

MARCHE PUBLIC

ACHAT DE PRODUITS LAITIERS FRAIS ET CRUS ET OEUFS

ACCORD CADRE A BONS DE COMMANDE 2023/001

Groupement des établissements d'enseignement de l'arrondissement de Dieppe

LYCEE JEHAN ANGO
25, Rue Roger Lecoffre
BP 228
76203 DIEPPE CEDEX
☎ 02.32.14.01.20 📠 02.32.14.01.39

Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.)

Etabli en application de l'Article 28 de l'Ordonnance n°2015-899 du 23 Juillet 2015

SOMMAIRE

ARTICLE 1	OBJET DU MARCHE
ARTICLE 2	DISPOSITIONS GENERALES
ARTICLE 3	SPECIFICATIONS TECHNIQUES DES PRODUITS
ARTICLE 4	CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE
ARTICLE 5	CONDITIONS DE TRANSPORT
ARTICLE 6	SUIVI MICROBIOLOGIQUE

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ

La présente consultation a pour objet l'achat de produits laitiers frais et crus et œufs pour les établissements scolaires adhérents au groupement de commandes de Dieppe.

Cette consultation est passée dans le cadre d'un groupement de commandes constitué des établissements dont la liste figure en annexe 1.

Le coordonnateur du groupement de commandes, ainsi constitué est :

**Lycée Jehan Ango 25, Rue Roger Lecoffre BP 228
76203 Dieppe cedex**

Le marché est attribué par la **Commission d'Appel d'Offres du Lycée Jehan Ango**, coordonnateur du groupement de commande. Il est signé et notifié au fournisseur retenu par le coordonnateur du groupement. Chaque établissement adhérent est ensuite chargé de son exécution.

ARTICLE 2 – DISPOSITIONS GENERALES

2.1 Dispositions réglementaires

Il appartient au titulaire de vérifier la conformité au regard de la réglementation en vigueur des denrées alimentaires fournies, du processus de transformation, et des procédés de livraison. Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

Le titulaire doit assurer une qualité suivie et identique pendant la durée du marché.

Le titulaire certifie avoir pris connaissance des dispositions réglementaires applicables en la matière et notamment des articles L. 221-1 à L. 225-1 du Code de la consommation concernant la sécurité générale des produits.

2.2. Fiches techniques

Pour chaque produit proposé dans son offre, le soumissionnaire communiquera une fiche technique complète comportant les éléments suivants :

Présentation générale :

1. Description précise du produit,
2. La quantité nette de produit exprimée en unités de volume pour les produits liquides et en unités de masse pour les autres produits,
3. Lieu d'origine du produit.

Composition :

4. Liste des ingrédients énumérés par leur nom et dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale (en précisant la quantité exprimée en % du produit),
5. Liste des additifs et enzymes utilisés comme auxiliaires technologiques ou contenus dans un ingrédient sans remplir de fonction technologique dans le produit fini,
6. Liste des allergènes en les indiquant tel quel s'ils sont ajoutés volontairement ou en précisant « traces éventuelles de... » si un risque de présence existe,
7. Pourcentage de matière grasse,

8. Taux de calcium,
9. Absence ou présence d'OGM.

Caractéristiques du produit :

10. Physiques,
11. Chimiques,
12. Nutritionnelles : valeur énergétique, glucides, protides, lipides, eau,
13. Microbiologiques.

Indications sanitaires :

14. La marque de salubrité : numéro d'autorisation ou de dérogation préfectorale,
15. La durée de conservation du produit (DLC ou DDM),
16. Les températures de conservation et de livraison du produit.

Signes de qualité :

17. Les appellations d'origine ou labels.

Divers :

18. Le conditionnement : préciser la nature des emballages,
19. Les mentions particulières éventuelles,
20. Le mode d'emploi de façon à permettre un usage approprié du produit.

Ces fiches techniques permettent d'une part de vérifier la conformité des produits et d'autre part d'évaluer la valeur technique des produits.

Le fournisseur s'engage à faire parvenir toutes les mises à jour des fiches techniques dans les plus brefs délais.

ARTICLE 3 – SPECIFICATIONS TECHNIQUES DES PRODUITS
--

Les denrées livrées doivent être saines et correspondre au minimum, tant sur les plans bactériologiques et chimiques que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives édictées par la réglementation.

3.1. Le beurre

Le beurre sera de première qualité, d'odeur franche, et d'une saveur fraîche. Il sera propre exempt de corps étrangers, de goût et d'odeur normaux. Sa couleur sera uniforme. Les produits congelés sont interdits. Il s'agira d'un beurre laitier, le beurre de remalaxage étant interdit.

3.2. Les crèmes

Les crèmes livrées seront conformes au décret n° 80-313 du 23 avril 1980 pris pour l'application de la Loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et la falsification en matière de produits ou de services en ce qui concerne les crèmes de lait destinées à la consommation.

3.3. Les fromages

Ces produits devront être conformes au décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.

3.4. Les yaourts et laits fermentés

Ils devront être exclusivement préparés à partir de lait de vache, de chèvre ou de brebis. Ces denrées périssables devront être de première fraîcheur et ne comporteront aucune trace de bacilles coliformes.

ARTICLE 4 – CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

4.1 Conditionnement

Le conditionnement sera intact, non exposé à des souillures et satisfera à la législation en vigueur concernant les matériaux au contact de denrées alimentaires. L'emballage devra être clos et assurer une protection satisfaisante du produit (air, humidité, pollution de toute nature) pour en garantir la salubrité, la stabilité physico-chimique et bactériologique jusqu'à la DLC/DDM indiquée sur l'emballage.

4.2 Etiquetage

Les emballages porteront toutes les mentions réglementaires en caractères visibles, lisibles, et indélébiles :

1. la dénomination de vente,
2. la liste des ingrédients et leur quantité,
3. les quantités nettes pour les produits préemballés,
4. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant,
5. le numéro du lot,
6. les conditions particulières de conservation,
7. la DDM. (Date de Durabilité Minimale) ou la D.L.C. (Date Limite de Consommation) pour les produits frais et les produits à teneur garantie en vitamines.

Ces dates sont fixées sous la responsabilité du conditionneur :

- Jour et mois pour les délais inférieurs à trois mois,
- Mois et année pour les délais compris entre trois mois et dix huit mois,
- Année pour les délais supérieurs à dix-huit mois.

Afin d'éviter les pertes, les produits doivent au moment de la livraison comporter un délai de consommation équivalent aux 2/3 des DLC ou DDM.

ARTICLE 5 – CONDITIONS DE TRANSPORT

Les denrées doivent être présentées sous des états et dans des conditionnements de température maximale fixées par la réglementation denrées réfrigérées, sans pouvoir dépasser 8°C au maximum (+ 4° C si des produits frais contiennent du lait cru ou de la crème chantilly non stable).

La chaîne du froid ne doit pas être rompue, le transporteur doit pouvoir l'attester à tout moment.

Si un écart de température est constaté, la marchandise pourra être refusée.

Le pouvoir adjudicateur ou la personne habilitée par l'établissement se réserve le droit à tout moment de vérifier la température des véhicules et/ou réceptacles de livraison.

Au moment de la livraison, les véhicules du fournisseur devront être en parfait état de propreté.

Le personnel préposé au transport des denrées doit être formé à observer les règles d'hygiène de sa profession et les respecter.

ARTICLE 6 – SUIVI MICROBIOLOGIQUE

Le service Restauration de chaque établissement se réserve le droit de procéder à toute analyse de fourniture livrée à titre d'information et de contrôle, par un laboratoire habilité à de telles analyses.

Le fournisseur aura la possibilité de faire procéder à une contre analyse. Un exemplaire des résultats de ces analyses sera remis aux services de l'administration. En cas de résultats indiquant que les produits sont impropres à la consommation, le coordonnateur le confirmera par lettre recommandée et accusé de réception aux fournisseurs, leur signifiant un avertissement, le renouvellement d'une telle situation conduirait à la rupture du marché.