



## Lot 1 – Produits de la mer et d'eau douce

### 1 - Composition du lot

La quantité minimum et maximum en kilogramme pour chaque article est indiquée sur l'annexe financière et technique de l'acte d'engagement n°2018 03.

LOT :	Charcuterie de la mer, poissons frais, poissons fumés
Article	grammage/calibre : unité de décompte en kg
Chutes de saumon fumé	0,500/1 kg
Crevettes fraîches n'ayant pas subi de congélation	calibre 40/60
Crevettes fraîches n'ayant pas subi de congélation	calibre 60/80
Filet de saumon avec peau	0,130/0,150
Poissons frais sans peau en filet	pièce
Poissons frais sans peau en portions	0,110/0,130
saumon fumé prédécoupé	0,800/1kg
tranchettes de saumon fumé	0,500/1 kg
truite fumée prédécoupée	0,600/0,800
maquereau entier	portion
maquereau en filet	x2
truite sans tête	0,2
truite en filet	x2
bulots	1kg/2kg
moules	barquette ou sac

### 2 - Qualités nutritionnelles et spécifications techniques

Parce qu'il s'agit de poisson frais, réfrigérés provenant de l'activité de la pêche ou de l'aquaculture, le soumissionnaire précisera pour chaque espèce, le lieu de pêche ou d'élevage.

Les produits devant être strictement conformes aux règles de salubrité et le contrôle de la qualité et la sécurité des produits devant être possible (test garantissant la fraîcheur du poisson), le soumissionnaire fournira un cahier des charges contenant toute les indications sur ses circuits d'approvisionnement (traçabilité des produits) son procédé de préparation des filets de poisson et principalement la technique de filetage (manuelle ou industrielle), la

qualification des fileteurs, la durée de stockage des filets avant livraison, les contrôles bactériologiques et les traitements des produits.

La matière première utilisée : extra ou A (classification européenne à la criée)

Les poissons seront préparés et découpés dans des locaux bénéficiant d'un agrément sanitaire. Les filets seront constitués par des bandes de chair levées parallèlement à la colonne vertébrale du poisson.

La qualité des découpes : désarété, sans peau, sans flan et sans additif polyphosphaté.

Le filetage est fait le jour du conditionnement.

Le soumissionnaire précisera si son atelier de découpe est agréé à l'une des normes ISO et s'il est appliqué les normes d'hygiène HACCP.

### **La fourniture de poissons congelés ou surgelés sera formellement exclue.**

Le soumissionnaire garantit un nombre de pièces fixe à la barquette ainsi que des barquettes au poids fixe.

### **3 - Emballage et étiquetage**

Les produits présentés dans l'offre doivent être strictement conformes aux descriptifs de l'article. L'emballage doit être clos et assurer une protection satisfaisante du produit (air, humidité, pollution de toutes sortes).

Le réemploi des emballages est interdit. Les marchandises sont livrées en emballages propres et neufs, conformes aux spécifications du guide N° D8-99 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (GEM/DA, de la directive 93/43/CEE du 14 Juin 1993, du règlement CE 178/2002 du 28 Janvier 2002.

L'étiquetage doit faire apparaître un code de traçabilité, la dénomination commerciale du produit, le mode production, le pays d'élevage ou la zone de pêche maritime, le pays, la date limite de consommation (DLC). Le numéro de lot apposé sur chaque barquette permet de remonter jusqu'aux zones de pêche ou fermes d'élevage.

### **4 - livraisons**

Les produits doivent être transportés dans des véhicules agréés équipés pour assurer le maintien des températures entre zéro et deux degré conformément aux textes en vigueur réglementant le transport des denrées alimentaires.

Conformément aux règles d'hygiène, la température de la marchandise à réception doit pouvoir être vérifiée.

### **5 - Référence légales et réglementaires**

Tous les produits de la mer et d'eau douce seront toujours conformes à la réglementation en vigueur même si celle-ci est amenée à être modifiée ou complétée ultérieurement et notamment

- à la recommandation du GEM-RCN\* brochure N° 5541-4 éditée le 02 décembre 2003 comprenant notamment les spécifications n° C5/89 et C6/89 relative aux poissons frais d'eau de mer et d'eau douce,
- à la recommandation du GEM-RCN N°J5-07 du 4 mai 2007

- à la directive n°93/493/CEE du 14 Juin 1993 du règlement CE N° 178/2002 fixant la nouvelle législation communautaire en matière alimentaire, le règlement 104/2000 et le règlement 2065/2001.

## **6 - Détermination du prix**

Il s'agit d'un prix sur cotation.

Le titulaire doit fournir sa grille de tarifs accompagnée du coefficient proposé dans l'annexe financière et technique de l'acte d'engagement n° 2018 03 et informera le coordonnateur du groupement ainsi que chaque établissement adhérent au groupement de commandes Janson-de-sailly de ses nouveaux tarifs à chaque modification de ceux-ci.

Le cours de base est déterminé selon le cours moyen de la cotation France Agrimer en début de mois.

Le coefficient sera applicable au cours de base déterminé supra et il demeure invariable pour toute la durée du marché. Le résultat donne le prix au kilogramme de la fourniture.

Le prix payé pour un mois civil est fondé sur la moyenne du mois précédent.

Dans leur offre les candidats devront se baser selon le cours moyen de la cotation France Agrimer de septembre 2018. Cette cotation de référence est une base commune de calcul.

Au début de chaque mois, le titulaire doit faire parvenir à chaque établissement adhérent par courriel, l'annexe financière et technique de l'acte d'engagement n° 2018 03 révisée selon la valeur de la cotation de référence un barème des prix calculés comme indiqué ci-dessus et applicables toute la durée du mois.

GEM-RCN\* = groupe d'études des marchés- restauration collective et nutrition