
CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

CONSULTATION MARCHE ALIMENTAIRE

- L'adhérent Force 5 : « le pouvoir adjudicateur »
- Force 5 dénommé : « centrale de référencement »
- Le fournisseur dénommé : « le(s) candidat(s) » ou « titulaire(s) »



SOMMAIRE

1. OBJET :	3
2. ALLOTISSEMENT :	3
3. REGLEMENTATION GENERALE :	6
3.1. LES TENEURS MAXIMALES EN RESIDUS :	6
3.2. LES PRODUITS DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION :	6
3.3. LA REGLEMENTATION SUR LES DECHETS :	6
3.4. L'HYGIENE :	6
3.5. L'ETIQUETAGE :	7
3.6. ALLERGENES :	8
4. OBLIGATIONS GENERALES DU CANDIDAT :	9
5. TRANSPORT DES MARCHANDISES :	10
6. EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :	10
7. RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE ALIMENTAIRE :	11
8. PRODUITS :	11
9. TRAÇABILITE DES PRODUITS ENTREPOSES :	12
10. CONTROLES SANITAIRES :	12
11. DELAIS DE GARANTIE DE CONSERVATION DES PRODUITS :	13
12. PARTICULARITES TECHNIQUES DES PRODUITS :	13
12.1. FRUITS ET LEGUMES FRAIS	13
12.2. VIANDES FRAICHES (PORC – BŒUF – VEAU – AGNEAU – VOLAILLES).....	13
12.3. PRODUITS DE LA MER FRAIS	14
12.4. PRODUITS LAITIERS	14
12.5. CHARCUTERIE	14
12.6. EPICERIE	14
12.7. PRODUITS SURGELES	15
12.8. PRODUITS BIOLOGIQUES ET HVE	15
13. ECHANTILLONS :	15

1. Objet :

Le présent cahier des clauses techniques particulières a pour objet de déterminer les conditionnements et les caractéristiques des fournitures de denrées alimentaires identifiées dans la liste des produits établie par la société FORCE 5, dans le cadre de sa prestation pour le compte de pouvoir adjudicateur sous la forme d'un accord cadre à bons de commandes multi-attributaires, sans montants minimum et maximum fixés en valeur ou en quantité.

Les produits proposés doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables pendant la période d'exécution du marché. Ils doivent être en tous points conformes à la réglementation en vigueur les concernant et prévue par les différents textes (code de la consommation, règlement européen, directives européennes, loi française, code des usages, normes AFNOR, certification AB).

Le candidat devra être en mesure de justifier, à la demande de la centrale de référencement de son processus de fabrication des denrées concernées par cet appel d'offres par tout document ou référentiel d'application volontaire.

Pour les produits qui ne sont pas fabriqués par le titulaire, il peut faire état d'un référentiel qui peut être de différents types :

- documents sur la mise en place par le candidat d'une méthode de type HACCP (analyse et maîtrise des points critiques ou à risque)
- des normes (françaises, européennes ou internationales), des guides de bonnes pratiques en matière d'hygiène
- des guides hygiène du « Codex Alimentarius »
- des labels
- des documents propres à son entreprise

2. Allotissement :

Les marchés sont décomposés en différents lots désignés ci-dessous.

Numéro du marché	Désignation du marché	Désignation des lots
1	Epicerie sèche, appertisée et produits déshydratés	1- Base pâtisserie – desserts – fruits secs 2- Biscuits gouters 3- Café, chocolat, infusion 4- Compotes – confitures - miel 5- Conserves poissons viandes 6- Divers épicerie – céréales - pains 7- Divers épicerie hors-alimentaire 8- Epices – condiments - fonds 9- Fruits conserves 10- Huiles 11- Jus de fruits, sirops, liquides 12- Légumes conserves 13- Purée – pâtes – riz - féculents
2	Boissons	1- Bière et cidre 2- Eau et jus de fruits 3- Vins 4- Vins bio
3	Produits surgelés	1- Abats surgelés 2- Crèmes, glaces individuelles 3- Fruits surgelés 4- Légumes surgelés blanchis 5- Pâtisseries surgelées 6- Produits de la mer surgelés 7- Produits élaborés et base pâte surgelés 8- Produits élaborés végétariens surgelés 9- Viandes surgelées 10- Volailles surgelées
4	Produits laitiers et ovo produits	1- Beurres 2- Corps gras 3- Crèmes fraîches 4- Desserts 5- Fromages blancs 6- Fromages entiers et à la coupe 7- Fromages portionnés 8- Fromages – salades - sauces 9- Lait 10- Œufs frais 11- Ovoproduits 12- Yaourts
5	Viande fraîche de bœuf – veau – agneau	1- Abats frais

		<ul style="list-style-type: none"> 2- Agneau frais 3- Bœuf frais bourguignon vbf 4- Bœuf frais haché vbf 5- Bœuf frais muscle vbf 6- Bœuf frais piécé vbf 7- Bœuf frais pot au feu vbf 8- Bœuf frais rôti ficelé vbf 9- Bœuf frais ue 10- Veau frais 11- Viande cuite sous vide
6	Viande fraîche de porc	<ul style="list-style-type: none"> 1- Porc frais UE 2- Porc frais VPF
7	Charcuterie et produits élaborés	<ul style="list-style-type: none"> 1- Charcuterie 2- Produits élaborés et salades 3- Produits élaborés poissons 4- Produits locaux Pays de Loire 5- Saucisserie
8	Volaille fraîche	<ul style="list-style-type: none"> 1- Lapin frais 2- Volaille dinde fraîche 3- Volaille et autres produits élaborés 4- Volaille poulet/poule
9	Fruits et légumes frais	<ul style="list-style-type: none"> 1- Fruits et légumes frais bio 2- Fruits frais 3- Légumes frais 4- Produits de 4^{ème} et 5^{ème} gamme
10	Produits de la mer frais	<ul style="list-style-type: none"> 1- Coquillages et crustacés 2- Filets de poissons avec arêtes 3- Poissons pauvres en arêtes
11*	Produits issus de circuits courts*	<ul style="list-style-type: none"> 1- Charcuterie 2- Pâtes fraîches et surgelées 3- Produits laitiers (BOF) 4- Viandes fraîches
12	Pain et pâtisserie fraîche	<ul style="list-style-type: none"> 1- Pain 2- Pâtisseries 3- Viennoiseries

* Pour ce marché, il est considéré comme produit de circuit court, un mode de commercialisation des produits agricoles du producteur/éleveur au service de restauration de l'adhérent.

Les produits bio et labels sont intégrés dans différentes sous famille.

3. Règlementation générale :

3.1. Les teneurs maximales en résidus :

- Règlement (CEE) n°315/93 du Conseil, du 8 février 1993, portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires.
- Arrêté du 14 septembre 1992 relatif aux matériaux et objets en matière plastique mis ou destinés à être mis au contact des denrées, produits et boissons alimentaires.
- Décret n° 92-631 du 8 juillet 1992 (J.O. du 10 juillet 1992) 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.
- Arrêté du 5 août 1992 sur les limites maximales de résidus, modifié par les arrêtés du 16 juin 1994, de novembre 1996 et par l'arrêté du 1er septembre 1998 (produits phytosanitaires).
- Décret n° 2008-1469 du 30 décembre 2008 modifiant le 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.
- Décret n° 2009-123 du 3 février 2009 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, d'origine végétale et animale.

3.2. Les produits de nettoyage et de désinfection :

- Arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.
- Substances autorisées : arrêté du 27 octobre 1975 modifié par l'arrêté du 5 avril 1991, les demandes d'autorisation de produits doivent être faites auprès de la DGCCRF le cas échéant, le dossier de demande comporte une mesure de l'efficacité des produits : activité bactéricide, fongicide (normes AFNOR NFT 72150, NFT 72-200).

3.3. La réglementation sur les déchets :

- Loi n° 75-633 du 15 juillet 1975 modifiée par les lois des 13 Juillet 1992 et 2 février 1995 relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux.

3.4. L'hygiène :

- Arrêté du 1er février (J.O. du 20 mars 1974) réglementant les conditions d'hygiène relatives aux transports de denrées alimentaires, modifié par l'arrêté du 9 juillet 1975 (J.O. du 16 juillet 1975) et par l'arrêté du 20 juin 1984 (J.O. du 7 juillet 1984).
- Arrêté du 21 décembre 1979 (J.O. du 19 janvier 1980) relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale, et ses modificatifs.
- Décret n° 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène des produits végétaux et des produits d'origine végétale.
- Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (J.O. du 1/6/97).
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (J.O. du 23 octobre 1997).
- Directive 93/43/CEE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires (JOCE du 19/07/93) *rectifiée le 5 septembre 1995 (JOCE du 05/09/95)*.
- Arrêté du 9 mai 1995 modifié sur l'hygiène des aliments remis directement au consommateur (J.O. du 19/10/2001).

3.5. L'étiquetage :

- Arrêté du 20 juillet 1956 modifié, relatif au commerce des fruits et légumes (J.O. du 9/8/56 et 27/9/66).
- Décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 modifié (J.O. du 21 décembre 1984) portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Décret n° 91-187 du 19 février 1991 modifiant le décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que, dans ce même domaine, d'autres textes réglementaires pris en application de ladite loi.
- Arrêté du 7 décembre 1984 relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

- Arrêté du 7 décembre 1984 relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et aux produits qui en sont dispensés : unité de volume pour les produits liquides, unité de masse pour les autres denrées.
- La réglementation générale relative à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage et au transport des denrées alimentaires surgelées ou congelées.
- Spécifications techniques définies par le GEMRCN, Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition, anciennement appelé GPEMDA (Groupement Permanent d'Etudes de Marché sur les Denrées Alimentaires), éditées par la Direction des Journaux Officiels.
- Usages professionnels publiés sous forme de codes des usages et approuvés par la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (D.G.C.C.R.F.).

3.6. Allergènes :

Vu les dispositions introduites dans le Code de la consommation par le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées définissant les modalités d'information des consommateurs quant à l'utilisation dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire, de tout ingrédient ou auxiliaire technologique ou dérivé d'une substance ou d'un produit, énuméré à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 (allergies/intolérances), le titulaire sera tenu de porter à la connaissance des établissements de restauration si l'utilisation dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire de tout ingrédient ou auxiliaire provoquant des allergies ou des intolérances est présente dans le produit fini, même sous une forme modifiée.

Ainsi, depuis le 1er juillet 2015, dans les lieux où sont proposés des repas à consommer sur place, doivent être portés à la connaissance du consommateur, sous forme écrite, de façon lisible et visible des lieux où est admis le public :

- soit l'information mentionnée au paragraphe précédent
- soit les modalités selon lesquelles l'information mentionnée au paragraphe précédent est tenue à disposition sous forme écrite

Le règlement européen UE n°1169/2011, appelé règlement « INCO » relatif à l'information des consommateurs est entré en application depuis le 13 décembre 2015 pour l'essentiel de ses dispositions.

Les 14 ingrédients allergènes qui doivent être indiqués au consommateur :

Les céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites (concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en terme de SO₂), lupin, mollusques et tous les produits à base de ces 14 allergènes.

Pour les denrées non-pré-emballées, l'information des allergènes est indiquée sur la denrée elle-même ou à proximité de celle-ci de façon à ce qu'il n'existe aucune incertitude quant à la denrée à laquelle elle se rapporte (art R112-12).

4. Obligations générales du candidat :

Le candidat s'engage à proposer des produits de la qualité marchande optimale dont les critères sont définis aux spécifications de la liste des prix (BPU). Toute commande effectuée par le représentant du pouvoir adjudicateur auprès du titulaire doit bénéficier des garanties attachées à chaque article en fonction de sa nature. Les marchandises à caractère alimentaire sont garanties, par le titulaire, fabriquées conformément aux dispositions légales en matière d'hygiène et respectent les lois en vigueur relatives à la réglementation des fraudes.

Compte tenu de la nature des produits et de l'activité du pouvoir adjudicateur, le titulaire s'engage à ne pas livrer des marchandises portant des « dates limites de consommation » ou des « dates limites d'utilisation optimale » dépassées ou inférieures au délai spécifié à l'article 11 du présent C.C.T.P. et conformément aux dispositions exposées dans le C.C.A.P.

En outre, le candidat certifie, par le fait même de sa candidature, effectuer, sous son entière responsabilité, de façon systématique et à sa charge, tous contrôles et analyses nécessaires aux exigences de la réglementation en vigueur.

Les obligations communes et fondamentales pendant toute la durée du marché sont les suivantes :

- maintenir les critères techniques qui ont motivé la sélection du candidat
- garantir la qualité des produits, les délais de livraison, les prix et les services annexes équivalents
- proposer des produits strictement conformes aux spécifications que le candidat aura fournies dans son dossier de candidature et son offre
- respecter les propriétés et les caractéristiques des produits proposés (qualité, date de péremption)
- respecter les quantités commandées par le représentant du pouvoir adjudicateur (retour systématique du surplus de livraison), étiquetage conforme à chacun des produits selon les directives CEE en vigueur

5. Transport des marchandises :

Les denrées sont transportées dans des véhicules parfaitement propres et équipés de façon à éviter toutes souillures par poussière, éclaboussures, etc... Par ailleurs, ces véhicules ne peuvent pas être utilisés pour d'autres transports que ceux pour lesquels ils sont prévus.

Le personnel préposé au transport et aux manutentions doit observer les règles d'une stricte propreté, mains propres, vêtements propres notamment.

La directive 92-1 du 13 janvier 1992 relative au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage des denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine, prescrit que les moyens de transport et les locaux d'entreposage doivent être équipés d'instruments appropriés d'enregistrement automatique de la température. Les enregistrements obtenus sont datés et conservés au moins un an et mis à la disposition des agents chargés du contrôle.

6. Emballages et conditionnements :

Les emballages devront être adaptés à chaque type de produits, conformément aux normes existantes. Ils doivent être sains, isoler le produit contre les pollutions extérieures, protéger de l'humidité, étanches, ne communiquer aucun goût aux autres produits.

Les produits seront livrés dans leur conditionnement d'origine, revêtus de leurs mentions réglementaires d'étiquetage obligatoires, conformes aux textes en vigueur.

Les indications suivantes doivent figurer sur l'étiquetage du produit :

- l'estampillage C.E.E.
- la dénomination du produit
- la liste des ingrédients
- la quantité nette
- la DLUO ou la DLC
- les conditions particulières de conservation
- le nom ou raison sociale du fabricant, du conditionneur ou du distributeur
- le N° de lot de fabrication
- le lieu d'origine ou de provenance

Seront refusés à la livraison les produits emballés dans des cartons ne présentant pas une rigidité suffisante ou ayant déjà été utilisés, livrés dans des emballages plastiques ou métalliques ne présentant pas un parfait état de propreté satisfaisante.

Le fractionnement des conditionnements peut être pratiqué dans les conditions suivantes s'il s'agit de produits sortis déconditionnés du conditionnement initial et qui sont placés, en vue d'une livraison dans un autre conditionnement en général avec d'autres produits emballés. Pour déroger aux règles de présentation, il faut que :

- la commande porte sur des quantités inférieures à un colis normal
- les mentions d'étiquetage obligatoires doivent être détaillées pour chacun des produits (voir GPEM/ DA du 28 janvier 2003, point 342)

7. Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire :

La centrale de référencement demandera au titulaire qu'il s'engage à respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Le titulaire est tenu de présenter à la demande de la centrale de référencement s'il le souhaite, la mise à jour des documents sanitaires des services officiels, de tenue de rapports d'audits qualité, de la mise à jour de tous documents d'assurance qualité et de protocoles d'hygiène et de sécurité alimentaire interne, mais également les validations des documents liés à la mise en place de systèmes de traçabilité, certification, agrément et accréditation.

La centrale de référencement se réserve le droit d'inspecter les installations de production et de conditionnement du candidat, afin de vérifier si elles sont conformes à la réglementation en vigueur, (notamment à l'arrêté du 3 mars 1981 relatif aux normes sanitaires) pour le compte du pouvoir adjudicateur.

8. Produits :

Les produits commandés et livrés devront satisfaire au minimum aux dispositions édictées par les lois, les décrets, arrêtés et décisions. Ils seront conformes aux spécifications techniques existantes en référence aux normes du G. E. M. R. C. N. (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) et du P. N. N. S. (Plan National Nutrition Santé).

Les produits proposés et retenus devront être suivis pendant toute la durée du marché.

Le candidat tiendra à disposition de l'établissement l'accès à un dossier comprenant les fiches techniques des produits proposés. Elles devront indiquer dans le détail la composition des produits avec la précision de présence d'allergène ou non, ainsi que leur teneur.

Ce dossier doit être accessible sur un site internet ou tout support de préférence dématérialisé facilitant l'accès à celui-ci. Il pourra être consulté quotidiennement en cours de marché, par la centrale de référencement ou le représentant du pouvoir adjudicateur.

En cas d'arrêt de la production d'un produit pendant l'exécution du marché, le titulaire devra le signaler par écrit dans les meilleurs délais et proposer un échantillonnage de produits de qualité identique ou supérieure ainsi que leurs fiches techniques, afin de remplacer le produit défaillant au même tarif.

Le titulaire s'engage sur la connaissance de produits incorporant des composants ou ingrédients obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés. Le candidat s'assurera que les produits proposés contiennent ou non des O.G.M. (Organismes Génétiquement modifiés) au niveau de son offre. La centrale de référencement et/ou le représentant du pouvoir adjudicateur se réserve le droit de refuser le ou les produits proposés.

9. Traçabilité des produits entreposés :

Afin d'assurer la traçabilité des produits entreposés, le titulaire devra consigner sur un système de son choix toutes les informations susceptibles de remonter à l'origine des produits et le cas échéant à leur destination immédiate.

Le candidat devra en outre être en mesure de certifier la conformité de son entreprise concernant les textes législatifs sur l'hygiène alimentaire (H. A. C. C. P.). La nécessité est de :

- savoir tracer un produit tout au long de la filière et donc de l'identifier
- d'écarter de la commercialisation tout produit pouvant présenter un risque de sécurité.

10. Contrôles sanitaires :

Conformément à l'article 15 de l'arrêté du 29 septembre 1997, le respect des clauses du présent marché peut être vérifié dans les magasins et entrepôts du titulaire par toute personne désignée par la centrale de référencement.

En dehors des prélèvements pouvant être effectués par les services départementaux ou le service de la concurrence, consommation et répression des fraudes, la centrale de référencement se réserve le droit de faire procéder à des analyses à partir d'un échantillon représentatif d'un lot livré. Ces analyses ont pour objet de vérifier :

- la conformité physique, chimique ou bactériologique du produit,
- la conformité du poids total, du poids du produit égoutté ou du poids respectif des constituants, avec les poids demandés ou annoncés par l'étiquetage.

En cas de non-conformité des échantillons avec les dispositions réglementaires en vigueur, ou les clauses du présent C.C.T.P., le titulaire du marché recevra un avertissement. Il sera alors procédé à de nouveaux prélèvements sur la livraison suivante en présence du titulaire.

Si le produit prélevé n'est pas conforme, il sera exclu de la fourniture.

11. Délais de garantie de conservation des produits :

La durée de garantie s'étend jusqu'à la D.L.C. ou D.L.U.O. sous réserve de conditions de manutention et d'entreposage convenables.

Les produits doivent être livrés avec une D.L.C. ou D.L.U.O. minimum de 2/3 de la durée totale entre la date de fabrication et la D.L.C. effective. Elle doit être clairement exprimée sur l'étiquetage du produit livré.

12. Particularités techniques des produits :

12.1. Fruits et légumes frais

Les produits livrés doivent être de qualité saine, loyale et marchande soit sains, propres, pratiquement exempts de parasites et d'altérations dus aux parasites, exempts d'humidité extérieure anormale, exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère.

Les fruits devront être livrés à maturité.

Le respect de la saisonnalité (pour les produits issus de nos régions) et la fraîcheur des produits sont les deux critères essentiels des approvisionnements en légumes frais.

12.2. Viandes fraîches (porc – bœuf – veau – agneau – volailles)

L'ensemble des produits proposés devra être conforme à l'arrêté du 18 juillet 2006, et à l'arrêté du 30 janvier 2008 modifiant l'arrêté du 18 juillet 2006, portant interdiction de l'emploi de certaines protéines, phosphates et graisses d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments des animaux d'élevage et fixant des conditions supplémentaires aux échanges, aux importations et aux exportations de certains produits d'origine animale destinés à l'alimentation et à la fabrication d'aliments des animaux d'élevage.

Toutes les provenances devront être indiquées et précisées. Les viandes d'origines françaises devront obligatoirement être nées, élevées, abattues et transformées en France.

L'étiquetage devra mentionner au minima la désignation produit, le pays de naissance, le pays d'élevage, le pays d'abattage, le numéro d'agrément sanitaire de l'abattoir, la marque sanitaire de l'établissement de découpe et la DLC.

12.3. Produits de la mer frais

L'acheteur privilégie les poissons issus de pêche durable en termes de stocks (espèce et zone de pêche), d'engins de pêche (non-utilisation des techniques de filets dérivant ou du chalutage de fond) et de saisonnalité.

12.4. Produits laitiers

Les fiches techniques seront très précises où l'on pourra notamment retrouver la teneur en matière grasse et la nature du lait employé.

Les réponses attendues pour le lot « Lait » doivent impérativement être issues d'une production laitière française.

Les marques commerciales devront être portées sur l'offre du candidat.

Les fromages au poids nécessitant une coupe et un pesage de la part du titulaire du marché sont protégés par un emballage primaire résistant, transparent, inodore et hermétique.

12.5. Charcuterie

Toutes les charcuteries sont conformes au code des usages de la Charcuterie, de la salaison et des conserves de viande, notamment en termes d'étiquetage et de définition des produits.

Seuls les additifs autorisés par la réglementation en vigueur peuvent être utilisés dans la fabrication ou le traitement des préparations à base de viande. Les produits devront suivre les spécifications techniques du GPMEGA n°B2 – 18 – 99 du 6 mai 1999.

12.6. Epicerie

Les produits livrés devront être sans OGM.

Seront refusés à la livraison :

- Les boîtes bombées ou cabossées,
- Les boîtes présentant des fuites relevées par l'apparition de suintements ou de coulures
- Les boîtes qui présentent une pliure sur le métal des fonds
- Les boîtes présentant une anomalie de serti

- Les boîtes rouillées
- Les boîtes sur lesquelles ne figure pas d'étiquette indiquant la liste exacte des ingrédients y compris les additifs, la DLC, le numéro d'agrément et le numéro de lot.

12.7. Produits surgelés

Les fiches techniques seront très précises. Elles indiqueront précisément la composition et la qualité du produit. Les marques commerciales devront être portées sur l'offre du candidat. Les emballages doivent comporter l'origine des viandes, l'espèce du poisson et la dénomination du fabricant en clair. Les poissons congelés ou surgelés devront indiquer la zone de pêche et le lieu de transformation. Il est demandé de privilégier des approvisionnements issus de la pêche durable.

12.8. Produits biologiques et HVE

Les produits biologiques seront conformes aux dispositions du règlement (CE) n° 889/2008 comme modifiées par le règlement d'exécution (UE) 2016/1842 de la commission concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires. Les produits issus d'une exploitation engagée dans une certification environnementale (CE2 et HVE) seront conformes à la réglementation et aux dispositions du code rural et de la pêche maritime. Les produits bio proposés pourront être certifiés bio ou en conversion. Les produits issus d'une exploitation engagée dans une certification environnementale proposés pourront être certifiés CE2 ou HVE.

13. Echantillons :

Les candidats devront faire parvenir l'échantillonnage ci-dessous en fonction du/des marchés pour lequel/s ils répondent. Ces échantillons sont à livrer au **Collège saint Joseph Restaurant de l'Avault, A l'attention de FORCE 5, Allée Phytolia – Chemillé - 49120 CHEMILLE EN ANJOU** **avant le mardi 28 novembre 2023**. Les produits échantillonnés devront correspondre aux réponses du BPU et être accompagnés d'une fiche technique précise sur l'origine des produits.

Marché épicerie	<ul style="list-style-type: none"> - Poires ½ sirop 4/4 - Thon listao naturel 4/4 en poche - Pâtes QS tortis 3 couleurs MDD - Chocolat noir pistoles 5Kg
------------------------	--

Marché surgelé	<ul style="list-style-type: none"> - Filet de maquereau IQF - Brocolis 2.5kg - Nuggets filet de poulet cuit 20g - Crumble pommes 80g prédécoupé
Marché volaille	<ul style="list-style-type: none"> - Emincé de dinde viande blanche VF
Marché porc	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté de porc épaule VPF
Marché charcuterie	<ul style="list-style-type: none"> - Jambon sec tranché barquette 500g - Saucisse Toulouse 130g s/colorant
Marché bœuf	<ul style="list-style-type: none"> - Bourguignon jumeau VBF
Marché produits laitiers	<ul style="list-style-type: none"> - Saint Nectaire 27% MG 1.8kg - Râpé 3 fromages - Yaourt fruits mixés 125g

14. Renseignements complémentaires :

Tous renseignements complémentaires peuvent être obtenus auprès de la centrale de référencement FORCE 5 au 02 41 88 02 88.

Fait à :

Le :

Nom du signataire :

Téléphone fixe :

Fonction du signataire :

Téléphone mobile :

Entreprise/Etablissement :

Cachet et signature