

Coordonnateur du Groupement de commandes Alimentaire

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

APPEL D'OFFRES N° 2026-01

FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES

Chapitre I – Acheteur public	4
<i>Etablissement coordonnateur</i>	4
<i>Renseignements complémentaires</i>	4
Chapitre II – Spécifications générales	5
1. <i>Réglementation</i>	5
- LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.	5
2. <i>Origine des produits</i>	6
3. <i>Les fiches techniques</i>	6
4. <i>Date limite de consommation</i>	7
5. <i>Fiche de non-conformité</i>	7
6. <i>Matériaux, objet et emballages de contact</i>	7
7. <i>Additifs</i>	8
8. <i>Arômes</i>	9
9. <i>Spécifications bactériologiques</i>	9
Chapitre III – Spécifications par lots	10
« Les surgelés » : lots n°9 à 14	10
Généralités	10
Spécificités Viandes surgelées	11
Spécificités poissons surgelés :	12
Spécificités légumes surgelés	13
Spécificités produits élaborés surgelés	14
Spécificités Desserts glacés crèmes glacées, glaces et sorbets	14
<i>Produits laitiers et similaires : lots n°5 et 6</i>	15
Généralités	15
Spécificités « Fromage »	15
Spécificités « Beurre »	15
Spécificités « Margarine »	15
Spécificités « Crèmes »	16
Spécificités « Lait »	16
<i>Viandes et volailles fraîches : lots n°1 et 2</i>	16
Généralités	16
Spécifications bœuf :	18
Spécifications veau :	19
Spécificités Porc	19
Spécificités Agneau	20
Spécificités Volaille	21
<i>Charcuteries, viandes cuites, produits élaborés frais : lots n°3, 4 et 19</i>	22
Généralités	22
Spécificités	23
Exclusion	23
<i>Viandes cuites sous vide : lot n°4</i>	24
<i>Produits à texture modifiée : lot n°17</i>	24
<i>Fruits, légumes et pomme de terre frais, 4ème et 5ème gamme, crus et cuits sous vide : lot n°16</i>	25
Généralités	25
Spécifications relatives aux fruits, légumes et pomme de terre frais	26
Spécifications relatives aux pommes de terre pré-frites	27
Spécifications aux fruits et légumes crus ou cuits sous vide	28

<i>Ovo-produits : lot n°5</i>	28
Réglementation	28
Spécificités Œufs frais	28
Date limite de consommation	29

Etablissement coordonnateur

La présente consultation est passée par le CHU de Besançon, établissement coordonnateur d'un groupement d'achats.

Renseignements complémentaires

Adresse auprès de laquelle des informations complémentaires peuvent être obtenues

Renseignements administratifs:

Marie BLANDIN
Responsable Cellule des marchés
Tél : 03 81 26 80 47
Email : marches-dsha@chu-besancon.fr

Emery KOUGBLA
Acheteur Alimentation
Tél : 03 81 21 87 55
Email : ekougbla@chu-besancon.fr

Renseignements techniques:

BLAISE Florent
Service restauration
Tél : 03 81 66 87 00
Email : fblaise@chu-besancon.fr

CHAPITRE II – SPECIFICATIONS GENERALES

Les normes et règlements citées dans le présent document ne sont pas exhaustives et il appartient au candidat d'appliquer l'ensemble des normes et règlements en application lors de l'exécution du présent marché.

1. Réglementation

Dans le cadre de l'établissement de son offre, le candidat aura pris connaissance du rapport ANSES (EAT2 du 21/06/2011) qui contribue à assurer la sécurité sanitaire dans les domaines de l'alimentation, de l'environnement et du travail et d'évaluer les risques sanitaires qu'ils peuvent comporter.

Les candidats devront strictement se conformer à la réglementation et aux textes en vigueur s'appliquant à leur profession, **notamment** :

- Règlement n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 dit INCO concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Règlement n° 1337/2013 du 13 décembre 2013 sur l'indication du pays d'origine pour les viandes des espèces ovine, caprine, porcine et de volaille
- Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées
- Décret n° 2014-1489 du 11 décembre 2014 sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Décret n° 2008-1469 du 30 décembre 2008 modifiant le décret n° 2007-766 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
- Décret n° 92-631 du 8 juillet 1992 modifié relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux
- Livre blanc sur la sécurité alimentaire
- Directive 89/397/CEE du Conseil, du 14 juin 1989, relative au contrôle officiel des denrées alimentaires
- Règlement (CE) N°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Réglementation européenne (1139/98, 49/2000 et 50/2000) relative à l'étiquetage des O.G.M. dans les denrées alimentaires
- Loi n°2008-595 du 25 juin 2008 relative aux organismes génétiquement modifiés
- Code de la consommation
- Règlement n° 1333/2008 relatif aux additifs alimentaires
- Réglementation s'appliquant au transport de denrées alimentaires
- Les spécifications techniques définies par le G.E.M.R.C.N. (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) complétées et mises à jour le 2 août 2013, consultables sur le site internet du ministère des finances à l'adresse suivante : <http://www.economie.gouv.fr/daj/oeap-archives-recommandation-nutrition-gem-rcn>
- LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Les textes ci-dessus sont réputés être connus par le fournisseur, ainsi, en cas de modification réglementaire, le fournisseur s'engage à tenir compte des éventuelles modifications et à les respecter.

Tous les produits, conditionnements et emballages, objets du présent marché, doivent au minimum répondre aux spécifications qualitatives déterminées par :

- Les textes (lois, décrets, arrêtés)
- Les normes de la communauté économique européenne
- Les normes homologuées ou enregistrées de l'AFNOR
- Les décisions du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN)

D'une manière générale, le candidat et éventuel futur titulaire s'engage à respecter scrupuleusement toutes les normes et réglementations en vigueur, pour l'ensemble des prestations objets du marché sans aucune exception possible. Le titulaire s'efforcera de prendre en compte et de respecter toute évolution de normes et réglementations pendant la durée du marché, périodes de reconductions comprises. Il devra également informer le coordonnateur du Groupement de commandes de toute évolution ou changement normatif concernant les fournitures objet du marché pour lesquelles il est attributaire.

2. Origine des produits

Pour l'ensemble des lots :

- Le fournisseur devra préciser dans son offre l'origine et la marque des produits proposés.
- Le fournisseur devra appliquer les recommandations de marquage sur la base de l'article R112-9 du code de la consommation et plus spécifiquement vérifier si les produits qu'il commercialise sont identifiables par code GTIN (Global trade item number ou code d'identification de produit) ou si les produits sont munis de languette de traçabilité auto-détachable.
- D'une manière générale, le fournisseur devra préciser si les produits proposés sont sans OGM ; dans le cas contraire, l'indication de produits contenant des OGM doit notamment nous être signalée (JOCE du 11/01/2000) ; de la même manière, l'indication de produits contenant des acides gras trans doit nous être signalée.
- Le fournisseur devra être en mesure de proposer des produits répondant aux critères de la loi Egalim
- Les produits seront livrés dans des emballages qui devront être facilement séparables en parties mono-matériaux (recyclage). L'étiquetage des emballages recyclés doivent être conformes à la norme ISO 14021.

3. Les fiches techniques

Les fiches devront répondre à la réglementation INCO.

La fiche technique correspondant à chaque produit devra être la fiche technique établie par l'industriel.

Elle devra obligatoirement comprendre les indications suivantes :

- Marque(s) commerciale(s) figurant sur l'étiquette (exemple : Nova : Bulgy - Lu : Plumetis - Nestlé : Nesquik - ...)
- Dénomination de vente (exemple : yaourt brassé aux fruits – gaufrette vanille - boisson cacaotée, ...)
- Origine
- Liste des allergènes conformément à la réglementation INCO
- Ingrédients mis en œuvre conformément à la réglementation INCO
- Valeurs nutritionnelles : conformément à la réglementation INCO

- Valeurs énergétiques : conformément à la réglementation INCO
- Conditionnement proposé

Les fiches techniques correspondant à chaque produit seront jointes à l'offre financière, selon l'ordre de présentation des produits dans la réponse, elles devront porter le n° de ligne inscrit sur le BPU en différenciant les produits standards, les produits Egalim.

Par exemple :

- lot 1 ligne 1 produit standard,
- lot 1 ligne 1 produit Egalim

4. Date limite de consommation

Suivant la législation une Date Limite de Consommation (D.L.C.) est exigée sur certains produits. D'une manière générale, lors de la livraison la D.L.C. résiduelle doit être supérieure au 2/3 de la durée de vie du produit sauf précisions particulières notifiées par sous lot dans les spécifications de ce dossier.

Même règles pour la D.D.M. (Date de Durabilité Minimum) pour les produits hors D.L.C.

5. Fiche de non-conformité

Chaque adhérent peut, dans le cadre de sa procédure qualité, établir une fiche de non-conformité qu'il transmet d'une part, au titulaire du marché qui lui retourne ce document complété de sa réponse. Ces fiches font l'objet d'une synthèse annuelle qui permet d'évaluer la qualité des prestations, notamment logistiques de chaque titulaire de marché et qui sera transmise au coordonnateur du groupement –CHU de Besançon.

6. Matériaux, objet et emballages de contact

Le conditionnement devra être conforme à la réglementation européenne et conçu de telle sorte que les produits ne puissent être abîmés pendant les opérations de transport et de déchargement.

Il est souhaitable que les contenants appertisés soient exempts de Bisphénol A, comme tout autre contenant en contact direct avec les aliments.

Les fournisseurs intéressés par la reprise des emballages devront le stipuler dans leur réponse au marché.

Les dispositions suivantes devront être respectées :

- Arrêté du 28 juin 1912 modifié relatif à la coloration, à la conservation et à l'emballage des denrées alimentaires et des boissons (JO des 29/06/12 et 21/07/93).
- Décret n° 73-138 du 12 février 1973 modifié en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (JO des 15/02/73, 26/04/90, 10/07/92 et 19/01/94).
- Décret n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (JO du 10/07/92).
- Directive 2002-72 CE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
- Arrêté du 2 avril 2003 concernant l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans des matériaux et des objets mis ou destinés à être mis en contact des denrées alimentaires.
- Règlement CE 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Décret n° 2007-766 du 10 mai 2007 portant application du code de la consommation en

ce qui concerne les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

- LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (1)
- LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (1)

La clause environnementale – Gestion des emballages

Le titulaire s'engage, à réduire l'impact des emballages liés à la fourniture des denrées alimentaires.

1. Réduction et conformité des emballages

Le titulaire devra :

- Limiter les emballages au strict nécessaire ;
- Privilégier les conditionnements réutilisables, consignes ou recyclables ;
- Proposer des produits dont les emballages contiennent, lorsque la réglementation ; sanitaire le permet, un pourcentage de matière recyclée (objectif recommandé : >50%) ;
- Exclure les emballages plastiques non recyclables et les suremballages non justifiés.

2. Reprise et valorisation

Le titulaire mettra en place un système de reprise lors des livraisons comprenant notamment :

- Palettes consignées ou échange standard ;
- Bacs, caisses et emballages réutilisables ;
- Emballages secondaires pouvant être orientés vers des filières de réemploi ou de recyclage.

Il garantit que les emballages repris sont dirigés vers des filières conformes (réemploi ou recyclage en priorité).

3. Information et traçabilité

Sur demande du GHT, le titulaire fournira :

- La nature et la composition des matériaux d'emballage ;
- Les filières de recyclage compatibles ;
- Les attestations de valorisation ou justificatifs de reprise (REP et éco-organismes agréés).

4. Suivi et amélioration continue

Un reporting annuel sera transmis au GHT incluant :

- Le poids total des emballages fournis ;
- Le pourcentage d'emballages recyclables, réutilisables ou recyclés ;
- Le taux de reprise réalisé.

Le GHT pourra demander un plan d'actions correctives en cas de non-atteinte des objectifs.

7. Additifs

Suivant le rapport A.N.S.E. certains additifs sont fortement déconseillés :

- E 150 d
- E 171
- E 250
- E 320
- E 321
- E 433

- E 450
- E 451
- E 466
- E 621

Le candidat devra veiller au respect des dispositions suivantes :

- Code de la consommation (articles n° R 112-1 à R 112-31) en ce qui concerne les additifs.
- Décret du 15 avril 1912 modifié, concernant les denrées alimentaires et spécialement les viandes, produits de la charcuterie, fruits, légumes, poissons et conserves, cf. art. 1 et 2 (JO des 07/05/95 et 21/10/97).
- Directive n° 89-107 CEE du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine.
- Décret n°89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine (JO du 19/09/89) et Arrêté Ministériel du 14.10.91 (JO du 10.12.91)
- Décret n° 97-298 du 27 mars 1997 relatif au code de la consommation (partie réglementaire).
- Décret arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine (JO du 08/11/97).

8. Arômes

- Code de la consommation (articles R 112-3 ; R 112-16 et annexe III), en ce qui concerne les arômes.
- Arrêté du 29 octobre 1969 relatif à l'emploi d'un renforçateur d'arômes dans les denrées alimentaires et les boissons.
- Arrêté du 7 décembre 1984 modifié, relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, cf. annexe III (JO des 21/12/84 et 17/07/92).
- Arrêté du 5 janvier 1989 relatif à l'emploi de certains produits dans les arômes naturels et de synthèse destinés à la consommation humaine.
- Arrêté du 2 octobre 1989 relatif à l'emploi de certains produits dans les arômes alimentaires et les huiles essentielles.
- Décret n° 91-366 du 11 avril 1991 modifié, relatif aux arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires (JO des 17/04/91 et 22/08/92).
- Arrêté de 11 juillet 1991 relatif à l'établissement de critères généraux de qualité et de pureté pour les arômes alimentaires.
- Décret n° 92-814 du 17 août 1992 modifiant le décret 91-366 du 11 avril 1991 relatif aux arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires.
- Décret n° 2001-1072 du 15 septembre 2001 portant application du code de la consommation en ce qui concerne l'étiquetage des denrées et des ingrédients alimentaires contenant des additifs et des arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.
- Décret n° 2006-65 du 17 janvier 2006 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les arômes de fumée utilisés dans les denrées alimentaires.

9. Spécifications bactériologiques

L'absence totale de salmonelle et de listeria est exigée sur l'ensemble des produits transformés, en égard à la fragilité de la population dont les centres hospitaliers et établissements scolaires ont la responsabilité.

CHAPITRE III – SPECIFICATIONS PAR LOTS

Les caractéristiques techniques s'appliquant à chacun des lots sont indiquées et détaillées ci-après :

« Les surgelés » : lots n°10 à 15

Généralités

Données techniques

Les produits alimentaires surgelés doivent être conformes au décret n°2006-372 du 28 mars 2006 modifiant le décret n° 64-949 du 9 septembre 1964, modifié relatif aux produits surgelés qui prescrivent notamment que les produits doivent :

- Se trouver au moment de la surgélation en parfait état de fraîcheur ;
- Répondre au même moment aux caractéristiques prévues par les textes spéciaux en vigueur en matière de répression des fraudes et pour les viandes, abats et produits d'origine animale en matière de salubrité,
- Avoir fait l'objet, en vue de leur stabilisation d'un contrôle pour l'obtention à cœur d'une température égale ou inférieure à - 20° C appliqué le plus tôt possible après la capture, l'abattage ou la préparation.
- L'opération de surgélation doit être conduite de manière à franchir très rapidement la zone de température de cristallisation maximum.
- Etre maintenus depuis leur surgélation jusqu'au moment de la vente au consommateur à une température égale ou inférieure à - 20° C sans aucune coupure de la chaîne du froid.
- Etre exempts de germes pathogènes et satisfaire aux conditions bactériologiques édictées par les textes officiels ci-dessus.

Il est rappelé que la fourniture de viandes séparées mécaniquement est interdite.

Emballages

La qualité des emballages doit être appropriée aux conditions et modalités de transport.

Les produits surgelés doivent, avant leur mise en commerce et jusqu'à la remise au consommateur, être renfermés dans des récipients ou emballages les enveloppant entièrement et assurant leur protection. Les emballages comporteront les indications mentionnées dans le CCAP.

Références réglementaires

Principaux règlements et directives communautaires applicables :

- Directive 2006/107/CE du conseil du 20 novembre 2006 portant adaptation de la directive 89/108/CEE relative aux aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine et de la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires ainsi qu'à la publicité faite à leur égard.

- Règlement (CE) n° 37/2005 de la commission du 12 janvier 2005 et la Directive n° 92-1 du 13 janvier 1992 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.

Spécificités Viandes surgelées

Concerne les lots suivants : lot 11 - « viandes, abats, volailles surgelés », et lot 13 « Produits élaborés et plats cuisinés surgelés ».

Dispositions générales

La réglementation concernant les produits surgelés devra être respectée selon les spécifications techniques applicables aux viandes hachées GEMRCN version mars 2015.

Pour les produits à base de farce : La viande de bœuf contenue dans la farce devra être 100 % muscle à l'exclusion de tous abats.

La fourniture est exclusivement composée de viande de gros bovins, préparée, conditionnée, emballée, surgelée dans les conditions fixées par la réglementation.

- Viande 100 % bœuf (sans sel ajouté). En aucun cas le pourcentage de déchets (nerfs, tendons...) ne pourra dépasser 10 %.
- Rapport collagène/protéine \leq à 15 %.

Caractéristiques microbiologiques

Les viandes hachées et les préparations de viandes hachées doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés par l'arrêté du 3 avril 2006 relatif aux critères microbiologiques applicables aux produits d'origine animale et aux denrées contenant des produits d'origine animale et modifiant l'arrêté du 29 février 1996.

Qualité du produit

La viande doit provenir d'abattoirs agréés C.E. Les animaux devront être nés, élevés, abattus dans le même pays d'origine, selon la législation en vigueur dans le pays. Les produits surgelés boucherie devront provenir de carcasses de bovins adultes, d'un poids minimum de 280 kg. Les steaks hachés surgelés destinés à la fourniture devront être préparés, conditionnés et livrés :

- Conformément aux dispositions du décret 99-260 du 2.04.1999 relatif à la consommation des viandes hachées et préparations de viandes ;
- Préparés avec des viandes convenablement parées et sans assaisonnement ni additif.
- bœuf → animaux âgés de moins de 30 mois
Le taux de matières grasses sera de 15 % maximum.
- Veau → animaux âgés de moins de 8 mois
Le taux de matières grasses sera de 15 % maximum
- Dinde surgelée → Les produits congelés de dinde devront provenir de volailles classe A.
- Lapin surgelé

Ces denrées seront congelées à sec et ne devront pas présenter de signe de déshydratation intense (brûlure à froid).

Dispositions relatives au lapin surgelé :

La présente spécification technique n° B1-18-07, rédigée par le GEMRCN, et approuvée par le Comité exécutif de l'OEAP le 4 mai 2007, après avis favorable du 26 mars 2007 du Conseil scientifique de l'OEAP, se substitue aux spécifications techniques du GPEM/DA n° B1-5-73 du 12 décembre 1972, relative aux volailles réfrigérées, congelées ou surgelées, n° B1-9-79 du 14 juin 1979, relative aux morceaux de découpe de volailles crus réfrigérés, congelés ou surgelés, n° B1-8-78 du 6 juillet 1978, relative aux rôtis et roulés de dindonneau crus, et n° B1-7-74 du 19 novembre 1974, relative aux lapins réfrigérés, congelés ou surgelés.

Dispositions relatives aux abats surgelés :

Spécification technique n° B1-17-05 du 8 décembre 2005 applicable aux abats de boucherie. Cette spécification technique se substitue à la spécification technique du GPEM/DA n° B1-11-88 du 30/06/88 relative à la fourniture d'abats de boucherie.

Dispositions relatives à l'agneau surgelé

Spécification technique n° B1-15-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes d'ovins en muscles ou pièces.

La présente spécification technique n°B1-15-05, rédigée par le GPEM/DA, et approuvée par la Commission technique des marchés le 31 mars 2005, se substitue à la décision de la Section technique de la Commission centrale des marchés n° B1-2-86 du 12/03/86, relative aux spécifications techniques du GPEM/DA applicables aux viandes d'ovins présentées à l'état frais ou réfrigéré, congelé ou surgelé, en carcasses, en pièces de coupe et en unités de découpe

Spécificités poissons surgelés :

Concerne les lots suivants : lot 12 « Poissons, crustacés, mollusques surgelés » et lot 13 « Produits élaborés et plats cuisinés surgelés ».

Généralités

La réglementation concernant les produits surgelés devra être respectée, tout comme les recommandations du GEMRCN n° C10.01 relative aux produits enrobés à base de poisson congelé ou surgelé et n° C9.01 du 21.06.2001 pour les poissons congelés et surgelés.

Les poissons et filets de poissons destinés à la congélation ou à la surgélation doivent présenter un degré de fraîcheur au moins égal à celui qui est normalement exigé pour l'expédition en frais.

Il convient de respecter la norme AFNOR NF V45-074.

Découpes, filets et portions de poissons surgelés

Les découpes, filets et portions de poissons surgelés sont :

- Surgelés individuellement (« individually quick frozen ») pour les calibrés (forme naturelle) ;
- Séparables facilement (« interleaved » ou « layer pack ») pour les non calibrés, sans additifs (E 450, E 451, E 452).
-

Tous les produits de la mer ou d'eau douce devront provenir de zone de pêche FAO ou d'élevage identifiés et être au moins équivalents aux qualités d'un label MSC (Marine Stewardship Council pêche durable).

Dans le cas de proposition de poissons d'élevage, le candidat précisera si un cahier des charges est prévu avec l'éleveur. L'alimentation des poissons sera stricte et conforme à la réglementation européenne, excluant l'utilisation d'hormone de croissance et de farine animale terrestre.

En raison de l'impact sur la texture du poisson, le candidat indiquera le mode de surgélation. Les poissons seront surgelés en mer et ne devront pas subir de double congélation.

Les produits préparés à base de poisson (paupiette, poisson avec nappage...) seront de qualité sans arêtes. Le pourcentage minimum de poisson sur la totalité des ingrédients mis en œuvre sera précisé sur les fiches techniques, ainsi que la valeur nutritionnelle présentant le meilleur rapport protéines/lipides (P/L).

L'étiquetage des produits à base de poisson mentionnera notamment l'estampille sanitaire du mareyeur, le nom du fournisseur, le mode d'élevage.

La proposition de produits à base de chair hachée moulée est proscrite. Les découpes, filets et portions de poissons surgelés proposés sont majoritairement issues de filières d'approvisionnements responsables et/ou contrôlées notamment en ce qui concerne :

- Le suivi de l'état des stocks,
- L'impact de la pêche sur l'écosystème,
- La mise en place d'un système de gestion des pêches adéquat.

Le fournisseur devra préciser quelle démarche il a engagé en faveur de la pêche et de l'aquaculture responsable.

Portions de filets de poissons élaborées surgelés

Les filets, les portions de poissons seront garanties sans arête. Les filets de poissons seront compacts. Le poisson nature sera donc composé à 100 % de chair de poisson. Ils ne nécessitent qu'une remise en température avant consommation.

Les portions de filets panés cuits à cœur et/ou pré frites contiennent au minimum 80 % de poisson et ont un rapport protéines sur lipides supérieur à 2.

La norme AFNOR V 45-074 sera exigée.

Poissons, mollusques et crustacés surgelés

Les poissons, mollusques et crustacés sont issus de filières d'approvisionnement qui limitent l'utilisation d'antibiotiques à titre préventif.

<u>Spécificités légumes surgelés</u>

Concerne les lots suivants : lot 10 « Fruits, légumes et pommes de terres surgelés », lot 12 « Préparations élaborées et plats cuisinés surgelés »

Généralités

La provenance du produit devra être clairement indiquée. Les livraisons s'effectueront en emballages jetables conformes à la réglementation.

Les légumes soumis à la surgélation doivent être frais, sains, entiers, propres, triés, éventuellement être épluchés, lavés. Les légumes doivent être suffisamment blanchis (sauf exception) et peuvent être précuits ou cuits.

Les légumes surgelés doivent être de coloration caractéristique de la variété, exempts de saveur et odeurs étrangères, matières étrangères animales, végétales (tige, feuille), minérales (terre, sable), dégâts par écrasement ou provoqués par des insectes ou maladie.

Les caractéristiques propres à chaque légume ou fruit sont définies dans l'arrêté du 27 septembre 1983 modifié par l'arrêté 2001-07-19.

Le titulaire devra respecter les spécificités techniques suivantes :

1) La Spécification technique n° F8-99 relative aux fruits et légumes surgelés du GPEM/DA du 6 mai 1999,

- La Norme Codex Stan 41-1981 pour les petits pois surgelés,
- La Norme Codex Stan 77-1981 pour les épinards surgelés,
- La Norme Codex Stan 38-1981 pour les champignons comestibles et produits dérivés,
- La Norme Codex Stan 110-1981 pour les brocolis surgelés,
- La Norme Codex Stan 111-1981 pour les choux fleurs surgelés,
- La Norme Codex Stan 112-1981 pour les choux de Bruxelles surgelés,
- La Norme Codex Stan 113-1981 pour les haricots verts et les haricots beurre surgelés,
- La Norme Codex Stan 140-1983 pour les carottes surgelées,
- La Norme Codex Stan 114-1981 relative aux pommes de terre frites surgelées.

Document à consulter : Guide de bonnes pratiques hygiéniques « Distribution des produits surgelés » ; brochure n°5923 de la collection Guides de bonnes pratiques hygiéniques du journal officiel, 2002.

2) JORF n°283 du 5 décembre 1996 page 17689

- Arrêté du 8 novembre 1996 modifiant l'arrêté du 5 août 1992 relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur ou dans certains produits d'origine végétale

Légumes surgelés, frites bi-température, garnitures pommes de terre

Pour les produits qui ne comportent pas de dénomination de vente fixée par la réglementation ou les usages commerciaux (poêlées, oignons, poireaux coupés, ratatouille), il conviendra de joindre obligatoirement une fiche technique descriptive très précise de la nature, la composition, les caractéristiques et les critères analytiques de chacun de ces produits.

Spécificités produits élaborés surgelés

Concerne les lots suivants : lot 13 « Produits élaborés et plats cuisinés surgelés », lot 15 « Pains, pâtisseries, viennoiseries surgelés »

Les fournitures respecteront les dispositions réglementaires, notamment pour les points suivants :

Règles d'Hygiène

- Guide de bonnes pratiques hygiéniques en pâtisserie (Edition 19 décembre 1997).
- Guide GPEM/DA N° B2.16.93 relatif aux plats cuisinés conservés par le froid.

Les ovo produits surgelés devront respecter les normes issues du texte des « spécifications techniques applicables aux œufs et aux ovo produits GEM-RCN - Version 1.0 – Décembre 2015 ».

Spécificités Desserts glacés : lot 13 « CREMES GLACEES, GLACES ET SORBETS »

Règles d'Hygiène

- Arrêté du 13.09.1967 relatif à la qualité hygiénique et au contrôle bactériologique des glaces et crèmes glacées,
- Arrêté du 20.07.1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments. (JO DU 06.08.98) Code des pratiques loyales concernant les glaces alimentaires. (Document approuvé le 24.08.2000)

Produits laitiers et similaires : lots n°6, 7,23 et 26

Généralités

Réglementation

La fourniture livrée est au minimum conforme aux spécifications techniques du GEMRCN :

- Spécifications techniques n° B3.07.09 (novembre 2009) ;
- N° E6-07 du 4 mai 2007 applicable aux matières grasses tartifiées, aux matières grasses laitières ayant un taux de matière grasse égal ou supérieur à 90 %, et aux préparations liquides à base de matières grasses ;
- N° E5-05 du 8 décembre 2005 applicable aux graisses végétales et animales alimentaires.

Conditionnement – emballage

Tous les produits en provenance directe des laiteries ou des producteurs sont livrés dans les conditionnements et emballages d'origine.

Les fromages au poids nécessitant une coupe et un pesage de la part du titulaire du marché sont protégés par un emballage primaire résistant, inodore et hermétique. Ils sont transportés dans des emballages secondaires à usage unique, résistant et d'une propreté rigoureuse.

Spécificités « Fromage »

Les fromages présentent un degré de maturation moyen, ni trop faits, ni trop frais, et doivent en particulier tenir fermes à la coupe en portions unitaires.

Ils sont de forme régulière, leur croûte est propre et fine, de la teinte spécifique du fromage. La pâte est de teinte légèrement crème, avec des ouvertures peu nombreuses ou absentes, lisse, onctueuse, elle se tient bien à la température ordinaire. Le goût est franc, assez doux, avec un bouquet propre au type de fromage.

Les fromages à croûte visqueuse très humide, uniformément rouge et noirâtre, se décollant de la pâte, à la pâte d'une teinte allant du crème au noir, clivée, présentant des ouvertures trop grandes, non soudée ou coulante, à goût persistant dans la bouche (acide, amer, salé, piquant, métallique, ammoniacal ou présentant tout autre mauvais goût) sont exclus.

Le pourcentage de matière grasse dans le produit fini ou l'étiquetage nutritionnel indiquant la teneur en lipides pour 100 g sont obligatoirement présents. L'origine du calcium pour les fromages fondus doit être précisée (calcium laitier ou de synthèse).

Ces produits devront être conformes au décret n° 20 07-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.

Les fromages au lait cru sont proscrits. (Exception sur demande Bleu de Gex, Morbier et Mont d'Or).

Spécificités « Beurre »

Le beurre sera de première qualité, d'odeur franche, et d'une saveur fraîche. Il sera de goût et d'odeur normaux, propre et exempt de corps étrangers. Sa couleur sera uniforme. Il s'agira d'un beurre laitier, le beurre de remalaxage étant interdit.

Spécificités « Margarine »

La composition et la destination de la margarine végétale correspond aux dispositions prévues pour les margarines commercialisées au détail.

La margarine est de couleur naturelle jaune, exempte d'odeur et de goûts anormaux. Elle contient moins de 16 % d'eau et moins de 5 % d'acide érucique.

La margarine sélectionnée peut subir la cuisson.

Spécificités « Crèmes »

Les crèmes livrées seront conformes au décret n° 80-313 du 23 avril 1980 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et la falsification en matière de produits ou de services en ce qui concerne les crèmes de lait destinées à la consommation. L'emballage devra être clos et assurer une protection satisfaisante du produit (air, humidité, pollution de toute nature).

Spécificités « Lait »

Les briques de lait doivent supporter une utilisation en remise en température via un chauffe-brique sans générer de risques à l'utilisateur.

Viandes, porc et volailles fraîches : lots n°1, 2, 3, 21 et 24

Généralités

Réglementation spécifiques

Le soumissionnaire est tenu de se conformer à la réglementation en vigueur, à savoir notamment :

- La fourniture de viande de boucherie devra 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 du marché. Elle doit être en tout point conforme à la réglementation en vigueur les concernant et prévue dans les différents textes (code de la consommation, règlement européen, directives européennes, loi françaises, codes des usagers, normes AFNOR).
- Lois du 1er août 1905, du 28 juillet 1912, du 31 décembre 1921, du 21 juillet 1929, décret-loi du 14 juin 1938, loi du 11 février 1951 et leurs différents décrets d'application et autres textes de mise à jour, sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et les falsifications des denrées alimentaires et les produits agricoles.
- Décret n° 73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires destinées à l'alimentation de l'homme ainsi que les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets.
- Recommandations C.C.M./D.A.-B1-2, B1-3-86 du 12 mars 1986 et B1-4-86 du 10 avril 1987 du Groupe Permanent d'Etudes des Marchés des Denrées Alimentaires (G.P.E.M.D.A.).

Données techniques

Le présent marché concerne la fourniture de pièces de viande prêtes à être cuisinées selon la découpe de la boucherie de détail, c'est-à-dire épluchées, débarrassées des masses graisseuses et des déchets excédentaires, de tissus osseux, cartilagineux, graisseurs, ou ligamentaires.

La viande doit provenir d'abattoirs agréés C.E. Les animaux devront être nés, élevés, abattus et transformé dans le même pays d'origine, selon la législation en vigueur dans le pays.

Le conditionnement des viandes piécées, réfrigérées se fera sous pellicule plastique inodore, incolore, réservé à l'usage alimentaire et sous vide (scellé par thermo-soudure).

Dans ces conditions, le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48 heures.

L'étiquetage devra faire apparaître un code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal (pays de naissance, élevage, abattage et agrément de l'abattoir) selon le décret n° 99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage de la traçabilité des viandes bovines :

- Numéro de l'agrément de l'abattoir
- Pays de découpe et numéro d'agrément de l'établissement de découpe
- Marque sanitaire du dernier conditionneur

Pour les produits piécés (hors sauté et bourguignon), le fournisseur devra indiquer sur chaque emballage sous vide, le nombre de pièces.

Le grammage des morceaux piécés devra être précis et obligatoirement dans la fourchette indiquée, sous peine de refus de la livraison.

La dénomination de viande fraîche s'entend :

- Provenant d'animaux sacrifiés dans un abattoir agréé CE ou inscrit au plan d'équipement et possédant une salle de ressuage réfrigérée. Elle doit porter les estampilles nationales ou communautaires et doit satisfaire aux critères microbiologiques définies par l'arrêté ministériel du 21 décembre 1979. L'atelier de découpe doit être titulaire d'un agrément communautaire
- Ressuée sous température dirigée et livrée :
 - o Pour le bœuf : 2 jours au moins après abattage
 - o Pour le veau et l'agneau : 2 jours au moins et 6 jours au plus après abattage
 - o Pour le porc : 1 jour au moins et 4 jours au plus après abattage.
- Concernant les viandes conditionnées S/V → l'exsudat restant prisonnier du sac ne doit pas dépasser 0,8 % du poids de la viande. Aucune odeur nauséabonde ne doit se dégager à l'ouverture du sac. Après ouverture du sac et mise à l'air libre, la viande doit reprendre rapidement sa couleur d'origine (rouge vif ou rouge sombre selon le degré de maturation).
- Le marquage doit satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation et les normes de qualité. Il doit notamment comporter les indications suivantes qui apparaîtront également sur le bon de livraison ou la facture :
- Le numéro du lot, l'origine de la bête (pays de naissance, date de naissance, d'élevage et d'abattage), le type racial, la catégorie, la mise « sous vide », la D.L.C.

Toute livraison qui ne serait pas accompagnée d'un bon de livraison comportant ces renseignements obligatoires sera refusée.

Les candidats doivent préciser l'origine géographique des viandes proposées au marché.

Exclusion

A tous les stades, l'utilisation d'un appareil attendrisseur est formellement exclue, quel que soit le type d'attendrisseur utilisé, tout comme l'utilisation de viande faisandée.

Il est rappelé que la fourniture de viandes séparées mécaniquement est interdite.

- bœuf → animaux âgés de plus de 36 mois

Le taux de matières grasses sera de 15 % maximum.

Spécifications bœuf :

Réglementation

Textes de référence :

- Décision B1 1/86 du fascicule 5541 11 B 17 du GPEM/DA relative à la viande de gros bovins présentée à l'état frais ou réfrigéré en carcasses, quartiers, pièces de coupe et unités de découpe.
- Décision B1-13-03 du 9 décembre 2003 du dit GPEM/DA relative à la fourniture des viandes de boucherie découpées et piécées au stade de la portion consommateur présentées à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé.
- Décret n° 99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines.
- Règlement européen 1 760/2000 du 17 juillet 2000 concernant l'étiquetage de la viande bovine.

Classification :

La viande bœuf (bœuf, vache, génisse, jeune bovin) (taureau exclus) devra être de classe P ET R du catalogue « EUROP ». L'état d'engraissement sera de types 2 ou 3. Il peut s'agir d'animaux d'origine type lait/mixte/viande.

L'alimentation des animaux concernés aura été conforme à la réglementation en vigueur excluant toute farine de viande et d'os.

Données techniques

- Pour le bourguignon, les morceaux sont parés, désossés, homogènes, le gras visible n'excédant pas 10 % sur l'ensemble d'une livraison. Ils devront permettre une cuisson homogène et donc prélevés à partir de pièces de même catégorie. Le titulaire du marché devra respecter la spécification technique élaborée par le GEMRCN -> produit maigre et non gélatineux.
- Pour les sautés : Préconisation INTERBEV « maigre et non gélatineux »
- Les viandes à rôtir seront livrées avec un degré de maturité suffisant pour assurer une bonne Tendreté. -> Préconisation INTERBEV -> « Rôtis qualitatifs » (tendreté ***)
- Les émincés – Préconisation INTERBEV -> produits « Emincés à poêler » - Degrés de maturation 10 jours S.V.
- Les biftecks - Préconisation INTERBEV -> « Biftecks qualitatifs » (tendreté ***) –Degrés de maturation 10 jours S.V.

Exclusions

Quel que soit l'âge des bovins, les morceaux suivants ne serviront pas à la confection des repas :

- La rate,
- Les amygdales,
- Le thymus,
- Les intestins,
- La cervelle,
- La moelle épinière.

La viande de taureau sera exclue ainsi que les bovins de plus de 6 ans.

Spécifications veau :

Données techniques

Dans le cas de la viande de veau, selon le règlement CE n° 1234/2007 (règlement « OCM unique »), modifié par le 361/2008 (ancien règlement 700/2007 du Conseil du 11 juin 2007), les étiquettes des viandes issues de bovins âgés de douze mois au plus doivent comporter obligatoirement, en plus des informations précédentes :

- L'âge à l'abattage des animaux indiqué suivant le cas sous la forme : « âge à l'abattage : huit mois au plus » pour les viandes issues d'animaux d'âge inférieur à 8 mois,
- La dénomination de vente : pour les viandes issues de bovins d'âge inférieur ou égal à huit mois (bovins de catégorie V) : « veau » ou « viande de veau »,
- Les viandes de veau devront être livrées en muscle prêt à trancher et pièces à la demande, et proviendront de bêtes de moins de huit mois, d'un poids situé entre 80 et 120 kg.

Textes de références :

Spécifications techniques n° B1-14-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de veau.

- Pour les rôtis de veau dans l'épaule, ils seront parfaitement parés, dégraissés de telle sorte que le produit fini comporte le moins possible de graisse de couverture. La surface de gras ne devra pas excéder les 10 % de chaque tranche. La couverture maximum de graisse est de 2 mm d'épaisseur moyenne. Les extrémités tendineuses et ligamentaires (notamment le ligament cervical du bas de carré) sont enlevées. Les rôtis ne doivent comporter aucun morceau de viande surajouté. Ils seront calibrés.
 - Préconisation INTERBEV Rôti qualitatifs à rôtir (***)
- Les sautés de veau sans os devront être exempts de cartilage. La quantité de gras ne devra pas excéder 10 % de la portion. Les morceaux sont parés, dégraissés, homogènes et ne se détachent pas à la cuisson. Ils sont calibrés à la demande à + ou – 10 gr.
 - Préconisation INTERBEV Standard (qualité**)
- Escalopes: les muscles sont parés extérieurement ; le gras visible n'excédant pas 2 mm d'épaisseur moyenne. Les escalopes sont calibrées à la demande à + ou – 10 gr.
 - Préconisation INTERBEV -> Escalopes qualitatives (***)

Classification

La viande de veau provient de carcasses de la classe « R » du catalogue « EUROP ». Etat d'engraissement : couvert. Couleur : rosé clair. Le marquage en code 2R3. Carcasses d'un poids compris entre 90 et 120 kg.

Les viandes de veau seront au minimum conformes aux spécifications suivantes, et le prestataire devra être en mesure d'apporter ces garanties qualitatives préalablement à chaque service :

- Selon la dénomination en vigueur dans les usages français, le veau sera rosé clair,
- Les viandes de veau livrées proviendront de veau blanc (veaux de moins de 120 kg),
- Elle devra être livrée, présentée et étiquetée conformément aux textes officiels,
- De classe et d'engraissement : R 2 dans la grille de classification EUROP.

Spécificités Porc

Réglementation

Les produits devront être conformes à la réglementation de l'Union Européenne, aux dispositions du Code Rural, aux spécifications techniques établies par le Groupe d'Etude des Marchés Restauration

Collective et Nutrition, aux divers arrêtés et règlements des JO, JOUE, DGAL, et au Code des usages de la charcuterie. Ils doivent provenir d'abattoirs agréés par les Services Vétérinaires.

Textes de références : spécifications techniques n° B1-16-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de porc et avis n° 41 du CNA.

Données techniques

La viande porcine proviendra de carcasses ayant un taux de muscles supérieur à 55 %.

Sont exclues les viandes provenant de carcasses pesant moins de 70 kg et plus de 100 kg, les viandes de verrats et de truies. Sont de même exclues les viandes décolorées, exsudatives, dégageant une odeur anormale à la cuisson ou présentant une saveur anormale. La viande doit être livrée 24 heures au moins et 6 jours au plus après l'abattage.

La viande de porc sera issue de cheptels sains avec une alimentation si possible 100 % végétale, sans farine, ni graisse animale, sans activateurs de croissance.

Les pièces de viande prêtes à être cuisinées sont préparées selon la découpe de la boucherie de détail, c'est-à-dire épluchées, débarrassées de masses graisseuses et des déchets excédentaires de tissus osseux, cartilagineux, graisseux, ligamentaires, conjonctifs et aponévrotiques.

En cas de livraison sous vide, celle-ci devra intervenir dans les 5 jours suivant le conditionnement.

La viande de porc sera au minimum conforme aux spécifications suivantes :

- Pour les rôtis de porc: code OFIVAL 4220/4230/4240 utilisation de longe dans le filet. Les rôtis de porc seront parfaitement parés, dégraissés de telle sorte que le produit fini comporte le moins possible de graisse de couverture. La surface de gras ne devra pas excéder les 10 % de chaque tranche.
- Pour le sauté de porc: utilisation d'épaule et d'échine.
- Pour les pièces de porc fumé: utilisation de produit cru ou cuit livré par une entreprise de salaison agréée.

Classification

Les viandes seront issues de porc charcutier. Le groupement de commande insiste sur le taux de viande dite P.S.E. (Pale Soft Exsudative) qui ne devra pas excéder 20 %.

- La viande sera au minimum de classe U dans la classification EUROP et sera évaluée selon la méthode officielle en vigueur dite « de la teneur en viande maigre » et la valeur de chaque lot pourra être fournie pour chaque service.
- Les valeurs de la T.M.P. (Taux de Muscle des pièces) pourront être demandées. TMP recherché de 56 à 59.

Exclusion

Sont rigoureusement exclues :

- Les viandes congelées,
- Les viandes décongelées et celles ayant subi un traitement non autorisé visant à améliorer leur qualité organoleptique et leur salubrité,
- Les viandes traitées à l'attendrisseur, quel que soit le type d'attendrisseur utilisé,
- Les viandes provenant d'animaux abattus d'urgence.

Il est rappelé que la fourniture de viandes séparées mécaniquement est interdite

Spécificités Agneau

Données techniques

Textes de références : GEMRCN et spécifications techniques n° B1-15-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes d'agneau.

S'agissant de la viande d'agneau (animal âgé de moins de 12 mois) seront exclues les viandes de bélier, mouton et brebis, les viandes rouges, sombres ou à odeur de suint.

- Pour les sautés d'agneau, le prestataire utilisera les morceaux suivant la préconisation INTERBEV « Sauté qualitatif (***) »
- Gigot prêt à cuire, désossé : la pièce qui comporte la selle, est parée et dégraissée ; le coxal et la crosse sont enlevés ; le gras de couverture n' excède pas 3 mm d' épaisseur moyenne.

Classification

La viande provient de carcasses de la classe « R » du catalogue « EUROP ». La viande d'agneau doit provenir de carcasses d'un poids situé entre 16 et 19 kg. Les viandes d'agneau seront au minimum de classe R et d'engraissement 2 ou 3 ou 4.

Spécificités Volaille

Réglementation relative à l'hygiène des produits volaillers à respecter.

Textes de références :

GEMRCN Spécifications techniques B1.18.07 du 04 mai 2007 viande de volaille.

Données techniques :

- Règlement CE/543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille (JOUE du 17/06/2008)
r1 rectifié le 13 janvier 2009

Modifié par :

- Règlement CE/936/2008 du 24 septembre 2008 (JOUE du 25/09/2008)
- Règlement CE/508/2009 du 15 juin 2009 (JOUE du 16/06/2009) Art. 2. - Le présent règlement entre en vigueur le 3ème jour suivant celui de sa publication au JOUE.
- Règlement UE/557/2010 du 24 juin 2010 (JOUE du 25/06/2010) Art. 12. - Le présent règlement entre en vigueur le 3ème jour suivant celui de sa publication au JOUE. Il s'applique à compter du 01 juillet 2010.
- Règlement UE/576/2011 du 16 juin 2011 (JOUE du 17/06/2011) Art. 2. - Le présent règlement entre en vigueur le 7ème jour suivant celui de sa publication au JOUE.
- Règlement UE/652/2012 du 13 juillet 2012 (JOUE du 19/07/2012)
- Règlement UE1239/2012 du 19 décembre 2012 (JOUE du 20/12/2012) Art. 2. - Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au JOUE.

Toutes les volailles auront une alimentation 100 % végétale et sans O.G.M.

Ces viandes sont parées et notamment débarrassées des aponévroses.

Les volailles et leurs découpes sont de classe A selon la définition de la réglementation en vigueur.

Pour tout produit comportant de la viande de volaille, l'utilisation de viande dite « séparée Mécaniquement » est strictement interdite.

- Les viandes de poulet seront issues d'animaux abattus après au moins 45 jours d'élevage. Les escalopes de poulet seront crues, réfrigérées et conformes à la décision B1.9.79 du GPEM/DA.
- Les viandes de dinde seront issues d'animaux abattus après au moins 60 jours d'élevage. Les sautés de dinde, seront non saumurés, réfrigérés garantis sans os, sans peau et sans cartilage et conformes à la décision B1.9.79 du GPEM/DA.
- Le rôti de filet de dinde sera 100 % filet.

- Les morceaux découpés provenant des dindonneaux et dindes seront prêts à cuire. Cuisses et pilons seront entiers. Ces produits seront exempts de masses graisseuses, d'amas sanguin, d'esquilles d'os ou de morceaux de peau surajoutés. Les tendons des muscles du membre postérieur seront éliminés (dénervement).

Charcuteries, viandes cuites, produits élaborés frais : lots n°4, 5, et 20, 22 et 25.

Généralités

Réglementation

Les produits répondront aux règles de salubrité de la législation en vigueur et aux spécifications de qualité de code des usagers en charcuterie et conserve de viande.

Textes de références

Spécification technique n° B2.18.99 du 6 mai 1999 relative aux charcuteries et avis n° 41 du CNA.

Données techniques

Les viandes, abats et autres produits utilisés pour la fabrication des produits de charcuterie doivent être de première fraîcheur et provenir d'abattoirs, marchés de gros ou établissements agréés ou reconnus conformes par les services vétérinaires.

Lorsque la composition des produits de charcuterie et des produits élaborés divers (hachis, hachis parmentier, raviolis, quenelles, etc...) n'est pas définie par une décision du GPEM/DA, le titulaire est tenu d'indiquer les espèces de viandes, les protéines végétales, les matières grasses, les légumes, etc...

Le pâté de campagne pur porc devra comprendre exclusivement :

- Des abats de porc : foie, cœur, rognons,
- De la viande de porc,
- Du gras de porc.

Le pourcentage maximal autorisé de substances amylacées est de 5 % exprimés en amidon. Les autres additifs autorisés sont les polyphosphates (dose d'emploi limitée à 0,3 % exprimée en P205) et les lactoprotéines (maximum autorisé : 1 %).

Le pourcentage de gelée en poids ne doit pas dépasser 8 %.

Le saucisson sec : la proportion de gras ne sera pas supérieure à 30 %. Il sera de consistance ferme, sans toutefois être trop dur. Il dégagera une odeur franche et le lard sera blanc.

Date de fabrication

Au moment de la livraison, les saucisses crues et chair à saucisse ne doivent pas avoir une ancienneté supérieure à 72 heures après leur fabrication.

Exclusion

Conformément aux décisions du GPEM/DA, il est rappelé que :

- L'addition d'émulsion de couenne ou de gras est interdite dans les saucissons cuits et saucissons secs,
- La présence de matières amylacées est interdite dans les saucissons cuits, les saucisses crues et cuites,
- La présence d'abats dans les saucisses crues et les merguez est interdite,
- Les saucisses crues et les merguez ne doivent contenir aucun colorant et aucun

exhausteur de goût.

Spécificités

Jambons

Données techniques

Décision GPEMDA/DA n° 2 3-79 fixant les spécifications applicables aux jambons et épaules cuits (B.O.S.P. du 13.7.79).

Les jambons supérieurs et/ou choix cuits sans os seront obligatoirement découennés et dégraissés.

Les jambons découennés dégraissés seront présentés en forme de « tonneau ». Selon leur catégorie, ils respecteront les critères physico-chimiques des jambons choix ou supérieurs. Ils seront livrés « sans mouille ». Ils devront être suffisamment fermes pour permettre le tranchage en machine.

La viande provient exclusivement du membre postérieur de porcs maigres de moins de 95 kg :

- Dont la teneur en exsudat ne doit pas dépasser 15 % du poids net total dans le cas de produits mis sur le marché dans leur emballage de cuisson,
- Et dans le cas de jambon supérieur découenné dégraissé sous vide, l'exsudat à réception ne doit pas dépasser 4 % pour le jambon entier ou tranché.

Exclusion

Il est en outre spécifié que les charcuteries fabriquées à partir de cochons ou de verrats sont interdites.

Produits à base de chair à saucisses (farces, saucisses, saucissons, ...)

Décision GPEM/DA n° B 2 4-76 fixant les spécifications applicables aux saucissons cuits (saucisson de Paris, ou saucisson à l'ail, saucisson cuit).

Décision GPEM/DA n° B 2 5-76 fixant les spécifications applicables aux saucissons secs (saucisson de ménage, rosette, saucisson d'Arles, saucisson chasseur, salami genre danois).

Décision GPEM/DA n° B 2 6-76 fixant les spécifications applicables aux saucisses crues et à la chair à saucisse (crêpinette, chipolatas, Toulouse, Montbéliard, merguez).

Décision GPEM/DA n° B 2 7-76 fixant les spécifications applicables aux saucisses cuites (cervelas, Francfort, Strasbourg, Viennoise).

Pâtes, rillettes, terrines

Décret du 15 avril 1912 modifié, concernant les denrées alimentaires et spécialement les viandes, produits de la charcuterie, fruits, légumes, poissons et conserves (J.O. du 07.05.95).

Décision GPEM/DA n° B 2 2-74 fixant les spécifications applicables aux pâtés (pâtés de campagne et pâtés de foie « pur porc »).

Décision GPEM/DA n° B 2 8-78 fixant les spécifications applicables aux rillettes pur porc.

Décision GPEM/DA n° B 2 11-80 fixant les spécifications applicables aux galantines.

Produits à base de tête

Décision GPEM/DA n° B 2 15-81 fixant les spécifications applicables aux produits cuits à base de tête (museau de porc ou tête roulée, pâté de tête, hure à la parisienne, langue farcie).

Produits à base d'estomac et/ou d'intestins et/ou de pieds

Arrêté du 22 décembre 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges d'estomacs, vessies et boyaux nettoyés, salés ou séchés et/ou chauffés (J.O. du 23.01.93).

Décision GPEM/DA n° B 2 13-80 fixant les spécifications applicables aux andouilles et andouillettes.

Poitrine et saucisse

Les produits devront :

- Ne pas contenir de protéines végétales texturées.

Saucisse crue

Il ne devra pas être employé dans les saucisses, ni boyaux hachés, ni produits amylacés ou assimilés. Les saucisses ne devront contenir que du maigre de porc et gras de porc, la proportion de matière grasse ne devra dépasser 45 %. L'humidité sur produit dégraissé ne devra pas excéder 77 %. Elles devront être conformes à la décision B 2.6.76 du GPEM/DA.

Poitrine fraîche et fumée

En conformité avec la décision B 2.10.80 du GPEM/DA.

Boudins noirs

1/3 viande de porc, 1/3 gras de porc, 1/3 sang de porc, sans addition de lait ou de crème.

Saucisson à l'ail

En conformité avec la décision B 2.4.76 du GPEM/DA.

Autres produits

Arrêté du 22 décembre 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges de graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés (J.O. du 23.01.93).

Décision GPEM/DA n° B 2.10.80 fixant les spécifications applicables aux poitrines de porc.

Les produits devront provenir de pays d'origine agréés par la réglementation en vigueur lors de la date de livraison.

Viandes cuites sous vide : lot n°5

La fourniture devra être conforme à la réglementation en vigueur notamment pour les hachés norme AFNOR (NFV46-101).

La fourniture devra être conforme à la réglementation en vigueur notamment pour les viandes cuites, norme AFNOR (NFV46-003).

Le % d'exsudat doit être impérativement renseigné, élément de choix dans le critère : Fiches techniques produits.

Le critère qualité inclut le choix des produits par apport au % de présence de composants spécifiques : Alcool, Gluten, Polyphosphate, Porc, Huiles végétales non hydrogénées, Acides gras trans, Glutamate, OGM : Absence, Ionisation : Absence de matière première ionisée, E320 : Absence.

Pesticides et métaux lourds : Les produits cités dans les fiches techniques sont conformes aux réglementations en vigueur sur les pesticides et les métaux lourds.

Hachés fins et hachés gros grains cuits : lot n°18

Emballage jetable aux normes alimentaires, étanche (fournir le certificat d'alimentarité)

Ces produits doivent être tranchables. La bonne tenue des produits tranchés après réchauffe sera un critère d'appréciation qualitative de l'offre.

Taille du hachage, sur du produit final :

Hachés fins : il est attendu une granulométrie inférieure ou égale à 3 mm. Une granulométrie inférieure ou égale à 1 mm sera appréciée qualitativement.

Hachés gros grains : il est souhaité une granulométrie inférieure ou égale à 5 mm.

Les fournitures seront conformes à tous les textes de plats cuisinés à l'avance.

Produit cuisiné et livré dans un emballage de cuisson, sans adjonction de sel, sans additifs, sans OGM, sans VSM, et conditionné sous vide. Cette viande hachée devra avoir subi un traitement thermique équivalent à une pasteurisation. L'apport en protides de chacun des produits sera au minimum de 16 grammes de protides pour 100 grammes. Les protéines seront à 100% d'origine animale.

Fruits, légumes et pomme de terre frais, 4ème et 5ème gamme, crus et cuits sous vide : lot n°17

Généralités

Les règles d'hygiène en vigueur en matière de transport de fruits et légumes seront expressément respectées. Le transport s'effectuera en véhicule aménagé et isolé.

Les denrées délivrées devront donc être de qualité saine et correspondre au minimum tant sur le plan microbiologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives éditées par la réglementation en vigueur au jour de la livraison.

Les légumes de 4ème gamme sont des légumes crus, frais et prêts à l'emploi. Ils sont lavés, épluchés, découpés, emballés et conservés sous atmosphère modifiée ou sous vide.

Les produits doivent satisfaire aux dispositions légales et réglementaires concernant le produit fini, les matières premières mises en œuvre pour la fabrication, les récipients et les conditions de marquage et étiquetage.

Les produits seront sans présence d'OGM avérés.

Le fournisseur devra être en mesure de prouver, en cours du marché et à la demande expresse des adhérents du Groupement alimentaire, la traçabilité de chaque produit livré suivant les critères ci-dessous :

- le lieu de production
- le mode de culture
- le mode et conditions de transport
- le jour de la récolte
- les divers types de traitements subis par le produit pendant sa culture et après ramassage.

Démarche environnementale :

A titre indicatif, le fournisseur devra :

- mentionner la liste des produits BIO, des fruits à maturité, **des produits de proximité** qu'il est en mesure de proposer sur la période de marché (du 01 Mars 2023 au 28 février 2026).
- joindre à son offre la liste des produits BIO et les tarifs pratiqués la semaine.

Le marquage :

Le marquage doit satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation et les normes de qualité. Il doit notamment comporter :

- Pour les fruits et légumes frais **non soumis** à la normalisation obligatoire :

Le nom et l'adresse de l'emballleur et, le cas échéant, de l'expéditeur de la marchandise ou une immatriculation conventionnelle délivrée par le service de la répression des fraudes. La nature exacte de la marchandise, sauf si le produit est visible de l'extérieur.

- Pour les fruits et légumes frais **soumis** à la normalisation obligatoire :

Les indications sont relatives à la nature (et s'il y a lieu à la variété), à l'origine et aux caractéristiques commerciales.

Des caractéristiques (catégories de classement, calibres, nombres de pièces) doivent être apposées sur une étiquette conforme au modèle défini dans le fascicule de documentation de l'AFNOR V02-000. Cette étiquette peut être reproduite directement sur le corps de l'emballage.

Les produits BIO devront être identifiés par le marquage de leur certification (ex : AB, ...).

Spécifications relatives aux fruits, légumes et pommes de terre frais

Fruits et légumes frais autres que pommes de terre :

Le conditionnement des produits ne devra pas dépasser 10 kg.

Les produits livrés devront obligatoirement être de qualité saine, loyale et marchande.

A la date de leur livraison, les produits devront être conformes aux normes suivantes :

- Textes communautaires définissant des normes CEE pour certains produits de grande consommation :
- Spécifications techniques du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (G.E.M.R.C.N.) et aux normes homologuées AFNOR, notamment en matière d'emballage et de marquage des unités de présentation.

Les Fruits et Légumes frais (autres que pommes de terre) livrés, devront obligatoirement appartenir à la catégorie I pour les produits soumis à la normalisation CEE chaque fois que cela est possible ; sinon, il sera choisi une catégorie II ou « extra ». Le changement de catégorie sera défini par le fournisseur selon les caractéristiques du marché avec l'accord de l'établissement support le CHU des BESANCON.

Pour les produits non soumis à la normalisation, le respect des règles minimales de commercialisation de Fruits et Légumes devra être appliqué et la réglementation particulière à certains produits devra être respectée (arrêté du 20 novembre 1973 pour les bananes, etc....)

ATTENTION : les fruits suivants : kiwis, avocats, pêches, nectarines, abricots, prunes, melons, devront être livrés à maturité pour la date de consommation mentionnée sur le bon de commande. Les indices sucrés devront être respectés. Le non-respect de la maturité demandée sur les bons de commandes fera l'objet d'un retour immédiat lors de la réception.

Spécificités concernant les ananas :

Les ananas doivent présenter un degré de développement et de maturité satisfaisant, selon les spécificités de la variété et de la région où ils sont cultivés. La teneur totale en matière sèche soluble de la chair du fruit doit être d'au moins 12° BRIX. Les fruits blets dont la comestibilité est affectée sont exclus. La partie externe du fruit peut être de couleur verte, à condition que les caractéristiques minimales de maturité soient respectées.

Tolérances de qualité :

- Catégorie « Extra » : Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, d'ananas ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.
- Catégorie I : Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'ananas ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

Pommes de terre :

Les pommes de terre devront être conformes à l'arrêté du 31 octobre 1961 relatif au commerce des pommes de terre de conservation.

Elles devront, de plus, appartenir à l'une des variétés inscrites, soit au catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées (texte français), soit au catalogue commun des variétés des espèces de plantes agricoles (texte communautaire).

Les tubercules devront :

- être propres, fermes, sains et non germés.
- ne pas renfermer plus de 4% de tubercules impropres à la consommation ou verdis avec, à l'intérieur de cette tolérance, 2% de pommes de terre atteintes de pourriture, d'humidité ou de mildiou.

Spécifications relatives aux pommes de terre pré-frites
--

Pommes de terre coupées en morceaux de forme oblongue dont n'importe quelle section présente des côtés pratiquement parallèles :

- Frites ou pommes frites : section transversale dans sa plus grande dimension comprise entre 8 et 12 mm souhaitable 10 mm (frites bi-température) ;
- Pommes de terre entières obtenues à partir de tubercules entiers de calibre inférieur à 35mm : pommes parisiennes ou pommes sautées entières surgelées ;
- Pommes de terre en rondelles d'une épaisseur de 4 mm minimum à 10 mm maximum : pommes sautées en rondelles.

Le qualificatif « pré-frite » doit, dans tous les cas, accompagner la dénomination du produit.

La proportion de matière grasse végétale du bain de friture et sa composition doivent figurer dans la liste des ingrédients.

Ces produits de type « frites » devront pouvoir être conservés à une température comprise entre 0° C et 3° C pendant 24 h.

Normes de commercialisation :

- SPEC. TECHN CCM/DA n° F7.94 du GPEMDA (CCM du 13.10.94.) relative aux pommes de terre pré-frites fraîches.
- Le règlement (UE) 2017/2158 du 20 novembre 2017 établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires entrera en application le 11 avril 2018. Il imposera aux exploitants du secteur alimentaire la mise en œuvre de mesures de réduction de la présence d'acrylamide décrites en annexe du règlement, proportionnées à la taille et à la nature de leur établissement, et définira des valeurs de référence pour vérifier l'efficacité des mesures mises en œuvre.

Spécifications aux fruits et légumes crus ou cuits sous vide

Produits de quatrième gamme :

Ce sont des **fruits** et légumes frais, crus, prêts à l'emploi. Ils sont lavés, épluchés, égouttés et peuvent être demandés entiers ou coupés. Ils sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère en sacs hermétiques. Les livraisons de ces produits doivent s'effectuer en véhicule réfrigéré

Fruits et légumes cuits sous-vide :

Les produits devront être bien cuits de façon que le produit puisse s'écraser sous la pression d'une fourchette. La tenue et la forme du produit ne devra pas pour autant avoir un aspect haché ou écrasé. Les fruits seront au naturel sans adjonction de sucre ou de conservateur.

Sur chaque conditionnement, il devra être mentionné la DDM (à consommer jusqu'au ...). La date de fabrication serait souhaitable.

Pour chaque produit, le fournisseur devra joindre avec son offre :

- la fiche de composition
- le conditionnement minimum livrable
- le nombre d'unités et/ou le poids net par conditionnement
- la fiche nutritionnelle
- les conseils de stockage et d'utilisation.
- si le produit doit subir une précommande, le délai commande avant la livraison.
- si le produit ne correspond pas au conditionnement et au libellé demandé, le fournisseur peut proposer un produit qui aura les mêmes caractéristiques. Attention une seule proposition par produit, les variantes sont proscrites.

Pour ce lot, le fournisseur devra joindre à sa réponse au marché, le catalogue avec tarif général des fruits et légumes secs, cuits sous vide et quatrième gamme, disponibles pendant la durée du marché, le groupement alimentaire du GHT Centre Franche Comté se réservant la possibilité de commander pour des besoins ponctuels. Une information sur les conditions de commandes, de livraisons et tarifaires sur ces produits devra être transmise dans la réponse à ce lot.

Ovo-produits : lot n°6

Réglementation

Références réglementaires relatives aux œufs

- NT 26-01 avril du SCERCAT
- Arrêté du 02.07.1999 concernant les produits d'origine belge
- GEMRCN version 1 décembre 2015

Spécificités Œufs frais

Ils sont de taille moyenne (53/63) et proviennent de poules élevées en plein air ou au sol (code 1 ou 2). Pour toute livraison d'ovo-produits, le titulaire du marché doit être en mesure de fournir :

- Le numéro de lot,
- L'identité du producteur fournisseur des œufs constituant la matière première,
- De la transformation,
- Les enregistrements des barèmes de pasteurisation,
- Les analyses bactériologiques de chaque lot.

Les œufs seront issus de volaille dont l'alimentation est garantie sans farine animale.

Les œufs frais seront de catégorie A. La coquille et la cuticule devront être normales, propres, et intactes.

Les œufs livrés en coquille n'ont subi aucun lavage, aucun nettoyage ou traitement de conservation.

Date limite de consommation

La date limite de consommation devra être inscrite de manière lisible et indélébile sur chaque unité de conditionnement.