



## MARCHE DES PRODUITS LAITIERS

### CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)

- **OBJET** : La consultation a pour objet la fourniture et la livraison de produits laitiers nécessaire à la confection des repas du Collège Antony Duvivier

*Établi en application des dispositions des articles 10, 33 et 57 à 59 et 77.I du code des marchés publics (Marché sur appel d'offres ouvert.)*

SOMMAIRE

**ARTICLE 1 ... Objet des marchés..... 3**

**ARTICLE 2 ... Clauses générales ..... 4**

**ARTICLE 3.. Marché concernant les produits laitiers ..... 5**

## ARTICLE 1 : OBJET DES MARCHES

La consultation a pour objet la fourniture et la livraison de produits laitiers nécessaire à la confection des repas des restaurants scolaires des établissements du groupement.

Outre les tarifs indiqués dans son offre, le soumissionnaire doit proposer **dans le cadre des présents marchés**, une remise en % sur son catalogue public général.

Les établissements peuvent être amenés à acheter des articles ou produits non prévus dans certains marchés, mais qui s'y rattachent de par leur nature, dans la limite de 5%.

Le fournisseur retenu devra IMPERATIVEMENT remettre un catalogue et la liste tarifaire (remis dans son offre) valable à compter du 1er janvier de l'année du marché, sur lequel s'appliquera la remise éventuelle spécifiée dans l'offre.

**Les marchés conclus n'excluent pas la possibilité de commander ponctuellement les marchandises prévues sur des tarifs promotionnels proposés par le fournisseur retenu.**

## ARTICLE 2 : CLAUSES GENERALES

**Les produits livrés devront être de qualité saine et irréprochable.**

**Les fiches-produits** seront à fournir dans le dossier de réponse des candidats.

Il appartient au titulaire de vérifier **la conformité au regard de la réglementation en vigueur des denrées alimentaires fournies**, du processus de transformation, et des procédés de livraison.

Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

Toutes les denrées devront donc répondre aux spécifications des textes réglementaires en vigueur à la date de publication du présent marché.

Le titulaire doit assurer une qualité suivie et identique pendant la durée du marché et respecter l'origine ou les marques qu'il s'engage à livrer.

**Le titulaire s'engage à ne fournir aucun produit ou denrée pouvant contenir des OGM, de l'huile de palme ou de l'huile d'arachide.**

Le titulaire certifie avoir pris connaissance des **dispositions réglementaires** applicables en la matière et notamment des articles L. 221-1 à L. 225-1 du Code de la consommation concernant la sécurité générale des produits.

En sus des dispositions générales applicables pour tous les produits alimentaires et des dispositions réglementaires valables par catégorie de produits dont l'application est d'ordre public, le fournisseur devra respecter :

- les spécifications du Groupement Permanent d'Etude des Marchés de denrées alimentaires GPEMDA ;
- les textes communautaires définissant des normes européennes pour certains produits de grande consommation.
- les normes AFNOR ou équivalent européen homologué, notamment en matière d'emballage et de marquage des unités de présentation, d'entreposage et de transport.

**Les indications suivantes devront obligatoirement figurer de façon visible et lisible :**

- D.L.U.O. (Date Limite d'Utilisation Optimale) : « A consommer de préférence avant le ... » dans le cas d'une limite d'utilisation.
- Ou D.L.C. (Date Limite de Consommation) pour les produits frais et les produits à teneur garantie en vitamines.

Ces dates sont fixées sous la responsabilité du conditionneur : Jour et mois pour les délais inférieurs à trois mois, Mois et année pour les délais compris entre trois mois et dix huit mois, Année pour les délais supérieurs à dix-huit mois.

**Afin d'éviter les pertes, les produits doivent au moment de la livraison comporter un délai de consommation équivalent aux 2/3 des DLC ou DLUO.**

### ARTICLE 3 : MARCHÉ CONCERNANT LES PRODUITS LAITIERS

Destiné à des adolescents, tous les produits livrés devront d'une part, être de première fraîcheur et de qualité irréprochable et d'autre part, être conformes aux spécifications du **Décret n°93-1239 en date du 15 novembre 1993** relatif à l'agrément des produits laitiers d'application contrôlée, et de l'arrêté ministériel en date du 30 décembre 1993 relatif aux conditions d'installation, d'équipement et de fonctionnement des centres de transformation du lait et des produits à base de lait. Toutes les denrées comporteront donc une marque de salubrité et proviendront d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services de contrôle officiels. Ainsi, pour tous les produits laitiers ou dérivés, la capsule imprimée et/ou l'emballage devra laisser apparaître le nom et la raison sociale du fabricant, ainsi que la date limite de consommation.

Le transport de ces produits laitiers sera strictement soumis à l'arrêté du 1er février 1974 conforme à la réglementation en vigueur.

La date limite de consommation des desserts lactés, fromages et ovoproduits, ne pourra être inférieure à **20 jours** à compter de la date de livraison.

La date limite de consommation des laits et du beurre ne pourra être inférieure à **un mois** à compter de la date de livraison.

**Le beurre** : Le beurre sera de première qualité, d'odeur franche, et d'une saveur fraîche. Il sera propre exempt de corps étrangers, de goût et d'odeur normaux. Sa couleur sera uniforme. Il s'agira d'un beurre laitier, **le beurre de remalaxage étant interdit.**

**Les crèmes** : Les crèmes livrées seront conformes au décret n° 80-313 du 23 avril 1980 pris pour l'application de la Loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et la falsification en matière de produits ou de services en ce qui concerne les crèmes de lait destinées à la consommation. L'emballage devra être clos et assurer une protection satisfaisante du produit (air, humidité, pollution de toute nature).

**Les fromages** : Ces produits devront être conformes au décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.

- Les fromages à pâte pressée (Emmental, St Paulin), et les pâtes persillées (Bleu d'Auvergne) ne devront présenter à la livraison aucune avarie de quelque nature que ce soit : déformation, croûte crevée, vers, etc...
- Les fromages à pâte molle (camemberts) auront une teneur en matière grasse de 45% et seront de qualité « A ».

Le fournisseur sera agréé par la société France Agrimer (ONILAIT).

**Les yaourts et laits fermentés** : les laits fermentés seront conformes au décret n°88-1203 du 30 décembre 1988. Ils devront être exclusivement préparés à partir de lait de vache, de lait de brebis ou de lait de soja. Ces denrées périssables devront être de première fraîcheur et ne comporteront aucune trace de bacilles coliformes. Les yaourts aux fruits mixés proposés seront faiblement sucrés artificiellement.

**Les laits** : Les laits pasteurisés et stérilisés seront des laits de vache de qualité U.H.T. demi écrémé.

**Les œufs** : La fourniture d'ovo produits portera sur des œufs entiers et des œufs écalés.

Les œufs en coquille devront répondre aux normes édictées par le règlement n° 1907/90 du Conseil Européen en date du 26 juin 1990 ainsi qu'au règlement n° 1274/91 de la Commission Européenne du 16 mai 1991, relatifs à la commercialisation.

Les œufs seront issus de volaille dont l'alimentation est garantie sans farine animale.

Les œufs frais seront de catégorie A.

La coquille et la cuticule devront être normales, propres, et intactes.

La date limite de consommation devra être inscrite de manière lisible et indélébile sur chaque unité de conditionnement.

Tous les ovo produits afficheront une étiquette de garantie.

**Le conditionnement se fera IMPÉRATIVEMENT par 180 ou 360 unités d'œufs.**

