



**ACCORD CADRE DE FOURNITURES DE DENREES
ALIMENTAIRES POUR LA RESTAURATION
COLLECTIVE**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIERES**

ACCORD CADRE DE FOURNITURES DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

OBJET DU MARCHÉ

1.1. Préambule

Le présent marché a pour objet la fourniture des denrées alimentaires pour la cuisine centrale de la commune de Guipavas pour la confection des repas :

- scolaires et périscolaires,
- de la maison de l'enfance,
- des ALSH extrascolaires,
- des évènements particuliers (fêtes et cérémonies).

Par ce marché, l'équipe municipale poursuit plusieurs objectifs importants, assignés à sa restauration :

- Améliorer la qualité nutritionnelle et gustative des repas proposés sur la commune,
- Répondre aux exigences de la loi Egalim en termes de produits BIO, sous signes officiels d'identification de la qualité (SIQO) et un approvisionnement de proximité,
- Mettre en avant des plats « fait-maison »
- Réduire le gaspillage alimentaire par la mise en place d'actions au niveau du restaurant scolaire
- Développer les actions d'éducation au goût

L'introduction de produits issus de l'agriculture biologique, de produits SIQO ou équivalent, de produits issus directement de la production agricole s'intégrera donc dans la démarche de construction d'une prestation de restauration qui soit responsable, tant au niveau environnemental que social.

Pour la cuisine centrale, les besoins s'établissent en moyenne à 880 rationnaires par jour en période scolaire et 200 rationnaires par jour en moyenne en période de vacances scolaires et mercredis, soit un total d'environ 141 200 repas par an.

1.2. Développement durable

Les conditions d'exécution des prestations comportent des éléments à caractère environnemental qui prennent en compte les objectifs de développement durable comme suit : performance en matière de protection de l'environnement, en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.

Les denrées alimentaires objet du présent marché seront donc autant que possible issues de modes de production et d'approvisionnement respectueux de l'environnement, et destinés à réduire les impacts environnementaux et sociaux de la consommation alimentaire. La collectivité favorisera les circuits-courts d'approvisionnement, afin de promouvoir une restauration responsable et durable.

Définition circuit court : est considéré comme circuit-court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire. La commune entend privilégier les modes d'approvisionnements direct en produits de l'agriculture.

La recherche de qualité des approvisionnements se fera également dans le respect des dispositions réglementaires en vigueur, notamment de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une

alimentation saine, durable et accessible à tous, dite « loi Egalim », ainsi que la loi Climat résilience et leurs textes d'application.

1.3. L'allotissement doit faciliter et sécuriser l'atteinte des objectifs de Guipavas

LOT 1	EPIKERIE
LOT 2	EPIKERIE SIQO OU BIO
LOT 3	POISSONS FRAIS PECHE DURABLE OU MSC
LOT 4	FRUITS ET LEGUMES CONVENTIONNELS LOI EGALIM HORS SIQO ET BIO + 4 ^E ET 5 E GAMME
LOT 5	FRUITS ET LEGUMES SIQO OU BIO + 4 ^E ET 5 E GAMME
LOT 6	VIANDE FRAICHE CONVENTIONNELLE
LOT 7	VIANDE FRAICHE BŒUF/ VEAU/ AGNEAU / PORC SIQO BIO OU LOI EGALIM
LOT 8	VIANDE FRAICHE DE VOLAILLE TRADITIONNELLE
LOT 9	VIANDE FRAICHE VOLAILLE Egalim ou SIQO ou BIO
LOT 10	CHARCUTERIE - SAUCISSERIE
LOT 11	PRODUITS SURGELES
LOT 12	LEGUMES SURGELES SIQO OU BIO
LOT 13	VIANDES SURGELEES SIQO OU BIO
LOT 14	POISSONS SURGELES
LOT 15	PLATS CUISINES ET PREPARES FRAIS SOUS VIDE
LOT 16	PRODUITS LAITIERS B.O.F.
LOT 17	PRODUITS LAITIERS BIO
LOT 18	PAIN CIRCUIT COURT

CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Lots n°1 et n°2 – Epicerie et Epicerie sigo/bio.

Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes réglementaires en vigueur à la date de publication du présent marché.

Une attestation ainsi que les fiches techniques seront jointes à l'offre.

Les emballages seront adaptés à chaque type de produits conformément aux normes existantes. Ils devront être sains et de type alimentaire et comporter toutes les mentions réglementaires en caractères lisibles, indélébiles.

Toutes les unités de conditionnement devront porter une date limite de consommation.

Dans tous les cas, la date limite de consommation du produit livré sera comprise dans le premier tiers de la durée de vie du produit.

Seront refusées à la livraison :

- Les boîtes cabossées ou bombées,
- Les boîtes présentant des fuites relevées par l'apparition de suintement ou de coulures,
- Les boîtes présentant une anomalie de serti,
- Les boîtes rouillées
- Les boîtes sur lesquelles ne figurerait pas d'étiquette produit indiquant la liste exacte des ingrédients (y compris les additifs) dans l'ordre croissant de la recette, la désignation et l'origine du produit, la température de conservation, la DLC, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, le numéro d'agrément et de lot.

Conformément à la réglementation en vigueur et aux décisions du GEMRCN, les appertisés de fruits et compotes seront à teneur réduite en sucre. La quantité et la nature des sucres ajoutés devront être précisées sur la fiche technique et l'emballage. Les gelées ou confitures porteront le marquage en clair de leur date de fabrication. Elles seront pur sucre et pur fruit sans additif. La mention « pur sucre » devra être lisible sur les emballages étiquetés.

Seront refusées à la livraison :

- Les bouteilles plastiques bombées ou cabossées,
- Les bouteilles, briques présentant des fuites relevées par l'apparition de suintement ou de coulures.

Il est demandé dans le marché à la fois des produits dits conventionnels mais également des produits qui devront appartenir à un des labels SIQO ou BIO.

Lot n°3 – Poisson frais pêche durable ou MSC.

Les produits proposés devront répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et les 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 prévus par les différents textes

(Code de la consommation, règlement européen, loi française, code des usages, normes AFNOR).

Les découpes, filets et portions de poissons proposés seront majoritairement issues de filières d'approvisionnements responsables (label MSC) et/ou bénéficiant d'un système officiel de gestion des pêches impliquant :

- un suivi de l'état des stocks et/ou une adaptation des captures,
- une maîtrise de l'impact de la pêche sur l'écosystème,
- un dispositif de contrôle effectif et adéquat.

5

Les poissons devront ne pas comporter d'additifs (en particulier les additifs polyphosphatés permettant l'incorporation et la rétention d'eau sont interdits).

Dans le cas de proposition de produits d'élevage, le candidat précisera si un cahier des charges est prévu avec l'éleveur. L'alimentation des produits d'élevage sera stricte et conforme à la réglementation européenne, excluant l'utilisation d'hormones de croissance, d'huile de palme, d'OGM et de farine animale terrestre. L'utilisation d'antibiotiques à titre préventif devra aussi être limité.

Compte-tenu des particularités de la pêche fraîche (saisonnalité, intempéries...) qui entraînent une variabilité de la disponibilité et une fluctuation importante des cours, les produits frais de la pêche seront proposés par l'entreprise au gestionnaire en fonction des disponibilités.

Les produits proposés devront être de Qualité Extra ou A.

Les emballages devront être conformes aux normes françaises pour les productions françaises. Pour les produits provenant de pays tiers, les emballages devront être conformes aux normes européennes.

Le conditionnement devra assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés devront être propres et ne devront pas causer d'altération aux produits.

Les poissons frais pourront être livrés en mode sous vide ou en frais conditionnés en caissette sous glace, conformément à la réglementation en vigueur.

Chaque colis devra porter un étiquetage complet et à défaut, chaque bon de livraison devra contenir l'intégralité des éléments suivants :

- nature du produit,
- l'espèce du produit,
- quantité,
- numéro d'agrément,
- le mode de production ou le type de pêche,
- la zone de production ou de pêche,
- la date de conditionnement,
- date limite de consommation pour les produits sous vide.

Les étiquetages devront en particulier respecter les règles de traçabilité en vigueur pour les produits aquatiques :

- dénomination officielle de vente et nom scientifique de l'espèce,

- mention pêché ou élevé,
- zones ou sous-zones FAO ou pays d'origine,
- techniques de pêche mises en œuvre..

Outre ces règles générales, l'application de la loi Egalim et les besoins de suivi administratif sur la nature et l'origine des produits, implique au titulaire d'identifier clairement sur ses offres, ses bons de livraison et ses factures :

- les produits issus de la pêche ou de l'aquaculture durable (MSC, ASC ou équivalent),
- les produits sous SIQO (Label rouge, IGP, STG, Bio),
- les produits issus de filière HVE et/ou de proximité (ex : Saveurs de Normandie, Pavillon France...).

6

Lots n°4 et n°5 – Fruits et légumes conventionnels loi Egalim (hors SIQO et Bio) et 4^e et 5^e gamme et fruits et légumes SIQO et BIO et 4^e et 5^e gamme.

Les fruits et légumes devront être conformes aux normes en vigueur à la date de leur livraison (réglementation générale applicable aux denrées alimentaires - *Code de la Consommation* ; réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN ; réglementation communautaire pour les fruits et légumes - *Règlement CE 2200/96 modifié du 28 octobre 1996 concernant les normes de commercialisation et le contrôle de la qualité des fruits et légumes (seuil minimal de qualité, classement en quatre catégories, calibrage)*).

Chaque colis devra porter un étiquetage complet. Le marquage doit être indiqué en caractères lisibles et visibles sur l'un des côtés de l'emballage, soit par impression directe indélébile, soit au moyen d'une étiquette intégrée ou solidement fixée sur le colis.

L'étiquette du colis portera obligatoirement les mentions suivantes :

- Nature du produit
- Nom de la variété
- Origine du produit
- Catégorie de classement
- Calibre
- Identification de l'emballer ou de l'expéditeur en clair ou sous la forme d'une identification symbolique.
- Identification du lot
- Les produits faisant l'objet d'une réglementation communautaire porteront une étiquette normalisée (norme AFNOR V02 2000).

Ils devront satisfaire aux normes de qualité CEE :

- Entiers
- Sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations)
- Propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible
- Exempts d'humidité extérieure anormale
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère
- Suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié (la date de consommation sera indiquée sur le bon de commande, en général dans les trois à quatre jours).

Les denrées seront soit de catégorie 1 (bonne qualité), ou extra (très bonne qualité), en fonction de la saisonnalité ou issues régions ultrapériphériques de l'Union européenne (RUP). Les produits sont des produits de saison, disponibles donc uniquement à certaines périodes de l'année. Un calendrier des saisonnalités pourra être demandé au titulaire.

Pour les produits de 4^e et 5^e gammes, les températures devront être respectées et situées entre 0 et 3°C. Les produits de 4^e gamme devront avoir une DLC de 10 jours minimum, ceux de 5^e gamme de 30 jours minimum.

La lutte phytosanitaire doit se fonder sur l'application correcte des techniques agronomiques de manière **à réduire au strict nécessaire les interventions chimiques** sur les sols et les cultures. La lutte contre les insectes et les maladies cryptogamiques est limitée au strict nécessaire.

Il y a la volonté pour la municipalité de valoriser les produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité avec label Haute Valeur Environnementale, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

Il est donc demandé dans le marché à la fois des produits dits conventionnels mais également des produits qui devront appartenir à un des labels SIQO, BIO ou loi Egalim.

Lots n°6 et n°7 – Viande fraîche conventionnelle et viande fraîche (bœuf/veau/agneau/porc) SIQO BIO ou Loi Egalim.

Les denrées devront être conformes aux spécifications techniques du GEMRCN ainsi qu'à la classification des normes AFNOR en vigueur. Le produit proposé en livraison devra satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire notamment celle concernant la préparation, l'entreposage et le transport.

Tous les produits de charcuterie seront transportés et maintenus sous régime réfrigéré selon la réglementation en vigueur jusqu'à réception en cuisine.

Il est demandé dans le marché à la fois des produits dits conventionnels mais également des produits qui devront appartenir à un des labels SIQO, BIO ou loi Egalim.

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

La non-conformité au règlement en vigueur concernant la découpe de viande, l'emballage, l'étiquetage, la livraison serait une cause de résiliation du marché sans préavis, ni indemnité.

Viande de bœuf : La viande de taureaux est exclue, les pièces appartiendront à la **catégorie VBF**, sur des bêtes âgées de **moins de 4 ans** et de race de viande. Les viandes seront

découpées parées, et dégraissées et proviendront systématiquement d'animaux ayant subi le test de dépistage de l'ESB.

Viande de veau : Elle sera livrée, présentée et étiquetée conformément aux textes officiels. Les viandes de veau livrées proviendront de bêtes de **moins de 6 mois, d'origine française**.

Viande d'agneau : La viande d'agneau ne pourra provenir que d'ovins **âgés de 3 à 6 mois** d'origine de l'union européenne.

Viande de porc : La viande de porc sera issue de cheptels sains d'origine française et labellisé bleu/blanc/cœur (élevé au lin) avec une alimentation 100% végétale, **sans farine ni graisse animale**. Le porc sera sans activateur d'antibiotique et absent de résidus et d'intrants vétérinaires. Les fournitures en muscles ou parties de carcasses proviendront de porcs charcutiers de **moins de 7 mois**.

Tous les muscles ou viandes ficelées sans os seront conditionnés sous vide. Sont exclus les viandes provenant de verrats ou de truies.

Tout produit dessoudé sera refusé.

Le titulaire du marché devra avoir mis en place un système de traçabilité, lisible au domicile du titulaire, sur simple demande permettant d'obtenir le pays de naissance.

Le numéro de lot permettra de connaître :

- L'origine de l'animal,
- Le n° de l'abattoir,
- Le jour d'abattage.

L'ensemble des produits devra reprendre leur couleur d'origine après ouverture des sachets et mise à l'air libre.

Les pièces de viande devront être parées, homogènes et le gras visible n'excédant pas 10% sur l'ensemble d'une livraison.

Lots n°8 et n°9 – Viande fraîche de volaille traditionnelle ou viande fraîche de volaille Egalim, SIQO ou BIO.

Tous Les produits devront correspondre aux nouvelles spécificités du GEMRCN et provenir d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire CE.

Il est demandé dans le marché à la fois des produits dits conventionnels mais également des produits qui devront appartenir à un des labels SIQO, Egalim ou BIO.

La traçabilité des produits est à porter sur chaque emballage collectif et fera apparaître les indications suivantes : n° de l'abattoir, DLC et estampille sanitaire.

Tous les produits de charcuterie seront transportés et maintenus sous régime réfrigéré selon la réglementation en vigueur jusqu'à réception en cuisine.

Toutes les volailles seront garanties alimentation 100% végétales, d'origine Française.

Un marquage de salubrité devra apparaître.

L'étiquetage doit comprendre :

- La catégorie,
- Le numéro d'enregistrement de l'abattoir ou de l'atelier de découpe.

Le titulaire du label « atout certifié qualité » devra fournir obligatoirement les fiches techniques faisant figurer le mode d'élevage, la fabrication des aliments, les conditions d'abattage, de découpe et de distribution.

Le sauté de dinde uniquement sans os et sans peau sera issu de morceaux de cuisse de dinde.

L'ensemble des produits sera conditionné sous vide.

Tout produit dessoudé sera refusé.

Lot n°10 – Charcuterie – saucisserie.

Les produits de charcuterie proviendront d'établissement agréés, seront revêtus de la marque de salubrité communautaire et appartiendront à la **catégorie VPF**.

Tous les produits de charcuterie seront transportés et maintenus sous régime réfrigéré selon la réglementation en vigueur jusqu'à réception en cuisine.

Les produits de charcuterie tranchée devront être sous vide avec une DLC de 20 jours en moyenne.

L'ensemble des viandes et des produits de charcuterie sera conditionné d'une manière générale sous vide. Chipolatas, merguez, saucisses seront conditionnées en emballage individuel sous vide ou sous atmosphère par 20 pièces au maximum pour éviter tout écrasement de produit.

Les jambons labellisés seront non pasteurisés.

Le jambon premier choix, fabriqué avec du jambon frais, proviendront exclusivement du membre postérieur du porc. Il sera obligatoirement découenné et dégraissé.

Le délai entre le jour de fabrication et celui de la consommation est fixé à 21 jours, sous la garantie du maintien durant le transport, l'entreposage et la conservation d'une température égale ou inférieure à 3°C.

Les jambons devront correspondre à la spécification n°B2 3-79 du GEMRCN.

Les produits de charcuterie ne devront pas contenir de protéines végétales texturées ni additifs, de colorants ou d'arômes artificiels susceptible de contenir des OGM. Il est attendu des candidats des produits simples et élaborés avec le moins d'ingrédients possibles. Le pouvoir adjudicateur sera très attentif aux produits de type saucisses et pâtés.

Les produits seront sans nitrate, sans nitrites, sans polyphosphates et ni exhausteurs de goût ; seul un antioxydant est autorisé.

Seront refusées à la livraison les viandes et charcuteries :

- Emballées dans des cartons ne présentant pas une rigidité suffisante ou ayant déjà été utilisés,
- Livrées dans des récipients plastiques ou métalliques ne présentant pas un état de propreté satisfaisante,
- Le colis dont le poids unitaire dépassera 20 kg.
- Tout sachet contenant une fuite, bombé ou non étiqueté sera refusé.

Le conditionnement devra être fait de manière à permettre une identification immédiate du nombre de lots concernés.

Lots n°11, n°12, n°13 et n°14 – Produits surgelés, Légumes surgelés SIQO ou BIO, Viandes surgelés SIQO ou BIO et Poissons surgelés.

Les produits surgelés doivent, avant leur mise en commerce et jusqu'à la remise à la personne publique, être renfermés dans des récipients ou emballages les enveloppant entièrement et assurant leur protection.

Les matières premières d'origine seront conformes à la réglementation en vigueur et aux décisions du GEMRCN.

Il est demandé dans le marché à la fois des produits dits conventionnels mais également des produits qui devront appartenir à un des labels SIQO ou BIO.

Chaque carton devra comporter l'étiquetage réglementaire propre aux denrées.

Les produits ne devront pas présenter de zones de déshydratation intense (brûlure du froid). Les viandes et volailles surgelées doivent présenter les mêmes degrés de fraîcheur que les produits frais, normalement exigés pour l'expédition en frais et de façon générale, elles doivent répondre aux mêmes caractéristiques que les produits frais.

Les dates limites des produits livrés ne devront pas être inférieures à six mois maximum.

Les steaks hachés surgelés VBF devront avoir un taux de matières grasses n'excédant pas 15%.

Les poissons devront répondre à la norme AFNOR NF V 45-074. Fourniture du certificat de provenance à chaque livraison. Poissons surgelés IQF individuellement, de qualité garantie sans arêtes (PBO), présentés sans peau et sans présence de polyphosphate. La traçabilité devra être garantie depuis la pêche jusqu'à la livraison.

Si les poissons proviennent d'élevage, leur alimentation devra être certifiée sans farines animales ni OGM.

Les poissons seront présentés sous forme de :

- Dos,
- filet,
- darne,
- tronçon,
- steak.

11

Les légumes crus, cuits, préparés, en mélanges ou en purées ainsi que les produits de pomme de terre pré-frits surgelés ne devront pas présenter de signe de décongélation et recongélation sous forme de bloc.

Les légumes surgelés devront être exempts de corps étrangers (brindilles, sable...).

La traçabilité des produits devra être garantie depuis la culture jusqu'à la livraison finale. Le fournisseur devra fournir la fiche technique de chaque produit commandé.

A l'ouverture de l'emballage, les légumes devront présenter une couleur homogène, caractéristique de l'espèce. Ils devront être propres.

Les frites surgelées devront présenter une coloration dorée raisonnablement uniforme et avoir une consistance caractéristique du produit.

Lot n° 15 – Plats cuisinés et préparés frais sous vide.

La fourniture de plats cuisinés et préparés frais portera sur les nems de poulets, les bouchées de sarrasin et les samossas de légumes.

Pour les plats préparés : la fiche technique avec analyse nutritionnelle obligatoire devra accompagner l'offre. Ces derniers devront être conformes aux normes en vigueur.

Chaque barquette doit revêtir sur la face externe de son couvercle, les mentions suivantes :

- La dénomination claire et correcte du produit, en langue française,
- La marque de salubrité reproduisant le numéro d'agrément du prestataire,
- La date de fabrication et le numéro de lot,
- La date limite de consommation inscrite de manière lisible et indélébile,
- Les conditions de conservation et particulièrement la mention " à conserver à +3° "
- Les informations pour la remise en température (ouvert, fermé),
- La température et le temps de réchauffement. Dans tous les cas, le temps global de remise en température ne devra pas dépasser 45 minutes.

Les denrées proviendront d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services de contrôles officiels.

La date limite de consommation devra être inscrite de manière lisible et indélébile sur chaque unité de conditionnement. Celle-ci doit être d'au-moins 7 jours après la date de livraison.

Tout conditionnement ou emballage présentant des souillures, des déformations ou de traces de choc de nature à altérer le produit intérieur est refusé.

Lot n°16 et n°17– Produits laitiers B.O.F., produits laitiers BIO

12

Le transport des produits laitiers est strictement soumis à l'arrêté du 1^{er} février 1974 conforme à la réglementation en vigueur.

Certains produits (yaourts, fromages frais, crèmes desserts, fromages), en fonction des besoins pourront être issus **de l'agriculture biologique ou sous un Label avec reconnaissance SIQO**. Les attestations et les fiches techniques seront obligatoirement jointes.

Concernant les produits laitiers biologiques, ils doivent être élaborés de lait issu de l'agriculture biologique produits dans des fermes où les animaux sont élevés selon les règles strictes de l'agriculture biologique : alimentation bio, obtenue sans utilisation de pesticides ni engrais chimiques de synthèse, sans OGM...

Les yaourts, desserts lactés, beurres, fromages frais et flans seront conformes aux spécifications de la décision du GEMRCN.

Le beurre doit correspondre à la spécification technique n°E6-07 du 4 mai 2007 applicable aux matières grasses tartinables, aux matières grasses laitières ayant un taux de matière grasse égale ou supérieur à 90% et aux préparations liquides à base de matières grasses.

Aucune matière végétale ne doit être ajoutée.

Outre la non-conformité avec la réglementation en vigueur, ne sont pas admis les beurres présentant les altérations suivantes :

- décoloration ou suiffage
- hyper-coloration artificielle
- rancissement
- odeur franche et saveur anormales
- moisissures et colonies microbiennes
- d'une saveur fraîche.

Les fromages à pâte molle (camembert...) devront avoir une teneur en matière grasse de 45%.

Les fromages à pâte pressée (de type emmental, Comté...) ne devront présenter aucune avarie de quelque nature que ce soit : déformation, vers, croûte crevée....

Sauf en ce qui concerne les fromages non définis de fabrication et de consommation locale ou régionale, aucun fromage ne peut être vendu sans être accompagné des indications suivantes : dénomination du fromage, nom et adresse du fabricant, numéro d'immatriculation, lieu de fabrication.

La crème fraîche devra être composée exclusivement de lait et de ferments lactiques et contenir au minimum 18% de matières grasses.

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

La fourniture d'ovo produits portera sur des œufs écalés, omelette, mayonnaise.... Tous les produits afficheront une étiquette de garantie. Respect des températures entre 0 et 3°C.

Les ovoproduits devront être élaborés à partir d'œufs frais (28 jours).

Tous les produits en provenance directe des laiteries ou de producteurs seront livrés dans les conditionnement et emballages d'origine. Les emballages devront être conforme à la réglementation en vigueur et notamment le conditionnement du beurre qui sera composé de matériaux réservés à l'alimentation humaine et ne devra pas être en aluminium.

Les denrées comporteront une marque de salubrité et proviendront d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services de contrôles officiels.

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

Tout conditionnement ou emballage présentant des souillures, des déformations ou de traces de choc de nature à altérer le produit intérieur est refusé.

Lot n°18 Pain circuit court

La présente offre a pour objet la fourniture de baguettes longues de 200 g et des pains moulés tranchés de 500 g. Les pains élaborés à partir de pâte surgelée, les pains crus surgelés ou précuits sont à proscrire.

Le pain doit répondre aux caractéristiques ci-dessous :

- Croûte dorée croustillante,
- Mie aérée,
- Ni trop cuit ni pas assez,
- Farine de type 65.

Une fiche technique sera obligatoirement jointe au dossier. Le document détaillera la composition du pain (en pourcentage ou en poids).

Le candidat doit s'engager à respecter les règles d'hygiène liées au transport des marchandises ainsi que le conditionnement du pain : sac à usage unique.

La livraison devra être effectuée du lundi au vendredi, en cas de fermeture le prestataire s'engage à la continuité du service (à préciser dans le cadre du marché).