**MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES DE DENREES ALIMENTAIRES ISSUS DE L’AGRICULTURE BIOLOGIQUE OU RAISONNEE**

**OU DE CIRCUITS COURTS**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

1. **OBJET**

Les contrats sont passés dans le cadre d’un marché public négocié sans publicité préalable ni mise en concurrence en application de l’article R. 2122-8 du Code de la commande publique.

Les prestations font l’objet de 13 lots distincts.

* + [**Lot 1 –** Boulangerie](#_Lot_1_–)
  + [**Lot 2 –** Légumes 1ère gamme Bio en circuits courts](#_Lot_2_–)
  + [**Lot 3 –** Légumes 1ère gamme en circuits courts](#_Lot_3_–)
  + [**Lot 4 –** Légumes 4ème et 5ème gamme Bio en circuits courts](#_Lot_4_–)
  + [**Lot 5 –** Pommes Bio en circuits courts](#_Lot_5_–_1)
  + [**Lot 6 –** Pommes et poires issues de l’agriculture raisonnée en circuits courts](#_Lot_5_–)
  + [**Lot 7 –** Viande de bœuf en circuits courts](#_Lot_7_–)
  + [**Lot 8 –** Viande de volaille en circuits courts](#_Lot_6_–_1)
  + [**Lot 9 –** Œufs en coquille Bio en circuits courts](#_Lot_9_–_1)
  + **[Lot 10 –](#_Lot_10_–)** [Œufs en coquille en circuits courts](#_Lot_10_–)
  + [**Lot 11 –** Coulommiers et brie AOP](#_Lot_9_–)
  + [**Lot 12 –** Produits laitiers Bio en circuits courts](#_Lot_12_–_1)
  + [**Lot 13 –** Produits laitiers en circuits courts](#_Lot_11_–)
  + [**Lot 14 –** Bananes en circuits courts](#_Lot_14_–)

Le contrat est passé pour les produits réunis dans les Bordereaux de Prix Unitaires (BPU).

Ces denrées alimentaires seront destinées à des adolescents scolarisés en EPLE.

1. **DESCRIPTIF TECHNIQUE DES PRODUITS**

# Réglementation

Les produits proposés doivent répondre à toutes les spécifications énoncés dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l’alimentation humaine et applicables pendant la période d’exécution du marché. Ils doivent être en tous points conformes à la réglementation en vigueur les concernant et prévue par les différents textes (Code de la consommation, règlement européen, directives européennes, réglementation française, code des usages, réglementations concernant l’agriculture biologique et raisonnées, normes spécifiques demandées dans certains lots, respect des cahiers des charges des labels pour certain produit,…). Le titulaire ne peut se prévaloir d’une quelconque omission dans le présent CCTP pour justifier un ou plusieurs manquements à la réglementation en vigueur dans le domaine d’achat concerné par le présent document. Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

Les produits Bio répondent notamment au règlement (CE) N° 834/2007 :

« L’agriculture biologique garantit un mode de production qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et qui respecte la préférence de certains consommateurs à l'égard de produits obtenus grâce à des substances et à des procédés naturels. »

« L’agriculture raisonnée, quant à elle, consiste en la mise en œuvre, par l’exploitant agricole sur l’ensemble de l’exploitation dans une approche globale de celle-ci, de moyens techniques et de pratiques agricoles conformes aux exigences du référentiel de l’agriculture raisonnée.

Le référentiel porte sur le respect de l’environnement, la diminution des intrants, la maîtrise des risques sanitaires, la santé et la sécurité au travail et le bien-être des animaux. »

« L’Appellation d’origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C’est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l’Union européenne. »

Enfin, il 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 entre le producteur et le client final.

# Caractéristiques des produits

Les denrées alimentaires ne devront pas comporter d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM), de colorant artificiel, de conservateur, d’arôme artificiel ou encore d’exhausteur de goût.

Une attention particulière sera portée afin d’exclure les produits utilisant des matières grasses hydrogénées, de l’huile de palme ou des amidons modifiés.

L’entreprise titulaire proposera des produits conformes aux normes REACH et RoHS. Les substances à effet perturbateur endocrinien déclarées telles qu’elles par ces règlements seront prohibées dans le présent marché.

# Description techniques par lot

La collectivité appréciera l’offre de produits de «qualité supérieure ». Cette dernière pourra être justifiée notamment par :

* des exigences particulières quant à la nature même du produit ;
* des pratiques respectueuses de l’environnement, de la saisonnalité et des rythmes de rotation des cultures ;
* un élevage favorisant le bien-être animal ;

* toute démarche s’inscrivant dans les principes d’agriculture intégrée, raisonnée et certifiée HVE (Haute Valeur Environnemental) ainsi que les exploitations en cours de certification ou certifié agriculture biologique.
* toute pratique relevant de la responsabilité sociale et environnementale (tel que France Terre de Lait, Agriconfiance, etc.)

Pour chaque produit, le titulaire devra pouvoir justifier, si nécessaire, du label relatif à l’agriculture biologique conféré par un organisme certificateur lui-même reconnu par les pouvoirs publics français ou européens.

Seront appréciés :

* les produits en fonction de la dépense carbone de la fourche à l’assiette ;
* les approvisionnements en respectant le développement durable avec les volets écologiques, notamment avec le mode de distribution et les types de véhicule de distribution utilisés, et social, par exemple avec le taux d’emploi de personnes atteintes de handicap dans l’entreprise et du taux, au regard du chiffre d’affaires, d’achats auprès d’ESAT ;
* la démarche de communication et la capacité à accompagner, informer et animer les équipes de restauration.

# **Lot 1 – Boulangerie**

Le titulaire devra fournir la liste des produits entrant dans le processus de fabrication ainsi que leurs fiches techniques de même que les références des normes auxquelles ils sont associés.

Le blé utilisé pour la fabrication de la farine devra respecter la Norme NF V30-001 ou tout signe plus exigeant d’amélioration de qualité tel que Bio ou Label Rouge, garantie de bonnes pratiques agricoles.

Le titulaire devra tout mettre en œuvre pour assurer l’approvisionnement quotidien en pains frais selon les quantités indiquées chaque jour par le lycée, pour ses besoins à J+X. Les livraisons s’effectuent lundi, mardi, jeudi et vendredi, entre X et X, exceptées pendant les périodes de congés scolaires. La durée entre la fin de cuisson du pain et la livraison sur le site de consommation sera inférieure à trois heures.

La livraison de pain rassis repassé au four, de pain congelé ou décongelé est interdite.

Les pains livrés seront conditionnés de préférence dans des sacs en papier.

# Lot 2 – Légumes 1ère gamme Bio en circuits courts

Les denrées auront le « label AB » ou équivalent (ou correspondance communauté européenne). Les produits provenant d’exploitation en cours de conversion sont acceptés.

Dans la limite des tolérances admises, les produits devront être :

* intacts,
* sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d’altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
* propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
* pratiquement exempts de parasites,
* pratiquement exempts d’altérations de la pulpe dues à des parasites,
* exempts d’humidité extérieure anormale,
* exempts de toute odeur ou saveur étrangères.

Les pommes de terre devront de plus, être exemptes de défauts entraînant un fort déchet à l’épluchage et celles de conservation, indemnes de blessures ou maladies pouvant compromettre cette conservation.

Les produits répondront aux exigences exprimées dans le Bordereau des Prix Unitaires et seront accompagnés d’une fiche produit.

# Lot 3 – Légumes 1ère gamme en circuits courts

Dans la limite des tolérances admises, les produits devront être :

* intacts,
* sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d’altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
* propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
* pratiquement exempts de parasites,
* pratiquement exempts d’altérations de la pulpe dues à des parasites,
* exempts d’humidité extérieure anormale,
* exempts de toute odeur ou saveur étrangères.

Les pommes de terre devront de plus, être exemptes de défauts entraînant un fort déchet à l’épluchage et celles de conservation, indemnes de blessures ou maladies pouvant compromettre cette conservation.

Les produits répondront aux exigences exprimées dans le Bordereau des Prix Unitaires et seront accompagnés d’une fiche produit.

# Lot 4 – Légumes 4ème et 5ème gamme Bio en circuits courts

Pour rappel les légumes frais de 4ème gamme sont les légumes crus prêts à l’emploi et les légumes de 5ème gamme sont les légumes cuits prêts à l’emploi.

Les denrées auront le « label AB » ou équivalent (ou correspondance communauté européenne). Les produits provenant d’exploitation en cours de conversion sont acceptés.

Les produits, et notamment ceux de 4ème gamme, devront présenter une DLC suffisante pour pouvoir être servis le jour de consommation indiquée sur le bon de commande.

Les produits répondront aux exigences exprimées dans le Bordereau des Prix Unitaires et seront accompagnés d’une fiche technique.

# Lot 5 – Pommes Bio en circuits courts

Les pommes proviendront de vergers certifiés agriculture biologique. Les produits provenant d’exploitation en cours de conversion sont acceptés.

Dans la limite des tolérances admises, les produits devront être :

* intacts,
* sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d’altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
* propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
* pratiquement exempts de parasites,
* pratiquement exempts d’altérations de la pulpe dues à des parasites,
* exempts d’humidité extérieure anormale,
* exempts de toute odeur ou saveur étrangères.

Les produits devront présenter une maturité́ suffisante et ne doivent pas être trop mûrs**.**

Le degré de maturité devra être satisfaisant le jour de consommation indiqué sur le bon de commande.

Les produits répondront aux exigences exprimées dans le Bordereau des Prix Unitaires et seront accompagnés d’une fiche produit.

# Lot 6 – Pommes et poires en circuits courts

La démarche de certification des vergers eco responsables serait un atout.

Dans la limite des tolérances admises, les produits devront être :

* intacts,
* sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d’altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
* propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
* pratiquement exempts de parasites,
* pratiquement exempts d’altérations de la pulpe dues à des parasites,
* exempts d’humidité extérieure anormale,
* exempts de toute odeur ou saveur étrangères.

Les produits devront présenter une maturité́ suffisante et ne doivent pas être trop mûrs.

Le degré de maturité devra être satisfaisant le jour de consommation indiqué sur le bon de commande.

Les produits répondront aux exigences exprimées dans le Bordereau des Prix Unitaires et seront accompagnés d’une fiche produit.

# Lot 7 – Viande de bœuf en circuits courts

La viande sera livrée fraîche, réfrigérée, piécée, sous vide ou sous atmosphère contrôlée, provenant de carcasses de catégorie R2 ou R3, répondant aux spécifications techniques n° B1.1.86 du GEMRCN, relative à la viande de gros bovins.

La viande sera désossée, morceaux parés, attaches tendineuses et ligamentaires éliminées par coupe nette et perpendiculaires à l'axe des muscles. Le gras visible à la coupe n'excédera pas 15 %.

La viande devra provenir d’un abattoir respectant le Règlement CE n°1099/2009 du 24 septembre 2009.

Pour toute viande bovine, la collectivité devra être obligatoirement être renseignée (étiquetage) sur :

* l’origine dont l’élevage,
* la catégorie,
* le type racial,
* le numéro de la carcasse,
* la date et le lieu de naissance de la bête,
* la date et le lieu d’abattage
* la race.

Les produits répondront aux exigences exprimées dans le Bordereau des Prix Unitaires et seront accompagnés d’une fiche technique.

# Lot 8 – Viande de volaille en circuits courts

La fourniture de volailles ou de découpe de volailles devra provenir exclusivement de bêtes nourries 100% végétal sans farine animale ni graisse animale. Le fournisseur devra être en mesure de garantir, que ces produits sont en conformité avec l'arrêté du 14 novembre 2000 (alimentation 100% végétale, sans farine animale, ni graisse animale).

Les volailles fournies seront obligatoirement de classe A.

La fourniture sera faite exclusivement de viande fraîche, morceaux de muscles prêts à cuire et pièces sous vide.

La fourniture de viande congelée ou surgelée ou traitée à l’attendrissement sera formellement exclue.

Pour toute viande de volaille, la collectivité devra être obligatoirement être renseignée (étiquetage) sur :

* l’origine dont l’élevage,
* le lieu d’abattage.

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

Les volailles devront être maintenues à une température interne située entre 0°C et 2°C jusqu’à leur livraison.

Les DLC résiduelles à a livraison devront être de :

* 4 jours minimum pour les volailles avec os
* 6 jours minium pour les morceaux sans os

Les produits répondront aux exigences exprimées dans le Bordereau des Prix Unitaires et seront accompagnés d’une fiche technique.

# Lot 9 – Œufs en coquille Bio en circuits courts

Les denrées auront le « label AB » ou équivalent (ou correspondance communauté européenne) et marquées du code « 0 ».

Le fournisseur devra préciser sur le conditionnement :

* L’élevage d’origine
* la dénomination de vente,
* la date de ponte,
* la DLC,
* les conditions particulières de conservation,
* l’indication du lot de fabrication.

Les œufs seront issus de volaille dont l'alimentation est garantie sans farine animale. La coquille et la cuticule devront être normales, propres, et intactes.

# Lot 10 – Œufs en coquille en circuit court

Les œufs seront marqués du code « 1 », correspondant aux œufs de poules élevées en plein air.

Le fournisseur devra préciser sur le conditionnement :

* L’élevage d’origine
* la dénomination de vente,
* la date de ponte,
* la DLC,
* les conditions particulières de conservation,
* l’indication du lot de fabrication.

Les œufs seront issus de volaille dont l'alimentation est garantie sans farine animale. La coquille et la cuticule devront être normales, propres, et intactes.

# Lot 11 – Brie AOP et Coulommiers

Les bries devront bénéficier de l’appellation d’origine protégée (AOP).

Les produits répondront aux exigences exprimées dans le Bordereau des Prix Unitaires et seront accompagnés d’une fiche technique.

# Lot 12 – Produits laitiers Bio en circuits courts

Les denrées auront le « label AB » ou équivalent (ou correspondance communauté européenne).

Les produits ne devront pas contenir d’additifs, de colorant artificiel ou de conservateur.

Les produits répondront aux exigences exprimées dans le Bordereau des Prix Unitaires et seront accompagnés d’une fiche technique précisant le taux de matières grasses et de calcium.

# 

# Lot 13 – Produits laitiers en circuits courts

Les produits ne devront pas contenir d’additif synthétique, de colorant artificiel ou de conservateur.

Les produits répondront aux exigences exprimées dans le Bordereau des Prix Unitaires et seront accompagnés d’une fiche technique.

# Lot 14 – Bananes en circuits courts

Les bananes seront issues d’exploitations certifiées « Haute Valeur Environnementale » (HVE).

Dans la limite des tolérances admises, les produits doivent être :

* intacts,
* sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d’altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
* propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
* pratiquement exempts de parasites,
* pratiquement exempts d’altérations de la pulpe dues à des parasites,
* exempts d’humidité extérieure anormale,
* exempts de toute odeur ou saveur étrangères.

Les produits devront être suffisamment développés, mais pas excessivement, et les fruits doivent présenter une maturité́ suffisante et ne doivent pas être trop mûrs.

Le degré de maturité devra être satisfaisant le jour de consommation indiqué sur le bon de commande.

Les produits répondront aux exigences exprimées dans le Bordereau des Prix Unitaires et seront accompagnés d’une fiche produit.

1. **VISITE DES LIEUX DE PRODUCTION OU DE FABRICATION**

Dans le cadre de l’éducation des lycéens à la nutrition et aux aliments, et à leur sensibilisation aux enjeux de la production agricole, le lycée pourra organiser des visites des lieux de production ou de fabrication. Les rythmes annuels seront définis au cas par cas.

Les entreprises fourniront les adresses des sites de production et les précisions sur conditions de visites suite à la demande du lycée.

Ces conditions concernent notamment la date, le nombre de lycéens, les règles de sécurité, etc.

Le transport et la surveillance des lycéens seront assurés par le lycée.