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 LAITIERS, ŒUFS ET OVOPRODUITS

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

POUVOIR ADJUDICATEUR : Lycée BALZAC représenté par Monsieur le Proviseur,

COMPTABLE ASSIGNATAIRE : Agent Comptable du Lycée BALZAC

36 rue d'Entraigues, B.P. 21329, 37 013 TOURS CEDEX 1-Tel : 02 47 60 56 06 Fax : 02 47 60 56 10
e-mail : ce.0370036n@ac-orleans-tours.fr

ARTICLE 1 : - PREAMBULE : DISPOSITIONS GENERALES

1-1 les produits proposés devront être conformes :

- aux dispositions spécifiques du GPEM concernant les produits laitiers, œufs et ovoproduits, brochure 5541 –III , notamment :

- décision N° B3.3.74 fixant les spécifications techniques applicables au beurre
- décision N° B3.4.76 fixant les spécifications techniques applicables aux fromages frais
- décision N° B3.5.82 fixant les spécifications techniques applicables aux yaourts
- de la recommandation n° D6-87 du GPEM/DA relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

ARTICLE 2 : LES PRODUITS

La qualité

Les denrées livrées doivent être de qualité saine , loyale et marchande.

2-1 le beurre

Le beurre doit correspondre à la spécification B3.3.89 du GEMRCN.
La dénomination beurre est réservée au produit laitier de type émulsion d'eau dans la matière grasse obtenu par des procédés physiques et dont les constituants sont d'origine laitière.
Il doit présenter pour 100g de produit fini , 80 g au minimum de matière grasse butyrique, 2g au maximum de matière sèche non grasse et 16 g au maximum d'eau.

Le beurre est fabriqué à partir de crème et de lait ayant subi un traitement au moins équivalent à la pasteurisation

La fourniture de beurre portera sur un beurre laitier pasteurisé , c'est-à-dire un beurre fabriqué en laiterie à partir de composants ayant subi un traitement thermique au moins équivalent à la pasteurisation. Il doit avoir un goût franc et pur, un arôme de beurre frais , une absence de tout goût de conservation et une couleur uniforme, aucune matière grasse ne doit être rajoutée.

2-11 Aide européenne

Le prestataire de service fournit toutes les pièces nécessaires relatives à l'achat et à la fourniture de produits laitiers pour permettre à chaque établissement public de percevoir la Subvention « FRANCE AGRIMER
Le prestataire veillera à proposer et à fournir des fromages et produits laitiers subventionnés.

2-2 ovoproduits

2-21 les oeufs frais :

Ils sont issus d'œufs de volailles de basse cour, en coquilles, frais.
Les définitions des règlements CEE N° 1907/90 et CEE 1274/91 sont applicables pour la commercialisation des ovoproduits dont fait l'objet le présent marché.

Le présent marché ne concerne que des œufs ou dérivés d'œufs de catégorie A. Ces oeufs n'auront été ni nettoyés , ni lavés, avant ou après leur classement .Ils n'auront subi aucun traitement de conservation, ni de réfrigération. Les œufs ou leurs emballages indiqueront clairement leur date de durabilité minimum.

2-22 les ovoproduits

Par ovoproduits il faut entendre des produits obtenus à partir de l'œuf, de ses différents composants ou de leur mélange, après élimination de la coquille et de ses membranes et qui sont destinés à la consommation humaine.
La transformation des œufs doit se faire dans le respect de l'arrêté du 15 avril 1992 relatif au travail des œufs , au cassage, à l'entreposage et au traitement des œufs.

Le titulaire devra être en mesure de fournir :
- le numéro de lot, l'identité du producteur fournisseur des œufs constituant la matière première de la transformation,
- les enregistrements des barèmes de pasteurisation
- les analyses bactériologiques de chaque lot

Tous le ovoproduits comporteront une étiquette de garantie , quelque soit le type de conditionnement, conforme à l'arrêté du 19 septembre 1972.

2-3 les fromages

Les fromages devront répondre aux prescriptions des règlements en vigueur et notamment aux dispositions du décret du 26 octobre 1953 modifié par le décret N° 88-1206 du 30 décembre 1988.

2-31 fromages frais :

Ils devront répondre à la spécification N° B3..3.76 du GEMRCN.
Les fromages frais sont obtenus par fermentation lactique après élimination du sérum par égouttage et centrifugation.
Les matières employées doivent avoir subi un traitement thermique équivalent à la pasteurisation.

2-32 autres fromages :

Un fromage est un produit fermenté ou non, affiné ou non, obtenu à partir de matières d'origine exclusivement laitière, utilisées seules ou en mélange et coagulées en tout ou partie avant égouttage ou après élimination partielle de la partie aqueuse. La teneur minimale en matière sèche du produit doit être de 23 % (décret du 30 décembre 1988).

2-4 les yaourts

Ils doivent répondre aux spécifications techniques N° B3.5.82 du GEMRCN. Les yaourts fournis sont aux fruits ou natures

2-5 lait de consommation

Le lait entrant dans la composition des différentes préparations culinaires devra être conforme à la spécification B3.2.84/6 du GEMRCN

Laits stérilisés :

Certains laits préparés par traitement à ULTRA HAUTE TEMPERATURE (UHT) peuvent être livrés sous le nom de « laits stérilisés » s'ils sont conditionnés aseptiquement dans des récipients stériles.
La DLC est de 90 jours pour les laits UHT et de 150 jours pour les autres.

ATICLE 3 : DISPOSITIONS PARTICULIERES

- le transport : le transport des produits est strictement soumis à l'arrêté du 1er février 1974, conforme à le réglementation internationale A.T.P.
- contrôle sur place : conformément à l'article 15 de l'arrêté du 29 septembre 1997, le respect des clauses du marché peut être vérifié dans les magasins et entrepôts du titulaire du marché par toute personne désignée par la personne publique.

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

LYCÉE BALZAC TOURS