

Collège Université
20 rue de l'Université
51097 REIMS CEDEX
Tél.: 03.26.40.27.89
Fax : 03.26.46.85.99

Marché selon Procédure adaptée
Organisé en application
du code des Marchés Publics
(Article 28 décret n°2004-15 du 7 janvier 2004)

**FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LE SERVICE DE
RESTAURATION DU COLLEGE UNIVERSITE
Pour l'année civile 2016
CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES GENERALES**

A – SERVICE

Collège Université
Service Intendance
20 rue de l'Université
51097 REIMS CEDEX

Correspondant administratif et Technique :

*Les candidats sont invités à poser leurs éventuelles questions de préférence par courrier
électronique*

Monsieur MILLOT
Tél : 03.26.40.27.89
Fax : 03.26.46.85.99

Courriel : int.0511084b@ac-reims.fr

B – DATE LIMITE DE RECEPTION DES PLIS :

**Le jeudi 5 novembre 2015
(Heure limite : 12H00)**

Les plis reçus après le délai fixé ci-dessus ne seront pas retenus et seront renvoyés à l'expéditeur.

C – CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION :

- 1) Un règlement général de consultation (pages numérotées 1 à 15)
- 2) Document « Fiche de renseignement fournisseur » (1 page)
- 3) Document « besoins recensés pour l'année 2016 »

- Marché de surgelés
- Marché de produits frais
- Marché d'épicerie
- Marché pain frais

Scindés par famille de produits :

- produits de l'élevage, viande et produits à base de viande
 - poisson préparé et conserves de poisson
 - fruits, légumes et produits connexes
 - huiles et graisses animales ou végétales
 - produits laitiers
 - produits de la minoterie, amidon et produits amyliacés
 - produits alimentaires divers
 - boissons
 - pain
- 4) Documents « annexe 1 » viande sous cotation

ARTICLE I OBJET DE L'APPEL D'OFFRES

La présente consultation a pour objet la fourniture de denrées pour le service restauration collective du collège Université pour l'année civile 2016.

ARTICLE II ETENDUE DE LA CONSULTATION

2.1 - Type de la consultation

La présente consultation est effectuée dans le cadre d'une procédure adaptée compte tenu du montant estimé fixés au II de l'article 28 du Code des marchés publics.

2.2 - Forme du Marché

Le présent marché est conclu sous la forme :

- de trois marchés fractionnés à bons de commande avec quantités minimum fixées sur la fiche de besoins (article 77 du code des marchés publics).

ARTICLE III – ALLOTISSEMENT

Les prestations, objet du présent marché, sont décomposées en 155 lots réparties en 4 marchés selon les familles de produits.

Les quantités énoncées sur ces listes seront susceptibles d'être majorées ou minorées de 15 %.

Marché	Nombre de lots
Marché de produits frais	64 lots : F1 à F60 et VF1 à VF4
Marché de surgelés	19 lots : S1 à S19
Marché d'épicerie	71 lots : E1 à E71
Marché du pain	1 lot : P1

ARTICLE IV – VARIANTES ET AUTRES PROPOSITIONS DU FOURNISSEUR

Conformément à l'article 50 du code des marchés publics 2006, les candidats peuvent présenter une offre comportant des variantes par rapport aux spécifications initiales fixées par les fiches de besoins ; toutefois, les exigences minimales (offres de bases) sont à déposer obligatoirement.

Les variantes doivent être proposées avec l'offre de base. La proposition de variantes ne dispense pas les candidats de présenter une offre relative à la solution de base qui est la seule offre obligatoire.

Les produits proposés par le candidat constituent des options d'achat supplémentaires que la personne publique examinera. Toutefois, ces offres ne se substitueront pas à des lots prévus aux marchés.

La personne publique se réserve la possibilité de modifier le contenu du dossier de consultation avant la date limite de réception des offres qui sera alors prorogée en conséquence si cela s'avérait nécessaire.

ARTICLE V - COMMANDES ET LIVRAISONS

Le titulaire du marché s'engage à ce que toutes les livraisons comportent des fournitures absolument conformes à l'offre déposée. La mention au marché sera appliquée sur le bon de commande ou rappelée au fournisseur.

Les commandes seront passées au moyen de bons de commandes par télécopie ou par mail précisant :

- la classification de la fourniture,
- la quantité commandée,
- le lieu et la date de livraison.

ARTICLE VI - RECEPTION ET VERIFICATION

6 - 1 – Les fournitures devront être déposées sur le quai de livraison et seront accompagnées d'un bon de livraison indiquant :

- le nom du titulaire
- la date de livraison
- la référence de la commande
- la nature de la livraison
- la quantité livrée
- les prix unitaires et totaux

6 - 2 – Date limite de consommation

Le délai entre la livraison et la date limite de consommation devra, dans tous les cas, être au moins égal aux 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

6 - 3 – En application de l'arrêté du 29 septembre 1997, le collège a décidé de mettre en place une méthode de contrôle de type HACCP pour les produits relevant du domaine de l'alimentation. En conséquence, les fournisseurs de ces articles devront satisfaire à des exigences renforcées.

Mentions sur les emballages : les emballages devront obligatoirement comporter les indications suivantes :

- a) nature du produit et mode de préparation s'il y a lieu,
- b) marque,
- c) nom et adresse du fabricant, une mention symbolique ou une abréviation désignant l'usine de fabrication et son pays d'origine,
- d) mention du pays d'origine pour les produits importés,
- e) variété, calibre et, éventuellement, composition du produit,
- f) poids net du produit consommable ou du produit égoutté,
- g) indication de l'année et du mois de fabrication.

Responsabilité individuelle du fournisseur

Les fournisseurs s'engagent à respecter les conditions fixées aux articles 15 et 17 de l'arrêté du 29 septembre 1997. A cet égard, le collège pourra demander aux fournisseurs de lui fournir leurs propres fiches d'autocontrôles.

La preuve de la salubrité de chaque produit sera demandée. Le fournisseur devra faire mention, le cas échéant, de son agrément à un plan HACCP ou de son assurance qualité.

Pour assurer la traçabilité et le suivi du processus de fabrication de chaque produit, le fournisseur devra en indiquer clairement la provenance, la composition, la date de fabrication, de congélation, de décongélation ou de reconditionnement ainsi que le numéro d'identification du lot.

Pour permettre une utilisation optimale, les températures et conditions d'emballage, de stockage et de préparation devront être indiquées, ainsi que la date limite de consommation.

L'étiquetage devra être conforme aux dispositions de l'arrêté du 7 décembre 1984.

Responsabilité du fournisseur face au transporteur

Les fournisseurs devront recevoir un engagement de leur transporteur sur les bonnes conditions de chargement, le déchargement de transport et de livraison des produits commandés. Ils s'attacheront à la propreté des véhicules utilisés, à la température du transport et des matières premières, et au respect des délais.

6 - 4 - - Les services vétérinaires de la concurrence et de la répression des fraudes pourront intervenir à tout moment en vue de vérifier le respect du cahier des clauses administratives particulières (CCAP) et des engagements pris par les fournisseurs.

6 - 5 - - A la demande de l'établissement, le titulaire donnera à celui-ci toutes les facilités nécessaires pour surveiller les phases de fabrication dans les usines ou ateliers du fournisseur ou des sous-traitants éventuels.

6 - 6 - - Les vérifications seront exercées sur les lieux de la livraison par le chef des services économiques ou son représentant.

Vérification quantitative :

Conformité entre la quantité livrée et la quantité portée sur le bulletin de livraison. Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le chef des services économiques de l'établissement peut mettre le titulaire du marché en demeure : soit de reprendre l'excédent si la livraison dépasse la commande, soit de la compléter dans le cas contraire.

Vérification qualitative :

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande, elle peut être refusée.

En cas de contestation sur la salubrité de la fourniture à l'instant de la réception, la décision du rejet éventuellement pris par le vétérinaire choisi par la personne responsable du marché pour l'assister est sans appel.

Vice caché se révélant postérieurement à la réception : toute fourniture révélant un vice caché postérieurement à la réception (odeur ou saveur ou couleur anormale à la découpe, ou pendant ou après la cuisson par exemple) est immédiatement signalée au titulaire du marché, qui est tenu de la remplacer, si toutefois il n'est pas prouvé que le défaut constaté à une origine postérieure à la livraison (stockage défectueux notamment). La fourniture de remplacement est identique à la fourniture initiale en ce qui concerne le type de produits et le poids.

Contrôles en laboratoires : des prélèvements peuvent être effectués par le collège à l'instant de toute livraison pour analyses en laboratoires (analyse des composants et analyses bactériologiques).

Le laboratoire d'analyses choisi est un laboratoire officiel. Les frais d'analyses sont réglés par le collègue; cependant, si les résultats des analyses révèlent que les produits livrés ne sont pas conformes aux spécifications du marché, les frais d'analyse sont à la charge du titulaire du marché et déduits automatiquement du plus proche paiement effectué à son profit.

ARTICLE VII - MODE DE REGLEMENT DU MARCHE

Le mode de règlement choisi est le virement administratif selon les règles de la comptabilité publique.

Le délai de paiement sera de 30 jours au maximum à compter de la réception de la facture.

Les factures seront établies en un original et une copie portant outre les mentions légales, les indications suivantes :

- le nom et l'adresse du créancier
- le n° d'inscription au registre du commerce, le n° SIRET
- le numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé dans l'acte d'engagement
- la fourniture livrée
- le montant de la prestation exécutée
- le taux et le montant de la TVA et des taxes parafiscales éventuelles
- la date

En cas de demande de règlement à une société agissant en qualité de factor dans le cadre d'un contrat d'affacturage dit de « factoring », l'entreprise soumissionnaire devra l'indiquer dans son offre.

ARTICLE VIII – PENALITES DE RETARD ET RESILIATION

- 6 – 1** En cas de refus de livraison ou de non remplacement dans les délais accordés d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet ou de non livraison, l'établissement se fournira là où il le jugera utile. En cas de différence de prix au détriment de l'établissement, celle-ci pourra être mise à la charge du titulaire et automatiquement déduite de la prochaine facture mise en paiement à son profit.
- 6 – 2** Le titulaire du marché ne pourra sous aucun prétexte, sous peine de dommages et intérêts, céder tout ou partie de son marché à un sous-traitant.
- 6 – 3** En cas d'inexécution d'une ou plusieurs conditions du présent cahier des clauses particulières, l'acheteur se réserve le droit de résilier le marché.

ARTICLE IX – DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX

- Cahier des clauses administratives générales
- L'article 11 : pénalités de retard sans objet.

ARTICLE X - DELAI D'EXECUTION A COMPTER DU BON DE COMMANDE

Les délais de livraison et jours de livraison sont déterminés par le candidat sur la page « fiche de renseignement fournisseur ». Ils constituent les délais d'exécution du marché. Les candidats sont invités à s'engager sur des délais de livraison, à compter de la réception du bon de commande, les plus faibles possibles et sur une bonne fréquence de livraison. Les livraisons devront avoir lieu au moins une fois par semaine, **entre 6h30 et 7h30**. Ces éléments seront pris en compte dans le choix de l'offre au titre des qualités de condition de livraison.

ARTICLE XI - DELAI DE VALIDITE DES OFFRES

Le délai pendant lequel les candidats sont engagés par leur offre est fixé à 40 jours à compter de la date limite de réception des offres.

ARTICLE XII - CONTENU DES PLIS

A - CONTENU DE LA PREMIERE ENVELOPPE

Pièces à insérer dans la première enveloppe intérieure :

- **une lettre de candidature : les candidats devront indiquer s'ils font acte de candidature pour un ou plusieurs marchés et pour quels lots.**
- **les pouvoirs de signature de la personne ayant capacité pour engager la société.**
- **les candidats pourront apporter la preuve de leur compétence technique par tous moyens à leur convenance : références détaillées dans le domaine faisant l'objet du marché, certificats de qualification professionnelle, certification, diplômes ou expérience professionnelle, nombre de véhicules....**

Compte tenu de la procédure retenue (article 28) les pièces prévues à l'article 46 du CMP ne seront pas demandées lors de l'attribution. Toutefois, s'il s'avérait nécessaire de vérifier ces pièces, les candidats retenus seront tenus de les remettre à la personne responsable du Marché sous 10 jours après demande.

POUR INFORMATION CAS DE MISE EN ŒUVRE DES VERIFICATIONS LIEES A L'ARTICLE 46 ET PIECES RECLAMEES A CE TITRE

- Si l'entreprise est en redressement judiciaire la copie du ou des jugements prononcés à cet effet prouvant que le candidat est habilité à poursuivre son activité pendant la durée prévisible d'exécution du marché (article 44 et 45 CMP 2006).

- Une attestation sur l'honneur selon laquelle le candidat déclare :

- * qu'il a satisfait à ses obligations fiscales et sociales au 31 décembre 2012
- * qu'il n'a pas fait l'objet d'une interdiction de concourir (article 43 et 45 du CMP 2006) ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France
- * qu'il n'a pas fait l'objet, au cours des 5 dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L.324-9, L.324-10, L.341-6, L.125-1 et L.125-3 du code du travail, ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France
- * que le travail sera réalisé avec des salariés employés régulièrement au regard des articles L.143-3 et L.620-3 du code du travail ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France.

- un extrait Kbis

- les pouvoirs de signature de la personne ayant capacité pour engager la société

- les candidats pourront rapporter la preuve de leur compétence technique par tous moyens : références détaillées dans le domaine faisant l'objet du marché au cours des 3 dernières années, certificats de qualification professionnelle, certification, diplômes ou expérience professionnelle des dirigeants et exécutants de la prestation de service envisagée...

Régularisation du dossier de candidature : conformément aux dispositions de l'article 52 – alinéa 1^{er} du CMP 2006, si la personne responsable du marché constate que des pièces dont la production était réclamée sont absentes ou incomplètes, elle peut décider de demander à tous les

candidats concernés de produire ou de compléter ces pièces dans un délai identique pour tous les candidats et qui ne saurait excéder 10 jours calendaires

B) - CONTENU DE LA DEUXIEME ENVELOPPE

La seconde enveloppe intérieure portant le nom du candidat contiendra :

- la fiche « renseignement fournisseur » signée et complétée
- la fiche « besoins recensés » émargés aux cases choisies par le candidat

Le cas échéant l'annexe 1 viande sous cotation

- un relevé d'identité bancaire/IBAN
- les fiches « produit » (pour que l'établissement soit en conformité avec le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration collective) ainsi que tous documents permettant d'apprécier le détail de la qualité de l'offre en termes de produits. Ces fiches « produit » pourront être fournies par tout moyen à votre convenance (papier, clé USB, CD). Elles devront être classées par marché et lot.

Ces deux enveloppes intérieures portent le nom du candidat ainsi que, respectivement les mentions « première enveloppe intérieure » et « seconde enveloppe intérieure ».

ARTICLE XIII - UNITE MONETAIRE

Le candidat est informé que l'unité monétaire choisie par l'administration est l'euro.

ARTICLE XIV - CONDITION D'ENVOI DES PLIS

Les candidats transmettent leur offre sous pli cacheté contenant les deux enveloppes intérieures également cachetées.

Ce pli est transmis par envoi recommandé avec accusé de réception ou remis au service concerné contre récépissé à l'adresse suivante :

Le Principal du collège Université
Service INTENDANCE
20 rue de l'Université
51 000 REIMS

L'enveloppe cachetée portera les mentions :

« Marché fournitures denrées 2016 » et « Ne pas ouvrir »

Aucune transmission par voie électronique des candidatures ou des offres n'est admise pour la présente procédure.

Une fois envoyée, aucune offre ne peut être retirée.

**Il est rappelé que les offres devront parvenir pendant les jours ouvrables
Et pour le jeudi 5 novembre 2015 avant 12h00**

ARTICLE XV - PRIX

- Les prix sont fermes pour l'année 2016 pour les marchés suivants
 - marché de produits surgelés
 - marché de produits frais
 - marché de produits d'épicerie
 - marché pain frais

- les prix sont ajustables pour l'année 2016 pour le marché de viande fraîche suivant les modalités déterminées par le document « proposition de prix »

Les prix seront nets de tout frais de port, emballages ou conditionnement.

Le fournisseur indiquera, également, le seuil minima en deçà duquel il ne pourra pas s'engager (montant en euros et en volume).

ARTICLE XVI VERIFICATION QUALITATIVE

Il ne sera pas demandé d'échantillons lors du dépôt du dossier d'appel d'offres. S'ils le souhaitent, les candidats peuvent néanmoins déposer un échantillon. De plus, sur certains produits présentant un intérêt particulier, le collège se réserve la possibilité de procéder à une commande sans formalité préalable auprès du candidat.

Cette commande visera le produit exact proposé, elle interviendra avant le 1er décembre 2015.

Pour cette commande, le candidat sera invité à établir un devis pour un prix le plus proche possible de son offre déposée pour 2016.

Cette livraison constituera pour le collège un test en grandeur réelle qui sera payée au fournisseur.

La mise en œuvre de ce test et le tarif sur devis appliqué ne préjugent pas de l'attribution du lot.

ARTICLE XVII - JUGEMENT DES PROPOSITIONS

Les offres seront jugées conformément aux dispositions du code des marchés publics issu du décret n° 2004-15 du 7 janvier 2004 (article 10) et du code des marchés publics issus du décret n° 2006-975 du 1^{er} août 2006 (articles 50/51/53/54/55)

ARTICLE XVIII CRITERES DE CHOIX

Selon les dispositions de l'article 10 du code des marchés publics, les offres seront examinées par lot. Les candidats ne pourront pas présenter des offres variables selon le nombre de lot susceptibles d'être obtenus.

Conformément à l'article 53 I les offres non conformes à l'objet du marché sont éliminées.

L'offre économiquement la plus avantageuse sera sélectionnée sur la base de l'ensemble des critères classés dans l'ordre décroissant suivant (article 53 II) :

- la qualité des produits : 30 %
- le prix : 30 %
- les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture et en matière de protection de l'environnement : 20%
- Les conditions de livraison et délais de commandes : 20 %

Le critère du prix sera estimé sur la base des quantités estimatives indiquées dans le dossier de consultation.

En cas de variantes la personne publique examinera d'abord les offres de base, puis les variantes, avant de choisir une offre (article 53 V).

Conformément aux dispositions de l'article 53 III les offres seront classées par ordre décroissant et l'offre la mieux classée sera retenue.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

I – PRODUITS DES INDUSTRIES CEREALIERES ET DERIVES ET PRODUITS CONNEXES

Les fournitures doivent être étiquetées conformément aux réglementations en vigueur.

Les emballages cartonnés déformés, humides ou portant des traces de souillures animales ou végétales, les boîtes de conserves déformées, rouillées, bombées ou percées et par extension, tous contenants présentant les mêmes défauts, seront refusés.

La durée de conservation des produits livrés sera la plus longue possible.

Selon décret n° 97-298 du 27 mars 1997 relatif au code de la consommation et son annexe.

II – CONSERVES DE POISSONS – CONSERVES DE LEGUMES ET DIVERS

Décret n° 97-298 du 27/03/97 et son annexe

Sont considérés comme conserves : les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale dont la conservation est assurée par appertisation. Elles doivent répondre aux normes AFNOR des conserves et aux recommandations du guide D-7-94 du GEM-RCN du 26/05/1994.

CONSERVES DE THON – SARDINES A L'HUILE

PRECISER LE NUMERO D'AGREMENT SANITAIRE POUR LES PRODUITS DE LA PECHE (arrêté du 28 décembre 1992 (cf page 1 art. 260 du code rural)

En vertu de cet article, il est impérativement demandé :

- identité de l'établissement où les denrées ont été en dernier lieu préparées, traitées, transformées, manipulées ou entreposées.
- numéro d'identification par les services vétérinaires
- son statut par rapport à l'agrément sanitaire.

CONSERVES DE LEGUMES ET DIVERS

Document généraux concernant les conserves (hygiène, conditionnement, ancienneté de marquage et étiquetage (GEM-RCN n° D6-87)

Pour les conserves de maïs : le soumissionnaire proposera en offre des produits **NON TRANSGENIQUES (SANS OGM) règlement CEE 1139-98 et 5020-00 modifié par règlement 49-2000 et 50-2000**

La marque commerciale du produit devra figurer obligatoirement dans l'offre et correspondre à celle indiquée sur les éventuels échantillons.

L'article 260 du code rural instaure un agrément sanitaire visant tous les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale dont tout ou partie est destiné à être cédé à d'autres personnes physiques ou morales que le particulier pour sa consommation propre.

En vertu de cet article, il est impérativement demandé :

- identité de l'établissement où les denrées ont été en dernier lieu préparées, traitées, transformées, manipulées ou entreposées
- numéro d'identification par les services vétérinaires
- son statut par rapport à l'agrément sanitaire.

III – CONSERVES DE FRUITS ET DIVERS – PRODUITS SUCRES ET PRODUITS D'EPICERIE

Les produits concernés sont :

- les compotes de fruits
- les fruits au sirop
- les confitures doses et miel doses
- les pâtes à tartiner
- les crèmes dessert Mt Blanc ou similaire
- le sucre
- le café torréfié 100 % arabica
- le chocolat dose
- les fonds de sauce
- les assaisonnements
- les céréales
- le vinaigre
- la purée instantanée déshydratée peut être :
 - emballées en sachets thermoscellables, étanches à l'humidité, éventuellement métallisés pour permettre un conditionnement sous gaz inerte (azote, gaz carbonique... ou leur mélange), ces sachets étant ensuite emballés sous étuis, eux-mêmes regroupés en carton.
 - soit conservées en conditionnements ou sacs appropriés

L'ancienneté maximale de fabrication ou de conditionnement des produits présentés en réception est fixée à deux mois.

Selon :

- le décret n° 97-298 du 27/03/97 et son annexe

IV – CORPS GRAS ET DIVERS

Les produits doivent satisfaire aux conditions ci-dessous :

Pour l'huile de soja : le soumissionnaire proposera en offre de base des produits **NON TRANSGENIQUES (sans OGM)** selon le règlement CEE 1139-98 et 5020-00 modifié par règlement 49-2000 et 50-2000.

Décret n° 97-298 du 27/03/97 et son annexe.

V – PRODUITS SURGELES

La fourniture devra répondre :

- aux spécifications du décret 64-949 du 9 septembre 1964

- exclure tout produit ayant subi une modification génétique (OGM) ou contenant un produit OGM dans les limites de la réglementation.

Le terme « surgelé » s'applique aux produits alimentaires :

- qui se trouvaient au moment de la surgélation, en parfait état de fraîcheur
- qui répondaient, au même moment, aux caractéristiques prévues par les textes spéciaux en vigueur, en matière de répression des fraudes, et en matière de salubrité pour les viandes, abats et produits d'origine animale.

- qui ont fait l'objet d'opérations de triage et de parage

- qui ont été soumis à la réfrigération rapide pour atteindre une température à cœur de – 18 °. (Cette température aura été atteinte le plus tôt possible, après la récolte, la capture ou la préparation de manière à permettre de franchir très rapidement la température de cristallisation maximum).

- qui ont été maintenus, en tous points, à une température de – 18 ° depuis la surgélation jusqu'à la livraison. (Les moyens de transport doivent permettre de maintenir cette température à -18 ° et être munis d'enregistreurs de température).

VI – LEGUMES FRAIS SOUS VIDE

Frites fraîches s/vidé : décret F5-86 du GEM-RCN

Pommes de terre s/vidé : cubes, lamelles, rondes

Les frites devront être exemptes de la partie foncée et de toutes autres impuretés.

VII – BOISSONS

Décret n° 97-298 du 27/03/97 et son annexe

- Vin rouge, vin blanc de cuisine

- Eau

- Jus de fruits

Présentation :

Le vin rouge et blanc devra être conditionné dans des bouteilles en verre.

L'eau en 1.5 L. et .50 cl devra être conditionné dans des bouteilles en plastique.

Les jus de fruits en brique de 1 litre. Ils doivent être « 100 % pur fruit ». Les boissons à base de fruits ne sont pas acceptées.

VIII - VIANDES FRAICHES (annexe 1)

1 - Définition de la fourniture :

Elle est divisée en quatre lots pouvant être attribués séparément et répondant aux spécifications techniques précisées ci-après :

La liste des produits est indiquée en annexe pour chaque lot.

- **LOT VF 1 :**

BŒUF FRAIS

B1-13-03 DU 09/12/2003 GEM RCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)

VOLAILLES

- . le fournisseur précisera obligatoirement l'origine des viandes livrées
- . poulet de classe A refroidi à l'air (de l'abattage à la livraison maximum 3 jours)
- . alimentation garantie sans farines ni graisses animales avec une durée d'élevage minimum de 57 jours. Le candidat joindra à son offre un certificat de garantie attestant les normes alimentaires d'élevage 100 % végétales.
- . les poulets seront garantis sans activateur de croissance
- . éviscérés sans abats – P. A. C .
- . les calibres des produits devront être conformes à l'annexe 6 de la décision B1-18-07 du GEM RCN.

ROTI DE FILET DE DINDE

Composé exclusivement de viande blanche en provenance des muscles de la masse pectorale, non saumuré. Il ne doit pas comporter de peau (maximum 2 morceaux par kilo)
Les rôtis seront ficelés sous filet et sans barde.
Pour la volaille, les prix au kg seront fermes pour l'année.

Pour chaque lot :

- les viandes devront être parées, épluchées, dénervées, sans gras superficiel, ni nerfs, ni aponévroses.
- l'étiquetage des viandes conditionnées devra être résistant à l'exsudat et lisible jusqu'à la consommation de la pièce.
- le candidat présentera à l'appui de son offre les fiches techniques des produits proposés et devra préciser si les animaux sont nourris avec des aliments pouvant contenir des OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).

LAPIN

Il pourra être demandé des râbles ou des cuisses.

IX – CHARCUTERIE

Le produit doit satisfaire au décret n° 97-298 du 27/03/1997 et son annexe et selon spécifications techniques du GEM RCN B2-18-99.

Pour tous les produits, PRÉCISER DANS L'OFFRE LE N° D'AGREMENT SANITAIRE pour l'activité de produits transformés à base de viande.

L'article 260 du Code Rural instaure un agrément sanitaire visant tous les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale dont tout ou partie est destinée à être cédée à d'autres personnes physiques ou morales que le particulier pour sa consommation propre.

En vertu de cet article, il est impérativement demandé :

- identité de l'établissement où les denrées ont été en dernier lieu préparées, traitées, transformées, manipulées ou entreposées
- numéro d'identification par les services vétérinaires
- son statut par rapport à l'agrément sanitaire

X – PRODUITS LAITIERS ET AVICOLES

Décret n° 97-298 du 27/03/1997 et son annexe

Généralités : PRÉCISER POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS, LE N° D'AGREMENT SANITAIRE POUR L'ACTIVITE CORRESPONDANTE. L'article 260 du Code Rural instaure un agrément sanitaire visant tous les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale dont tout ou

partie est destinée à être cédée à d'autres personnes physiques ou morales que le particulier pour sa consommation propre.

En vertu de cet article, il est impérativement demandé :

- identité de l'établissement où les denrées ont été en dernier lieu préparées, traitées, transformées, manipulées ou entreposées.
- numéro d'identification par les services vétérinaires
- son statut par rapport à l'agrément sanitaire

ŒUFS LIQUIDE PASTEURISES : Entiers, jaunes pasteurisés, blancs pasteurisés garantis sans agent de conservation, ni additif.

ŒUFS DURS ECALE – ALVEOLE :

Présentation :

Les deux procédés de conditionnement seront précisés lors de la soumission

- pasteurisation des œufs après conditionnement sous vide
- conditionnement sous gaz inerte

Dans les deux cas, la D. L. C. des produits sera au maximum de 28 jours pour éviter le verdissement du jaune.

Conservation entre 0°C et + 4°C

Les œufs durs sont fabriqués avec des œufs frais de catégorie A.

ŒUFS COQUILLE

Les œufs coquille choisis sont uniquement de catégorie A frais ou extra frais de calibre 4-5-6.

L'étiquetage mentionne la date d'emballage, la date de durabilité minimale suivies des recommandations d'entreposage, le terme « EXTRA jusqu'au.... » si tel est le cas.

Les plateaux à alvéoles utilisés pour la livraison sont neufs et propres.

Tous les œufs livrés par les fournisseurs proviennent d'élevage inscrit au COHS (Contrôle Officiel Hygiène Sanitaire).

LAIT UHT : entier ou ½ écrémé

FROMAGE FRAIS :

- teneur en matière grasse : 40 %
- sans aucune addiction de substances

YAOURTS : nature non sucré – sucré – aromatisé – avec fruits (entier et ½ écrémé)

FROMAGES

Les emballages et les fromages eux-mêmes, suivant le cas, devront porter une marque apparente propre à permettre le contrôle des livraisons et la conformité de la facturation.

Les factures et les bons de livraison devront reproduire les mêmes conditions.

Les méthodes de fabrication et la composition des fromages proposés par les fournisseurs sont conformes à la réglementation en vigueur.

La qualité des fromages livrés sera conforme à celle de la qualité A.

Pour les fromages en portion préemballés, la DLC doit être complétée par la mention « conservation à » suivie de la température à respecter.

EMMENTAL DE CUISINE

La qualité des fromages livrés sera conforme à celle de la qualité A.

CREME FRAICHE

Il sera demandé de la crème fraîche stérilisée UHT.

XI – PAIN

La fourniture devra être livrée à la date et à l'heure précisée sur le bon de commande.

Les pains ne seront pas en contact direct avec les paniers.

Le transport du pain se fera dans des sacs propres, non susceptibles d'altérer le contenu ou de lui communiquer des odeurs anormales.

Les pains décongelés sont exclus et seront refusés.