**ETABLISSEMENT**

**Adresse**

Contact :

Tél : 02 3

Fax : 02 3

Mail : …@...

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

**Marché de fournitures**

**Poissons et coquillages frais et surgelés**

**ANNEE 20xx – 20xx**

**1 – OBJET DU MARCHE**

Fourniture et la livraison de denrées alimentaires (famille homogène « Poissons et coquillages frais et surgelés») issues d’un mode de production respectueux de l’environnement pour le service de restauration collective du XXXX.

|  |
| --- |
| *Commentaires : la famille homogène est à modifier en fonction de votre nomenclature ainsi que l’objet du marché.* |

Il s’agit d’un accord cadre à bons de commande (art. R 2162-13 à R 2162-14 du Code de la Commande Publique) dans le cadre d’un marché à procédure adaptée (art. R 2111-4 à R 2111-17 du Code de la Commande Publique) OU d’un marché à procédure formalisée/appel d’offres ouvert (art. R 2124-1 à R2124-2 & art. L 2124-1 à art. L 2124-4 du Code de la Commande Publique).

Les prestations sont réparties en XXX lots : (Liste non exhaustive)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lot Désignation | Montant min. en € HT | Montant max. en € HT |
| Lot 1 – Poissons et coquillages frais | XXX | XXX |
| Lot 2 – Poissons et coquillages surgelés | XXX | XXX |

|  |
| --- |
| *Commentaires :*  ***Rapprochez-vous de la Nomenclature pour avoir une proposition plus large de lots notamment pour les lots Circuits-courts, sous signes de qualité et Bio.***  *Le découpage des prestations en lots doit correspondre aux besoins et tenir compte de la réalité du secteur économique.*  *Comme évoqué précédemment dans le règlement de la consultation, la détermination de montants minimum et maximum permet de mieux cadrer l’exécution du marché.*  *Cet encadrement des commandes, profitable notamment au titulaire du marché (celui-ci est certain de bénéficier d’un volume de commandes minimum sur la durée du contrat) implique un suivi rigoureux de l’établissement.* |

Ce marché de fournitures est conclu pour une **période de ... année(s), de … à … , renouvelable … fois.**

Le présent descriptif technique des fournitures comprises dans ces lots (caractéristiques, qualité exigée, quantité et conditionnement des produits) est valable pendant toute la durée de ce marché, reconduction comprise.

**2 – DESCRIPTIF TECHNIQUE DES FOURNITURES**

Le présent descriptif technique des fournitures comprises dans ces lots (caractéristiques, qualité exigée, quantité et conditionnement des produits) est valable pendant toute la durée de ce marché, reconduction comprise.

Pour chaque lot, les spécificités techniques devront être respectées comme suit.

|  |
| --- |
| *Commentaire : dans cette partie, il est très important de bien définir et décrire le produit attendu.* |

1. ***Caractéristiques et qualité***

**Pour les deux lots,** Les produits proposés doivent 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 êtres 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).

En particulier, les produits devront être conformes aux normes suivantes à la date de leur livraison :

* Réglementation générale applicable aux denrées alimentaires – Code de la Consommation.
* Réglementation spécifique d’hygiène applicable aux denrées alimentaires d’origine animale - Paquet Hygiène.
* Réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN.
* Spécifications GPEM en vigueur.

Les découpes, filets et portions de poissons proposés sont 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 maitrise de l’impact de la pêche sur l’écosystème,
* un dispositif de contrôle effectif et adéquat.

Les poissons devront ne pas comporter d’additifs. [En particulier, les additifs polyphosphatés permettant l’incorporation et la rétention d’eau sont interdits. *Cet apport d'eau diminue l'apport nutritionnel de la portion].*

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’hormone de croissance, d’huile de palme, d’OGM et de farine animale terrestre. L’utilisation d’antibiotiques à titre préventif doit aussi être limitée.

*L'acheteur devra spécifier le niveau de préparation attendu pour l’ensemble des poissons :*

* *Entier / Étêté / vidé*
* *Dos/ filet / Pavé / darnes*
* *Avec ou sans peau*
* *Avec / pauvre en arêtes / sans arêtes (pour la gamme surgelée)*
* *…*

**Pour le lot 1 « Poissons et coquillages frais »**

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, de manière hebdomadaire, en fonction des disponibilités.

Le fournisseur proposera prioritairement des espèces de la liste ci-après, mais pourra aussi proposer des espèces équivalentes, pour assurer l’approvisionnement requis. Les produits proposés devront être de Qualité Extra ou A.

Sur la durée du marché, le fournisseur s’engage à livrer une quantité minimale parmi cette liste d’espèces :

◻ 40%

◻ 60%

◻ 80 %

◻ Autre à définir : …. %

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Dénominations de vente | Noms scientifiques |  | Dénominations de vente | Noms scientifiques |
| Poissons | Congre | *Conger conger* | Coquillages, Céphalopodes et Crustacés | Amande | *Glycymeris glycymeris* |
| Grondin rouge | *Aspitriglia cuculus* | Bulot | *Buccinum undatum* |
| Hareng | *Clupea harengus* | Moule | *Mytilus edulis* |
| Limande franche | *Limanda limanda* | Pétoncle | *Aequipecten opercularis* |
| Maquereau | *Scomber scombrus* | Araignée | *Maja squinado* |
| Mulet | *Mugil spp* | Etrille | *Necora puber* |
| Raies | *Raja spp* | Seiche | *Sepia officinalis* |
| Roussette | *Scyliorhynus spp* | Tourteau | *Cancer pagurus* |
| Tacaud | *Trisopterus luscus* | Calamar | *Loligo vulgaris* |
| Dorade grise | *Spondyliosoma cantharus* | Coquille St-Jacques | *Pecten maximus* |
| Eglefin | *Melanogrammus aeglefinus* | Homard | *Homarus gammarus* |
| Julienne ou Lingue | *Molva molva* | Praire | *Venus verrucosa* |
| Lieu Jaune | *Pollachius pollachius* |  |  |
| Merlan | *Merlangius merlangus* |  |  |
| Plie ou Carrelet | *Pleuronectes platessa* |  |  |

*L’accessibilité aux différentes espèces et au tarif fixés au BPU dépendra de leur disponibilité (saisonnalité, météo) et du niveau d’élaboration attendu (entier, vidé, étêté, tronçon, pavé, darne, dos, filet avec ou sans peau, sans arêtes,… et portionnage).*

Dans le cas de proposition de produits d’élevage, le candidat privilégiera les espèces listées ci-après.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Produits d’élevage | Dénominations de vente | Noms scientifiques |
| Truite fario | *Salmo trutta* |
| Truite arc-en-ciel | *Onchorhynchus mykiss* |
| Saumon atlantique | *Salmo salar* |
| Moule | *Mytilus edulis* |
| Huître | *Crassostrea gigas* |

**Pour le lot 2, « Poissons et coquillages surgelés »**

Le fournisseur proposera une gamme de produits de la pêche surgelés issus des espèces de la liste figurant au lot 1, mais pourra aussi proposer des espèces équivalentes, pour assurer l’approvisionnement requis.

Sur la durée du marché, le fournisseur s’engage à livrer une quantité minimale parmi cette liste d’espèces : « … » % à définir

Les produits devront présenter un degré de fraîcheur au moins égal à celui exigé pour le poisson frais avant d’être surgelés puis emballés.

Ils devront répondre aux spécifications GPEM en vigueur :

- DA 5541-4 Produits de la mer et d’eau douce

- DA C9-01 Spécifications techniques relatives aux poissons congelés ou surgelés

- DA C10-01 relative aux produits enrobés à base de poisson congelés ou surgelés

Leur niveau d’élaboration attendu est conforme à la Norme AFNOR NF.V 45-074 - Poissons transformés - Portions de filet de poisson surgelé.

En raison de l’impact sur la texture du poisson, le candidat indiquera le mode de surgélation (bord/terre – type de surgélation individuellement (norme IQF)).

Les produits surgelés ne devront pas subir de double congélation et ne doivent pas présenter de zones de déshydratation intenses (brûlures par le froid).

Les produits ne doivent pas présenter de brisures ou morceaux et ne pas présenter de givre pour pouvoir être séparés facilement.

- Pour les découpes, filets et portions de poissons surgelés, ceux-ci seront natures, crus ou cuits, sans peau (sauf spécification particulière) et garantie sans arête. Le glazurage, consistant à enrober de glace les produits surgelés individuellement pour les protéger est à mentionner lorsqu’il est mis en œuvre. Conformément à la réglementation, le poids net des produits glazurés s’entend hors glazurage.

Pour les portions de filets de poissons élaborées surgelés seront, ceux-ci seront garantis sans arête, compacts. Le poisson nature sera donc composé à 100% de chair de poisson, constituée à partir de morceaux de filets individuels congelés en blocs. La proposition de produits à base de portions moulées ou de chair hachée moulée est proscrite. Les portions de filets panés cru, cuits à cœur et/ou pré frits contiendront au minimum 70 % de poisson et auront un rapport protéines sur lipides supérieur à 2. La panure L’huile de palme et les OGM dans les ingrédients constituant la panure sont proscrits. Pas d’usage d’huile de palme non plus pour la cuisson ou précuisson (huile végétale à spécifier).

1. ***Conditionnement (emballage, étiquetage et présentation)***
2. ***Emballage***

**Pour tous les lots ;**

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 (ou équivalentes).

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

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

Les coquillages frais seront livrés en vrac ou conditionnés sous vide.

Les produits surgelés seront livrés en cartons. Le calibrage et nombre d’unité par paquet est à préciser.

Chaque produit doit être présenté avec un minimum d’emballage afin de limiter et faciliter les manipulations.

1. ***Etiquetage***

Chaque colis doit porter un étiquetage complet ou à défaut, chaque bon de livraison doit 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
  + date de conditionnement ou de pêche
  + date limite de consommation pour les produits emballés surgelés ou 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,
  + mentions pêché ou élevé,
  + zones et 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 (Saveurs de Normandie, Pavillon France…)
* La localisation des sites de transformation des produits proposés

**A …, le …**

**Le pouvoir adjudicateur.**

**Signature**