

**CCTP MARCHÉ N° SG 05 2024 à SG 17 2024
du 03/10/2024**

DENREES ALIMENTAIRES

Marché à procédure adaptée article 28 du code des marchés publics.

Pouvoir adjudicateur

Lycée Durzy
23 rue Léonard de Vinci
45700 VILLEMANDEUR
Tel 02 38 28 10 50
Mail : intendance.lyceedurzy@ac-orleans-tours.fr

Classification produits : Denrées alimentaires

Allotissement : Les marchés SG-05-2024 à SG-17-2024 sont composés comme suit :

- SG-05-2024 : Fruits et légumes surgelés – 2 lots
- SG-06-2024 : Produits de la mer surgelés – Lot unique
- SG-07-2024 : Pâtisseries et plats cuisinés surgelés – 2 lots
- SG-08-2024 : Produits surgelés carnés – Lot unique
- SG-09-2024 : Viande et charcuterie fraîches – 2 lots
- SG-10-2024 : Volaille fraîche – Lot unique
- SG-11-2024 : Viande sous vide – lot unique
- SG-12-2024 : Produits laitiers et avicole – 4 lots
- SG-13-2024 : Poisson frais – lot unique
- SG-14-2024 : Fruits et légumes frais – Lot unique
- SG-15-2024 : Conserves – Lot unique
- SG-16-2024 : Epicerie – 3 lots
- SG-17-2024 : Jus de fruits frais – Lot unique

Représentant du pouvoir adjudicateur :

Monsieur MARION, Proviseur du lycée Durzy

Personne responsable du suivi des marchés SG-05-2024 à SG-17-2024 :

Madame GUILLOT, Secrétaire Générale du lycée Durzy

Article 1 : Objet du marché

Fourniture de denrées alimentaires durant une période allant du 1^{er} janvier au 31 décembre 2025.

Article 2 : Désignation des produits - Quantités

Les types de produits et les quantités requises figurent en annexe.

D'autres produits non listés, mais figurant dans le catalogue général du fournisseur, pourront néanmoins être commandés dans le cadre du présent marché.

Les quantités à livrer seront précisées au fur et à mesure sur les bons de commande. En fonction des conditionnements, les quantités livrées devront être le plus proche possible des quantités commandées.

Article 3 : Qualité

Les offres devront être accompagnées des fiches techniques de chaque produit. Elles devront notamment indiquer la description, la composition précise des produits, le mode d'emploi culinaire et les conditionnements des articles proposés.

Les produits proposés devront respecter les arrêtés et règlements CE n°178/2002 concernant le paquet hygiène et notamment :

- Règlement CE n°852/2004 concernant les règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires.
- Règlement CE n°853/2004 concernant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale.
- Règlement CE n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- AM du 17/03/1992 modifié concernant la mise en place de tests de dépistage de l'ESB
- AM du 18/07/2006 concernant la suppression d'utilisation des farines et graisses d'origine animale.
- AM du 02/01/2003 modifié concernant les matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

Paquet hygiène : se référer aux dispositions de cette réglementation européenne.

En tout état de cause, les produits doivent répondre aux exigences en matière d'hygiène et de salubrité et avoir l'agrément des services vétérinaires.

a) Etiquetage

Les indications suivantes doivent figurer sur l'emballage :

- La désignation et la dénomination (congelé ou surgelé) du produit
- La marque du produit
- Les noms et adresses du fabricant, du conditionneur ou du vendeur dans la CEE
- Le lieu d'origine ou de provenance
- L'identification du lot de fabrication
- La quantité nette
- La date de durabilité minimale
- La date limite de consommation
- La date de surgélation
- La liste des ingrédients par ordre d'importance décroissant dans la recette
- La mention « ne pas recongeler après décongélation »
- Le mode d'emploi et les conditions de conservation chez l'utilisateur

b) Organismes Génétiquement Modifiés (OGM)

La réglementation européenne du 18 avril 2004 impose la mention « Issu d'organismes génétiquement modifiés » pour tous les produits dont :

- Les ingrédients contiennent plus de 0.9 % d'OGM
- Les additifs ou arômes contiennent plus de 0.9 % d'OGM

Les produits dont la teneur en OGM est avérée et mentionnée (donc supérieure à 0.9 %) ne doivent pas être proposés dans l'offre.

Pour tous les produits proposés dans l'offre, le fournisseur doit, dans la mesure du possible, et après information prise auprès des industriels, nous assurer de l'absence d'OGM ou nous indiquer la teneur en OGM, le cas échéant.

L'établissement se réserve alors le droit d'exclure ces produits de l'offre.

c) Qualité des aliments

- **Toutes les viandes** (fraîches ou surgelées) proposées dans l'offre seront **d'origine française**.
- Les produits dont la **teneur en OGM est avérée** et mentionnée (donc supérieure à 0.9 %) ne doivent pas être proposés dans l'offre.
- Seuls les poissons **surgelés en mer** ou ayant subi une **simple congélation** seront acceptés. Les filets seront « **plein filet** ».

Article 4 : Transport

Les produits surgelés doivent être transportés dans des véhicules à l'intérieur desquels est maintenue une température égale ou inférieure à -18°C . Les véhicules doivent être en état de propreté satisfaisante et les appareils de réfrigération en parfait état de fonctionnement.

Les produits laitiers, les ovoproduits et les viandes et charcuteries doivent être conditionnés et transportés dans des véhicules permettant que soient maintenues de façon continue pendant toute la durée du transport, les conditions de température fixées par l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Le non-respect de cette clause pourra entraîner la dénonciation immédiate du marché sans que le titulaire puisse prétendre à quelque indemnisation que ce soit.

Article 5 : Livraisons

Les livraisons se font uniquement entre 6 h 00 et 12 h 00

La fréquence des livraisons est fixée à 2 fois par semaine. Les jours sont à préciser dans l'offre. Les 2 livraisons hebdomadaires devront être espacées d'au moins deux jours ouvrables.

Pour le marché Epicerie (SG 16 2024), les commandes pourront être passées jusqu'au jour précédant la livraison. (commande jour A pour livraison jour B)

En cas de livraison non conforme à la commande, l'administration peut mettre le titulaire du marché en demeure :

- De reprendre immédiatement l'excédent de livraison ou le produit non conforme.
- De compléter la livraison dans les plus brefs délais.

En cas de non-conformité, le fournisseur recevra un premier avertissement écrit. Suite au 3^e avertissement, le marché sera résilié de plein droit.

Article 6 : Détermination de la marque

Afin d'assurer une certaine régularité de la fourniture pendant toute la durée d'exécution du marché, l'offre est faite pour une ou plusieurs marques nommément désignées. Une livraison de produits d'une autre marque ne pourra être effectuée qu'après accord express de l'établissement.