



LYCÉE  
*Balzac*  
TOURS

Lycée BALZAC  
36 Rue d'Entraigues  
37 013 TOURS Cédex 1

Téléphone : 02-47-605-606  
Fax Intendance : 02-47-605-612

---

**MISE EN CONCURRENCE SELON UNE PROCÉDURE ADAPTÉE :  
SELON L'ARTICLE 27 DU DÉCRET DU 25 MARS 2016  
RELATIF AUX MARCHÉS PUBLICS**

**ACCORD CADRE MULTI- ATTRIBUTAIRES  
(article 4 de l'ordonnance du 23 juillet 2015) sans minimum mais avec un  
maximum de 90 000.00 € HT**

**Exécution des accords cadres par l'émission de bons de commandes  
(article 80 du décret du 25 Mars 2016 relatif aux marchés publics)**

***POUR***

**LA FOURNITURE DE PRODUITS SURGELES**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

POUVOIR ADJUDICATEUR : Lycée BALZAC représenté par Monsieur le Proviseur,

COMPTABLE ASSIGNATAIRE : Agent Comptable du Lycée BALZAC

**ARTICLE 1 : - PREAMBULE : DISPOSITIONS GENERALES**

*1-1: Toutes les produits devront être livrés , présentés et étiquetés conformément aux dispositions :*

- du Décret 84-1147 modifié du 7 décembre 1984 ( JO du 21-12-1984) portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits et services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- du Décret du 09 septembre 1964 ( JO du 13/09/1964) modifié par le décret du 03 décembre 1991 portant application , en ce qui concerne les produits surgelés, de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905.
- de la recommandation n° D6-87 du GPEM/DA relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- concernant les règles relatives à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage, au transport des denrées alimentaires surgelées ou congelées
- aux spécifications techniques définies par le GRMRCN ( anciennement GPEMDA) plus généralement aux directives communautaires ( CEE ) concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine, leur entreposage, le contrôle de leur température

**ARTICLE 2 TRACABILITE et CARACTERISTIQUES DES PRODUITS :**

L'emballage du produit :

Sur l'emballage doit figurer :

- la qualificatif « surgelé » ou « congelé »
- la provenance, lieu d'origine
- la liste des ingrédients
- le poids net
- identification du lot de fabrication
- la date limite de consommation ( DLC)
- la date de surgélation du produit ( en clair)
- le nom et la marque de l'atelier de surgélation ou de découpe
- la date d'abattage pour les produits d'origine animale.
- Nom ou raison sociale du fabricant, du conditionneur, ou du distributeur.

*Les produits livrés doivent être de qualité saine, loyale, et marchande et en tous points en conformité avec les prescriptions techniques du présent cahier des charges*

### **ARTICLE 3 : DISPOSITIONS PARTICULIERES :**

Chaque candidat devra fournir, au moment de son offre, les fiches techniques des produits :

- description du produit
- composition
- valeur nutritionnelle
- origine

*Le candidat devra proposer des produits sans organismes génétiquement modifiés ( OGM) et produire un certificat attestant la non présence d'OGM conformément au modèle ci-joint.*

#### 3-1 poissons surgelés

Ils doivent répondre à la spécification n° 7.89 GEMRCN.

Concernant les portions de filets nature, pané cuit et meunière, seuls les blocs de filets ou morceaux de filets ou de poissons surgelés préparés à partir d'une seule espèce , sans peau ni membrane noire, sans ajouts d'additifs, et sans ajout de chair hachée, peuvent être utilisés.

***Les produits proposés devront être de qualité « sans arête ».***

Les critères de conformité de la matière première sont définis par la norme NF V 45-074 : « poissons transformés, portions de filet de poisson surgelé ».

#### 3-2 fruits et légumes surgelés

En plus de la réglementation en vigueur, les légumes surgelés doivent répondre aux décisions N° 5541-5, C10-10 ; C9-01, et B2-16-93 du GEMRCN.

Les fruits et légumes soumis à la surgélation doivent être frais , sains, entiers, propres, triés, éventuellement être épluchés et lavés

Les légumes doivent être suffisamment blanchis ( sauf exception ) et peuvent être cuits.

Les légumes surgelés doivent être :

- de coloration caractéristique de la variété
- issus de récoltes effectuées au cours des deux années précédant celle de la livraison
- exempts de : saveurs et odeurs étrangères, matières étrangères animales, végétales ( tige feuille), minérales ( terre, sable) de dégâts par écrasement ou provoqués par des insectes ou maladie et de toute activité enzymatique résiduelle anormale,

L'emploi des additifs et auxiliaires de fabrication doit répondre à l'arrêté du 14 janvier 1991. Les caractéristiques propres à chaque légume ou fruit sont définies dans l'arrêté du 27 septembre 1983 .

### 3-4 produits carnés :

L'ensemble des produits proposés devra être conforme à l'arrêté du 14 Novembre 2000, modifiant l'arrêté du 24 juillet 1980 portant interdiction de l'emploi de certaines protéines d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments destinés aux animaux de l'espèce bovine et étendant cette interdiction à certaines graisses animales et pour l'alimentation d'autres animaux

Concernant la filière bovine les trois points suivants doivent être respectés :

- la seule définition d'origine d'un animal valable repose sur la déclaration du lieu de naissance, d'élevage et d'abattage. Seule la filière « VBF » peut donc dans ce cas revendiquer l'origine « France » .
- la nécessité de savoir tracer le produit tout au long de la filière et donc de l'identifier
- l'impératif d'écarter de la commercialisation tout produit pouvant présenter un risque de sécurité

### 3-5 viande hachée :

Seules peuvent être utilisées pour la fabrication des viandes hachées les viandes d'animaux de boucherie d'espèce bovine.

Les viandes doivent provenir d'abattoirs agréés, d'ateliers de découpe agréés et portant les estampilles CEE.

Les viandes hachées ne peuvent être préparées à partir de chutes de découpe de parage, de raclage des os, d'abats et de sang.

Elles ne doivent en aucun cas contenir des fragments d'os.

La fourniture de viande de bovins hachée doit répondre à la spécification technique N°B.1.6.79 du GEMRCN et être fabriquée à partir de muscles à 100 %, ainsi qu'à la norme AFNOR NF V46.002 qui fixe les spécifications pour la viande hachée de boeuf :

- les condiments de préparation de viandes ne doivent pas dépasser 3% de la masse du produit fini lorsqu'ils sont incorporés à l'état sec et 10% lorsqu'ils sont incorporés dans un autre état.
- Les steaks de bœuf tendre proviendront de muscle de bœuf paré complètement et sans aponevrose, dont la viande est coupée en feuilles ultra fines et remodelées.
- Les steaks hachés surgelés devront parvenir d'un atelier agréé ; ils ne comprendront que du muscle à l'exclusion de tout liant et de viandes séparées mécaniquement.

### 3-6 : découpe de volailles

Les volailles concernées appartiennent aux espèces : poulet, dinde.

Elle devra répondre, en plus de la réglementation en vigueur, à la spécification technique N° B.1.9.79 du GEMRCN.

Les produits de découpe sont définis comme suit :

- blanc de poulet : tranche de viande de poulet exclusivement, exempte de peau et d'os 60/90 g.
- escalope de dindonneau : tranche de viande de dindonneau exclusivement, exempte de peau 110/130g à sec ou doivent le préciser si elles sont saumurées.
- Rôti de dindonneau sans barde 100 % filet pièce de 2 kg
- Les escalopes viennoises doivent être un produit reconstitué, issu de véritables escalopes.
  
- les volailles entières sont de classe A et sont :
  - éviscérées
  - prêtes à cuire
  - sans abats
  - sans cou
  - pattes coupées à 1 cm au dessus de l'articulation du jarret

#### **ARTICLE 4 : TRACABILITE DES PRODUITS ENTREPOSES**

Afin d'assurer la traçabilité des produits entreposés, le fournisseur devra consigner sur un système de son choix , toutes les informations susceptibles de remonter à l'origine des produits et le cas échéant à leur destination immédiate.

#### **ARTICLE 5 : TEST – ECHANTILLONS**

*A l'appui des offres présentées, les candidats seront appelés à remettre un échantillon, dans son emballage d'origine , correctement étiqueté, des articles sélectionnés, ainsi que les notices techniques détaillées : les échantillons sont mis gratuitement à disposition par le candidat.*

*Pour les échantillons à remettre lors de l'offre, le candidat se réfère à l'état des besoins, ou bordereau des prix unitaires : est mentionné sur la ligne du produit référencé, si la fourniture d'un échantillon est nécessaire : « échantillon ».*

*Ces échantillons devront parvenir au Lycée BALZAC du lundi 19 Septembre 2016 au Jeudi 22 Septembre 2016 à 12 heures maximum.*

**ARTICLE 6 : CLAUSE ENVIRONNEMENTALE**

Le titulaire devra supprimer les emballages superflus dans la mesure où cela n'affecte pas sensiblement la qualité du produit.

Le titulaire proposera dans la mesure du possible des emballages recyclés.

Fait à TOURS le 26 juin 2018, en un seul original,

Le Représentant du pouvoir adjudicateur,

Le Proviseur,

Vincent CALENTIER,

