

MAIRIE DU PRADET

Service des marchés publics

PROCEDURE N° 21 PR 004 CANT

**FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES
POUR LES DIFFERENTS SITES DE LA VILLE DU PRADET**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(C.C.T.P)

(COMMUN AU 7 LOTS)

Table des matières

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ.....	3
ARTICLE 2 - REGLEMENTATION	3
2.1. Textes du Droit Européen	4
2.2. Textes du Droit Français	5
2.3. Spécifications de qualité générales des produits	6
ARTICLE 3 – CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DES PRODUITS PAR LOT	7
3.1. Lot 1 : Epicerie Générale	7
3.2. Lot 2 : Viande Et Charcuterie	8
3.3. Lot 3 : Produits Laitiers - Œufs	8
3.4. Lot 4 : Pâtes Fraîches	9
3.5. Lot 5 : Les Produits Surgelés	10
3.6. Lot 6 : Traiteur salé frais	12
3.7. Lot 7 : Produits Exotiques	13
ARTICLE 4 - SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LES MATIÈRES GRASSES HYDROGÉNÉES OU PARTIELLEMENT HYDROGÉNÉES, ET LE SIROP DE GLUCOSE/FRUCTOSE.....	14
4.1. Présence de matière grasse hydrogénée ou partiellement hydrogénée	14
4.2. Pour les denrées contenant du sirop de glucose/fructose	14
4.3. Spécifications concernant certains additifs alimentaires :.....	14
E110 – E122 – E102 – E124 – E104 – E129 – E211 – E 171 - E950 - E951.....	14

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

La présente consultation a pour objet la fourniture et la livraison de denrées alimentaires de restauration collective.

La présente consultation est répartie en plusieurs lots traités en marchés séparés :

N° de lot	Intitulé des lots
Lot 1	Epicerie générale
Lot 2	Viandes, charcuterie, jambon - Frais
Lot 3	Produits laitiers Frais + œufs
Lot 4	Pâtes fraîches
Lot 5	Produits surgelés (viandes, volailles, ...)
Lot 6	Traiteurs salés - Frais
Lot 7	Produits exotiques

Lieu(x) d'exécution : Différents sites de la commune du Pradet (voir annexe n°1 du CCTP)

ARTICLE 2 - REGLEMENTATION

Les fournisseurs doivent appliquer l'ensemble des textes du droit français et du droit européen en vigueur en matière d'hygiène alimentaire et posséder tous les agréments nécessaires pour exercer leur activité en conformité avec la réglementation.

Par ailleurs, toute nouvelle réglementation devra être appliquée dans les délais impartis par les textes sans entraîner pour autant la modification du marché par avenant.

Le respect des réglementations se portera notamment sur :

- Arrêtés du 09/05/1995 et du 29/09/1997 en ce qui concerne la méthode HACCP et à garantir lorsque cela est nécessaire le respect de la chaîne du froid (produits surgelés à -18°C, produits BOF, charcuteries et viandes avec un maximum de 2°C)
- Objectifs fixés par le PNNS actualisé en décembre 2016 (rapport de l'ANSES) reprenant les décisions et recommandations du GEMRCN actualisé en juillet 2015 se rapportant aux denrées alimentaires
- Démarche vers une agriculture ou un élevage responsable et d'engagement dans le Développement Durable, notamment le respect de la loi N° 2018-938 du 30/10/2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation Saine, Durable et Accessible à Tous (Art.24)
- Normes AFNOR ou équivalentes européennes homologuées, notamment en matière de fabrication agroalimentaire, d'emballage et de marquage des unités de préparation, d'entreposage et de transport

2.1. Textes du Droit Européen

- Règlement (CE) n° 2073/2005 du Parlement européen et du Conseil concernant les critères pour la sécurité microbiologique des produits alimentaires, comprenant les limites maximums des pathogènes et l'indication du stade auquel ces limites doivent s'appliquer.
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement (CE) n°178-2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 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 (UE) N° 1151/2012 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.
- RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 668/2014 DE LA COMMISSION du 13 juin 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) no 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.
- Directive CE n°93-43 relative à l'hygiène alimentaire.
- Directive CE n°2003-89 modifiant la directive CE n°2001-13 en ce qui concerne l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires.
- Directive n°2002/72/CE de la Commission du 06/08/2002 modifiée concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, abrogée par le règlement (UE) n°10/2011 de la Commission du 14/01/2011 à compter du 1^{er} mai 2011.
- Règlement CE n°37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif aux contrôles des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.
- Règlement européen 1 760/2000 du 17 juillet 2000 concernant l'étiquetage de la viande bovine.
- Règlement CE n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.
- Règlement CE n°1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort.
- Règlement UE n°931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement CE n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement UE n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires.
- Règlement CE n°834/2007 du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.
- Règlement CE n°889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du Règlement CE n°834/2008 en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles.

- Règlement CE n°1235/2008 du 8 décembre 2008 portant modalités d'application du règlement CE n°834/2007 en ce qui concerne le régime d'importation de produits biologiques en provenance des pays tiers.
- Règlement UE 1151/2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.
- Règlement délégué 665/2014 relatif aux conditions d'utilisation de la mention de qualité facultative « produit de Montagne »
- Règlement CE n°1935/2004 de la commission du 24/10/2004 relatif aux matériaux au contact des aliments
- Règlement CE n°510/2006 du Conseil du 20/03/2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 466/2001 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 1331/2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires
- Règlement (CE) n° 1332/2008 sur les enzymes alimentaires
- Règlement (CE) n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires
- Règlement (CE) n° 1334/2008 sur les arômes alimentaires
- Directive 2000/13/CE relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité sur les emballages dans les cantines scolaires

2.2. Textes du Droit Français

- Code de la Consommation et ses décrets d'application (notamment articles L.221-1 à L.225 concernant la sécurité générale des produits)
- Code de la Santé Publique et ses décrets d'application
- Code de l'environnement notamment le titre III du livre V
- Code Rural et de la pêche maritime (Titre 4 du Livre 6)
- Accords interprofessionnels
- Agréments sanitaires des services officiels de contrôle pour les viandes et leurs découpes
- Décret n°88-1097 du 18 septembre 1989 et l'arrêté ministériel du 02 octobre 1997 relatifs aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à la consommation humaine.
- Décret n°91-409 du 26 avril 1991 modifié fixant les prescriptions d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine.
- Arrêté du 28 mai 1997 modifié, relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (J.O. des 01.06.1997 et 10.08.1999).
- Décret n° 99-242 du 26 mars 1999 relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments et modifiant le code de la santé publique.
- Décret n° 99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines.

- Arrêté du 31 juillet 2012 relatif aux conditions de délivrance du certificat de compétence concernant la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort.
- Cahier des charges concernant le mode de production biologique d'animaux d'élevage et complétant les dispositions des règlements CE n°834/2007 du Conseil et CE n°889/2008 de la Commission
- Arrêté du 22 février 1996 portant homologation de la notice technique poulets de chair, découpes de poulets de chair, préparation et transformation de poulets de chair, poulets de chair surgelés entiers, en découpe ou sous forme de préparations ou transformations.
- Arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.
- Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- Décret n°2008-1054 du 10 octobre 2008 relatif aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés.
- Décret n°2011-2090 du 30 décembre 2011 relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes.

2.3. Spécifications de qualité générales des produits

Durant l'exécution du marché, en cas d'évolution de certains produits, les fiches techniques sur support informatique ou via une connexion Internet devront être fournies.

Les étiquettes des produits seront rédigées en langue française. Y seront apposés :

- Dénomination exacte et le type de présentation
- Site de fabrication ou pays de fabrication ou d'importation
- Composition du produit
- Origine de produit
- Marque du produit
- Mode de préparation (naturel, cuisiné)
- Présence des 14 allergènes du décret n°2015-447 du 17 avril 2015
- Poids net
- Température de conservation du produit
- DLC /DDM

Par ailleurs, selon les lots, les compléments suivants devront être fournis :

- Les modalités d'élevage
- La race
- La nature des morceaux de viande
- Le numéro d'agrément sanitaire et de l'atelier de découpe
- Le pays de fabrication ou d'importation
- Le lieu de naissance, d'élevage, d'abattage, de découpe et de conditionnement de l'animal.
- L'inscription de type racial est demandée.
- Le taux de matière grasse et le taux de calcium
- Valeur nutritionnelle (protéines, lipides, glucides, valeur énergétique pour 100g et portion)

Le cas échéant, les candidats devront prouver de leur engagement dans une démarche vers une agriculture ou un élevage responsable et tenant compte du bien-être animal et de leur engagement dans le Développement Durable.

Le fournisseur s'engage à ne proposer que des produits ou denrées exempts d'OGM

ARTICLE 3 – CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DES PRODUITS PAR LOT

Toutes les spécifications particulières des produits sont mentionnées dans le BPU

(Colonne « caractéristiques techniques »)

Les produits ne répondant pas aux spécifications particulières demandées seront déclarés non conformes.

Les éléments ci-dessous apportent seulement quelques précisions de qualité, de conditionnement ou autres pour chacun des lots.

3.1. Lot 1 : Epicerie Générale

Afin de faciliter la mise en application des directives de la loi EGalim, notamment avec l'utilisation de 50% de produits durables et de qualité au 1^{er} janvier 2022 dans les menus scolaires, le candidat proposera suivant les exigences techniques propres au lot :

- Des produits issus de l'agriculture biologique
- Des produits bénéficiant du label rouge ou équivalent
- Des produits sous appellation d'origine (AOC ou AOP) ou équivalent
- Des produits bénéficiant d'une indication géographique (IGP) ou équivalent
- Des produits bénéficiant d'une spécialité traditionnelle garantie (STG) ou équivalent
- Des produits bénéficiant de la mention « issu d'une exploitation à haute valeur environnementale » (HVE) ou équivalent
- Des produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel pêche durable ou équivalent

Les pâtes devront être de qualité supérieure, et obtenues à partir de blé dur uniquement. Elles devront être intègres (sans cassure ni piquûres brunes).

Les semoules blé et maïs devront être de qualité supérieure. Le temps de cuisson nécessaire et de gonflement devra être précisé sur l'emballage.

Le riz, les riz longs étuvés et ronds devront être de qualité supérieure.

Les conditions et durées de conservation des produits après ouverture devront être mentionnées par le fabricant.

La purée de pommes de terre déshydratée devra être reconstituable à froid ou à chaud.

Compte tenu du risque allergène, l'origine des matières grasses végétales devra apparaître lisiblement sur les fiches techniques des produits en contenant.

3.2. Lot 2 : Viande Et Charcuterie

Afin de faciliter la mise en application des directives de la loi EGAlim, notamment avec l'utilisation de 50% de produits durables et de qualité au 1^{er} janvier 2022 dans les menus scolaires, le candidat proposera suivant les exigences techniques propres au lot :

- Des produits bénéficiant du Label Rouge ou équivalent
- Des produits sous appellation d'origine (AOC ou AOP) ou équivalent
- Des produits bénéficiant d'une indication géographique (IGP) ou équivalent
- Des produits bénéficiant d'une spécialité traditionnelle garantie (STG) ou équivalent
- Des produits bénéficiant de la mention « issu d'une exploitation à haute valeur environnementale » (HVE) ou équivalent

Spécifications :

- Les soumissionnaires joindront obligatoirement un document permettant d'établir les moyens mis en œuvre pour garantir la traçabilité complète des produits de viande bovine.
- Seront privilégiées les viandes issues d'animaux qui seraient nés, élevés, abattus, découpés et conditionnés dans le même pays.

TRAÇABILITE :

L'entreprise sera agréée par l'UE.

Des mentions obligatoires seront portées sur l'étiquette selon le décret du 17/12/2002 :

- Le nom du morceau, son poids, sa date d'emballage, le numéro de lot, la DLC
- Le lieu de naissance, d'élevage, d'abattage, de découpe et de conditionnement de l'animal
- Le numéro d'agrément de l'abattoir concerné
- L'inscription du type racial est demandée

Le nombre de lots différents par livraison de viande crue n'excèdera pas 3. **Cette condition non respectée entraînera un refus de livraison et une pénalité.**

QUALITE :

La livraison de viande se fera sous vide ou sous atmosphère modifiée. La qualité du sous vide sera parfaite. Tout sachet suspect sera refusé.

Les viandes emballées sous vides seront livrées dans des bacs plastiques récupérés et recyclés par le fournisseur.

3. 3. Lot 3 : Produits Laitiers Frais + Œufs

Spécifications :

Tous les produits proviendront d'ateliers agréés de l'UE.

Afin de faciliter la mise en application des directives de la loi EGAlim, notamment avec l'utilisation de 50% de produits durables et de qualité au 1^{er} janvier 2022 dans les menus scolaires, le candidat proposera suivant les exigences techniques propres au lot :

- Des produits issus de l'agriculture biologique
- Des produits sous appellation d'origine (AOC ou AOP) ou équivalent
- Des produits bénéficiant d'une indication géographique (IGP) ou équivalent
- Des produits bénéficiant d'une spécialité traditionnelle garantie (STG) ou équivalent
- Des produits bénéficiant de la mention « issu d'une exploitation à haute valeur environnementale » (HVE) ou équivalent

Pour les fromages, seront privilégiés les propositions de fromages ayant un taux de calcium supérieur à 400 mg pour 100 grs de fromage, 100 mg pour les fromages en portion.

Pour les yaourts et desserts lactés, seront privilégiées les fabrications à base de lait entier ou 1/2 écrémé, contenant au minimum 90% de poids en lait.

Ils devront toujours être de première qualité et de première fraîcheur.

TRAÇABILITE :

Des mentions obligatoires seront portées sur l'étiquette selon le décret du 17/12/2002 :

- La dénomination du produit, son poids
- Nom, adresse du fabricant, lieu de fabrication
- Numéro de lot, DLC
- Mode de conservation
- Numéro d'agrément de l'atelier de fabrication
- Composition exhaustive, nature du lait employé
- Teneur en matière grasse

QUALITE

Les produits laitiers seront fabriqués avec du lait collecté au plus près des sites de production.

Les fromages seront fabriqués à partir de lait collecté, transformé et découpé dans le même pays.

La durée de vie résiduelle des produits à la livraison devra être suffisante pour une utilisation aisée des produits dans les menus, DLC de 10 jours après la date de livraison.

L'ensemble des produits laitiers devront répondre aux exigences notées dans le BPU colonne « caractéristiques techniques ».

3.4. Lot 4 : Pâtes Fraiches

Seront présents sur l'étiquetage :

- La dénomination de vente
- La quantité nette

- Le nombre de pièces
- Les numéros de lots
- Le pays d'origine
- L'indication des conditions particulières de conservation (température ...)
- La date de conditionnement du produit
- La D.L.C. Celle-ci sera de 10 jours au moins à réception.
- La liste des ingrédients
- Les allergènes
- La valeur nutritionnelle (protéines, lipides, glucides, valeur énergétique pour 100 g)
- L'estampille sanitaire
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur du territoire de la communauté européenne)

QUALITE

Raviolis au fromage avec plus de 20 % de fromage du poids total.

Pour les pâtes fraîches : œufs de poules élevées hors cage.

Les produits transformés seront notamment retenus pour l'origine et la qualité des matières grasses, leur proportion en matières premières nobles et pour l'ensemble des ingrédients entrant dans leur composition afin de répondre au mieux aux exigences nutritionnelles du GEMRCN, du PNNS et du PNA (Programme National pour l'Alimentation).

CONDITIONNEMENT

La quantité de pâtes par sachet sauf pour les pâtes à lasagnes ne devra pas dépasser 1 kilos.

3.5. Lot 5 : Les Produits Surgelés

Afin de faciliter la mise en application des directives de la loi EGalim, notamment avec l'utilisation de 50% de produits durables et de qualité au 1^{er} janvier 2022 dans les menus scolaires, le candidat proposera suivant les exigences techniques propres au lot :

- Des produits issus de l'agriculture biologique
- Des produits bénéficiant du Label Rouge ou équivalent
- Des produits sous appellation d'origine (AOC ou AOP) ou équivalent
- Des produits bénéficiant d'une indication géographique (IGP) ou équivalent
- Des produits bénéficiant d'une spécialité traditionnelle garantie (STG) ou équivalent
- Des produits bénéficiant de la mention « issu d'une exploitation à haute valeur environnementale » (HVE) ou équivalent
- Des produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'Ecolabel Pêche Durable ou équivalent

TRAÇABILITE

Les produits surgelés doivent porter (outre les indications et marques respectivement prévues par les dispositions spéciales applicables aux denrées alimentaires) les mentions énumérées ci-dessous rédigées en langue française :

- Le qualificatif « surgelé » ou « congelé » accompagné de la liste des composants cités par ordre d'importance décroissante
- Le nom (ou la marque) et l'adresse de l'établissement où le produit a été surgelé
- L'indication de la provenance française ou étrangère
- Le poids net exprimé en grammes ou l'indication du poids net pour les préparations comportant plusieurs constituants
- La date de surgélation du produit, la DLUO
- Le pourcentage de chair de poisson (le cas échéant)
- Lieu de fabrication (produits de la mer élaborés)

Les poissons proposés seront dans la limite du possible, des poissons pêchés en mer.

Les poissons issus d'élevage devront avoir reçu une alimentation garantie sans farines de viandes, antibiotiques ou facteurs de croissance.

Les légumes seront surgelés le plus rapidement possible après leur cueillette.

Le dispositif de traçabilité mis en place par le fournisseur doit permettre de remonter à ces éléments.

CONDITIONNEMENT

Tous les produits surgelés seront livrés en sachets parfaitement fermés et emballés dans un carton.

Tous les produits surgelés visés au présent marché devront être livrés étiquetés sur chaque poche et sur le carton.

QUALITE

- Les légumes surgelés seront exempts de corps étrangers (branche, feuilles, cailloux, noyaux...)
- Les livraisons, conformément au bon de commande, présenteront des lots de produits (légumes et fruits) homogènes en catégorie, calibre, maturité et variété.
- Tous les produits ayant subi une cuisson doivent avoir été cuits à cœur.
- Les produits contenant de la viande bovine (charcuteries pâtisseries, assortiment cocktail...) doivent respecter strictement la réglementation en vigueur
- Quelles que soient leurs origines, les fruits et légumes surgelés devront être strictement conformes à la réglementation française concernant les teneurs en nitrites, nitrates, pesticides ou métaux lourds.
- Pour les poissons, le fournisseur doit s'assurer que les teneurs en histamine, en ABVT et en métaux lourds pour les espèces concernées sont strictement conformes à la réglementation.
- Tous les poissons en filet et en portion doivent être exempts de polyphosphates ou de tout autre ingrédient susceptible de modifier la teneur en eau des filets/ portions de poissons. Le titulaire du marché doit vérifier cette mention auprès de ces fournisseurs.
- Les crustacés seront exempts de polyphosphates et antibiotiques.

- Les volailles seront alimentées avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines.

3.6. Lot 6 : Traiteur salé frais

Afin de faciliter la mise en application des directives de la loi EGAlim, notamment avec l'utilisation de 50% de produits durables et de qualité au 1^{er} janvier 2022 dans les menus scolaires, le candidat proposera suivant les exigences techniques propres au lot :

- Des produits issus de l'agriculture biologique
- Des produits bénéficiant du Label Rouge ou équivalent
- Des produits sous appellation d'origine (AOC ou AOP) ou équivalent
- Des produits bénéficiant d'une indication géographique (IGP) ou équivalent
- Des produits bénéficiant d'une spécialité traditionnelle garantie (STG) ou équivalent
- Des produits bénéficiant de la mention « issu d'une exploitation à haute valeur environnementale » (HVE) ou équivalent
- Des produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'Ecolabel Pêche Durable ou équivalent

Seront présents sur l'étiquetage :

- La dénomination de vente
- La quantité nette
- Le nombre de pièces
- Les numéros de lots
- Le pays d'origine
- L'indication des conditions particulières de conservation (température ...)
- La date de conditionnement du produit
- La D.L.C. Celle-ci sera de 10 jours au moins à réception.
- La liste des ingrédients
- Les allergènes
- La valeur nutritionnelle (protéines, lipides, glucides, valeur énergétique pour 100 g)
- L'estampille sanitaire
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur du territoire de la communauté européenne)

QUALITE

- Les mets devront être exemptes de :
 - Huile de palme hydrogénée ou non
 - Glutamate ou tout autre exhausteur de goût
 - Ingrédients ionisés
 - Alcool
 - Additifs issus de porc
- La composition du produit ne doit pas montrer un excédent de pâte par rapport à la garniture.

- La garniture ne doit présenter aucune coulure après découpe
- Les tartes salées doivent être de forme rectangulaire, prédécoupée avec des découpes à déterminer.
- Les tartes salées et les roulés doivent être servis dans un emballage pouvant être remis en température (120°) après avoir retiré le film alimentaire, être recyclable et/ou compostable
- Les dimensions et épaisseurs des préparations (pizzas, quiches, etc..) doivent être uniformes pour toutes les unités d'un même produit.
- Le nombre d'additifs et de conservateurs utilisés sera réduit au minimum et en aucun cas dépassés 9 additifs.
- Les garnitures des pizzas devront être de 60% minimum.
- La sauce tomate devra être cuisinée de façon traditionnelle.
- Absence de matières grasses hydrogénées

CONDITIONNEMENT

Ce lot comprend des produits prédécoupés à différents grammages, de manière à répondre aux recommandations du GEMRCN (soit environ 70 g, 90 g, 105 g, 140 g et 210 g).

Toutes les tartes et préparations à base de pâte levée seront livrées en barquettes 100% recyclables ou compostables et issues de ressources renouvelables conformément à la loi EGALIM. Ces barquettes seront filmées, étiquetées, et emballées dans un carton. Elles supporteront une température de 120°C après avoir retiré le film alimentaire, permettant une remise en température en cuisine avant la livraison sur les réfectoires ou avant le service aux usagers.

3.7. Lot 7 : Produits Exotiques

Seront présents sur l'étiquetage :

- La dénomination de vente
- La quantité nette
- Le nombre de pièces
- Les numéros de lots
- Le pays d'origine
- L'indication des conditions particulières de conservation (température ...)
- La date de conditionnement du produit
- La D.L.C. Celle-ci sera de 5 jours au moins à réception.
- La liste des ingrédients
- Les allergènes
- La valeur nutritionnelle (protéines, lipides, glucides, valeur énergétique pour 100 g)
- L'estampille sanitaire
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur du territoire de la communauté européenne)

- La fréquence recommandée par le GEMRCN

QUALITE

Absence de matières grasses hydrogénées

ARTICLE 4 - SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LES MATIÈRES GRASSES HYDROGÉNÉES OU PARTIELLEMENT HYDROGÉNÉES, ET LE SIROP DE GLUCOSE/FRUCTOSE.

4.1. Présence de matière grasse hydrogénée ou partiellement hydrogénée

Compte tenu des risques potentiels pour la santé, et par principe de précaution, la commune du Pradet souhaite **bannir de ses approvisionnements toute denrée dont l'étiquetage mentionne la présence de matière grasse hydrogénée ou partiellement hydrogénée.**

Ainsi, lors de l'analyse qualitative des produits, une attention toute particulière sera accordée à la **présence ou non de matière grasse hydrogénée ou partiellement hydrogénée.**

4.2. Pour les denrées contenant du sirop de glucose/fructose

La Commune du Pradet souhaite limiter, dans ses approvisionnements, toute denrée dont l'étiquetage mentionne **la présence de sirop de glucose/fructose.**

Ainsi, lors de l'analyse qualitative des produits, une attention toute particulière sera accordée à la **présence ou non de sirop de glucose/fructose.**

4.3. Spécifications concernant certains additifs alimentaires :

E110 – E122 – E102 – E124 – E104 – E129 – E211 – E 171 - E950 - E951

Dans le cadre de l'amélioration de la qualité de ses approvisionnements vers des produits santé, une composition la plus naturelle possible des denrées est recherchée par la Commune du Pradet **avec notamment une réduction des additifs alimentaires non naturels (émulsifiants, gélifiants, colorants arômes artificiels, acidifiants, conservateurs...) ou autres agents de texture non naturels.**

Ainsi lors de l'analyse qualitative des produits, une attention toute particulière sera accordée à la **présence ou non d'additifs.**

Les additifs suivants sont reconnus comme facteurs favorisant l'hyperactivité de l'enfant (étude Université de Southampton pour la Food Standard Agency – GB) :

- **Les colorants E110 – E122 – E102 – E124 – E104 – E129**
- **Le conservateur E211.**

Les produits / ingrédients contenant un ou plusieurs des additifs ci-dessus seront **refusés à réception, et mis à disposition du fournisseur pour reprise.**