



B. P. 28
97425 LES AVIRONS
☎ 0262 38 29 87
☒ 0262 38 29 82

E-MAIL : groupecom-lycee-des-avirons@wanadoo.fr

**GROUPEMENT DE COMMANDES DE
DENREES ALIMENTAIRES
LYCEE ANTOINE DE SAINT-EXUPERY
G.C.D.A.L.A / 2017**

ACCORD - CADRE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

Appel d'offres ouvert
passé en application des articles 8,10, 33, 57 à 59, 76 à 77
du code des marchés publics.

Objet: Fournitures de produits et de denrées alimentaires sur toute l'île de la Réunion pour le groupement de commande du Lycée Antoine de Saint Exupéry aux Avirons.

En aucun cas, les clauses du présent cahier ne peuvent être modifiées par le candidat.

Article 1 Objet de l'accord-cadre et des marchés conclus sur la base du présent accord-cadre (marchés subséquents)

Le présent accord-cadre a pour objet de définir les termes régissant les marchés à passer au cours de sa période de validité fixée à l'article 1.4 du règlement de consultation. L'objet de cet accord-cadre et des marchés qui seront conclus sur son fondement porte sur l'approvisionnement de produits et de denrées alimentaires au profit des 31 adhérents (cf annexe 1 du RC). Les modalités pratiques d'exécution sont définies dans le cahier des clauses administratives particulières.

Article 2 Décomposition en lots de l'accord-cadre

Les offres sont examinées séparément et attribuées de la manière indiquée à l'art.3 du C.C.A.P.

Article 3 Normes et réglementation

Réglementation générale

- * Les recommandations relatives à la nutrition du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN) complétées et mises à jour au 10 octobre 2011 ;
- * le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ;
- * l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ;
- * l'arrêté préfectoral n° 2013-481 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire à la Réunion;
- * art 53 du CMP : performance en matière de développement des approvisionnements directs ;
- * art 14 du CMP : impact sur l'environnement dont réduction des déplacements maritimes et aériens pour limiter la production des émissions de gaz à effet de serre ;
- * Réglementation (CE) n°178/2002 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 ;
- * Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- * Règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- * Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- * Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Code de la consommation.
- Code rural.
- Code de la santé publique.
- Décret n°64-969 du 9 septembre 1964 (modifié) portant règlement d'administration publique en ce qui concerne les produits surgelés.
- Tous les établissements qui fournissent des denrées animales ou d'origines animales sont soumises à des inspections réalisées par la DAAF.
- Décret n°78-166 du 31 janvier 1978 (modifié) relatif au contrôle métrologique de certains préemballages.
- Décret n°91-406 du 26 avril 1991 (modifié) fixant les prescriptions d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du Code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles.

- Arrêté ministériel du 6 juin 1994 (modifié) relatif aux conditions sanitaires d'importation d'animaux vivants, de produits d'origine animale, de denrées alimentaires ou d'origine animale et au marquage de salubrité.
- Arrêté ministériel du 11 mars 1996 (modifié) relatif aux règles sanitaires et aux contrôles vétérinaires applicables aux produits d'origine provenant d'un autre État membre de l'Union européenne et ayant le statut de marchandises communautaires.
- Arrêté ministériel du 28 mai 1997 (modifié) relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinées à l'alimentation humaine.
- Arrêté ministériel du 2 octobre 1997 (modifié) relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine.
- Arrêté ministériel du 19 mars 1998 relatif à la méthode d'échantillonnage et de mesure pour le contrôle officiel de la température des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.
- Arrêté ministériel du 20 juillet 1998 (modifié) fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- Règlement CE 834/2007 : agriculture biologique.
- Toutes les spécifications techniques du GEMRCN ou équivalentes en cours.
 - Les candidats s'engagent à respecter les règles de la méthode HACCP ou équivalent.
 - Les candidats s'engagent à fournir la certification BIO ou de conversion ou équivalent.
- Règlement CE 852/2004.

Réglementation applicable aux viandes bovines

- Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.
- Arrêté du 7 décembre 1984 du secrétaire d'État chargé de la Consommation (modifié) relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Arrêté du 7 décembre 1984 du secrétaire d'État chargé de la Consommation (modifié) relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage.
- Arrêté du 7 décembre 1984 du secrétaire d'État chargé de la Consommation (modifié) relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et aux produits qui en sont dispensés.
- Arrêté ministériel du 18 mars 1993 (modifié) relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie.
- Normes NF V 46-001, V 46-007 et V 46-010.

Réglementation applicable aux poissons congelés ou surgelés

- Arrêté du 16 mars 1982 relatif aux noms officiels et dénominations de vente admises des poissons marins.
- Décision de la Commission 93/140/CEE du 19 janvier 1993 fixant les modalités de contrôle visuel en vue de la recherche de parasites dans les produits de la pêche.
- Décision de la Commission 93/351/CEE du 19 mai 1993 abrogée par la commission du 8 mars 2001 notifiée sous le n°C/2001/672 fixant des méthodes d'analyse, des plans d'échantillonnage et des niveaux à respecter pour le mercure dans les produits de la pêche.
- Décision de la Commission 94/356/CEE du 20 mai 1994 portant modalités d'application de la directive 91/493/CEE du Conseil en ce qui concerne les autocontrôles sanitaires pour les produits de la pêche.
- Règlement CE n°1022/2008 de la Commission du 17 octobre 2008 fixant les valeurs limites en azote basique volatil total (ABVT) pour certaines catégories de produits de la pêche et les méthodes d'analyse à utiliser.
- Décision de la commission du 18 août 2003 modifiant la décision 97/296/CE de la Commission du 22 avril 1997 établissant la liste des pays tiers en provenance desquels l'importation des produits de la pêche est autorisée pour l'alimentation humaine.
- Règlement CE n°790/2005 du 25 mai 2005 modifiant le règlement (CE) n° 2406/96 du Conseil du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de pêche.
- Norme AFNOR NF V 45-074 Poissons transformés Portions de filet de poisson surgelé Spécifications.

Article 4 Descriptifs des prestations

- Voir les 15 fiches ci jointes

Article 5 Prestations dues par le titulaire

Moyennant le prix unitaire, les prestations à exécuter par le titulaire comprennent:

- la fourniture des denrées;
- la livraison des denrées;
- la fourniture des bordereaux de livraison mentionnant le n° de lot et la DLC ou DLUO
- la fourniture des documents de traçabilité;
- la fourniture de factures détaillées.

Le titulaire doit l'intégralité de ces prestations sans qu'il puisse prétendre à aucune majoration du prix.

Les livraisons sont effectuées en fonction des besoins des adhérents par le titulaire de l'accord-cadre et sous sa responsabilité, sans supplément de prix, [dans les locaux désignés par les adhérents du Groupement indiqué dans les bons de commande.](#)

Article 6 Fiches techniques obligatoires

Deux jeux de fiches techniques : un en format papier et un sur clé USB seront fournis pour chaque article. Un jeu sera conservé et classé au bureau des marchés dans le dossier des fournisseurs retenus.

Une copie de la clé USB sera remise aux techniciens de restauration de la Région et du Conseil Général pour vérification avec le CCTP avant la commission technique.

Il est impératif de fournir une fiche technique par article : à chaque article correspond sa fiche. Il est interdit de rassembler toutes les fiches techniques d'un même lot en un seul fichier. Par exemple dans un lot, il y a 8 articles : il faudra présenter 8 fiches techniques séparément en 8 fichiers différents. Tout dossier incomplet ne pourra pas être validé.

Les fiches techniques doivent obligatoirement être classées par lot dans une chemise (une chemise / lot). : Par exemple :

Chemise 1	Chemise 2
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"><p><u>Fiches techniques</u></p><p>Lot n°1 :</p><p>Viandes d'agneau et de cabri</p><p>Nom du fournisseur :</p></div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"><p><u>Fiches techniques</u></p><p>Lot n°2 :</p><p>Autres viandes surgelées</p><p>Nom du fournisseur :</p></div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"><p>Ainsi de suite</p></div>

I - DEFINITION DE LA FOURNITURE

I - 1 - REGLES GENERALES

Tous les produits surgelés doivent satisfaire aux dispositions réglementaires et aux directives communautaires :

- en matière d'hygiène
- en matière d'étiquetage, présentation des denrées et dénomination de vente
- en matière de transport
- les candidats s'engagent à respecter les règles de la méthode HACCP (arrêté du 24 septembre 1997) ou équivalent, la preuve de l'équivalence se fera par tout moyen.

Ils doivent être conformes en tous points aux spécifications techniques et recommandations du GEMRCN ou équivalent, la preuve de l'équivalence se fera par tout moyen.

- les produits surgelés doivent être livrés dans leur emballage d'origine et en état de surgélation (température à cœur égale ou inférieure à - 18°) conforme, sur palette en plastique.
 - pour les viandes d'agneau, de cabri, de cerf, d'autruches et de kangourou, le taux de graisse ne devrait pas dépasser 10% avec une tolérance de + ou - 5%.
 - en ce qui concerne **les viandes et les volailles surgelées** la qualité de la viande surgelée doit être la même que celle définie pour la viande fraîche.
 - toutes les viandes objet du présent marché (y compris viandes d'importation hors UE) ont la caractéristique "R" de la classification E.U.R.O.P.A. ; l'état d'engraissement retenu est "couvert"
 - les volailles surgelées proviennent obligatoirement d'ateliers de découpe agréés UE ou équivalent (arrêté du 21 décembre 2009) ou par les services de la D.A.A.F. de la Réunion.
 - **les poissons surgelés** sont "surgelés mer", c'est-à-dire sur le bateau congélateur dans les 2 ou 3 heures qui suivent la pêche.
 - Les poissons tropicaux pêchés dans la zone Océan Indien pourront avoir été congelés ou surgelés dans des ateliers agréés par les services compétents.
 - **les poissons surgelés panés** : les critères de conformité de la matière première sont définis par la norme NFV 45-074 § 4.2.
Pour les panés, l'enrobage est constitué du « batter-mix » (« colle » constituée de farine et éventuellement de protéines végétales) et de la chapelure.
- Pour les additifs, seuls les polyphosphates sont autorisés dans les filets conformément à la directive N° 95/2 du 20 février 1995.
- **les légumes surgelés** doivent être surgelés dans une usine de surgélation à proximité immédiate des lieux de production ; ils doivent provenir de l'une des récoltes effectuées au cours des deux dernières années précédant celles de la livraison.

I - 2 - DISPOSITIONS PARTICULIERES COMMUNES A TOUS LES PRODUITS SURGELES

- Les grammages demandés au CCTP doivent être respectés.
- il fera connaître les produits dont le conditionnement peut être fractionné ou non.

Emballages, conditionnement :

En aucun cas, les emballages seront consignés : ils pourront être repris éventuellement par le titulaire.

Traçabilité des produits surgelés : les étiquettes d'emballages décollables doivent être conformes à la législation en vigueur. La marque, la provenance, la date de surgélation, la date optimale d'utilisation (DLUO) le n° des lots, doivent pouvoir être vérifiés à l'instant de la livraison.

En ce qui concerne les viandes hachées (bovins, veau), la date limite de consommation (DLC) figure obligatoirement sur les emballages, ainsi que l'estampille sanitaire (agrément UE ou équivalent de l'abattoir).

Les emballages dépourvus de toute identification seront refusés.

Concernant le transport : Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables aux transports des aliments, version consolidée au 1^{er} janvier 2010.

I -3 - DISPOSITIONS PARTICULIERES SPECIFIQUES A CHAQUE CATEGORIE DE PRODUITS

L'origine et les spécifications techniques de chaque produit sont celles qui correspondent en principe aux produits qui font l'objet de la cotation officielle des surgelés du SNM. Les quelques dispositions particulières ci-après viennent compléter ou préciser les définitions données par la cotation, tant sur la composition des produits que sur le poids des portions unitaires.

I / 3-1 VIANDES D'AGNEAU, DE CABRI/ COUPEES MAIN POUR LES VIANDES SANS OS

Cabri découpé : découpé sans os dans le gigot et l'épaule, surgelé à sec individuellement piécé 50 g avec une tolérance de + ou – 5g, UC 5 kg. Coupé main.

Cabri gigot et épaule : découpé avec os surgelé à sec individuellement piécé 55 g avec une tolérance de + ou – 5g, UC 5kg.

Sauté d'agneau épaule : sans os, surgelé 40/50 g avec une tolérance de + ou – 5g, UC 5 kg. Origine du muscle : épaule d'agneau désossée, surgelée à sec. Coupé main.

I / 3-2 AUTRES VIANDES SURGELEES

Sauté d'autruche : découpé sans os surgelé à sec individuellement piécé 50 g avec une tolérance de + ou – 10g, UC 5kg.

Sauté de cerf : découpé sans os dans le gigot et l'épaule, surgelé à sec individuellement piécé 50 g avec une tolérance de + ou – 5g, UC 5kg.

Sauté de kangourou : découpé sans os surgelé à sec individuellement piécé 50 g avec une tolérance de + ou – 5g, UC 5kg.

I / 3-3 VIANDES DE BOEUF SURGELEES COUPEES MAIN

BOURGUIGNON JARRET / BASSE CÔTE / COLLIER (aucun autre morceau ne sera accepté) : Viande issue d'animaux nés, élevés et abattus en France, piécée 55 g avec une tolérance de + ou – 5g, UC 5 Kg, surgelée individuellement.

EMINCE DE BŒUF : morceau de 1^{ère} catégorie piécé 15g avec une tolérance de + ou – 5g UC 5 kg. Surgelé individuellement.

JARRET DE BŒUF : sans os, piécé 55 g avec une tolérance de + ou – 5g, UC 5 Kg, surgelé individuellement.

TRANCHE DE BŒUF : tranche grasse entière à partir de 2,5 kg avec une tolérance de + ou – 100g. Surgelé individuellement.

I / 3-4. VIANDES DE PORC SURGELEES

COTE DE PORC ECHINE : Surgelée à sec DD, 180 g avec une tolérance de + ou – 10g, dégraissée, découennée, UC 5Kg.

ECHINES ET CARRES DE PORC : entier, DDD, à rôtir, diamètre 130 mm , dégraissés, découennés, désossés, non saumurés, UC 5 Kg.

EMINCE DE PORC : viande de porc maigre (-5% de gras) émincée, surgelée en portion de 15 g avec une tolérance de + ou – 5g, non saumurée, UC 5 Kg.

EPAULE DDD : découpée, non saumurée, morceaux de viande de porc tirés dans la noix d'épaule, crus, morceaux de 55 g avec une tolérance de + ou – 10g, désossés, découennés, dégraissés, UC 5 Kg.

ROTI DE PORC ECHINE : sans os, sous vide, sous filet UC 2kg.

I / 3-5. VOLAILLES ENTIERES SURGELEES

Canards, pintades, poulets : PAC, classe A, à sec

- Canard entier (sans tête) 1,5kg avec une tolérance de + ou – 100g
- Pintade 1, 2kg avec une tolérance de + ou – 100g
- Poulet 1,1kg avec une tolérance de + ou – 100g, UC 10 pcs

I / 3-6. VOLAILLES DIVERSES SURGELEES

Rôti de dinde supérieur cuit : Suprême ou filet de dinde avec peau, diam 110 mm, prêt à découper (P.A.D), 2 kg.

Composition : 50 % Viande Blanche/ 50 % Viande Rouge à sec

- . Pas d'adjonction de saumure
- . La viande blanche doit provenir du filet
- . Les escalopes sont 100 % VB, à sec
- . Le sauté : sans os et sans peau, à sec
- . Cordon bleu cru ou cuit : à sec. Escalopes de dinde reconstituée 60%, panure 20%, jambon de dinde 10%, fromage fondu 10%.

Poids unitaire des portions :

- | | |
|---|--|
| . Aiguillette de poulet non saumurée crue | : 50/55 g avec une tolérance de + ou – 5g |
| . Cuisse de poulet s/colonne vertébrale | : 220 g avec une tolérance de + ou – 10g |
| . Emincé de poulet s/peau, s/os | : 15 g |
| . Escalope de poulet | : 125 g avec une tolérance de + ou – 10g |
| . Escalope de dinde sg à sec | : 110/130 g avec une tolérance de + ou – 10g |
| . Haut de cuisse de poulet s/colonne vertébrale | : 175 g avec une tolérance de + ou – 10g |
| . Manchon de canard raccourci | : 140 g avec une tolérance de + ou – 10g |
| . Rôti de dinde 50/50 à sec non saumuré | : 2 kg sg avec une tolérance de + ou – 100g |
| . Rôti de dinde supérieur cuit | : 2 kg avec une tolérance de + ou – 100g |
| . Sauté de dinde s/os, s/peau | : 55 g avec une tolérance de + ou – 5g |
| . Pilon de poulet | : 100g avec une tolérance de + ou – 10g |

I / 3-7. POULETS FUMES SURGELES

Cuisse de poulet fumé : Cuisse entière d'un poulet blanc éviscéré : le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant.

- | | |
|--|--|
| . Cuisse de poulet fumé | : 200/220 g avec une tolérance de + ou – 10g |
| . Haut de cuisse de poulet fumé | : 150/175 g avec une tolérance de + ou – 10g |
| . Poulet fumé découpé morceaux individuels | : 70/80g avec une tolérance de + ou – 5g |

I / 3-8. PRODUIT DE LA MER, D'EAU DOUCE SURGELES OU CONGELES

Le titulaire doit préciser sur la marchandise :

- Pour les poissons surgelés "surgelés mer", les mentions recommandées par le GEMRCN ou équivalent et notamment : DLUO, marque sanitaire, lot de fabrication, nom du fabricant ou du conditionneur, établi dans l'UE ou ailleurs.
- Pour les poissons tropicaux pêchés dans la zone Océan Indien, " congelés ou surgelés dans des ateliers agréés " (Référence de l'agrément).

- Le poisson pané sera de simple panure, découpé dans un bloc de filet de poisson, pauvre en arêtes (moins de 5%), les miettes et brisures étant exclues.
- les filets, les escalopes de poisson seront sans peau, sans arête.
- les cubes sans peau, sans arête, 1^{er} choix sans partie noire.
- les paupiettes de saumon seront préparées à base de chair de poisson hachée, crue avec 70% de poisson minimum.
- les pavés de saumon seront sans arête et sans peau.
- les calamars doivent être en lanières de 15/20 g.
- les cocktails de fruits de mer seront 100% fruits de mer sans poisson.
- le surimi : aromatisé au crabe surgelé.

Poids unitaire des portions :

- brochettes de poisson panées cuites	: 120 g avec une tolérance de + ou – 10g
- cocktail fruits de mer	: 1 kg avec une tolérance de + ou – 100g
- crevettes décortiquées s/tête déveinées/chatrées	: 41/50
- crevettes décortiquées s/tête déveinées/chatrées	: 100/200
- surimi bâtonnets saveur crabe	: 1 kg
- moules entières avec coquilles	: 200/250
- escalopes de marlin/thon/espardon s/arête, s/peau	: 130 g avec une tolérance de + ou – 10g
- filets de cabillaud/dorade coryphène/perche s/arête, s/peau	: 130 g avec une tolérance de + ou – 10g
- filet capitaine s/arête avec peau, écaillé	: 130 g avec une tolérance de + ou – 10g
- filet merlu s/peau	: 120 g avec une tolérance de + ou – 10g
- lanière de calamar	: 15/20 g
- pavé de saumon s/arête, s/peau	: 120 g avec une tolérance de + ou – 10g
- espardon/marlin/thon/dorade cube s/arête, s/peau, 1 ^{er} choix s/s partie noire	: 30 g avec une tolérance de + ou – 5g
- zourite découpé	: 15 g
- médaillon merlu	: 60g g avec une tolérance de + ou – 10g
- paupiette saumon 70% de poisson minimum	: 120 g avec une tolérance de + ou – 10g
- filet de hoki pané cuit	: 100 g avec une tolérance de + ou – 10g
- filet de poisson meunière pané	: 120 g avec une tolérance de + ou – 10g
- cube de thon banane s/peau	: 30g avec une tolérance de + ou – 5g

I / 3-9. LEGUMES, FRUITS BATTUS OU MIXES, CONDIMENTS ET LEGUMES CUISINES SURGELES

Tous les légumes étant d'origine UE

- les haricots verts et petits pois très fins.
- carottes en rondelles.
- les choux fleurs et brocolis seront en fleurettes, brisures exclues.
- les champignons de Paris et les oignons émincés.
- choux fleurs.

- floraison de brocolis.
 - légumes couscous.
 - légumes ratatouille.
 - légumes shop suey.
 - printanière de légumes.
 - macédoine de légumes et brunoise de légumes doivent contenir 100% de légumes, pas de pomme de terre.
 - les petits oignons blancs entiers.
- Conditionnement : sac de 2,5kg

Les légumes surgelés cuisinés :

- poêlées de brocolis champignons.
- mélange de légumes grillés.
- méli mélo de poivrons surgelés.
- poêlée de pommes de terre et de légumes.
- tajine de légumes aux abricots.
- trio de légumes cuits aux carottes jaunes.
- wok de légumes exotiques.

Fruits battus, mixés, en cubes et condiments (sera privilégié art 14 et 53 du CMP)

- Gingembre mixé 1kg.
- Evis verts battus, mangues vertes battues, ti-jacques battus : sachet de 1kg.
- Chouchous, papayes vertes en cubes : sachet de 2.5 kg.

I / 3-10. DE POMMES DE TERRE SURGELEES : (taux de matière grasse obligatoire)

Les frites, les frites au four seront de la qualité "extra".

Elles proviendront de pommes de terre ayant le Ø 50 ou plus, exclusivement.

Frites au four et bi température : calibre 9/9et en sachet de 2,5kg.

Pommes de terre en quartier avec peau, cuisson au four (campagnarde, rustique ...) coupées en 8 segments en sachet de 2.5kg.

Pommes de terre rissolées précuites : cubes 13 x 13 en sachet de 2,5kg.

Pomme de terre sautée rondelles en sachet de 2,5kg.

La marque sera précisée par les candidats qui s'engagent à assurer la continuité de l'approvisionnement dans la marque proposée.

I/ 3-11. PREPARATIONS ELABOREES COMPOSITES SURGELEES

Crêpe :

- Crêpe au fromage 50 g : 50% de pâte à crêpe, garniture 50% dont sauce type béchamel et au moins 3 à 5% de fromage.
- Crêpe au jambon/fromage 50g : 50% de pâte à crêpe, garniture 50% dont sauce type béchamel avec au moins 7% de jambon et 2% de fromage fondu.

Entrées à base de pâte :

- Feuilletés à la volaille ou au fromage 60/70g : pâte feuilletée 38g avec une tolérance de + ou – 5g, garniture 32 g, soit farce de poulet ou emmental râpé, crème fraîche.
- Quiche lorraine 65/70g : 26g avec une tolérance de + ou – 5g de pâte, garniture 39g, (œuf entier, poitrine fumée, crème fraîche, lactose, amidon, muscade.....).
- Tarte aux poireaux 65/70g : pâte 29%, garniture poireaux 36%.

- Pizza individuelle Ø90 et en 65g : champignon/fromages, pâte 57%, garniture 43%.

- Pizza plaque 40 x60 champignons/fromages.

Entrées exotiques :

- Bouchons porc ou poulet 20g avec une tolérance de + ou – 5g : pâte farine de blé et eau, garniture viande de poulet ou de porc 44%, protéine végétale, oignons, manioc, assaisonnement.

- Nems au poulet 17g avec une tolérance de + ou – 3g : pâte farine de blé eau, gluten, sel, farce viande de poulet désossée 40%, protéine végétal de soja, carottes, oignons, champignons noirs, sel, féculé de manioc, ail, poivre, arôme.

- Samoussas 15/20g avec une tolérance de + ou – 5g : pâte farine de blé et eau, garniture viande de poulet ou porc ou poisson ou crevettes ou fromage 35%, légumes de saison, soja, assaisonnement.

Préparations composites élaborées à base de viandes :

- Steak haché de 100% poulet: surgelé, 15 % de matières grasses, 100 g, avec une tolérance de + ou – 10g

- Steak haché « pur bœuf » 15 % MG, 100 g, avec une tolérance de + ou – 10g

Le taux de collagène ne peut dépasser 15 %. Seuls les muscles sont autorisés. L'étiquetage doit être conforme à la réglementation en vigueur.

Conditionnement : par carton de 5 à 10 Kg, fermé, steak individuel, avec marque de salubrité (estampille) C.E.E.

Préciser la marque ainsi que le numéro d'agrément de l'abattoir d'où provient la marchandise.

- Boulette d'agneau : Boulette à base de viande d'agneau, surgelée, de 30 g avec une tolérance de + ou –3g, 15% MG.

- Boulette de volaille épicée : Boulette à base de viande 100% volaille épicée, surgelée de 30 g avec une tolérance de + ou – 3g.

- Cordon bleu cuit : Préparation culinaire panée, cuite et dorée, à base de viande de poulet saumurée, de jambon de dinde traité en salaison et de fromage fondu.

Viande de filet de poulet saumuré 52%, panure 27%, jambon de dinde cuit standard 11%, fromage fondu 10%, huile végétal. 120g avec une tolérance de + ou – 10g.

- Brochette de dinde nature : viande de cuisse de dinde sans peau, présentée sur un bâtonnet 130 g avec une tolérance de + ou – 10g.

- Paupiette de dinde : 23% d'enveloppe de dinde, 46% de farce de viande de volaille hachée sans porc, 23% de protéines végétales réhydratées de soja, 120 g avec une tolérance de + ou – 10g.

- Escalope de poulet pané de 100g avec une tolérance de + ou – 10g, simple panure découpée dans un bloc d'escalope, sans peau.

- Merguez de dinde : 100% volaille, 50g avec une tolérance de + ou – 5g.

- Nuggets de filet de poulet : 100% volaille, 20g avec une tolérance de + ou – 2g.

- Steak haché pur porc surgelé, 15 % de matière grasse, 100g avec une tolérance de + ou – 10g.

Préparations composites élaborées à base de poissons :

- Boucané de thon fumé : cube de boucané de thon fumé sachet de 5kg avec une tolérance + ou -10g.

- Bouchées de thon : 30% thon surgelé 35g avec une tolérance de + ou – 3g.

- Brandade de poisson fumé : thon/espadon/marlin surgelé 3kg avec une tolérance + ou – 5g.
- Burger thon/saumon : 49% thon, 21% saumon surgelé 100g avec une tolérance de + ou – 2g.
- Hachi Parmentier de thon : 31% thon surgelé 3kg avec une tolérance + ou – 5g.
- Merguez de saumon/thon : 48% saumon, 21% thon surgelé 50g avec une tolérance + ou – 2g.
- Saucisses saumon /thon : 50% saumon, 20% thon surgelé 100g avec une tolérance + ou – 2g.

Glaces exotiques individuelles en pot de 100 cc (65à 80g):

- pots + cuillères biodégradables :
 - sorbet : sans arôme, sans colorant, fruits issus directement de producteurs agricoles (art 53 du CMP).
 - glace : apport calcium de 120mg par ration.

Glaces et sorbets individuelles en bâtonnets :

- bâtonnets divers parfums 50 ml :
 - sorbet : eau, sucre, lait.
 - glace : apport calcium 120mg/ration.

Fromages surgelés portions individuelles :

- edam 40% 30g.
- emmental 45% 20g.
- comté 45% 25g.
- gouda 48% 20g.
- mimolette 40% 30g.
- Type Saint Paulin 50% 30g.

I /3-12 PATISSERIES. VIENNOISERIES SURGELEES

*** Pâtisseries**

- Choux à la crème : pâte à choux à base de crème pâtissière, 60 g environ avec une tolérance de + ou – 2g.
- Eclair : coque de pâte à choux allongée à base de crème pâtissière. 60 g avec une tolérance de + ou – 2g, divers parfums : vanille, café, chocolat...).
- Paris Brest : une coque de pâte à choux garnie d'une crème mousseline pralinée noisette, décorée d'amandes effilées, 60g avec une tolérance de + ou – 2g.

*** Autres pâtisseries**

- Roulés sucré : génoise, crème mousseline, 60/65 g environ avec une tolérance de + ou – 2g.
- Roulés divers parfums : (coco, chocolat) génoise crème mousseline 60/65g environ avec une tolérance de + ou – 2g.
 - Pour le roulé chocolat : crème au beurre, décoration paillettes de chocolat ;
 - Pour le roulé coco : crème au beurre, décoration noix de coco.

* Viennoiseries pur beurre

- Pain au chocolat 60 g avec une tolérance de + ou – 2g : PAC, farine, eau, beurre (16%), chocolat (11%), sucre, levure, sel, émulsifiant, anti-oxydant, arôme, colorant, œuf.
- Pain aux raisins 80 g avec une tolérance de + ou – 5g: PAC, pâte levée feuilletée, crème pâtissière (20%), sucre, raisins secs.
- Chausson aux pommes 80g avec une tolérance de + ou – 5g : PAC pâte feuilletée : farine de froment, graisses végétales et animales, eau, sel, émulsifiant, arôme ; garniture : pommes (29%), sucre, épaississant E440, acidifiant E330, antioxygène E300 ou équivalents.
- Croissant pur beurre 50g avec une tolérance de + ou – 2g : PAC farine, eau, beurre (18%), sel, sucre, levure, arôme, émulsifiant, antioxygène, colorant.
- Beignets divers parfums (chocolat, pommes, framboises...) : beignets cuits surgelés fourrés, 60 g avec une tolérance de + ou – 2g, farine, eau, huile, sucre, œufs, levure, sel.
- Briochettes au chocolat : 44g avec une tolérance + ou – 2g, farine, levure, eau, sel, sucre, beurre, œufs, pépites de chocolat.
- Briochettes au sucre : 55g avec une tolérance + ou - 2g, farine, beurre, œufs, lait, eau, sel, sucre, levure, raisins secs, décoration : jaune d'œuf + sucre.
- Minis beignets divers parfums : 27g avec une tolérance de + ou – 2g, farine, eau, huile, sucre, œufs, levure, sel.
- Minis chaussons compote de fruits (pommes, autres...) : 40g avec une tolérance de + ou – 2g, farine, eau, beurre, dorure à l'œuf.
- Minis pains au chocolat : 35g avec une tolérance de + ou – 2g, farine, beurre, sucre, eau, sel, levure, chocolat : sucre, cacao, arôme naturel vanille, dorure à l'œuf
- Minis pains aux raisins : 45g avec une tolérance de + ou – 2g, farine, beurre, eau, sucre, levure, crème pâtissière, raisins secs.
- Minis torsades : 40g avec une tolérance de + ou – 2g, farine, beurre, sel, levure, crème pâtissière.

II - DOCUMENTATION TECHNIQUE

- Le présent cahier des clauses techniques particulières ;
- Les principaux textes réglementaires en matière de denrées alimentaires et principalement de produits surgelés :
 - . Décrets : n° 64.949 du 9.9.64 modifié.
 - " : n° 84.1147 du 7.12.84 modifié.
 - " : du 20 juillet 2000 modifiant les dispositions règlementaires du code de la consommation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires.
 - . Arrêtés du 7.12.84 et ses modifications.
 - " du 1.2.74 modifié.
 - " du 20 juillet 1998, modifié.
 - " du 15.5.74 abrogé par l'arrêté du 18 décembre 2009 (estampillage sanitaire des viandes).
 - " du 21.3.85 abrogé à compter du 11 avril 2009 (masse nette des poissons surgelés en pré emballage).
- Réglementation européenne (1139/98, 49/2000 et 50/2000) relative à l'étiquetage des O.G.M. dans les denrées alimentaires.
- Réglementation en vigueur pour les additifs.

Directives communautaires

- N° 89.108 du 21.12.88.
- N° 92.1 et n° 92.2 du 13.1.92.

- La spécification technique n° B1-18-07, rédigée par le GEMRCN ou équivalente, 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 12/12/72 ou équivalentes, relative aux volailles réfrigérées, congelées ou surgelées, n° B1-9-79 du 14/06/79, relative aux morceaux de découpe de volailles crues réfrigérées, congelés ou surgelés, n° B1-8-78 du 06/07/78 relative aux rôtis et roulés de dindonneau crus, et n° B1-7-74 du 19 novembre 1974 relative aux lapins réfrigérés, congelés ou surgelés. Toute spécification technique équivalente sera acceptée, la preuve pourra se faire par tout moyen.

- les décisions et recommandations du GEMRCN ou équivalentes.

- guide de l'acheteur public édité par la C.C.M. : produits surgelés ou équivalent.

- les spécifications techniques définies par la cotation officielle SNM des produits surgelés qui complètent les recommandations du GEMRCN ou équivalentes.

- le code des usages professionnels approuvé par la DGCCRF ou équivalent.

- les normes AFNOR (classe V) et CE en vigueur ou équivalentes.

- le GEMRCM en vigueur ou équivalent

[Pour chaque produit, seront obligatoirement indiqués leur marque et leur provenance, les composants et la copie de l'agrément sanitaire.](#)

VIANDES, CHARCUTERIE FRAICHE ET SALAISONS

I - DEFINITION DE LA FOURNITURE

I - 1) REGLES GENERALES

. La charcuterie fraîche et les salaisons sont préparées dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène.

. La fourniture provient de laboratoires ou ateliers ayant fait au préalable l'objet d'un avis sanitaire favorable du Directeur de la DAAF. A cet effet, les candidats joindront à leur offre copie de leur agrément sanitaire obligatoire.

La fourniture peut être distribuée par des revendeurs ; ceux-ci doivent être en possession de l'agrément communautaire concernant les produits transformés. Ils doivent pouvoir justifier de l'origine des produits et faire connaître au représentant de l'établissement coordonnateur la liste de leurs fournisseurs et des changements en cas de changement de fournisseur.

. La composition et la qualité de chaque type de fourniture sont celles édictées par la réglementation en vigueur et en particulier "le code des usages en charcuterie et conserves de viandes".

. Le conditionnement, l'emballage et le transport des marchandises s'effectuent dans les conditions d'hygiène prévues par la réglementation en vigueur.

. En particulier, les produits autres que ceux transportés dans des conditionnements résistants ou hermétiquement clos sont livrés dans des bacs en acier inox ou en alu, ou en matière plastique rigide autorisée. Les paniers en osier, les caisses en bois, les bacs en matière plastique souple sont exclus.

I - 2) DISPOSITIONS PARTICULIERES

Pour chacun des produits demandés dans le marché, le candidat fournira un jeu papier et un jeu sur clé USB des fiches techniques descriptives telle que prévue par le décret nutrition du 30/09/2011. Ces fiches sont jointes à l'offre, à défaut, celle-ci ne sera pas examinée. Seuls peuvent entrer dans la composition des produits les additifs autorisés par la réglementation en vigueur.

- l'épaule cuite supérieure et épaule cuite supérieure fumée : elle sera désossée, dégraissée, démoulée, découennée ; de moulage rectangulaire, de 5 kg avec une tolérance de + ou – 100g.

- Pâté de campagne : au kg, 80% de porc (maigre, gras, foie) et tête de porc cuite.

- le boucané découpé standard devra comporter un taux de gras inférieur à 35% du poids total, 20/25g avec une tolérance de + ou – 5g.

- le boucané découpé maigre devra comporter un taux de gras inférieur à 15% du poids total, 20/25g avec une tolérance de + ou – 5g.

- saucisson à l'ail sera fumé, pur porc.

- salami danois sera fumé et pur porc.

- saucisson sec pur porc, de qualité supérieure, 22% de gras maxi au kg, de 1 à 1,5kg avec une tolérance de + ou – 100g.

- andouille : au kg, chaudin de porc dégraissé 85 %, poitrine de porc 9%, fumaison naturelle aux copeaux de bois de hêtre. Elle sera conforme aux méthodes et recettes de fabrication locale.

- saucisse "fumée" sera pur porc conforme aux méthodes et recettes de fabrication locale 100g avec une tolérance de + ou – 10g, 22% matière grasse maximum.

- saucisses fraîches seront pur porc, exclusivement sous boyau naturel (boyau collagène ou reconstitué exclu), 22% MG maximum, 100g avec une tolérance de + ou – 10g

- fromage de tête : au kg, présence de gras et de cartilages peu importante à la découpe.

A la demande des gestionnaires et selon la date d'utilisation, certains produits seront demandés soit en vrac, soit sous vide, sans que cela entraîne de supplément de prix. Les sacs de sous vide seront entre 3 et 5 kg avec une tolérance de + ou – 200 g.

Conditionnement - Emballages

En aucun cas, les emballages seront facturés ; ils seront éventuellement repris par le titulaire.

II - DOCUMENTATION TECHNIQUE SPECIFIQUE

1) Le code des usages en charcuterie et conserves de viandes.

2) Le GEMRCN en vigueur ou équivalent.

- Etiquetage des denrées alimentaires pré emballées :

Article R 112-1 à R 112-31 du code de la consommation.

Décret 2002-1025 du 01/08/2002.

" 2005-944 du 02/08/2005 modifié.

" 2008-1153 du 07/11 /2008.

- Date limite de consommation : article R112-9 alinéa 5 du code de la consommation

- Conditions d'hygiène et de transport des denrées périssables : arrêtés du 20 juillet 1998 modifié et du 1^{er} juillet 2008 et décret n°2007-1791 du 19 décembre 2007.

- Viandes fraîches de porcins :	II B1.9
- Pâtés :	II B2.1
- Jambons et épaules cuits	II B2.2
- Saucissons cuits	II B2.3
- Saucissons secs	II B2.4
- Saucisses crues, chair à saucisses	II B2.5
- Poitrine de porc	II B2.10
- Galantines	II B2.11
- Andouilles et andouillettes	II B2.13
- Produits cuits à base de tête	II B2.14

-La législation en vigueur.

VIANDES ET CHARCUTERIES FRAICHES DE VOLAILLES

I - **DEFINITION DE LA FOURNITURE**

I - 1) -**REGLES GENERALES**

Les fournitures du marché sont définies comme suit :

- Poulets entiers et découpés, Pintades, dindes, canards,
- Charcuteries 100% volaille.

Elles proviennent exclusivement et directement d'abattoirs et d'ateliers de découpes ayant l'agrément communautaire (arrêté du 18 décembre 2009), les revendeurs étant exclus ; elles sont préparées dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène.

Elles doivent répondre à tous points de vue aux descriptions techniques définies par le GEMRCN en cours ou équivalentes que ce soit au stade de l'abattage, de la préparation, de la conservation et du transport.

La température à cœur des fournitures pendant leur transport et au moment de la livraison doit être comprise entre 0° et 4°

Pour les volailles entières, la livraison doit intervenir dans le délai le plus proche possible de l'abattage, maximum 36 heures pour les poulets, pintades, canards.

L'estampillage et le marquage des volailles entières et des cartons les contenant doivent être conformes aux dispositions de l'arrêté du 30 juillet 1976 modifié par l'arrêté du 1er septembre 1988 et les textes en vigueur. Pour des questions pratiques, l'estampille ne doit pas figurer sur chaque unité, mais seulement sur les cartons d'emballages.

Pour les découpes de volaille, le découpage doit être effectué le plus tôt possible après l'abattage, la livraison devant intervenir dans les cinq jours suivant la fabrication. Les découpes doivent être vendues dans le respect des textes sur l'étiquetage des denrées pré emballées (application du décret n° 72 937 du 12.10.72, modifié), décret n°97-298 du 27 mars 1997, et les derniers textes en vigueur.

Est exclue : toute fourniture congelée ou surgelée ou ayant des apparences de décongélation ; il s'agit de volailles et charcuteries fraîches.

I - 2) **DISPOSITIONS PARTICULIERES :**

POULETS ENTIERES : il s'agit de poulets frais de première qualité, de la classe "A" définie selon la réglementation en vigueur ; les poulets sont livrés "PAC", c'est-à-dire plumés, éviscérés, sans abats, sans cou, ni pattes.

Calibre : celui-ci doit être d'environ 1 kg (entre 950 g et 1 kg 5 avec une tolérance de + ou – 50 g) et doit être strictement respecté, chaque colis est composé d'un lot homogène, de même calibre.

POULETS DECOUPES : le volume d'aile, de carcasse, de cuisse et de suprême doit être en adéquation, morceaux individuels, 55 g avec une tolérance de + ou – 5g

- **Canard frais découpé :** morceaux 50/60 g PAC avec une tolérance de + ou – 5g. Age d'abattage 12 semaines, sans tête, sans abat.

- **Pintade fraîche découpée :** morceaux 50/60g, PAC avec une tolérance de + ou – 5g, suprêmes et cuisses compris. Le volume d'aile, de carcasse, de cuisse et de suprême doit être en adéquation.

- **Coq civet découpé :** morceaux 50/60g avec une tolérance de + ou – 5g, le volume d'aile, de carcasse, de cuisse et de suprême doit être en adéquation.

Les lots sont composés de morceaux de poids et de calibres homogènes.

I - 3) – CHARCUTERIES 100% VOLAILLE

- **Jambon de dinde** : Viande de poitrine de dindonneau, sel, sucre, épices, antioxydant : E301, conservateur : E250, poids 2,5kg avec une tolérance de + ou – 200g.
- **Jambon de dinde fumé** : viande de cuisse de dinde 54% et viande de volaille 23 %, eau, sel, conservateur, poids 2,5 kg avec une tolérance + ou – 200g.
- **Pâté de foie de volaille (nature, piment, poivre vert)** : au kg, 75 % volaille et foie frais, 20% de foie minimum.
- **Mortadelle de volaille tranchée 20/30g** avec une tolérance de + ou – 5g : maigre et gras de volaille, abats, sel, sucre, aromates, ferments, additifs, assaisonnements. Le taux de lipides doit être au maximum de 40%.
- **Galantine de volaille nature tranchée 20-30 g** avec une tolérance de + ou – 5g : Viande de volaille, eau, sel, ail, oignons, épices et aromates....
- **Persillé de volaille tranché 30-35 g** avec une tolérance de + ou – 5g : Gésier de volaille, peau de volaille, viande de volaille, persil, épices et aromates...
- **Saucisse de volaille 100g** avec une tolérance de + ou – 10g : 100% viande de volaille, additifs autorisés.

II - CONDITIONNEMENT - TRANSPORT

Les emballages sont du type perdu, neufs et **PROPRES** : ils sont en carton. Pour les volailles entières, ils doivent être tapissés intérieurement d'enveloppes protectrices conformes à la réglementation, chaque unité étant séparée par une enveloppe protectrice.

POUR TOUTES LES DECOUPES :

A la demande des gestionnaires et selon la date d'utilisation, les découpes seront demandées, **soit en vrac**, soit sous vide, sans que cela entraîne de supplément de prix ; les sacs de sous vide seront entre 3 et 5 kg environ avec une tolérance de + ou – 100g.

Les conditions de transport doivent répondre également en tout point à la législation en vigueur.

III - DOCUMENTATION TECHNIQUE

1) Le présent cahier des clauses techniques.

2) Les décisions du GEMRCN en vigueur ou équivalentes.

- Fiche B1 1 - VOLAILLES REFRIGEREES CONGELEES ou SURGELEES.
- Fiche B1 5 - MORCEAUX DE DECOUPE DE VOLAILLES CRUS, REFRIGERES, CONGELES ou SURGELES.

Toutes les spécifications du GEMRCN ou équivalentes ont fait l'objet de décisions parues au BOCCRF ou de décrets et d'arrêtés publiés aux Journaux Officiels.

3) **Autres documents techniques :**

- Agrément UE ou équivalent des abattoirs de volailles et normes sanitaires réglementaires : J.O. du 19 juin 2003.
- BOCCRF du 4.9.1990 : Dénomination des morceaux de découpes de poulets.

4) Les normes AFNOR en vigueur ou équivalentes. La preuve de l'équivalence peut se faire par tout moyen.

5) Sans OGM.

FICHE N° 4

VIANDES FRAICHES DE BŒUF ET PORC (Sous vide)

I - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

I.1. Toutes les viandes devront être livrées, présentées et étiquetées conformément aux dispositions :

- du Décret 84.1147, modifié, du 7 décembre 1984 (JO du 21.12.84) portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits et services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.

- du Décret du 20 juillet 2000 modifiant les dispositions réglementaires relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires ;

- de la Recommandation n° D6-87 du GEMRCN ou équivalente relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ;

- de l'Arrêté Ministériel du 14.10.91 modifié par arrêté du 20 octobre 1997, relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine et modifié par arrêté du 2 janvier 2007.

- de l'Arrêté Ministériel du 01.02.74 modifié réglementant les conditions d'hygiène relatives aux transports de denrées périssables.

I.2. - Les viandes livrées devront provenir de bêtes abattues depuis 48 heures au moins et 6 jours au plus.

I.3. - **Les muscles entiers, les morceaux de muscles et les portions unitaires pièces devront obligatoirement être livrés sous vide.**

La viande, emballée sous vide, devra obligatoirement porter sur l'emballage la date de conditionnement, la DLC et l'identification de l'atelier et, soit l'origine ou le cas échéant les lieux d'engraissement et d'abattage.

Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison doit être le plus court possible ;

Le délai entre la livraison et la date limite de consommation devra dans tous les cas être au moins égal au 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation. Le fournisseur devra apporter la preuve de cette durée.

I.4. La fourniture de viandes congelées ou surgelées ou traitées à l'attendrisseur sera formellement exclue.

I.5. Définitions retenues (sans dérogation possible).

- Le prêt à trancher (unités de découpe épluchée et démontée) correspond à un stade de préparation des pièces de viande présentant le caractère du paré avec, en outre, l'absence d'aponévroses et de tissus conjonctifs et adipeux interstitiels (= paré à 100 %).

- Piéçage en portions unitaires (les viandes seront "prêtes à l'emploi" sans parage supplémentaire avant cuisson). Les portions individuelles seront découpées dans des locaux bénéficiant d'un agrément sanitaire, dans les morceaux demandés et au poids approximatif précisé dans la commande. Cette approximation ne devra différer en plus ou en moins pour chaque portion :

- de 5% pour les viandes sans os.

I.6. Le candidat doit impérativement fournir les renseignements obligatoires relatifs à l'atelier de découpe. : Agrément reconnu par la DAAF de la Réunion obligatoire ou équivalent.

II - DEFINITION DES FOURNITURES ET DISPOSITIONS PARTICULIERES

II - 1) BOEUF

Bœuf tranche grasse, viande fraîche PAD, 1,5 kg, viandes piécées sous vide muscles désossés, viandes semi parées et morceaux PAT.

La viande de BOEUF est classée dans la conformation R du catalogue E.U.R.O.P. ou équivalent, l'état d'engraissement est "moyen" n°3. Elle provient de gros bovins d'un poids moyen minimum de 280 kg et maximum de 350 kg catégorie R.

- Est exclue la viande de taureau, taurillon ainsi que la viande provenant d'animaux d'âge (relevant de la rubrique 2/6 de la norme NF V00/050 de septembre 1971 "bovins vocabulaire" ou équivalente.)

- Contrôle de la qualité, y compris les viandes importées hors UE : la référence "VACHE R" ou équivalente.

Toute viande non conforme à la description demandée sera refusée.

Livraisons pour des poids de 280, 320 kg ou plus : obligatoirement par caddy, livraison d'un poids inférieur : par carton.

II - 2) PORC

Il s'agit de viande fraîche de PORC en pièces de coupe et unité de découpes.

- La viande de PORC provient de carcasses pesant entre 75 et 95 kg de la catégorie R ou équivalente de la grille communautaire du classement des carcasses de porc. Teneur en viande maigre estimée : 45 à 50 %.

Sont exclues du marché:

les viandes provenant de carcasses pesant moins de 70 kg ou plus de 100 kg ;

les viandes de porc cryptorchides, de verrats ou de truie;

les viandes décolorées, exsudatives, dégageant une odeur anormale à la cuisson ou présentant une saveur anormale.

Il est demandé dans l'accord-cadre :

- rôti de porc épaule sous vide.

- cari de porc dans l'épaule morceaux de 30/40g avec peau et sans os avec une tolérance de + ou – 5g.

- carry de porc de 50/60g avec une tolérance de + ou – 5g.

- côte de porc échine 150g avec une tolérance de + ou – 5g.

La viande en morceaux débités doit être livrée dans des bacs inox ou des bacs en matière plastique rigides conformes à la législation en vigueur.

La viande devra être livrée sous vide.

N.B. :

pour les muscles semi parés : l'exsudat ne doit pas dépasser 1 %.

pour les morceaux Prêt A Trancher : poids des muscles semi parés, diminué du pourcentage de déchets ; exsudat : 2,5 %

POUR TOUTES LES VIANDES :

Selon l'arrêté du 18 mars 1993 (J.O. du 1.4.93) relatif à la publicité des viandes de boucherie :

- il n'est plus fait référence aux catégories et aux choix (1ère catégorie, 1er choix, etc...)
- il est créé une dénomination obligatoire des muscles, avec leur destination culinaire:
- à rôtir ou à griller
- à braiser
- à bouillir

Des mentions complémentaires peuvent préciser la nature des muscles.

III - DOCUMENTATION TECHNIQUE

1) Le présent cahier des clauses techniques.

2) Le GEMRCN en vigueur ou équivalent.

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

Spécification technique n° B1-16-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces ou équivalente.

- Fiche B1 10: VIANDE DE BOUCHERIE découpée et pièce au stade de la portion, réfrigérée, congelée ou surgelée (brochure 5541 II) ou équivalente.

3) Autres documents techniques :

- le catalogue de classement E.U.R.O.P. de l'OFIVAL ou équivalent.

4) Les normes AFNOR et UE ou équivalentes.

PROVENANCE "VACHE" CATEGORIE "R" ou équivalente poids minimum : 280 kg - maxi : 350 kg.

FICHE N° 5

PRODUITS DE LA MER AUTRES QUE SURGELES

I 1)- POISSON SALE SECHE

- Morue séchée : miettes de morue, sel > à 16%, sans peau et sans arête.

FICHE N°6

LEGUMES ET FRUITS DE 4^{ème} GAMME

I - DEFINITION DE LA FOURNITURE

Il s'agit de légumes et fruits crus s/vide le goût et les saveurs spécifiques de la Réunion seront totalement préservés.

Livrés s/vide en sachet de 2kg

- râpés
- éboutés
- cubes
- émincés
- quartiers

Conditionnement : en sachet de 2 kg, le prix sur l'offre sera donné au kilo.

Spécifications techniques : les candidats joindront les fiches techniques des produits demandés. (cf décret de nutrition du 30/09/2011).

Mode de conservation entre 0 et 4°.

Délais de conservation : entre 4 et 19 jours, à cuisiner après ouverture.

Les délais de conservation étant obligatoirement précisés.

II - DOCUMENTATION TECHNIQUE

- 1) Le présent cahier des clauses techniques.
- 2) Arrêté du 28/05/97 modifié le 10 août 1999 sur les produits végétaux crus.
- 3) Les normes AFNOR et CE en vigueur ou équivalentes.

I - DEFINITION DE LA FOURNITURE

DIVERS LEGUMES CUIITS

Il s'agit de LEGUMES CUIITS par stérilisation (pommes de terre, carottes, betteraves) SOUS VIDE, sachet de 2kg :

- entières petites, rondes
- en lamelles
- en cubes

Conditionnement : il sera en principe en sachet de 2 kg, le prix sur l'offre sera donné au kilo.

Spécifications techniques : les candidats joindront les fiches techniques des produits demandés. (cf décret de nutrition du 30/09/2011).

Mode de conservation de la fourniture exigé : à température ambiante (produit stérilisé).

Les délais de conservation étant obligatoirement précisés.

LEGUMES EXOTIQUES CUIITS SOUS VIDE (sera privilégié les art 14 et 53 du CMP).

Sachet de 2,5 kg cuits par pasteurisation, en cubes, sauf achards et ti jacques.

- Chouchou en cubes
- Papaye verte en cubes
- Achard ti jacques battu
- Achard légumes avec ou sans piment (carottes, choux, haricots verts, concombre, épices).

II - DOCUMENTATION TECHNIQUE

1) Le présent cahier des clauses techniques.

2) Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables aux transports des aliments, version consolidée au 1^{er} janvier 2010.

3) Les normes AFNOR et CE en vigueur ou équivalentes.

FICHE N° 8

BOISSONS - JUS DE FRUITS, EAU DE SOURCE

I - DEFINITION DE LA FOURNITURE

1) REGLES GENERALES

Les boissons admises en fourniture seront de qualité courante commercialisée.

La qualité sera celle prévue par la réglementation en vigueur et les décisions et recommandations du GEMRCN ou équivalent.

La dénomination "JUS DE FRUITS" est réservée aux produits naturels n'ayant subi aucun commencement de fermentation.

100% PUR JUS DE FRUITS EN BRIQUE : pur jus d'orange, de pomme, de raisins rouges, de raisins blancs, de multi fruits sans addition d'aucun produit - brique d'1 litre et de 20cl.

NECTAR : jus de fruit supérieur à 25%, sucre inférieur à 20% et eau, brique de 1 litre.

EAU DE SOURCE : Avec ou sans adjonction de gaz carbonique. Les conditionnements sont précisés sur les états annexes, 1,5 L, 1 L ou 0,50 L.

Dans tous les cas, le titulaire doit s'engager à ce que les marques proposées au moment de l'offre répondent aux exigences de qualité définies par le décret n°2001-1220 du 20 décembre 2001, version consolidée au 27 mai 2003

Etiquetage des bouteilles :

- elles doivent comporter les dénominations réglementaires.
- le volume net doit être précisé.
- les étiquettes indiqueront le nom et la raison sociale du fournisseur.

Conditionnement, emballages : les contenants doivent satisfaire aux exigences de la réglementation concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires.

II - DOCUMENTATION TECHNIQUE

1) Le présent cahier des clauses techniques.

2) Les spécifications techniques du GEMRCN ou équivalentes.

- Fiche G4 : Utilisation des emballages retournables consignés de liquides alimentaires ou équivalente.
- Fiche G.6.89. Fourniture de jus de fruits, nectars, boissons aux fruits ou équivalente.

3) Les normes AFNOR (V 76 A) Jus de fruits ou équivalentes.

4) Les normes CE en vigueur ou équivalentes.

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

I - DEFINITION DE LA FOURNITURE

I - 1) REGLES GENERALES

La fourniture de LAIT ET PRODUITS LAITIERS faisant l'objet du marché est définie comme suit :

- la qualité sera celle prévue par la réglementation en vigueur.
- toute fourniture ne répondant pas aux exigences légales et réglementaires sera automatiquement rejetée.
- la fabrication et le transport des marchandises devront être conformes aux dispositions réglementaires d'ordre sanitaire en vigueur.

I - 2) DISPOSITIONS PARTICULIERES

- BEURRE, CREME FRAICHE ET EMMENTAL

La teneur en matières grasses est celle prévue par la réglementation en vigueur.

- Beurre doux : 250 g.
- Beurre doux micro pain : 10 g.
- Crème fleurette : crème pasteurisée semi liquide, non maturée, conditionnée en bouteille plastique ou en brique de 1l.
- Emmental 2^{ème} choix (fromage à râper) : 1 kg sous vide : emmental français râpé.
- Emmental en dés : paquet de 500g sous vide: emmental français en dés.
- LAIT U.H.T. sera 1/2 écrémé, stérilisé, en brique de **1 L**, 15 à 18 % matière grasse.

La teneur en matières grasses sera celle prévue par la réglementation en vigueur.

Conditionnement - Emballages

Le lait U.H.T. en litres : emballage perdu en carton ou en bouteilles plastique, avec les indications de date conformes à la législation en vigueur.

En aucun cas, les emballages seront consignés : ils pourront être repris éventuellement par le titulaire.

- FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES : (taux de calcium obligatoire 120mg/portion)

Prix à la portion.

Emballages – conditionnement

Fromage fondu nature 50 %	: 16,6 g avec une tolérance de + ou – 2g
Emmental 45% pâte pressée cuite	: 20 g avec une tolérance de + ou – 5g
Camembert 45 %	: 30 g avec une tolérance de + ou – 5g
Brie 50%	: 30 g avec une tolérance de + ou – 5g
Fromage frais ail et fines herbes 70%	: 16 g avec une tolérance de + ou – 2g
Cantal 45%	: 30 g avec une tolérance de + ou – 5g
Mimolette prédécoupée, reconstituée	: 30 g avec une tolérance de + ou – 5g
Tome noire 50% prédécoupée	: 30 g avec une tolérance de + ou – 5g
Edam 40%	: 30 g avec une tolérance de + ou – 5g

En aucun cas, les emballages ne seront consignés. Ils pourront éventuellement être repris par le titulaire.

- YAOURTS FRAIS

- Ils doivent répondre en tout point aux dispositions de la réglementation en vigueur. Ils doivent être exempts de germes pathogènes. Ils seront sans sérum. Une date limite de consommation est portée sur les emballages sous la responsabilité du fabricant.

- Ils peuvent être aromatisés avec des additifs autorisés par la réglementation en vigueur (colorants autorisés et matières aromatiques naturelles).

- En cas d'adjonction de fruits (yaourts aux fruits) la mention de l'additif sera précisée ainsi que le pourcentage. Pourcentage admis pour les yaourts aux fruits : entre 6 % et 8 %, à préciser par les candidats

Les yaourts aux fruits seront au lait entier ou demi écrémé.

- Conformément aux spécifications qualitatives applicables aux yaourts, les additifs (pulpes, jus de fruits, miel, confiture, préparation de fruit pur sucre) sont autorisés à condition que le yaourt proprement dit représente 70 % en poids de produit.

- La teneur en matières grasses sera précisée par le candidat.

Les yaourts nature seront sucrés ou non sucrés écrémés selon la demande sur les états quantitatifs.

Les candidats préciseront :

- si les yaourts sont livrés en plaque ou en pots individuels ;
- la teneur en sucre.

Les yaourts brassés seront aromatisés ou sucrés.

Contenances :

- les yaourts : en pot de 110/125 g + ou – 10g
- les yaourts à boire aromatisés : 180/250 g minimum + ou – 10g

- **FROMAGE BLANC BATTU FRAIS** : ce sont des fromages à égouttage lent, n'ayant subi qu'une fermentation lactique obtenue avec des laits ou des crèmes propres à la consommation humaine et préalablement pasteurisés. Ils sont très frais, sans grain, ni trace de moisissure et exempts de toute matière étrangère.

Teneur en Matières Grasses :

- Fromages blancs battus aromatisés aux fruits: 20 % de M.G. en 90g + ou – 10g
- Fromages blancs battus sucrés : 20% de M.G. en 90g + ou – 10g

Conditionnement - emballages

Tous les emballages doivent être soigneusement obturés et en pots perdus. Ils ne doivent pas comporter de double emballage.

- FLANCS ET CREMES / DESSERTS LACTES

Contenances :

- les crèmes dessert : divers parfums, en pot de 90/100 g + ou – 10g
- les flans : divers parfums vanille, chocolat, vanille nappé caramel, en pot de 90 ou 100 g + ou – 10g
- les liégeois : divers parfums, en pot de 100 ou 115 g + ou – 10g
- mousse chocolat noir : 10/12 cl + ou – 2g

Conditionnement - emballages

Tous les emballages doivent être soigneusement obturés et en pots perdus. Ils ne doivent pas comporter de double emballage.

II - DOCUMENTATION TECHNIQUE

Les décisions du GEMRCN, ou équivalentes en cours.

- Etiquetage des denrées alimentaires pré emballées n°V D4 ou équivalent.
- LAIT de consommation n° II - B3 - 6. ou équivalent.
- FROMAGES FRAIS n° III - B3 - 3. ou équivalent.
- YAOURTS : n° III B3 - 4. ou équivalent.
- LAITS GELIFIES AROMATISES N° III B3 - 5. ou équivalent.
- FROMAGES DIVERS : Fiche technique DA 304. ou équivalent.
- Date limite de consommation et date limite d'utilisation optimale : article R112-9 alinéa 5 du code de la consommation.

Compte tenu des contraintes de fonctionnement des cuisines, la D.L.C. des produits laitiers frais ne pourra être inférieure à 12 jours à la date de livraison

- Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables aux transports des aliments, version consolidée au 1^{er} janvier 2010.
- Normes AFNOR, UE en vigueur ou équivalentes.

ŒUFS ET OVOPRODUITS

I - DEFINITION DE LA FOURNITURE

1) **REGLES GENERALES** : il s'agit d'œufs de la catégorie A dit "Œufs frais" provenant uniquement de poules ; ces œufs ne doivent avoir subi aucun traitement de conservation. Ils doivent être livrés au plus tard dans le courant de la semaine qui suit celle de l'emballage.

Ils doivent répondre en tout point aux dispositions légales et réglementaires en la matière, en particulier :

- la coquille de forme normale doit être naturellement propre;
- la chambre à air présente une profondeur de 6 mm maximum;
- le blanc d'œuf doit être visible au mirage sous forme d'ombre seulement et exempt de tout corps étranger;
- il ne doit pas contenir de germe.

Les emballages et le conditionnement doivent être réglementaires, ils doivent contenir des œufs de même catégorie de poids, ceux-ci doivent être calés par des dispositifs à alvéoles.
L'étiquette de traçabilité du produit doit être facilement détachable.

II - DISPOSITIONS PARTICULIERES

1) **ŒUES EN COQUILLE** : En application des normes européennes de commercialisation des œufs, la catégorie de poids prévue au marché est la suivante :

- **MOYENS (M) : 53/63 g**, en plateaux de 30 unités. **Le prix sera celui du plateau.**

2) **OVOPRODUITS** :

- Œufs entiers liquide : **prix à la poche** ; conditionnés poche de 2 kg stérilisés.

Les œufs sans coquille proviendront d'une casserie agréée par la DAAF, ils ne seront ni en poudre, ni congelés. Ils doivent être livrés dans les 24 heures s'ils sont pasteurisés. Ils doivent être livrés directement par la casserie sans intermédiaire.

Utilisation : omelette.

3) **ŒUFS DURS ECALES** :

Cette fourniture nécessite un agrément sanitaire concernant "les plats cuisinés à l'avance" (décret du 26.6.74).

Le titulaire doit produire cet agrément (estampille ronde ou ovale).

- Œufs durs écalés 43/53 seau de 75.
- Œufs durs écalés 53 seau de 150.

La proposition de base portera sur les œufs durs écalés SAUMURES en seau de 150 et 75 unités.

Le prix sera celui du seau de 150 ou de 75 unités.

Les candidats joindront à leur offre copie de leur marque de salubrité et de l'agrément sanitaire de leurs véhicules de transport.

III - DOCUMENTATION TECHNIQUE

- 1) Le présent cahier des clauses techniques.
- 2) Les spécifications techniques du GEMRCN ou équivalentes.
 - Fiche B1 - 1 : ŒUFS EN COQUILLE ou équivalente.

4) Autres documents techniques :

- Nouvelles normes européennes de commercialisation des ŒUFS applicables au 1er juillet 2008 ou équivalentes.
- Brochure "Œufs et Ovoproduits" de la série "Hygiène alimentaire" ou équivalent.
- Les normes AFNOR et CE en vigueur ou équivalentes.

PÂTISSERIES FRAICHES EXOTIQUES

I - DEFINITION DE LA FOURNITURE

I - 1) REGLES GENERALES

La fabrication des pâtisseries sera réalisée dans le respect strict et loyal de l'art et de l'hygiène en la matière : les fournitures proviendront de laboratoires en tout point conformes au point de vue de l'hygiène aux règlements sanitaires en vigueur.

Les fournitures ci-dessus seront de toute première fraîcheur et livrées le jour même, directement, sans passage d'un intermédiaire.

Conditionnement - Emballage - Transport

Le moyen de transport sera conforme à la réglementation en vigueur. Les emballages seront d'une propreté rigoureuse, aucune autre denrée ne devra être transportée avec la fourniture demandée.

En aucun cas les emballages seront consignés : ils seront éventuellement repris par le fournisseur.

I - 2) DISPOSITIONS PARTICULIERES :

Les diamètres, calibres et poids des unités demandées doivent être rigoureusement respectés, la date de fabrication et la durée de conservation précisées.

- **GATEAUX** : en aucun cas ils ne seront congelés, ils seront livrés en sachets individuels sous film. Composition 80% de fruits et 20% de beurre, sucre, farine.

- gâteaux chouchoux 60g avec une tolérance + ou – 10g

- gâteaux manioc 60g avec une tolérance + ou – 10g

- gâteaux patates 60g avec une tolérance + ou – 10g

- gâteaux ti son nature 60g avec une tolérance + ou – 10g

- gâteaux ti son confiture 60g avec une tolérance + ou – 10g

- **CONFISERIES** : en aucun cas elles ne seront congelées, date de fabrication et durée de conservation précisées.

- bonbons cravates portion de 50/60g avec une tolérance + ou – 5g, farine, œufs, eau.

- bonbons miel 30/35g avec une tolérance + ou – 10g livrés en sachets individuels sous film. Composition : eau, farine, levure, huile de tournesol, sucre de canne.

II - DOCUMENTATION TECHNIQUE

1) Le présent cahier des clauses techniques.

- Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables aux transports des aliments, version consolidée au 1^{er} janvier 2010.

2) Les normes AFNOR et CE en vigueur ou équivalentes.

CONSERVES

I - DEFINITION DE LA FOURNITURE

I - 1) REGLES GENERALES

La fourniture de **CONSERVES** faisant l'objet du marché est défini comme suit :

- la qualité sera celle prévue par la réglementation en vigueur et les produits devront répondre à tout point de vue aux spécifications techniques du GEMRCN ou équivalentes.
- toute fourniture ne répondant pas aux exigences légales et réglementaires sera automatiquement rejetée.
- la fabrication et le transport des marchandises devront être conformes aux dispositions réglementaires d'ordre sanitaire en vigueur. Les livraisons se font toujours FRANCO de port et d'emballage.

L'étiquetage devra préciser :

- dénomination de vente et caractéristiques nutritionnelles de chaque produit,
- date de fabrication,
- date limite de consommation,
- poids de chaque unité,
- modes de conservation et d'utilisation.

I - 2) DISPOSITIONS PARTICULIERES

Tous les conditionnements demandés dans les états quantitatifs doivent être respectés. En aucun cas, les emballages seront consignés ; ils seront éventuellement repris par le fournisseur.

LEGUMES EN CONSERVES :

- Fonds d'artichauts : 20/30 blanc jaune en bte de 5/1
- Asperges blanches 25/34 en bte de 4/4
- Betteraves rouges : en dés ou en lanières en bte de 5/1
- Céleris raves : en coupe fine en bte de 5/1
- Champignons hôtel : avec pieds et morceaux en bte de 5/1
- Cœurs de palmier : coupé en cubes en bte de 3/1
- Flageolets verts : calibre fin en bte de 5/1
- Garniture 4 légumes : haricots verts coupés, flageolets verts, carottes, pommes de terre en bte de 5/1
- Garniture pour taboulé : tomates en cube, oignons en cube, huiles végétales, concentré de tomates, menthe, sel, jus de citron, persil poivre en bte de 5/1
- Germe de soja : pousses de haricot mungo (pousses de soja) en bte de 3/1
- Haricots verts : très fins, non coupés, exempts de tâches et de fils en bte de 5/1
- Macédoine de légumes : 50% légumes verts, 50% carottes/navets en bte de 5/1
- Maïs doux en grains : sous vide, en bte de 3/1
- Poireaux blancs : entier en bte de 3/1
- Pois/carottes à l'étuvée : 50% minimum de petits pois, 30% minimum de carottes jeunes en bte de 5/1
- Pois chiches : moyens en bte de 5/1
- Petit pois à l'étuvée : très fins en bte de 5/1
- Poivrons : en lanières tricolores de qualité standard en bte de 5/1
- Salsifis coupés : morceaux de 10 et 35 mm en bte de 5/1

LEGUMINEUSES EN CONSERVES :

- Haricots blancs, rouges, marbrés : calibre entre 120 et 230 grains au 100 g en moyenne en bte de 5/1.
- Lentilles : diamètre entre 4 et 5 mm. En bte de 5/1.
- Pois de cap : pois du cap précuits prêts à l'emploi en bte de 5/1.

TOMATES CONCASSEES EN CONSERVES

- Tomates concassées pelées : tomates pelées non épépinées, jus de tomates en bte de 4/4.
- Tomates concassées pelées : tomates pelées non épépinées, jus de tomates en bte de 5/1.

TOMATES EN CONSERVES :

- Tomates concentrées 28% : purée de tomates naturelle en bte de 4/4.
- Tomates concentrées 28% : purée de tomates naturelle en bte de 5/1.
- Tomates entières pelées : tomates, jus de tomate en bte de 5/1.

LEGUMES CONDIMENTAIRES EN CONSERVES :

- Cornichons : entier, au vinaigre pasteurisé en bte de 5/1.
- Cornichons : rondelles, au vinaigre 40/59 en bte de 5/1.
- Olives noires et vertes dénoyautées : calibre 30/33, en bte de 4/4 et 5/1.
- Olives noires et vertes : rondelles en bte de 3/1.

FRUITS AU SIROP : Préciser la marque et la provenance.

- Abricots : oreillons en bte de 5/1.
- Macédoines de fruits : ananas, abricots, pêches, poires, cerises, autres fruits (25% maxi) en bte de 5/1.
- Pêches : demi-fruits pelés en bte de 5/1.
- Poires : demi-fruits pelés, sans pépins en bte de 5/1.
- Ananas : en tranches circulaires et sans cœur en bte de 3/1.
- Bigarreaux dénoyautés en bte de 1/2.

FRUITS AU SIROP. COMPOTES. CONFITURES. EN PORTIONS INDIVIDUELLES **(taux de sucre obligatoire)**

- Fruits au sirop : 40% de cubes de poires, 25% cubes de pêches, 10% cubes ananas, 25% bigarreaux confits en coupelle de 90g/100g.
- Pêches et poires en cubes : coupelle de 90g/100g.
- Ananas en morceaux : au sirop léger, coupelle de 100g.
- Pruneaux : dénoyautés au sirop léger, coupelle de 100g.
- Compotes : pur fruit, coupelle de 100g.
- Confitures et gelées : 35g de fruits pour 100g, coupelle de 30g.

FRUITS AU SIROP. COMPOTES. CONFITURES DE FRUITS EXOTIQUES : **(taux de sucre obligatoire)**

- Compote ananas victoria : 100% ananas victoria, coupelle de 100g.
- Compotes pommes/bananes : pommes 79%, bananes 21% sucre de canne, coupelle 100g.
- Confitures bananes, papayes, goyaviers, ananas victoria : 50% fruits, sucre de canne, gélifiant, acidifiant. Coupelle 30g.
- Cubes d'ananas victoria au sirop léger, seau de 4.750kg (produit saisonnier).

PLATS CUISINES EN CONSERVES OU EN POCHE S/VIDE

- Raviolis à la volaille sans porc sans bœuf sauce tomates : farce à base de viande de volaille et de légumes frais, concentré de tomates, en bte de 5/1.
- Raviolis au saumon sauce tomates : farce à base de saumon, concentré de tomates, en poche de 4kg.

- Cassoulet : La garniture de viande (poitrine de porc) représentera au moins 15% du poids net égoutté ; La garniture de charcuterie (saucisses de Toulouse, saucissons pur porc) représentera au moins 30% du PNE, haricots blancs réhydratés, en bte de 5/1.
- Fricassée de volaille : haricots blancs, jus cuisinés à la tomate et à la graisse d'oie, viande de dinde, de volaille, saucisse de volaille...en bte de 5/1.
- Saucisses de volaille : préparation à base de viande et peau de dinde sans porc, fécule, protéines, épices, arômes, en bte de 5/1.
- Saucisses de Strasbourg : Préparation fumée à base de viande de bœuf, de porc, de volaille, en bte de 5/1
- Pâtés de campagne : pur porc, en coupelle 30 g.
- Pâté de foie pur porc : 27% de foie de porc, en coupelle de 30g.
- Pâté de foie de volaille : 27% de volaille, sans porc, sans bœuf, en coupelle de 30g.
- Mousse de canard : sans porc, sans bœuf, gras de poule, foie de canard, graisse de canard, épice, en coupelle de 30g.

CONSERVES DE POISSONS

- Sardines à l'huile : sardine 75%, huile végétale 24%, sel... (1%), en boîte 3/1.
Les sardines sont fraîches et en excellent état, de taille homogène ; sont exclues de la fourniture les conserves fabriquées même partiellement à partir de tronçons provenant des chutes de découpage de grosses sardines.
Le nombre approximatif de poissons par boîte sera indiqué.
- Thon au naturel : de type albacore entier, en boîte 3/1,
- Thon à l'huile : de type albacore en miettes à l'huile végétale, en boîte 3/1.

I - 3) Conditionnement - emballages

Les candidats doivent respecter les conditionnements demandés.

Dans le cas où le conditionnement demandé n'existe pas dans la marque de l'offre, le candidat proposera le conditionnement le plus proche de celui demandé, mais en réajustant le nombre prévu.

II - DOCUMENTATION TECHNIQUE

- Les décisions du GEMRCN en vigueur ou équivalentes.
- . Marquage en clair de la date de fabrication des conserves: n° V - D4 ou équivalent.
- . Conserves alimentaires livrées en boîtes métalliques hermétiques : n° V - D2 ou équivalentes.
- Le supplément n°1 de 1994 à la brochure 5541 V - "caractéristiques générales des conserves appertisées.
- Date limite de consommation et durée d'utilisation optimale des denrées : article R112-9 alinéa 5 du code de la consommation.
- Les décisions du C.T.C.P.A. concernant les conserves de fruits, légumes, plats préparés, choucroute.
- Les décisions du C.I.T.P.P.M. concernant les conserves de poissons.
- Normes AFNOR et UE en vigueur ou équivalentes.

FICHE N° 13

EPICERIE

I - DEFINITION DE LA FOURNITURE

I - 1) REGLES GENERALES

La fourniture d'épicerie faisant l'objet du marché est définie comme suit :

- la qualité sera celle prévue par la réglementation en vigueur.
- toute fourniture ne répondant pas aux exigences légales et réglementaires sera automatiquement rejetée
- la fabrication et le transport des marchandises devront être conformes aux dispositions réglementaires d'ordre sanitaire en vigueur.

I - 2) DISPOSITIONS PARTICULIERES

PRODUITS POUR PETITS DEJEUNERS ET GOUTERS :

- Café moulu : 100% café torréfié, mélange composé de 50% ARABICA, 50% ROBUSTA, au kg,
- Chocolat en poudre (1kg et doses 20g) : sucre, cacao en poudre 32% et extrait naturel de vanille,
- Chocolat noir supérieur : bâton enveloppé 12/15g, 43% de cacao minimum, emballage individuel,
- Thé : dose individuelle de 2g, Le prix sera exprimé en boîte de 100 doses,
- Lait écrémé : poudre instantanée 0% matière grasse, sac de 5kg,
- Lait aromatisé : parfum chocolat, et fraise, briquette de 20cl,
- Miel barquette : 100% miel pur et naturel en coupelle de 20 g,
- Pâte à tartiner au chocolat : Sucre, huiles végétales, noisettes 13%, cacao maigre, lactose, poudre de lait écrémé 5%, protéines de lait, émulsifiant, lécithine de soja, arôme, coupelle de 25g,
- pâte d'arachide : arachide, huile végétale, en boîte 4/4.

SUCRE DE CANNE :

- Sucre de canne cristallisé : conditionné en 1kg,
- Sucre de canne roux : conditionné en doses de 5 à 7g (carton de 1000) Le prix sera exprimé à la dosette.

GATEAUX INDIVIDUELS :

- Cake aux fruits : tranche de 35g individuelle avec une tolérance de + ou – 5g, fruits confits 18% minimum,
- Galettes pur beurre : sachet individuel 20g de 2 galettes x 10g, avec une tolérance de + ou – 5g,
- Madeleine aux œufs : pâtisserie pure beurre de 25g en sachet individuel, avec une tolérance de + ou – 5g,
- Pain d'épices : sachet individuel 40g de 2 tranches, avec une tolérance de + ou – 5g,
- Palet breton : 24% pur beurre, en sachet individuel de 20g, avec une tolérance de + ou – 5g,
- Petit beurre : 13% beurre, en sachet individuel de 20g de 2 biscuits de 10g, avec une tolérance de + ou – 5g,
- Palmier : en sachet individuel de 2 biscuits, 40g environ, avec une tolérance de + ou – 5g,

CREMES DESSERT ET DESSERTS LACTES LONGUE CONSERVATION :

- Crèmes dessert divers parfums : prêtes à consommer, conditionnées en boîte 5/1 et en coupelle de 100g avec une tolérance de + ou – 10g, au lait frais entier pasteurisé, DLC supérieure à 6 mois,
- Desserts lactés à la pulpe de fruits ou aux fruits morceaux divers parfums, DLC 6 mois, 125 g avec une tolérance de + ou – 10g - Stockage à température ambiante.

Fournir les fiches techniques décrivant les différents composants et la mise en œuvre.

Livraison : au moment de la livraison, pour les produits de Longue Conservation la date de péremption ne doit pas être inférieure à 3 mois.

Ces produits doivent respecter le GEMRCN ou équivalent en cours, dont au moins 120mg de calcium laitier et moins de 5 g de lipide par portion.

RIZ :

Il sera de luxe, demi luxe ou étuvé, grain long avec moins de 5% de brisures, conditionné en 5 et 10 kg. Aucun autre conditionnement ne sera accepté.

- Riz basmati sac de 5kg.

- Riz parfumé jasmin : sac de 10kg.

LEGUMES SECS :

La marchandise sera saine, et devra être sans poussière, sans débris d'enveloppes, d'insectes et de toutes matières étrangères ; les grains entiers. Conditionnement en sac polyéthylène de 20kg.

PATES ALIMENTAIRES ET SEMOULES :

- Pâtes de blé dur de qualité supérieure, de formes variées, conditionnés en 3 ou 5kg,

- Les pâtes à lasagnes seront en plaques gastronormes ondulées ; carton de 3kg.

- Les pâtes tricolores : seront colorées à raison de 3,7% épinards, 3,4% de tomates, conditionnés en 5kg,

- Semoule couscous : semoule de blé dur précuite, de grains moyens, conditionnée en 5 kg.

FARINE :

- Farine ménagère : farine de blé type 55, en 1 kg,

- Fleur de maïs : 100% maïs, sans aucune addition chimique, en 1 kg,

- Fécule de manioc : 100% féculé de manioc, en 1 Kg.

PUREES DE POMME DE TERRE :

- Purée au lait : flocons de pommes de terre avec \approx 10% de lait entier à chaud ou à froid, conditionnée en 5 kg.

HUILE :

- Huile spéciale friture : en bidon de 5 lt, sans huile de palme. Fournir la fiche technique décrivant les différents composants et la mise en œuvre du produit.

- Huile 100% tournesol : en bouteille plastique, étanche et transparent (**PET**) de 1l et 5l pour assaisonnement. Fournir la fiche technique décrivant les différents composants et la mise en œuvre du produit,

- Huile d'olive vierge, extra : conditionnement en bouteille plastique étanche et transparent (**PET**) de 1l. Fournir la fiche technique décrivant les différents composants et la mise en œuvre du produit,

La fourniture de CORPS GRAS faisant l'objet du marché est définie comme suit:

- la qualité sera celle prévue par la réglementation en vigueur;

- toute fourniture ne répondant pas aux exigences légales et réglementaires sera automatiquement rejetée;

- la fabrication et le transport des marchandises devront être conformes aux dispositions réglementaires d'ordre sanitaire en vigueur ;

- les bouteilles doivent être en plastique étanche transparent (**PET**).

En aucun cas, les emballages seront consignés : ils seront repris éventuellement par le fournisseur.

Les étiquettes d'emballage doivent être conformes à l'échantillon retenu : marque, provenance, composition du produit, date limite d'utilisation;
DGCCRF n°2004-136 du 12.10.2004;
- Respecter le GEMRCN en vigueur ou équivalent.

Les huiles alimentaires : N°18-01 avril 1993 mise à jour en 1996.

SAUCES DIVERSES :

- Mayonnaise : à l'huile végétale, conditionnée en seau de 5 litres et dosettes de 10g avec une tolérance de + ou moins 2. Le prix de la dose sera exprimé à l'unité. Fournir la fiche technique décrivant les différents composants.
- Ketchup : purée de tomates, teneur en matière sèche 7% minimum, sans colorant ni agents conservateurs. Conditionnement en bidon 5lt (pour pompe) et en dosettes de 10g avec une tolérance de + ou moins 2g. Le prix de la dose sera exprimé à l'unité.
- Sauce salade : à l'huile de tournesol. Fournir la fiche technique décrivant les différents composants. Conditionnement dosettes de 12g avec une tolérance de + ou moins 2g ou bidon de 5lt. Le prix de la dose sera exprimé à l'unité.

PREPARATIONS POUR SAUCES :

Toutes les bases seront des préparations déshydratées. Fournir les fiches techniques décrivant les différents composants et la mise en œuvre. Le prix sera exprimé au kg.

- Stabilisant pour sauces : préparation pour sauces émulsionnées à base d'amidon, sel, épaississant, gomme xanthane, arôme naturel, sucre, acide citrique... Prix au kg.
- Extrait de vin rouge : poudre atomisée à base d'arôme naturel de vin rouge, maltodextrine, aromate... Prix au kg.

CONDIMENTS, AROMATES, EPICES :

- Ail en pulpe ou en semoule déshydratée en 1kg ;
- Clou de girofle en 1 kg ;
- Epices couscous : produit déshydraté à base de piment doux, gingembre, cumin, ail, carvi, poivre, coriandre, cannelle, sel, girofle muscade, cardamome, en 1 kg ;
- Jus de citron concentré : en 1l, à base d'eau, de jus de citron concentré, acide ascorbique, sulfites ;
- Moutarde Dijon : en seau de 5kg ;
- Moutarde en stick : en dose de 5g avec une tolérance de + ou moins 2g, prête à l'emploi ;
- Poivre en dose 0,15g avec une tolérance de + ou moins 5g : poivre gris concassé ;
- Poivre moulu en 1 kg : poivre gris/noir moulu, produit déshydraté ;
- Sel dosette 0,7/0,8g : cristaux blancs ;
- Sel fin sachet de 1kg ;
- Vinaigre d'alcool coloré 6° en 1l : vinaigre alcool, colorant caramel.

CONDIMENTS ASIATIQUES ORIGINE CHINE :

- Sauce aigre douce : sucre, amidon, oignon, vinaigre de riz, purée de tomate, jus d'ananas, sel et eau, bocal de 500g, à l'unité ;
- Sauce char sue : glucose, sucre, ail, miel, sel, vinaigre, amidon, épice, en bocal de 415 à 500g à l'unité ;
- Sauce d'huitre : extrait d'huitres, sel, amidon, eau, en bidon de 2 à 2, 5l ;
- Sauce piment chinois : vinaigre, piment, eau, sel, amidon de maïs modifié, acidifiant émulsifiant, en bidon de 2 à 2,5l ;
- Sauce prune : prune, sucre, sel, en bocal de 400g, à l'unité ;
- Sauce soja champignons : extrait de soja, farine de blé, champignon, sucre, sel, eau, en bouteille de 600 à 700 ml, à l'unité ;
- Sauce soja : eau, extrait de soja, farine de blé, sel, sucre, colorant, acidifiant, exhausteur de goût, bidon 1,5l à 2l ;
- Vet-sin : monosodium, glutamate de sodium, chlorure, sachet de 450g à 500g.

CONDIMENTS SPECIFIQUES :

- Curcuma : 100% rhizome primaire et secondaire de curcuma en poudre, exempt de saveurs étrangères, en kg ;
- Massalé : mélange de coriandre, curcuma, cumin, fenugrec, moutarde, girofle, sans piment, en kg ;
- Pâte de piment : rouge ou vert, 74% minimum de piment, gingembre, combava, sel, vinaigre, huile. Conditionnement en boîte 4/4 ;
- Pâte de tamarin : pâte de tamarin, eau, sel, en sachet de 300g avec tolérance de + ou -20g.

Pour tous les produits faisant l'objet du marché, le candidat indiquera obligatoirement :

- la date de fabrication et la date limite de consommation ;
- la marque ou la provenance du produit sur les emballages ;
- la composition du produit sur les emballages et conforme aux fiches techniques fournies.

PRODUITS ALIMENTAIRES INTERMEDIAIRES (P.A.I.) :

- Bouchée à garnir neutre : à l'unité, feuilletage léger et croustillant, ronde, 25g avec tolérance de + ou -5g ;
- Choux collectivité : à l'unité, 10g avec tolérance de + ou - 2 g ;
- Crème pâtissière à froid : produits en poudre pour réalisation de crème pâtissière à froid, sac de 5 kg ;
- Eclair collectivité : à l'unité, à garnir, standard, 45g avec tolérance de + ou -5g ;
- Fond de tartelette sucrée : à l'unité, Ø 8,5 cm, pur beurre, sablé, 24g avec tolérance de + ou -2g ;
- Fond de tartelette neutre : à l'unité, Ø 8,5 cm, pur beurre, goût neutre, 24g avec tolérance de + ou - 2g ;
- Mousse divers parfums : préparation pour mousse, respecter le GEMRCN ou équivalent, teneur en acides gras de moins de 1%, sans arachide, en 1kg.

Conditionnement : emballage limitant la détérioration.

La DLC ou DLUO au moment de la livraison doit être au minimum 60 jours.

I - CONDITIONNEMENT – EMBALLAGES

En aucun cas, les emballages seront consignés, ils seront éventuellement repris par le fournisseur.
Les candidats doivent respecter les conditionnements demandés.

II - DOCUMENTATION TECHNIQUE

Date limite de consommation et date limite d'utilisation optimale : article R112-9 alinéa 5 du code de la consommation.

Conditions d'hygiène et de transport des denrées périssables : Arrêté du 20 juillet 1998 version consolidée au 1^{er} janvier 2010 et du 1^{er} juillet 2008, et décret n°2007-1791 du 19 décembre 2007.

- Appliquer les directives du GEMRCN en vigueur ou équivalentes.

PRODUITS BIO

I - I - DEFINITION DE LA FOURNITURE

I - 1) REGLES GENERALES

La fourniture de produits Bio faisant l'objet du marché est définie comme suit :

- la qualité sera celle prévue par la réglementation en vigueur, le label Bio obligatoire ou en conversion ;
- toute fourniture ne répondant pas aux exigences légales et réglementaires sera automatiquement rejetée ;
- la fabrication et le transport des marchandises devront être conformes aux dispositions réglementaires d'ordre sanitaire en vigueur ;
- règlement CE 834/2007 ;
- tous les produits n'ayant pas obtenu le label Bio ou le certificat ou équivalent en conversion seront rejetés.

PRODUITS FRAIS VEGETARIENS BIO

- Saucisse de soja aromatisée 40g avec une tolérance de + ou – 5g : Saucisse 100% végétale qui convient aux végétariens et végétaliens. Tous les ingrédients doivent être issus de l'Agriculture Biologique.
- Steak de soja aromatisé 100g avec une tolérance de + ou – 10g : Steak 100% végétal qui convient aux végétariens et végétaliens.
Tous les ingrédients doivent être issus de l'Agriculture Biologique.
- Pavé de tofu nature : 100% végétal qui convient aux végétariens et végétaliens. Tous les ingrédients doivent être issus de l'Agriculture Biologique.

*Arrêté ministériel du 06 mai 2008 modifiant l'arrêté ministériel du 5 août 1992 relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur ou dans certains produits d'origine végétale.

I - I - DÉFINITION DE LA FOURNITURE

I - 1) RÈGLES GÉNÉRALES

La fourniture de produits Bio faisant l'objet du marché est définie comme suit :

- la qualité sera celle prévue par la réglementation en vigueur, le label Bio obligatoire ou en conversion ;
- toute fourniture ne répondant pas aux exigences légales et réglementaires sera automatiquement rejetée ;
- la fabrication et le transport des marchandises devront être conformes aux dispositions réglementaires d'ordre sanitaire en vigueur ;
- règlement CE 834/2007 ;
- tous les produits n'ayant pas obtenu le label Bio ou le certificat ou équivalent en conversion seront rejetés.

JUS DE FRUITS BIO :

- Jus multifruits Bio 20 cl : issu de l'Agriculture Biologique. Teneur en fruits 100% sans sucres ajoutés.
- Jus d'orange Bio brique de 1 lt : à base de concentré, issu de l'Agriculture Biologique. Teneur en fruits 100% sans sucre ajoutés.

CONSERVES BIO :

- Maïs grain : ultra croquant, en bte de 3/1, 100% des ingrédients d'origine Agricole et issus de l'Agriculture Biologique ;
- Petits pois très fins au naturel : en bte de 5/1, 100% des ingrédients d'origine Agricole et issus de l'Agriculture Biologique ;
- Sauce tomates oignons : en bte de 3/1, sauce à base de tomates friturées, de concentré de tomates et d'oignons coupés, 100% des ingrédients d'origine Agricole et issus de l'Agriculture Biologique ;

Le produit doit satisfaire aux exigences de la décision n°76 au C.T.C.P.A. relative aux « conserves de sauces à bases de tomates » ou équivalente.

DESSERTS BIO :

- Compote de pommes 100g : coupelle aluminium, pommes biologiques, sirop glucose-fructose, acide ascorbique. Les pommes et le sucre doivent être issus de l'Agriculture Biologique.
- Crèmes dessert divers parfums longue conservation : parfum vanille/chocolat bte en 5/1. Tous les ingrédients doivent être issus de l'Agriculture Biologique, sans colorants, sans conservateurs, sans O.G.M. et sans arôme.
- Crème dessert Longue Conservation chocolat : coupelle de 100g. Tous les ingrédients doivent être issus de l'Agriculture Biologique.

Valeur nutritionnelle : le produit doit respecter le GEMRCN en cours.

- Galettes pur beurre : sachet individuel de 2 galettes de 12,5g avec une tolérance de + ou – 5g, farine, beurre, sucre roux de canne, œufs, lait, produits issus de l'Agriculture Biologique.
- Madeleines sachet individuel : 25g avec une tolérance de + ou – 5g, farine de blé, sucre de canne, œufs, huile végétale (colza) : produits issus de l'Agriculture Biologique.

PATES ET SEMOULES BIO :

- Coquillettes : paquet de 3kg, semoule de blé dur, issu de l'Agriculture Biologique à 100%.
- Couscous : grains moyens paquet de 5kg, couscous bio, extra moyen, 100% semoule de blé dur de qualité supérieure, issu de l'Agriculture Biologique sans OGM.
- Spaghettis : paquet de 3 kg, semoule de blé dur, issu de l'Agriculture Biologique à 100%.

HUILE BIO :

- Huile d'olive : 1 litre, bouteille en verre ou en plastique (**PET**) : huile d'olive issue de l'Agriculture Biologique, 100% vierge.

II - DOCUMENTATION TECHNIQUE

- * Règlement CE 834/2007 : cahier des charges de l'Agriculture Biologique qui comporte des règles très strictes notamment des contrôles réguliers par des organismes certificateurs agréés et indépendants.
- * Exclusion de tous produits contenant des « OGM » (Organisme Génétiquement Modifié).
- * Règlement communautaire 2092/91 du 24 juin 1991 modifié concernant les spécifications techniques des produits issus de l'Agriculture Biologique.
- le présent cahier des clauses techniques.
- arrêté du 28/05/97 modifié sur les produits végétaux crus.
- les normes AFNOR et CE en vigueur ou équivalentes.
- certification Bio ou équivalente ou en conversion à joindre OBLIGATOIREMENT.
- respecter le GEMRCN en cours / HACCP ou équivalent.
- normes ISO ou équivalentes.

Décomposition des lots

- 1- Viandes d'agneau et de cabri
- 2- Autres viandes surgelées
- 3- Viandes de bœuf surgelées coupées main
- 4- Viandes de porc surgelées
- 5- Volailles entières surgelées
- 6- Volailles diverses surgelées
- 7- Poulets fumés surgelés
- 8- Poissons surgelés et produits de la mer
- 9- Crustacés et autres
- 10- Poissons enrobés
- 11- Fruits battus ou mixés et condiments
- 12- Légumes surgelés
- 13- Légumes surgelés cuisinés
- 14- Pommes de terre surgelées
- 15- Crêpes
- 16- Entrées à base de pâte
- 17- Entrées exotiques
- 18- Préparations composites élaborées à base de viandes
- 19- Préparations composites élaborées à base de poissons
- 20- Glaces exotiques individuelles en pot+cuillères biodégradables
- 21- Glaces et sorbets individuels bâtonnets
- 22- Fromages surgelés en portions individuelles
- 23- Produits frais végétariens
- 24- Pâtisseries
- 25- Autres pâtisseries
- 26- Viennoiseries
- 27- Charcuteries pur porc
- 28- Saucisses et boucanés pur porc
- 29- Charcuteries 100% volailles
- 30- Volailles fraîches diverses
- 31- Viande fraîche de porc
- 32- Viande fraîche de bœuf
- 33- Poissons séchés salés
- 34- Légumes 4^{ème} gamme
- 35- Fruits 4^{ème} gamme
- 36- Légumes de 5^{ème} gamme
- 37- Légumes exotiques 5^{ème} gamme
- 38- Jus de fruits individuels 20 cl
- 39- Jus de fruits 1 litre
- 40- Eau de source
- 41- Beurre, crème fraîche, emmental et lait
- 42- Fromages portions individuelles
- 43- Yaourts frais
- 44- Fromage blanc battu frais
- 45- Flancs et crèmes
- 46- Desserts lactés frais
- 47- Œufs frais et ovo produits
- 48- Gâteaux

- 49- Confiseries
- 50-Légumes en conserves
- 51-Légumineuses en conserves
- 52-Tomates concassées en conserves
- 53-Tomates en conserves
- 54-Légumes condimentaires en conserves
- 55-Fruits au sirop
- 56-Fruits au sirop, compotes, confitures, portion individuelle
- 57-Compotes, confitures de fruits exotiques, fruits au sirop
- 58-Plats cuisinés en conserves ou en poche s/vide
- 59-Conserves de poissons
- 60-Produits pour petit déjeuner et goûter
- 61-Sucre de canne
- 62-Gâteaux individuels
- 63-Crèmes dessert et desserts lactés LC
- 64-Riz
- 65-Riz parfumé
- 66-Légumes secs
- 67-Les pâtes alimentaires et semoules
- 68-Farines
- 69-Purées de légumes
- 70-Huile
- 71-Sauces diverses
- 72-Préparations pour sauces
- 73- Autres préparations pour sauces
- 74-Condiments, aromates, épices
- 75-Condiments asiatiques
- 76-Condiments spécifiques
- 77-Produits alimentaires intermédiaires (P.A.I.)
- 78-Epiceries bio
- 79-Desserts bio
- 80-Boissons bio