.
	Colisage	Colis de 15 kg maximum

\* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

\* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

\*\* **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

\*\* **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

## Référentiel produit : Poulet au curry et son riz

### Lot concerné par ce référentiel : 614

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

### Description du produit et caractéristiques supplémentaires :

			Critères produit à respecter
Dénomination de vente			Poulet au curry et son riz
Caractéristiques			Viande de poulet 100% Riz long A ou B et brisures < 15%
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		kcal	
	Protéines		≥ 6 g
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		≤ 6 g
	dont saturés*		
	Sel		≤ 0,6 g
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		<b><u>Valeurs ou critères à renseigner :</u></b> liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun pour les ingrédients ≥ 5% du poids total.  <b><u>Valeurs seuils ou critères à respecter :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Quantité de riz ≥ à 40 % du poids net total ;</li><li>- Quantité de viande de poulet ≥ à 22 % du poids net total ;</li><li>- Emincé de poulet uniquement ;</li><li>- Absence d'alcool dans les ingrédients ;</li><li>- Le produit ne doit pas contenir d'additifs autres que des émulsifiants, amidons modifiés et arômes</li></ul>
	Viandes mis en œuvre (nature et % de chaque type à indiquer)		<b><u>Valeurs seuils ou critères à respecter (et à renseigner dans l'offre du titulaire) :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Quantité de viande de poulet ≥ à 22 % du poids net total ;</li><li>- 100% viande de poulet uniquement ;</li></ul>
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 <u>résiduelle**</u>	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM
	Conservation		Milieu ambiant
Conditionnement	Format		300 g
	Emballage		Barquette micro-ondable Double compartiment : 1 compartiment contenant le riz et 1 compartiment contenant le poulet au curry
	Colisage		Colis de 15 kg maximum

\* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

\* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

\*\* **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

\*\* **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

**Référentiel produit : Purée de pommes bananes sans sucres ajoutés****Lot concerné par ce référentiel : 615**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

**Description du produit :**

Dénomination de vente	Purée de pommes bananes sans sucres ajoutés	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Taux de cadmium	Inférieur ou égal à 0,020 mg/kg (annexe I du règlement 2023/915)
	Taux de plomb	Inférieur ou égal à 0,10 mg/kg (annexe I du règlement 2023/915)

**Caractéristiques supplémentaires :**

			Critères produit à respecter
Dénomination de vente			Purée de pommes bananes sans sucres ajoutés
Caractéristiques			
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		kcal	
	Protéines		
	Glucides		≤ 17 g
	dont sucres*		≤ 14 g
	Lipides		
	dont saturés*		
	Sel		
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		<b>Valeurs ou critères à renseigner :</b> liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun pour les ingrédients ≥ 5% du poids total. <b>Valeurs ou critères à respecter :</b> pas de sucres ajoutés
	Fruits mis en œuvre (nature et % de chaque type à indiquer)		<b>Valeurs ou critères à respecter :</b> uniquement pommes et bananes ; pas de sucres ajoutés
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 <b>totale**</b>	
		Durabilité <b>résiduelle**</b>	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et la DDM <b>ET</b> ≥ 12 mois
	Conservation		Milieu ambiant
Conditionnement	Format		Lot de 4 coupelles plastiques operculées ; 100g par coupelle
	Emballage		4 coupelles plastiques (=unité de vente consommateur)
	Colisage		Colis de 15kg maximum

- \* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit
- \* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit
- \*\* **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.
- \*\* **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

**Référentiel produit : Purée de pommes de terre en flocons déshydratés****Lot concerné par ce référentiel : 616**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

**Description du produit :**

Dénomination de vente	<b>Purée de pommes de terre en flocons déshydratés</b> – Spécification technique n°F6-88 relative aux pommes de terre déshydratées pour purée proposée par le GPEM-DA et adoptée le 30/06/1988 par la Commission centrale des marchés	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Taux d'humidité	Inférieur ou égal à 10%
	Sulfites	Absence
	Taux de matières étrangères végétales (MEV) exprimé en masse rapporté au produit à l'état déshydraté	Inférieur ou égal à 0,1%
	Teneur en nickel	Inférieur ou égal à 0,90 mg/kg (Annexe 1 du règlement 2023/915)

**Caractéristiques supplémentaires :**

			Critères produit à respecter
Dénomination de vente			Purée de pommes de terre en flocons déshydratés
Caractéristiques			
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		Kcal	
	Protéines		
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		
	dont saturés*		
Sel			≤ 0,3g
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		<p><b>Valeurs ou critères à renseigner :</b> liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun pour les ingrédients ≥ 5 % du poids total.</p> <p><b>Valeurs seuils ou critères à respecter :</b> le produit ne doit pas contenir d'additifs autres que des émulsifiants, arômes, antioxydants et des colorants naturels.</p>
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 <b>totale**</b>	

		Durabilité <b><u>résiduelle**</u></b>	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM
	Conservation		Milieu ambiant
	Format		Sachet de 125 g
	Emballage		Etui carton contenant 4 sachets
	Colisage		Colis de 15 kg maximum

\* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

\* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

\*\* **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

\*\* **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

**Référentiel produit : Raviolis de volaille appertisés****Lot concerné par ce référentiel : 617**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

**Description du produit :**

Dénomination de vente	Ravioli à la volaille – décision CTCPA n°82 (Janvier 2023)	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Quantité de viande	Supérieure ou égale à 7,5% de la masse nette totale dont 4% minimum apportés par la farce
	Composition (farce, liquide d'accompagnement)	- <b>Trois légumes minimum obligatoires:</b> Carotte, oignons, tomates. L'utilisation de tomates entrant dans la composition du produit doit satisfaire aux caractéristiques décrites par la décision n°8 du CTCPA (décembre 2019)
	La masse des raviolis farcies exprimée en pourcentage de la masse nette totale	Supérieure ou égale à 55% de la masse nette totale
	Tolérance de raviolis farcies vides	Inférieure ou égale à 5% sur l'ensemble des raviolis farcies

**Caractéristiques supplémentaires :**

			Critères produit à respecter
Dénomination de vente			Ravioli à la volaille
Caractéristiques			
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		Kcal	
	Protéines		≥ 3,0
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		≤ 2,5
	dont saturés*		
	Sel		≤ 1
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant	<p><b>Valeurs ou critères à renseigner :</b> liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun pour les ingrédients ≥ 5 % du poids total.</p> <p><b>Valeurs ou critères à respecter :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quantité de ravioli : supérieure ou égal à 55 % du poids net total ;</li> <li>- Quantité de volaille : supérieure ou égale à 7,5 % du poids net total ;</li> <li>- Viande de volaille uniquement ;</li> <li>- Absence d'alcool dans les ingrédients ;</li> <li>- Le produit ne doit pas contenir d'additifs autres que des émulsifiants,</li> </ul>	



			acidifiants, épices, amidons modifiés et arômes
	Légumes et viandes mis en œuvre (nature de chaque type à indiquer)		<b>Valeurs seuils ou critères à respecter :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présence de tomates, carottes et oignons</li> <li>- Quantité de volaille : supérieure ou égale à 7,5 % du poids net total ;</li> <li>- Viande de volailles uniquement</li> </ul>
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 <b>totale**</b>	
		Durabilité <b>résiduelle**</b>	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM
	Conservation		Milieu ambiant
Conditionnement	Format		Poids net total = 800g Contenance nominale = 850 mL Boîte 4/4
	Emballage		Boîte métallique ouverture facile
	Colisage		Colis de 15 kg maximum

\* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

\* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

\*\* La **durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

\*\* La **durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

**Référentiel produit : Riz long étuvé****Lot concerné par ce référentiel : 618**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

**Description du produit :**

Dénomination de vente	Riz long étuvé - Codex Alimentarius (Codex Stan 198-1995, amendée en 2019) et code des usages relatif au riz destiné à la consommation humaine (Syndicat de la rizerie française – version du 02/05/2017)	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Teneur en eau	Inférieure ou égal à 15%
	Longueur moyenne du grain	Supérieure à 6,0 mm
	Rapport longueur/largeur	Supérieur à 2mm mais inférieur à 3mm <b>OU</b> Egal ou supérieur à 3mm
	Matières étrangères végétales (MEV)	Taux inférieur ou égal à 0,5%
	Taux d'arsenic inorganique	Teneur inférieure ou égale à 0,25 mg/kg (Annexe I du Règlement (UE) 2023/915)
	Taux d'ochratoxine A	Teneur inférieure ou égale à 3,0 µg/kg ou égale (Annexe I du Règlement (UE) 2023/915)
	Taux d'aflatoxines totales	Teneur inférieure ou égale à 4,0 µg/kg (Annexe I du Règlement (UE) 2023/915)
	Teneur en nickel	Inférieur ou égal à 1,5 mg/kg (Annexe 1 du règlement 2023/915)

**Caractéristiques supplémentaires :**

			Critères produit à respecter
Dénomination de vente			Riz long étuvé
Caractéristiques			Brisures ≤ 15%
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		kcal	
	Protéines		
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		
	dont saturés*		
	Sel		
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		
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 <b><u>totale**</u></b>	
		Durabilité <b><u>résiduelle**</u></b>	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM
	Conservation		Milieu ambiant

Conditionnement	Format	Poids net UVC = 500 g
	Emballage	Etui carton
	Colisage	Colis de 15 kg maximum

\* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

\* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

\*\* **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

\*\* **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

**Référentiel produit : Sardines à l'huile de tournesol****Lot concerné par ce référentiel : 619**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

**Description du produit :**

Dénomination de vente	Sardines à l'huile de tournesol– Règlement (CEE) n°2136/89	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Espèce mise en œuvre	<i>Sardina pilchardus</i>
	Taux de mercure	Inférieur ou égal à 0,30 mg/kg de poids à l'état frais (Annexe I du règlement UE2023/915)
	Taux d'arsenic inorganique	Inférieur ou égal à 0,10 mg/kg (Règlement (UE) 2025/1891 modifiant le règlement 2023/915)
	Taux de cadmium	Inférieur ou égal à 0,25mg/kg de poids à l'état frais (Annexe I du règlement UE 2023/915)
	Taux d'histamine	Inférieur ou égal à 200mg/kg (Annexe I du règlement 2073/2005)
	Rapport entre le poids de sardines et le poids net total	Supérieur ou égal à 70%
	Taux de substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées (PFAS)	PFOS ≤ 7 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) PFOA ≤ 1 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) PFNA ≤ 2,5 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) PFHxS ≤ 0,20 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) Somme ≤ 8 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915)

**Caractéristiques supplémentaires :**

Dénomination de vente			Critères produit à respecter
Sardines à l'huile de tournesol			
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		kcal	
	Protéines		≥ 20
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		
	dont saturés*		
	Sel		≤ 1,05
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		<b>Valeurs ou critères à renseigner :</b> liste de tous les additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages pour chacun des ingrédients ≥ 5% du poids total.  <b>Valeurs ou critères à respecter :</b>

			Liquide de couverture : 100% huile de tournesol
	Poisson entrant dans la fabrication du produit (nature et % de chaque type à indiquer)		<b><u>Valeurs ou critères à respecter :</u></b> Uniquement <i>Sardina pilchardus</i>
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 <b><u>totale**</u></b>	
		Durabilité <b><u>résiduelle**</u></b>	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et la DDM
	Conservation		Milieu ambiant
Conditionnement	Format		Boîte ¼ Poids net total compris entre 125g et 135g. Poids net égoutté supérieur ou égal à 70% du poids net total
	Emballage		Boîte métallique ouverture facile
	Colisage		Colis de 15kg maximum

\* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

\* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

\*\* **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

\*\* **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

**Référentiel produit : Spaghetti****Lot concerné par ce référentiel : 620**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

**Description du produit :**

Dénomination de vente	Pâtes Spaghetti – Loi du 3 juillet 1934 modifiée tendant à réglementer la fabrication des pâtes alimentaires, décret n° 55-1175 du 31 août 1955 et arrêté du 27 mai 1957.	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Composition	fabrication exclusivement en pure semoule de blé dur
	Teneur en eau	Inférieure ou égale à 12,5%
	Taux de cendres en % sur matière sèche	Inférieur ou égal à 1,3% (avec une tolérance de 10% selon l'arrêté du 27 mai 1957)
	Acidité grasse	Inférieure ou égale à 70 mg pour 100 g de matière sèche exprimé en acide sulfurique
	Matière azotées (coef de conversion 5,7) en % sur matière sèche	Supérieur ou égal à 11%
	Taux de Deoxynivalenol	Inférieur ou égal à 600 µg/kg (Annexe I du Règlement (UE) 2023/915).
	Taux de cadmium	Inférieur ou égal à 0,18 mg/kg (Annexe I du règlement (UE) 2023/915)
	Teneur en nickel	Inférieur ou égal à 1,50 mg/kg (Annexe 1 du règlement 2023/915)

**Caractéristiques supplémentaires :**

Dénomination de vente			Critères produit à respecter
Caractéristiques			Pâtes Spaghetti
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		kcal	
	Protéines		
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		
	dont saturés*		
	Sel		
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		
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		Durabilité <b>totale**</b>	

	Durée de conservation	Durabilité <u>résiduelle</u> **	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM
	Conservation		Milieu ambiant
Conditionnement	Format		Poids net UVC = 500 g
	Emballage		Sachet plastique
	Colisage		Colis de 15 kg maximum

\* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

\* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

\*\* **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

\*\* **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

**Référentiel produit : Sucre en poudre****Lots concernés par ce référentiel : 621**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

**Description du produit :**

Dénomination de vente	<b>Sucre en poudre</b> – Codex Alimentarius (Codex STAN 212-1999 modifié en 2022) et directive européenne 2001/111/CE (transposée par le décret n°2003-586 du 30 juin 2003).	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Polarisation du sucre	Supérieure ou égale à 99,7°Z
	Anhydride sulfureux et sulfites	Taux inférieur ou égal à 10 mg/kg (Annexe II partie E du règlement (CE) 1333/2008)
	Taux de plomb	Inférieur à 0,3mg/kg
	Taux d'arsenic	Inférieur à 0,3mg/kg

**Caractéristiques supplémentaires :**

Caractéristiques supplémentaires:

			Critères produit à respecter
Dénomination de vente			Sucre en poudre
Caractéristiques			
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		kcal	
	Protéines		
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		
	dont saturés*		
	Sel		
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		<b>Valeurs ou critères à renseigner :</b> liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun pour les ingrédients ≥ 5 % du poids total. <b>Valeurs seuils ou critères à respecter :</b> Absence d'additifs
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 <b>totale**</b>	Non applicable
		Durabilité <b>résiduelle**</b>	Non applicable
	Conservation		Milieu ambiant
Conditionnement	Format		Poids net UVC : 1kg
	Emballage		Emballage carton avec bec verseur ou bouchon
	Colisage		Carton de 15 kg maximum

\* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

\* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

\*\* **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

\*\* **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).



**Référentiel produit : Thon entier au naturel (listao)****Lot concerné par ce référentiel : 622**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

**Description du produit :**

Dénomination de vente	Thon entier au naturel (listao) - Règlement (CEE) N° 1536/92	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et / ou les codes et usages.	Pourcentage de miettes	Inférieur ou égal à 18%
	Taux de mercure	Inférieur ou égal à 1,0 mg/kg de poids à l'état frais (Annexe I du règlement UE 2023/915)
	Taux d'arsenic inorganique	Inférieur ou égal à 23,9 µg/kg (EFSA, 2014)
	Taux de cadmium	Inférieur ou égal à 0,10 mg/kg de poids à l'état frais (Annexe I du règlement UE 2023/915)
	Taux d'histamine	Inférieur ou égal à 200mg/kg (Annexe I du règlement 2073/2005)
	Rapport entre le poids de poisson et le poids net total	Supérieur ou égal à 70%
	Taux de substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées (PFAS)	PFOS ≤ 2 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) PFOA ≤ 0,20 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) PFNA ≤ 0,50 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) PFHxS ≤ 0,20 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915) Somme ≤ 2 µg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915)

**Caractéristiques supplémentaires :**

Dénomination de vente			Critères produit à respecter
Caractéristiques			Thon entier au naturel (listao)
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		kcal	
	Protéines		≥ 24%
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		
	dont saturés*		
	Sel		≤ 1,2%
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		<b>Valeurs ou critères à renseigner :</b> liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun pour les ingrédients ≥ 5 % du poids total.

	Poissons mis en œuvre (nature et % de chaque type à indiquer)	<b>Valeurs ou critères à respecter :</b> Uniquement thon listao (Katsuwonus pelamis)
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 <b><u>totale**</u></b>	
	Durabilité <b><u>résiduelle**</u></b>	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM
	Conservation	Milieu ambiant
Conditionnement	Format	Boîte ¼ Poids net total compris entre 160 g et 185 g. Poids net égoutté supérieur ou égal à 70% du poids net total
	Emballage	Boîte métallique ouverture facile
	Colisage	Colis de 15 kg maximum

\* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

\* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

\*\* La **durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

\*\* La **durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

**Référentiel produit : Tomates entières pelées****Lots concernés par ce référentiel : 623**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

**Description du produit :**

Dénomination de vente	Tomates entières pelées - Décision n°80 du CTCPA (décembre 2019)	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et / ou les codes et usages.	Tenue des tomates	65% minimum en nombre de tomates entières
	Présence de peaux	60 cm <sup>2</sup> maximum par kg de poids net
	Liquide de couverture	Jus de tomates ou purée de tomates
	Taux de remplissage	56% de la capacité du récipient
	Taux de plomb	Inférieur ou égal à 0,050 mg/kg de poids à l'état frais (Annexe I du règlement UE 2023/915)
	Taux de cadmium	Inférieur ou égal à 0,020 mg/kg de poids à l'état frais (Annexe I du règlement UE 2023/915)
	Taux de nickel	Inférieur ou égal à 0,40 mg/kg (Annexe 1 du règlement 2023/915)

**Caractéristiques supplémentaires :**

Dénomination de vente			Critères produit à respecter
Caractéristiques			Tomates entières pelées
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		kcal	
	Protéines		
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		
	dont saturés*		
	Sel		≤ 0,26 g
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		<b>Valeurs ou critères à renseigner :</b> liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun pour les ingrédients ≥ 5 % du poids total. <b>Valeurs seuils ou critères à respecter :</b> Absence de sulfites Absence de colorants
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 <b>totale**</b>	
		Durabilité <b>résiduelle**</b>	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM
	Conservation		Milieu ambiant
Conditionnement	Format		Boite ½

		Poids net total = 380g et Poids net égoutté = 235g ou Poids net total = 400g et Poids net égoutté = 240g
	Emballage	Boite métallique ouverture facile
	Colisage	Colis de 15 kg maximum

\* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

\* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

\*\* **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

\*\* **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

**Référentiel produit : Velouté de potiron****Lot concerné par ce référentiel : 624**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

**Caractéristiques supplémentaires :**

			Critères produit à respecter
Dénomination de vente			Velouté de Potiron
Caractéristiques			Prête à consommer
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		kcal	
	Protéines		
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		
	dont saturés*		
	Sel		≤ 0,70 g
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		<b><u>Valeurs ou critères à renseigner :</u></b> liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun pour les ingrédients ≥ 5%. <b><u>Valeurs seuils ou critères à respecter :</u></b> - Présence d'une matière grasse laitière
	Légumes entrant dans la fabrication du produit (nature et % de chaque type à indiquer)		<b><u>Valeurs seuils ou critères à respecter (et à renseigner dans l'offre du titulaire):</u></b> - Quantité de potiron supérieure ou égale à 30 %
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 <b><u>totale**</u></b>	
		Durabilité <b><u>résiduelle**</u></b>	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et la DDM
	Conservation		Milieu ambiant
Conditionnement	Format		Volume UVC = 1L
	Emballage		Brique alimentaire ou bouteille plastique
	Colisage		Pack de 6 litres ou de 8 litres

\* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

\* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

\*\* **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

\*\* **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

## ARTICLE 2 – RÉFÉRENTIEL LOGISTIQUE

LOTS CONCERNES	Référentiel logistique
	<b>Lot n°603 – Café moulu (100% arabica) :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net UVC = 250g</li> <li>- Emballage sous vide</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM</b>
	<b>Lot n°604 – Chocolat en poudre petit déjeuner :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net UVC = 500g</li> <li>- Etui carton ou plastique rigide</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM</b>
	<b>Lot n°605 – Confiture extra d'abricots :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net UVC = entre 300 et 400g</li> <li>- Pot en verre</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM</b>
	<b>Lot n°606 – Crème dessert saveur vanille :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net UVC = entre 400 et 600g</li> <li>- Boite métallique ouverture facile</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM ET <math>\geq 12</math> mois</b>
	<b>Lot n°607 – Filets de maquereaux à la tomate :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net UVC : 125g</li> <li>- Boite métallique ouverture facile</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM</b>
	<b>Lot n°608 – Graine de couscous calibre moyen :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net UVC = 500g</li> <li>- Etui carton</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM</b>
	<b>Lot n°609 – Haricots blancs :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net UVC = 400g</li> <li>- Boite métallique ouverture facile</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM</b>
	<b>Lot n°610 – Huile de tournesol :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Volume net UVC = 1L</li> <li>- Bouteille plastique. Le marquage devra indiquer l'utilisation froide ou chaude de l'huile.</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM</b>
	<b>Lot n°611 – Lentilles cuisinées :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net UVC = 400g</li> <li>- Boite métallique ouverture facile</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM</b>
	<b>Lot n°612 – Mais doux en grains sous vide :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net UVC = 300g</li> <li>- Boite métallique ouverture facile</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM</b>
	<b>Lot n°613 – Mélange de légumes cuisinés pour couscous :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net UVC = 400g</li> <li>- Boite métallique ouverture facile</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM</b>
	<b>Lot n°614 – Poulet curry et son riz :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net UVC = 300g</li> <li>- Barquette plastique microondable</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM</b>
	<b>Lot n°615 – Purée de pommes bananes sans sucre ajouté :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net UVC = 4 x 100g</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 coupelles plastiques operculées</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM ET <math>\geq 12</math> mois</b>
	<b>Lot n°616 – Purée de pomme de terre en flocons déshydratés :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net UVC = 4 x 125g</li> <li>- Etui carton contenant 4 sachets</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM</b>
	<b>Lot n°617 – Raviolis de volaille appertisés :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net UVC = 800g</li> <li>- Boîte métallique ouverture facile</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM</b>
	<b>Lot n°618 – Riz long étuvé :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net UVC = 500g</li> <li>- Etui carton</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM</b>
	<b>Lot n°619 – Sardines à l’huile de tournesol :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net UVC = entre 125g et 135g</li> <li>- Boîte métallique ouverture facile</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM</b>
	<b>Lot n°620 – Spaghetti :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net UVC = 500g</li> <li>- Sachet plastique</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM</b>
	<b>Lot n°621 – Sucre en poudre :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net UVC = 1 kg</li> <li>- Etui carton</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM</b>
	<b>Lot n°622 – Thon entier au naturel (listao):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net UVC = entre 160g et 185g</li> <li>- Boîte métallique ouverture facile</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM</b>
	<b>Lot n°623 – Tomates pelées :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net UVC = 380g ou 400g</li> <li>- Boîte métallique ouverture facile</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM</b>
	<b>Lot n°624 – Velouté au potiron :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Volume net UVC : 1L</li> <li>- Brique alimentaire ou bouteille plastique</li> </ul> <b>Durabilité résiduelle <math>\geq 2/3</math> de la durée entre la date de fabrication et DDM</b>
	<b>Etiquetage UC :</b> n° de lot de l’appel d’offres + code EAN 13 distinct et spécifique par produit + DDM / DLC + Article 4.2.2 du CCAP
<b>PCB (Unité de conditionnement)</b>	<b>Caractéristiques PCB à définir par le titulaire :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre d’UC par PCB : _____</li> <li>- Poids net PCB (kg) : _____</li> <li>- Poids brut PCB (kg) : _____ (15 kg maximum)</li> <li>- Longueur (mm) : _____</li> <li>- Largeur (mm) : _____</li> <li>- Hauteur (mm) : _____</li> </ul>
	<b>Etiquetage PCB :</b> N° de lot de l’appel d’offres, code EAN 13 distinct et spécifique par produit + Nom du produit, nombre d’UC par PCB, DDM/DLC, n° de lot de fabrication. L’étiquetage PCB n’est pas attendu si le pack est emballé au moyen d’un film transparent.
<b>PALETTE</b>	<b>Type de palette à privilégier :</b> PALETTES EUROPE ECHANGEABLES
	<b>Palettes filmées ou housage sans coiffe de protection</b>

	<b>Palettisation à définir par titulaire :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre de cartons par rang : _____</li> <li>- Nombre de rangs par palette : _____</li> <li>- Nombre de cartons par palette : _____</li> <li>- Nombre d'UC par palette : _____</li> <li>- Poids net palette (kg) : _____</li> <li>- Poids brut palette (kg) : _____ (878 kg maximum)</li> <li>- Largeur palette (mm) : 800</li> <li>- Longueur palette (mm) : 1200</li> <li>- Hauteur palette (mm) : _____ (1600 mm maximum)</li> </ul>
	<b>Etiquetage palette :</b> Fiches apposées au centre des deux côtés de 800 mm de la palette avec mention « <b>FSE +XXXX</b> » (XXXX campagne et) + n° lot de l'appel d'offres + les codes articles précisés lors du bon de commande. Ces fiches doivent aussi comporter : le nom du produit, N° de lot de fabrication, DDM / DLC, nombre d'UC par PCB, nombre de cartons et d'UC par palette, ainsi qu'un à deux codes EAN avec 3 segments permettant d'identifier la DDM/ DLC, le numéro de lot de fabrication et le SSCC Si deux titulaires ont le même fabricant (mais avec obligatoirement des sites de production différents) pour un produit donné, l'étiquette devra aussi mentionner le nom du titulaire.
	<b>MAXIMUM 2 LOTS DE FABRICATION DIFFERENTS (ET 2 DDM/DLC DIFFERENTES) PAR PALETTE</b>
<b>CODES ARTICLE ASSOCIATION BENEFICIAIRE POUR ETIQUETAGE PALETTE</b> (Pour information : le code spécifique par Titulaire sera transmis suite à la notification du marché)	
	<b>Lot n°603 – Café moulu (100% arabica) :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : E016414 / Titulaire 2 : E016428</li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021690 / Titulaire 2 : 2000000021683</li> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 0310169 / Titulaire 2 : 0310269</li> <li>- Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]</li> </ul>
	<b>Lot n°604 – Chocolat en poudre petit déjeuner :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : <b>non concerné</b> / Titulaire 2 : <b>non concerné</b></li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021676/ Titulaire 2 : 2000000021669</li> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 0410269 / Titulaire 2 : 0410369</li> <li>- Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]</li> </ul>
	<b>Lot n°605 – Confiture extra d'abricots :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : <b>non concerné</b> / Titulaire 2 : <b>non concerné</b></li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021652 / Titulaire 2 : 2000000021645</li> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 2010169 / Titulaire 2 : 2010269</li> <li>- Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]</li> </ul>
	<b>Lot n°606 – Crème dessert saveur vanille :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : E016415 / Titulaire 2 : E016429</li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021638 / Titulaire 2 : 2000000021621</li> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 0810369 / Titulaire 2 : 0810469</li> <li>- Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]</li> </ul>
	<b>Lot n°607 – Filets de maquereaux à la tomate :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : E016447 / Titulaire 2 : E016448</li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021614 / Titulaire 2 : 2000000021607</li> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 4910269 / Titulaire 2 : 4910369</li> <li>- Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]</li> </ul>
	<b>Lot n°608 – Graine de couscous calibre moyen :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : E016419 / Titulaire 2 : E016434</li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021591/ Titulaire 2 : 2000000021584</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 1110569 / Titulaire 2 : 1110669</li> <li>- Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]</li> </ul>
<b>Lot n°609 –Haricots blancs :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : E016421 / Titulaire 2 : E016437</li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021577 / Titulaire 2 : 2000000021560</li> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 1210069 / Titulaire 2 : 1210169</li> <li>- Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]</li> </ul>
<b>Lot n°610 – Huile de tournesol :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : <b>non concerné</b> / Titulaire 2 : <b>non concerné</b></li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021553 / Titulaire 2 : 2000000021546</li> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 1710169 / Titulaire 2 : 1710269</li> <li>- Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]</li> </ul>
<b>Lot n°611 – Lentilles cuisinées :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : E016422 / Titulaire 2 : E016438</li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021539 / Titulaire 2 : 2000000021522</li> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 4510769 / Titulaire 2 : 4510869</li> <li>- Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]</li> </ul>
<b>Lot n°612 – Mais doux en grains sous vide :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : E016417 / Titulaire 2 : E016431</li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021515 / Titulaire 2 : 2000000021508</li> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 4510969 / Titulaire 2 : 4511069</li> </ul> Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]
<b>Lot n°613 – Mélange de légumes cuisinés pour couscous :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : E016412 / Titulaire 2 : E016426</li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021492 / Titulaire 2 : 2000000021485</li> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 4510569 / Titulaire 2 : 4510669</li> </ul> Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]
<b>Lot n°614 – Poulet curry et son riz :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : E016439 / Titulaire 2 : E016440</li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021478 / Titulaire 2 : 2000000021461</li> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 4210169 / Titulaire 2 : 4210269</li> <li>- Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]</li> </ul>
<b>Lot n°615 – Purée de pommes bananes sans sucre ajouté :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : E016410 / Titulaire 2 : E016424</li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021454 / Titulaire 2 : 2000000021447</li> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 4410369 / Titulaire 2 : 4410469</li> </ul> Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]
<b>Lot n°616 – Purée de pomme de terre en flocons déshydratés :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : E016416 / Titulaire 2 : E016430</li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021430 / Titulaire 2 : 2000000021423</li> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 1010269 / Titulaire 2 : 1010369</li> <li>- Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]</li> </ul>
<b>Lot n°617 – Ravioli de volaille appertisés :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : E016441 / Titulaire 2 : E016442</li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021416 / Titulaire 2 : 2000000021409</li> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 4210369 / Titulaire 2 : 4210469</li> </ul> Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]

	<b>Lot n°618 – Riz long étuvé :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : E016418 / Titulaire 2 : E016432</li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021393 / Titulaire 2 : 2000000021386</li> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 1110369 / Titulaire 2 : 1110469</li> <li>- Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]</li> </ul>
	<b>Lot n°619 – Sardines à l'huile de tournesol :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : E016445 / Titulaire 2 : E016446</li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021379 / Titulaire 2 : 2000000021362</li> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 4910669 / Titulaire 2 : 4910769</li> <li>- Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]</li> </ul>
	<b>Lot n°620 – Spaghetti :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : E016420 / Titulaire 2 : E016436</li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021355 / Titulaire 2 : 2000000021348</li> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 1110769 / Titulaire 2 : 1110869</li> </ul> Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]
	<b>Lot n°621 – Sucre en poudre :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : <b>non concerné</b> / Titulaire 2 : <b>non concerné</b></li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021331 / Titulaire 2 : 2000000021324</li> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 1910269 / Titulaire 2 : 1910369</li> <li>- Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]</li> </ul>
	<b>Lot n°622 – Thon entier au naturel (listao) :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : E016443 / Titulaire 2 : E016444</li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021317 / Titulaire 2 : 2000000021300</li> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 4910469/ Titulaire 2 : 4910569</li> <li>- Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]</li> </ul>
	<b>Lot n°623 – Tomates entières pelées :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : E016411 / Titulaire 2 : E016425</li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021294 / Titulaire 2 : 2000000021287</li> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 4511169/ Titulaire 2 : 4511269</li> <li>- Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]</li> </ul>
	<b>Lot n°624 – Velouté au potiron :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants du cœur : Titulaire 1 : E016413 / Titulaire 2 : E016427</li> <li>- Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021270 / Titulaire 2 : 2000000021263</li> <li>- Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 1310169 / Titulaire 2 : 1310269</li> <li>- Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+ ][initiales Titulaire 2]</li> </ul>
<b>CAPACITE EN OFFRE DE SORTIE</b>	Capacité maximale en tonnes par jour de sortie Nombre de palettes par camion
<b>LOGISTIQUE LIVRAISON</b>	Livraison annoncée auprès du ou des entrepôts logistiques selon le calendrier opérationnel, qui précise également les modalités de prise de rendez-vous.
<b>LOGISTIQUE LIVRAISON (administratif)</b>	Un bon de livraison est remis par le chauffeur lors de la livraison. Un bon de livraison daté et signé par le logisticien sera également à fournir avec la demande de paiement. Voir article 4.4.3.3 du CCAP. A noter : Le Titulaire peut proposer au Pouvoir adjudicateur un autre document en lieu et place du bon de livraison, à la condition que ce document contienne toutes les informations listées à l'article 4.4.3.3.

### **ARTICLE 3 – CALENDRIER DE COMMANDES ET DE LIVRAISONS**

Les livraisons au titre du marché se déroulent en deux périodes :

- Période 1 : du 01/10/2026 au 28/02/2027 ;
- Période 2: du 01/04/2027 au 31/08/2027.

Les livraisons se déroulent sur chacune des périodes par camion entier, conformément au calendrier adressé au Titulaire par le Pouvoir Adjudicateur.