

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 bis
« Produits 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

SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
PRÉAMBULE	3
ARTICLE 1 – REFERENTIELS PRODUITS	4
ARTICLE 2 – RÉFÉRENTIEL LOGISTIQUE	10
ARTICLE 3 – CALENDRIER DE COMMANDES ET DE LIVRAISONS	12

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 l'un des entrepôts du logisticien avec lequel FranceAgriMer a conclu un marché public de logistique.

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 – REFERENTIELS PRODUITS

Référentiel produit : Ravioli pur bœuf

Lot concerné par ce référentiel : 650

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 pur bœuf – 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)	- Trois légumes minimum obligatoires: 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 :

Dénomination de vente			Critères produit à respecter
Caractéristiques			Ravioli pur bœuf
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		Kcal	
	Protéines		≥ 3,3
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		≤ 2,5
	dont saturés*		
	Sel		≤ 1
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		Valeurs ou critères à renseigner : liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun pour les ingrédients ≥ 5 % du poids total. Valeurs ou critères à respecter : - Quantité de ravioli : supérieure ou égal à 55% du poids total ;

			- Quantité de bœuf : supérieure ou égale à 7,5 % du poids net total ; - Viande de bœuf uniquement ; - Absence d'alcool dans les ingrédients ; - Le produit ne doit pas contenir d'additifs autres que des émulsifiants, acidifiants, épices, amidons modifiés et arômes
	Légumes et viandes mis en œuvre (nature de chaque type à indiquer)		Valeurs seuils ou critères à respecter : - Présence de tomates, carottes et oignons - Quantité de bœuf : supérieure ou égale à 7,5 % du poids net total ; - Viande de bœuf uniquement
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 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 : Filets de maquereaux à la tomate**Lot concerné par ce référentiel : 659**

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	En fonction de l'espèce mise en œuvre, issue de la liste infra : Filets de maquereaux à la tomate ou Filets de maquereaux blancs à la tomate Norme AFNOR V 45-064 de Décembre 2019 « La dénomination de vente sera : Selon l'espèce utilisée : « Maquereau » pour l'espèce <i>Scomber scombrus</i> et « Maquereau blanc » pour l'espèce <i>Scomber Colias</i> » 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> ou <i>Scomber colias</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			En fonction de l'espèce mises en œuvre, issue de la liste supra : Filets de maquereaux à la tomate ou Filets de maquereaux blancs 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		<u>Valeurs seuils ou critères à renseigner :</u> liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun pour les ingrédients ≥ 5% du poids total. <u>Valeurs ou critères à respecter :</u> 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)
	Poisson entrant dans la fabrication du produit		<u>Valeurs ou critères à respecter :</u> <i>Scomber scombrus ou Scomber colias</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 <u>totale**</u>	
		Durabilité <u>résiduelle**</u>	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM
		Conservation	Milieu ambiant
Conditionnement	Format		Boîte conserve ¼ Poids net total entre 125g et 180g
	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 : Maïs doux en grains sous vide**Lot concerné par ce référentiel : 660**

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 $\leq 7,5$ %)
	Grains tachés	Inférieur à 1% de la masse totale égouttée (tolérance $\leq 1,5$ %)
	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 $\leq 0,3$ %)
	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*		$\leq 5,3$
	Lipides		
	dont saturés*		
	Sel		$\leq 0,45$
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		<u>Valeurs seuils ou critères à renseigner :</u> liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun pour les ingrédients ≥ 5 % du poids total. <u>Valeurs seuils ou critères à respecter :</u> Absence d'OGM Absence de sulfites Absence de liquide de couverture Sans sucres ajoutés.

		Si présence de jus : 20% maximum rapporté au poids net total. 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 <u>totale**</u>
		Durabilité <u>résiduelle**</u>
	Conservation	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM Milieu ambiant
Conditionnement	Format	Poids net total = 300g Poids net égoutté = 285g
	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).

ARTICLE 2 – RÉFÉRENTIEL LOGISTIQUE

LOTS CONCERNES	Référentiel logistique
	Lot n°650 – Ravioli pur bœuf : - Poids net UVC = 800g - Boîte métallique ouverture facile Durabilité résiduelle $\geq 2/3$ de la durée entre la date de fabrication et DDM
	Lot n°659 – Filets de maquereaux à la tomate : - Poids net UVC : 125g - Boite métallique ouverture facile Durabilité résiduelle $\geq 2/3$ de la durée entre la date de fabrication et DDM
	Lot n°660 – Maïs doux en grains sous vide : - Poids net UVC = 300g - Boite métallique ouverture facile Durabilité résiduelle $\geq 2/3$ de la durée entre la date de fabrication et DDM
	Etiquetage UC : n° de lot de l'appel d'offres + code EAN 13 distinct et spécifique par produit + DDM / DLC + Article 4.2.2 du CCAP
PCB (Unité de conditionnement)	Caractéristiques PCB à définir par le titulaire : - Nombre d'UC par PCB : _____ - Poids net PCB (kg) : _____ - Poids brut PCB (kg) : _____ (15 kg maximum) - Longueur (mm) : _____ - Largeur (mm) : _____ - Hauteur (mm) : _____
	Etiquetage PCB : 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.
PALETTE	Type de palette à privilégier : PALETTES EUROPE ECHANGEABLES
	Palettes filmées ou houssage sans coiffe de protection
	Palettisation à définir par titulaire : - Nombre de cartons par rang : - Nombre de rangs par palette : - Nombre de cartons par palette : - Nombre d'UC par palette : - Poids net palette (kg) : - Poids brut palette (kg) : (878 kg maximum) - Largeur palette (mm) : 800 - Longueur palette (mm) : 1200 - Hauteur palette (mm) (1600 mm maximum)
	Etiquetage palette : Fiches apposées au centre des deux côtés de 800 mm de la palette avec mention « FSE +XXXX » (XXXX campagne) + 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.
	MAXIMUM 2 LOTS DE FABRICATION DIFFERENTS (ET 2 DDM/DLC DIFFERENTES) PAR PALETTE

CODES ARTICLE ASSOCIATION BENEFICIAIRE POUR ETIQUETAGE PALETTE (Pour information : le code spécifique par Titulaire sera transmis suite à la notification du marché)	Lot n°650 – Ravioli pur bœuf : - Restaurants du cœur : Titulaire 1 : E016441 / Titulaire 2 : E016442 - Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021416 / Titulaire 2 : 2000000021409 - Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 4210369 / Titulaire 2 : 4210469 - Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+][initiales Titulaire 2]
	Lot n°659 – Filets de maquereaux à la tomate : - Restaurants du cœur : Titulaire 1 : E016447 / Titulaire 2 : E016448 - Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021614 / Titulaire 2 : 2000000021607 - Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 4910269 / Titulaire 2 : 4910369 - Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+][initiales Titulaire 2]
	Lot n°660 – Maïs doux en grain sous vide : - Restaurants du cœur : Titulaire 1 : E016417 / Titulaire 2 : E016431 - Croix Rouge Française : Titulaire 1 : 2000000021515 / Titulaire 2 : 2000000021508 - Fédération Française des Banques alimentaires : Titulaire 1 : 4510969 / Titulaire 2 : 4511069 - Secours Populaire Français : Titulaire 1 : [numéro de lot FSE+][initiales Titulaire 1] / Titulaire 2 : [numéro de lot FSE+][initiales Titulaire 2]
CAPACITE EN OFFRE DE SORTIE	Capacité maximale en tonnes par jour de sortie Nombre de palettes par camion
LOGISTIQUE LIVRAISON	Livraison annoncée auprès du ou des entrepôts logistiques selon le calendrier opérationnel, qui précise également les modalités de prise de rendez-vous.
LOGISTIQUE LIVRAISON (administratif)	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 lors d'une seule période :

- du 01/04/2027 au 31/08/2027.

Les livraisons se déroulent sur l'ensemble de la période par camion entier, à l'exception d'une demande spécifique du Pouvoir adjudicateur, conformément au calendrier adressé au Titulaire par le Pouvoir Adjudicateur.