



**ACADÉMIE
D'ORLÉANS-TOURS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Lycée Descartes
Tours**

Lycée engagé pour le développement durable – mention sensibilisation

LYCEE GENERAL DESCARTES

10 Rue des Minimes
37010 TOURS CEDEX 1
Téléphone : 02.47.31.01.01
gestion-descartes@ac-orleans-tours.fr
SIRET 193 700 358 00024

**MISE EN CONCURRENCE SELON UNE PROCEDURE ADAPTEE
(Code de la commande publique 01/04/2019)**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

FOURNITURE DE PAINS FRAIS

ACCORD-CADRE N°01/2023

Pouvoir adjudicateur : Stéphane BLARDAT, proviseur du Lycée Descartes

Comptable assignataire : Yannick FOURCADE, Agent comptable du Lycée Descartes

ARTICLE 1 – CLAUSES GENERALES

Les produits livrés devront être de qualité saine et irréprochable.

La totalité des fiches-produits seront à fournir après attribution par ordre alphabétique et par lot.

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 est immédiatement applicable.

Toutes les denrées devront donc répondre aux spécifications des textes réglementaires en vigueur à la date de publication du présent marché.

Le titulaire doit assurer une qualité suivie et identique pendant la durée du marché et respecter l'origine ou les marques qu'il s'engage à livrer.

Le titulaire s'engage à informer le lycée Descartes de tout produit ou denrée pouvant contenir des OGM et à proposer éventuellement une alternative.

Le titulaire certifie avoir pris connaissance des dispositions réglementaires applicables en la matière et notamment les articles L. 221-1 à L225-1 du Code de la consommation concernant la sécurité générale des produits.

Les fiches-produits devront donc obligatoirement préciser pour chaque produit :

- Son origine ;
- Sa valeur nutritionnelle ;
- Sa composition (s'il y a lieu) ;
- La liste des allergènes qu'il contient (s'il y a lieu) ;
- La fréquence recommandée par le GEMRCN ;
- La liste complète des additifs.

En sus des dispositions générales applicables pour tous les produits alimentaires et des dispositions réglementaires valables par catégorie de produits dont l'application est d'ordre public :

- Spécifications du Groupement Permanent d'Etude des Marchés de denrées alimentaires GPEMDA
- Textes communautaires définissant des normes européennes pour certains produits de grande consommation.
- Normes AFNOR ou équivalent européen homologué, notamment en matière d'emballage et de marquage des unités de présentation, d'entreposage et de transport.

Les indications suivantes devront obligatoirement figurer de façon visible et lisible :

- D.L.U.O. (Date Limite d'Utilisation Optimale) : « A consommer de préférence avant le ... » dans le cas d'une limite d'utilisation.
- Ou 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 DLUO.

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées comporte les mentions obligatoires suivantes :

- La dénomination de vente ;
- La liste des ingrédients ;
- La quantité nette ;
- La date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques ;
- L'indication des conditions particulières de conservation ;
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de la communauté) ;

- Le mode d'emploi et les conditions particulières d'utilisation ;
- La mention « conditionnement sous atmosphère protectrice » lorsque la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage ;
- L'identification du lot de fabrication
- La traçabilité doit être fournie sur demande de l'établissement.

Les produits devront être transportés dans des véhicules parfaitement propres et équipés de manière à éviter toute souillure ou altération de la marchandise devant être livrée.

Les denrées doivent respecter le règlement (CE) n° 1441/2007 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

ARTICLE 2 – FICHE TECHNIQUE

Les produits livrés seront conformes aux fiches techniques fournies par le titulaire à l'appui de son offre et acceptée par le pouvoir adjudicateur.

Ces fiches techniques, qui deviendront contractuelles à compter de la notification de l'accord-cadre à bons de commande au titulaire, constituent des annexes au présent CCTP. Ces dernières comportent les indications contractuelles confirmant la nature exacte du produit prévu au marché.

Pour les produits industriels, les fiches techniques du fabricant peuvent servir de références. Elles devront comporter en outre des indications complémentaires relatives :

- Au conditionnement des produits et à leur présentation
- A l'origine du produit si elle ne constitue pas une exigence précise
- A la composition du produit
- A la présence éventuelle d'allergènes
- Aux normes bactériologiques exigées
- A la valeur nutritionnelle du produit
- A son utilisation en cuisine, ses modes de cuisson ou de réchauffage recommandés
- Aux informations portées sur les emballages concernant le fabricant telles que sa marque commerciale et son numéro d'agrément sanitaire.

ARTICLE 3 – PERIMETRE DE L'ACCORD CADRE

Le présent accord-cadre donne l'exclusivité de la fourniture de produits et références correspondant au descriptif de chaque lot au seul titulaire du lot concerné.

Le périmètre de l'accord-cadre comprend donc l'ensemble des produits et références inscrites dans le Bordereau Unitaire des Prix (BPU) de chaque lot, mais aussi l'ensemble des références disponibles pour les produits références proposées habituellement par le titulaire du lot (catalogue général).

En dérogation aux principes ci-dessus, les denrées entrant dans la composition de menus festifs ou thématiques proposés de manière exceptionnelle (fêtes, prestations type traiteur, menus régionaux...) peuvent être commandés auprès de fournisseurs non titulaires de l'accord-cadre.

ARTICLE 4 – QUALITE DES PRODUITS

Le pain doit être frais et non congelé. Il devra être fabriqué avec une farine de type T65 en CRC et de levain naturel, sans additif, cuisson sur sol, façonnage à la main, découpé ciseaux.

La fabrication du pain sera réalisée dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène en matière de boulangerie.

Il sera préparé exclusivement par la cuisson de la pâte obtenue par le pétrissage d'un mélange composé dans les proportions convenables de farines panifiables, d'eau potable, de sel de mer et de levain.

Le temps de fermentation doit être suffisant afin de permettre le développement des saveurs du pain et d'éviter le rassissement rapide.

Ils doivent être fabriqués avec des matières premières de qualité (pour permettre d'obtenir un pain conforme aux exigences organoleptiques : croûte dorée à point et faïencée, une mie couleur blanc crème pour les pains, une odeur agréable, franche, douce sans être fade, odeur de froment et parfois légèrement acidulée, et la saveur doit être agréable, franche et noisétée).

Les produits livrés devront être de qualité saine, loyale et marchande.

Ils devront être :

- Propres : exempts de toutes souillures,
- Sains : dépourvus d'attaque de parasites ou de maladies, de meurtrissures, moisissures ou pourriture,
- Sans goût ni odeur anormaux,
- De première fraîcheur pour une consommation du jour même de livraison.

Les candidats doivent par tout moyen démontrer la qualité des produits bruts utilisés (charte, labels ou démarche de qualité équivalente). Toute démarche de production labellisée ou équivalente prompte à une valorisation des produits sera appréciée.

Tous les produits proposés par les candidats sont réputés conformes aux textes et usages en vigueur à savoir :

- Des décisions et spécifications techniques du GEMRCN pour les articles relevant de cette consultation.
- De farine panifiable : la farine utilisée sera de la farine de froment ou de blé provenant de la mouture exclusive de blé sain, loyal et marchand et de bonne valeur boulangère. L'utilisation de farine blanchie par procédé chimique est proscrite ;
- D'eau potable ;
- D'un agent de fermentation : levure ou levain ;
- De sel de qualité saine.

Le recours aux accélérateurs chimiques est exclu.

Les produits seront considérés comme « tradition », conformément au décret 93-1074 du 13 septembre 1993 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains, le pain « n'ayant subi aucun traitement de surgélation au cours de leur élaboration, ne contenant aucun additif et résultant de la cuisson d'une pâte qui présente les caractéristiques suivantes :

- Être composée exclusivement d'un mélange de farines panifiables de blé, d'eau potable et de sel de cuisine ;
- Être fermentée à l'aide de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) et de levain, ou de l'un seulement de ces agents de fermentation alcoolique panaire
- Eventuellement, contenir, par rapport au poids total de farine mise en œuvre, une proportion maximale de :
 - 2 % de farine de fèves ;
 - 0,5 % de farine de soja ;
 - 0,3 % de farine de malt de blé

ARTICLE 5 – LIVRAISONS

5.1 Conditionnement et emballage

Afin de conserver les qualités gustatives du pain, le candidat devra garantir des conditions de transport telles, que celui-ci sera protégé de toute condensation.

La livraison devra avoir lieu dans un contenant agréé par la réglementation garantissant l'absence de risque de contamination extérieure lors du transport ou du stockage sur site. Ce contenant n'en devra pas altérer la qualité du pain fourni, en particulier en étant trop étanche à la circulation de l'air.

Enfin, le candidat veillera à ce que ce contenant permette de garantir une qualité homogène du pain, quel que soit les conditions météorologiques.

5.2 Horaires de livraison :

Sauf stipulation particulière, les livraisons ont lieu du lundi au dimanche, hors périodes de congés scolaires.

Pour le lot n°1 :

- L'adresse de livraison est : Lycée général Descartes - 10 bis rue des Minimes – 37000 Tours
- **Lundi : livraison impérative entre 6h30 et 6h45 ;**
- **Mardi : livraison impérative entre 6h30 et 6h45 ;**
- **Mercredi : livraison impérative entre 6h30 et 6h45 ;**
- **Jeudi : livraison impérative entre 6h30 et 6h45 ;**
- **Vendredi : livraison impérative entre 6h30 et 6h45 ;**
- **Samedi : livraison impérative entre 6h30 et 7h00.**

Pour le lot n°2 :

- L'adresse de livraison est : Foyer résidence des prépas du lycée général Descartes – 16 rue Albert Thomas – 37000 Tours
- **Dimanche : livraison impérative entre 6h30 et 7h00.**

ARTICLE 6 – LABELS ET CERTIFICATIONS

Sauf stipulation particulière, le pouvoir adjudicateur n'exige pas de label(s), néanmoins le titulaire peut s'engager sur un ou plusieurs labels ou origine en particulier, notamment les suivants ou équivalents :

6.1 Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C) ou Appellation d'Origine Protégée

L'A.O.C. désigne un produit originaire d'une région ou d'un lieu déterminé dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement à ce milieu géographique. Elle résulte de la combinaison d'une production et d'un terroir qui s'exprime par le savoir-faire des hommes.

Signe européen équivalent à l'A.O.C.: Appellation d'origine protégée (A.O.P.), décernée à certains produits agricoles et alimentaires autres que les vins et les spiritueux. Les AOP doivent être portées sur un registre tenu par la Commission européenne.

Produits concernés :

Initialement, les AOC ont été créés pour les spiritueux et les vins (eau de vie du cognac, coteau du Layon...) puis élargis aux produits laitiers (camembert de Normandie, Beaufort, beurre d'Isigny) et à d'autres produits agricoles (chasselas de Moissac, olive et huile de Nyons, poulet et volaille de Bresse, etc.).

6.2 Labels agricoles :

Les labels agricoles attestent qu'une denrée alimentaire possède un ensemble de qualités et de caractéristiques spécifiques préalablement fixées dans un cahier des charges établissant un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits courants (notamment les conditions particulières de production et de fabrication).

Le logo Label rouge apposé sur un produit signifie que la qualité est reconnue par le Ministère de l'Agriculture. Il existe deux types de labels : le label agricole (Label Rouge) et le label rouge fermier : il existe donc un cahier des charges pour chaque produit certifié.

Signe européen équivalent : Spécialité Traditionnelle Garantie (STG). Ce signe européen garantit qu'un produit alimentaire a été fabriqué selon des procédés considérés comme traditionnels. Un tel produit ne présente pas (ou plus) de lien avec son origine géographique. Une STG consacre une recette.

Les produits concernés par ces labels sont les viandes, les charcuteries, les produits laitiers, les crustacés, les fruits et légumes.

6.3 Certification de conformité :

La certification de conformité atteste qu'une denrée alimentaire est conforme à des caractéristiques spécifiques préalablement fixées portant selon le cas sur la fabrication, la transformation, le conditionnement ou l'origine.

La certification de conformité n'est pas censée garantir une qualité supérieure. Elle se distingue par des caractéristiques spécifiques (alimentation ou élevage en plein air des animaux par exemple) et donc apporter un plus par rapport à la stricte application des spécifications de base. Les caractéristiques certifiées doivent être significatives, objectives et mesurables (ex : porc nourri à 70% de céréales) et doivent obligatoirement être précisées dans l'étiquetage.

Le produit certifié porte sur son étiquette le nom de l'organisme certificateur ainsi que les caractéristiques certifiées et éventuellement le logo « Critère Qualité Certifiés ».

Signe européen d'identification de l'origine, équivalent aux labels :

L'indication géographique protégée (IGP). Constitue une indication géographique protégée, la dénomination d'une région ou d'un lieu déterminé servant à désigner un produit alimentaire qui en est originaire et qui tire une partie de sa spécificité de cette origine.

Les labels et les certifications de conformité comportant dans leur dénomination une indication géographique (par exemple Volailles de Bretagne) doivent être enregistrés comme IGP.

6.4 Agriculture biologique :

Cette mention concerne les produits agricoles ou denrées transformées qui respectent différents critères :

- Ceux-ci doivent résulter d'un mode de production exempt de produits chimiques de synthèse
- Leur production doit utiliser des méthodes de recyclage de matières organiques naturelles
- Leur production doit privilégier les moyens de lutte biologique.
- Les produits concernés sont des produits agricoles : céréales, légumes, viande, produits laitiers...

L'agriculture biologique doit respecter les grands principes suivants :

- Gestion durable de l'agriculture
- Respect des équilibres naturels et de la biodiversité
- Promotion des produits de haute qualité dont l'obtention ne nuit ni à l'environnement, ni à la santé humaine, ni à la santé des végétaux, des animaux ou à leur bien-être

Réglementation applicable /

- Règlement n°834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n°2092/91
- Règlement n°889/2008 du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles
- Règlement n°1235/2008 portant modalités d'application du règlement n°834/2007 en ce qui concerne le régime d'importation de produits biologiques en provenance de pays tiers.

6.5 Qualité Haute Valeur Environnementale (HVE) :

La certification environnementale des exploitations agricoles répond au besoin de reconnaître les exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement. Le niveau 2 ou 3 est exigé dans le cadre du présent cahier des charges.

6.6 Pêche durable :

Les textes réglementaires européens ne définissent pas la notion de « pêche durable ». C'est pourquoi, libre à chaque candidat de démontrer par tout moyen l'équivalence d'une démarche dite « pêche durable ». Il est attendu de la part des candidats un rapport d'équivalence similaire à l'écolabel dit « Pêche Durable » de FRANCEAGRIMER (MSC, Pavillon France, etc). Cet écolabel certifie aux établissements publics membres que ces produits de pêche répondent à des exigences environnementales, économiques et sociales.

6.7 Qualité environnementale :

La qualité environnementale à laquelle s'attache le (Nom du Pouvoir Adjudicateur) vise à favoriser l'achat de produits issus des circuits courts, de saison et peu transformés, et à créer du lien social en rapprochant les producteurs et les convives de la restauration collective.

Élément de base pour réussir une cuisine saine et gourmande, un produit, selon son mode de production, peut avoir différentes qualités nutritives, gustatives, et sanitaires.

La restauration collective a été identifiée comme un levier important pour proposer aux citoyens une alimentation de qualité.

Dans ce cadre, le choix du produit est l'un des éléments essentiels du service rendu dans son ensemble. Aussi, le présent accord-cadre a pour objectif de sélectionner à partir de données le choix des denrées.

Ainsi, sera pris en compte la qualité d'un service rendu reprenant un processus de prise et de suivi de commande optimum dotés des moyens nécessaires à une parfaite livraison (véhicules suffisants, horaires, périodicité des livraisons, etc.), dans des délais corrects pourvus d'une réactivité sans faille

ARTICLE 7 – ANIMATIONS

Dans le cadre du marché, il serait apprécié que le titulaire de chacun des lots soit à même de procéder à des démonstrations, expositions et/ou présentations dans l'établissement ou dans une salle mise à disposition afin de mettre en avant les produits proposés. Des visites sur sites, pourraient également être organisées.