



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 VIANDES DE VOLAILLES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

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 viandes devront être livrées , présentées et étiquetées conformément aux dispositions :

- du Décret 84-1147 modifié du 7 décembre 1984 (JO du 21-12-1984) portant application de la loi du 1^{er} 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.
- de la recommandation n° D6-87 du GPEM/DA relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
- des descriptifs et spécification techniques du GMRCEN (anciennement GPEM) B1 18-07. ***Toute nouvelle disposition du GMRCEN est applicable dès sa publication.***
- de l'Arrêté Ministériel du 14/01/1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles,
- de l'Arrêté Ministériel du 29/05/1995 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les ateliers de découpe de volailles ;

ARTICLE 2 TRACABILITE

Le candidat s'engage à fournir, à chaque livraison , un document permettant l'identification de l'animal : provenance et origine.

Toutes les viandes doivent provenir d'animaux abattus dans des abattoirs français ou étrangers agréés par les services vétérinaires ou inscrits au plan d'équipement en abattoirs ou agréés pour l'exportation vers la France .

La viande est livrée en conformité avec les prescriptions techniques du présent cahier des charges.

ARTICLE 3 : DISPOSITIONS PARTICULIERES

Chaque candidat devra fournir, au moment du dépôt des offres

- l'agrément vétérinaire
- l'agrément sanitaire (transport notamment en conformité avec l'arrêté du 20 juillet 1998)
- **un certificat attestant la fourniture de viandes exemptes d'alimentation contenant des protéines et des farines animales ainsi que des organismes génétiquement modifiés (OGM).**

Les produits proposés et référencés devront être conformes à l'arrêté du 14/11/2000 : interdiction de l'emploi de protéines et de farines animales dans l'alimentation de l'espèce bovine et autres ;

En aucun cas les animaux ne seront nourris avec des aliments comportant des OGM ;
La fourniture de volailles ou de découpes de volailles devra exclusivement provenir de bêtes nourries 100 % végétal dans le respect de la réglementation en vigueur.

Les volailles proposées seront de qualité standard de classe A.
Les viandes seront conditionnées sous vide.

Les conditions de préparation devront respecter les normes d'hygiène du personnel, du matériel et des locaux (démarche qualité type HACCP).

Les portions individuelles seront obligatoirement livrées sous vide .Sont exclues les viandes surgelées ou congelées.

La date limite de consommation devra être supérieure ou égale de 7 jours à compter de la date de livraison.

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 peuvent être 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 ».

Si tel est le cas, ces échantillons devront parvenir au Lycée BALZAC
du lundi 17 Septembre 2018 au Jeudi 20 Septembre 2018 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

