



Lycée BALZAC
36 Rue d'Entraigues
37 013 TOURS Cédex 13

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 CHARCUTERIE, SALAISONS, JAMBON ET

EPAULE DE PORC

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

POUVOIR ADJUDICATEUR : Lycée BALZAC représenté par Monsieur le Proviseur,

COMPTABLE ASSIGNATAIRE : Agent Comptable du Lycée BALZAC

Page 1

ARTICLE 1 : PREAMBULE : DISPOSITIONS GENERALES

1-1: Tous les produits devront être élaborés, livrés, présentés et étiquetés conformément aux dispositions :

- des spécifications techniques définies par le GEMRCN , de la brochure 5541-II notamment le guide relatif aux charcuteries (B2 17-99).
- du code des usages en charcuterie et des conserves de viandes

- 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.

ARTICLE 2 : TRACABILITE

Pour l'ensemble du lot, la date de fabrication et la date limite de consommation devront être indiquées, ainsi que le numéro d'agrément du laboratoire attribué par les services vétérinaires.

Les produits devront avoir une dénomination complète et précise (marque, qualité, conditionnement, poids etc...)

La provenance , l'origine et le traitement des denrées devront être mentionnés. En outre , pour les produits élaborés , la composition (ingrédients et additifs) devra être indiquée.

Conditionnement : les articles doivent être conditionnés sous vide (ou sous atmosphère contrôlée). Une étiquette de traçabilité reprenant le nom, la DLC, le n° de lot et l'agrément sanitaire figurera sur chaque barquette ; la DLC ne devra pas être inférieure à 18 jours.

Les produits livrés doivent être de qualité saine, loyale et correspondre au minimum, tant sur plan bactériologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications édictées par la réglementation en vigueur au jour de la livraison.

Les produits seront livrés en conformité avec les prescriptions techniques du présent cahier des charges.

***Le fournisseur s'engage sur l'absence d'utilisation de produits incorporant des composants ou ingrédients obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés
Les produits proposés et retenus devront être suivis pendant toute la durée du marché.***

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 que la composition des produits est exempte d'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 viande sous vide devra obligatoirement porter sur l'emballage la date de conditionnement, la date de consommation (DLC) , l'identification de l'atelier et la date de l'abattage.

Les produits de charcuterie sont livrés en stricte conformité aux prescriptions techniques du présent cahier des charges, que le soumissionnaire déclare bien connaître et auquel il s'engage à se conformer exactement, notamment au respect de la réglementation en vigueur concernant les critères microbiologiques.

ARTICLE 4 : TRANSPORT

Les règles d'hygiène en vigueur en matière de viandes de boucherie sont expressément respectées : les viandes conditionnées sous régime de réfrigération doivent être transportées sans interruption conformément à la réglementation en vigueur.

Le matériel utilisé est entretenu constamment en état de propreté rigoureuse ; le personnel observe les règles de la plus stricte propreté.

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

Page 4

