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)

FOURNITURE DE PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BILOLOGIQUE

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

Le présent Cahier des Clauses techniques particulières comprend les fournitures de diverses denrées alimentaires BIO divisées en 7 lots.

L'ensemble des Fournitures de Denrées Alimentaires est soumis aux obligations réglementaires en vigueur, à la date d'établissement du présent Cahier et plus particulièrement aux critères de sécurité, santé, loyauté de transactions et d'informations sur les produits.

L'offre de produits biologiques vise à promouvoir la consommation de produits issus de l'agriculture biologique auprès des jeunes convives. On entend par produits biologiques les produits répondant aux normes du règlement cadre européen 834/2007, 889/2008 et leurs règlements d'application concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

Sont réputés relever de l'agriculture biologique les produits certifiés label européen Agriculture biologique, le label AB ou tout autre certification équivalente.

Tous les produits doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique :

- le label AB ou tout signe européen équivalent
- ou un étiquetage comportant les mentions suivantes « agriculture biologique » ou « produit issu de l'agriculture biologique » avec indication de l'organisme certificateur.

Les produits doivent être conformes au GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007, au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 et à l'arrêté du 30 septembre 2011.

En application du principe de précaution, les produits proposés seront exempts d'organismes génétiquement modifiés.

Les Entreprises devront répondre scrupuleusement à la demande à savoir que par lots, à chaque nature de fourniture correspond un conditionnement, une mesure et les entreprises doivent répondre au kilo, au litre, à l'unité souhaitée , conditionnement. Toute offre qui ne répondrait pas à ces conditions pourrait être rejetée comme non conforme.

EPICERIE lot 8-3

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

- Concernant les vins de consommation courantes :
  - références techniques conformes à la décision N° G 177 du GEMRCN
- Concernant les jus de fruits et autres familles des jus de fruits
- recommandations N° G 689 du GEMRCN

- Concernant les conserves :
- références techniques du GEMRCN , brochure N° 5541-V
- les boîtes de conserves doivent être conformes aux normes AFNOR

- Concernant les produits d'épicerie
  - références techniques du GEMRCN brochure N° 5541 - I

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.

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

Aucun produit ne doit contenir des organismes génétiquement modifié (O G M).)

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

- VIANDES FRAICHES lot 8-2

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

- du règlement CE n° 1760/2000 du 17/07/2000 relatif au système d'indentification et d'enregistrement des bovins et à l'étiquetage de la viande bovine
- du Décret 84-1147 modifié du 7 décembre 1984 (JO du 21-12-1984) portant application de la loi du 1er 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 99-260 du 02-04-1999 relatifs à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines
- de la recommandation n° B110/86 du GPEM/DA relative à la fourniture de viandes de boucherie, découpées et piècées au stade de la portion consommateur, présentées à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé
- de la recommandation n° D6-87 du GPEM/DA relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
- de l'Arrêté Ministériel du 14/10/1991 (JO du 10/12/1991) relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine
- de l'Arrêté Ministériel du 17/03/1992 (JO du 29/03/1992) modifié , relatif aux établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non notamment à son titre III sur le conditionnement, l'emballage, l'étiquetage, le transport et la mise en vente
- de l'Arrêté Ministériel du 01/02/1974 (JO du 20/03/1974) réglementant les conditions d'hygiène relative aux transports de denrées périssables
- l'Arrêté du 18 mars 1993 (JO du 1er avril 1993) relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie ne permet plus de faire référence aux catégorie et aux choix (1ère catégorie -1er choix) remplace cette classification par une dénomination obligatoire des muscles et autorise des mentions complémentaires facultatives.

TRACABILITE

Le candidat s'engage à fournir , à chaque livraison , un document permettant l'identification de l'animal de sa naissance jusqu'à la livraison sans possibilité de discontinuité et contenant les informations suivantes :

- le numéro du lot assurant le lien entre le produit et l'animal ou le groupe d'animaux dont il est issu
- le pays de naissance
- le pays d'élevage
- le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir
- le pays de découpage et le numéro d'agrément de l'atelier de découpe

Toutes les viandes doivent provenir d'animaux de boucherie abattus dans des abattoirs français ou étrangers agrées 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 .

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.

Les viandes livrées devront parvenir de bêtes abattues depuis 48 h au moins et 6 jours au plus.

Les morceaux de muscles et les portions unitaires piècées devront être obligatoirement livrés sous vide.

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

La date limite de consommation devra être supérieure ou égale à 15 jours à compter de la date de livraison.
La fourniture de viandes congelées ou surgelées ou traitées à l'attendrissement sera formellement exclue.

Les pièces cuites seront livrées dans leur emballage de cuisson s'il y a lieu.

Définition des produits

- le prêt à découper(ou à trancher) correspond à un stade de préparation des pièces de viande présentant le caractère du paré avec , en outre, l'absence d'aponévroses et de tissus conjonctifs et adipeux interstitiels (parés à 100 %)
- les portions individuelles seront découpées dans les locaux bénéficiant d'un agrément sanitaire , dans les morceaux demandés et au poids approximatif précisé dans la commande. Cette approximation ne devra différer en plus ou en moins pour chaque portion :
- de 5 % pour les viandes sans os
- de 15 % pour les viandes avec os (côtelettes notamment).

Les portions individuelles seront obligatoirement livrées sous vide .

Viande de bœuf

Les viandes parées et découpées sont exclusivement issues des muscles. Ils ne font pas partie des produits à risques déterminés par l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments.

Les soumissionnaires doivent être signataires de l'accord interprofessionnel relatif à la traçabilité des viandes bovines destinées à la restauration hors foyer ou équivalent.

Les viandes bovines proposées le seront exclusivement à partir de viandes agréées par les services vétérinaires d'Etat (directive 64/433/CEE) et donc reconnue en l'état, propres à la consommation humaine et conformes aux spécifications techniques B1-13-03 du 09 décembre 2003 du GEMRCN.

La viande proposée sera , par défaut , de la viande bovine (à l'exclusion de la viande de taureau) de qualité R3 – VACHE- catalogue EUROP, provenant de carcasses de 280 kg minimum.

ETAT DE PREPARATION DES VIANDES

La viande est livrée 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.

Il ne sera passé aucune commande , ni accepté aucune livraison pour des articles non spécifiquement référencés aux prescriptions techniques du présent cahier ou dans un état de préparation autre que celui décrit dans lesdites prescriptions.

- FRUITS ET LEGUMES et LEGUMES 4ème et 5ème GAMME - lot 8-4 et 8- 5

- Le candidat s'engage à fournir le plus possible des produits issus directement de l'agriculture biologique conformément aux possibilités énoncées dans l'article 53 du nouveau code des marchés publiques

- Pour les fruits et légumes frais, la traçabilité à la parcelle sera tenue à disposition du pouvoir adjudicateur

- Pour les fruits et légumes, le titulaire s'engage à fournir des produits de saison et à accompagner son offre d'un calendrier de saisonnalité

TRACABILITE

Notamment pour le lot 8-5 la date de fabrication et la date limite de consommation devront être indiquées. 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.

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

RAPPEL :Aucun produit ne doit contenir des organismes génétiquement modifiés (O GM). Les produits seront livrés en conformité avec les prescriptions techniques du présent cahier des charges ;

- PRODUITS LAITIERS ET AVICOLES lot 8-1

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

LES PRODUITS

La qualité

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

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.

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.

Ovoproduits

- 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.

-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.

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.

-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.

- 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).

Les yaourts

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

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.

CHARCUTERIE ET VIANDE DE PORC

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 1er 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.

- Viande de porc

La viande de porc proviendra de carcasses appartenant au type R2 d'un poids de carcasse compris entre 75 et 95 kg (exclusion des carcasses de truies et verrats).

Cette viande devra répondre à la réglementation, aux spécifications techniques et recommandations du GEMRCN : spécifications techniques B1-16-05 du 31mars 2005.

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.

VOLAILLE

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 1er 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 ;

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.

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 2 : CLAUSES ENVIRONNEMENTALES

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.

ARTICLE 3 : TESTS – 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

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

Le Représentant du pouvoir adjudicateur,

Le Proviseur,

Vincent CALENTIER

LYCÉE BALZAC TOURS