



Direction des Affaires Juridiques

MARCHES ET ACCORDS-CADRES  
**ACTE D'ENGAGEMENT<sup>1</sup>**

**ATTR11**

Alors qu'un acte d'engagement était autrefois requis de l'opérateur économique soumissionnaire lors du dépôt de son offre, sa signature n'est plus aujourd'hui requise qu'au stade de l'attribution du marché.

Le formulaire ATTR11 est un modèle d'acte d'engagement qui peut être utilisé par l'acheteur, s'il le souhaite, pour conclure un marché ou un accord-cadre avec le candidat déclaré attributaire.

Il est conseillé aux acheteurs de renseigner les différentes rubriques de ce formulaire avant de l'adresser à l'attributaire. Ce dernier retourne l'acte d'engagement signé, permettant à l'acheteur de le signer à son tour.

En cas d'allotissement, un formulaire ATTR11 peut être établi pour chaque lot. Lorsqu'un même opérateur économique se voit attribuer plusieurs lots, un seul ATTR11 peut être complété. Si l'attributaire est retenu sur la base d'une offre variable portant sur plusieurs lots, soit un acte d'engagement est établi pour les seuls lots concernés, soit l'acte d'engagement unique mentionne expressément les lots retenus sur la base d'une offre variable.

En cas de candidature groupée, un acte d'engagement unique est rempli pour le groupement d'entreprises.

**A - Objet de l'acte d'engagement.**

■ **Objet du marché ou de l'accord-cadre:**

(Reprendre le contenu de la mention figurant dans l'avis d'appel à la concurrence ou l'invitation à confirmer l'intérêt.)

**MARCHE DE FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES 2022 - 2023**

■ **Cet acte d'engagement correspond :**

(Cocher les cases correspondantes.)

1.

À l'ensemble du marché ou de l'accord-cadre (en cas de non allotissement) ;

Au lot n°..... ou aux lots n°..... du marché ou de l'accord-cadre (en cas d'allotissement) ;  
(Indiquer l'intitulé du ou des lots tel qu'il figure dans l'avis d'appel à la concurrence ou l'invitation à confirmer l'intérêt.)

Correspondant, pour les lots n°.... à l'offre variable (en cas d'allotissement) ;  
(L'acheteur duplique cette mention tant que de besoin.)

2.

À l'offre de base.

À la variante suivante : Sans objet

**Attention** = Chaque page doit être paraphée, celle(s) indiquant les prix devant de surcroit être datée(s), signée(s) et tamponnée(s) du cachet de l'entreprise

<sup>1</sup> Formulaire non obligatoire disponible, avec sa notice explicative, sur le site du ministère chargé de l'économie.

## B - Engagement du titulaire ou du groupement titulaire.

### B1 - Identification et engagement du titulaire ou du groupement titulaire :

(Cocher les cases correspondantes.)

Après avoir pris connaissance des pièces constitutives du marché ou de l'accord-cadre,

Et conformément à leurs clauses,

Le signataire

S'engage, sur la base de son offre et pour son propre compte ;

*[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale du candidat, les adresses de son établissement et de son siège social (si elle est différente de celle de l'établissement), son adresse électronique, ses numéros de téléphone et de télécopie et son numéro SIRET.]*

Engage la société ..... sur la base de son offre ;

*[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale du candidat, les adresses de son établissement et de son siège social (si elle est différente de celle de l'établissement), son adresse électronique, ses numéros de téléphone et de télécopie et son numéro SIRET.]*

L'ensemble des membres du groupement s'engagent, sur la base de l'offre du groupement ;

*[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale de chaque membre du groupement, les adresses de son établissement et de son siège social (si elle est différente de celle de l'établissement), son adresse électronique, ses numéros de téléphone et de télécopie et son numéro SIRET.]*

À livrer les fournitures demandées ou à exécuter les prestations demandées :

Aux prix indiqués dans les annexes financières jointes au présent document.

**OU**

Aux prix indiqués ci-dessous ;

Taux de la TVA :

#### **Lot n°1 « Produits surgelés: bœuf, porc, agneau et divers »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

#### **Lot n°2 « Produits carnés surgelés : volaille »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

#### **Lot n°3 « Produits de la mer : pré frits et cuits »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°4 « Produits de la mer : filets »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....  
Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....  
Montant TTC arrêté en chiffres à : .....  
Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°5 « Produits de la mer : fruits de mer »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....  
Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....  
Montant TTC arrêté en chiffres à : .....  
Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°6 « Pommes de terre surgelées »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....  
Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....  
Montant TTC arrêté en chiffres à : .....  
Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°7 « Légumes cuits surgelés : mélanges de légumes et divers »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....  
Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....  
Montant TTC arrêté en chiffres à : .....  
Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°8 « Légumes cuits surgelés : divers et aromates »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....  
Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....  
Montant TTC arrêté en chiffres à : .....  
Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°9 « Entrées chaudes surgelées »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....  
Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....  
Montant TTC arrêté en chiffres à : .....  
Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°10 « Crème glacée portions individuelles »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....  
Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....  
Montant TTC arrêté en chiffres à : .....  
Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°11 « Pâtisseries surgelées : divers »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....  
Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....  
Montant TTC arrêté en chiffres à : .....  
Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°12 « Pâtisseries surgelées : tartes »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°13 « Découpes de dinde fraîche »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°14 « Découpes de poulet frais »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°15 « Légumes préparés réfrigérés »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°16 « Pâtes et quenelles fraîches »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°17 « Ovo-produits, beurre, crème, lait et produits réfrigérés divers »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°18 « Yaourts et fromages frais »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°19 « Desserts lactés »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°20 « Fromages en portions individuelles »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°21 « fromages divers »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°22 « Conserves appertisées »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°23 « Légumes secs, pâtes, riz, préparation purée »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°24 « Condiments, assaisonnements et épices »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°25 « Huile végétale alimentaire »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°26 « Conserves de compote et fruits au sirop : portions individuelles »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°27 « Conserves de compote et fruits au sirop : boîtes »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°28 « Produits d'épicerie : divers »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°29 « Produits d'épicerie : préparations desserts et fruits secs »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°30 « Produits d'épicerie : fonds de sauce, fumets et sauces tomate »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°31 « Petit déjeuner »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°32 « Biscuits »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°33 « Pain Sud-Ouest »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°34 « Pain Sud-Est »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°35 « Pain Nord-Est »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°36 « Pain Nord-Ouest »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°37 « Viande de bœuf race à viande »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°38 « Viande de veau et d'agneau »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°39 « Viande de porc »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°40 « Charcuteries à cuire et froides »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°41 « Salades traiteur »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

**Lot n°42 « Produits végétaux élaborés bios »**

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

## B2 – Nature du groupement et, en cas de groupement conjoint, répartition des prestations :

(En cas de groupement d'opérateurs économiques.)

Pour l'exécution du marché ou de l'accord-cadre, le groupement d'opérateurs économiques est :  
(Cocher la case correspondante.)

Conjoint                      OU                       solidaire

(Les membres du groupement conjoint indiquent dans le tableau ci-dessous la répartition des prestations que chacun d'entre eux s'engage à réaliser.)

Désignation des membres du groupement conjoint	Prestations exécutées par les membres Du groupement conjoint	
	Nature de la prestation	Montant HT de la prestation

## B3 - Compte (s) à créditer :

(Joindre un ou des relevé(s) d'identité bancaire ou postal.)

■ Nom de l'établissement bancaire :

■ Numéro de compte :

## B4 - Avance :

Je renonce au bénéfice de l'avance :                       NON                       OUI  
(Cocher la case correspondante.)

## B5 - Durée d'exécution du marché ou de l'accord-cadre :

La durée d'exécution du marché ou de l'accord cadre est de 12 mois à compter du : 1<sup>er</sup> janvier 2022  
(Cocher la case correspondante.)

La date de notification du marché ou de l'accord-cadre ;

La date de notification de l'ordre de service ;

La date de début d'exécution prévue par le marché ou l'accord-cadre lorsqu'elle est postérieure à la date de notification.

Le marché ou l'accord cadre est **reconductible** :                       NON                       OUI  
(Cocher la case correspondante.)

Si oui, préciser :

- Nombre des reconductions : 1
- Durée de la reconduction : 12 mois



**C - Signature du marché ou de l'accord-cadre par le titulaire individuel ou, en cas groupement, le mandataire dûment habilité ou chaque membre du groupement.**

**C1 – Signature du marché ou de l'accord-cadre par le titulaire individuel :**

Nom, prénom et qualité du signataire (*)	Lieu et date de signature	Signature

(\*) Le signataire doit avoir le pouvoir d'engager la personne qu'il représente.

**C2 – Signature du marché ou de l'accord-cadre en cas de groupement :**

Les membres du groupement d'opérateurs économiques désignent le mandataire suivant :  
*[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale du mandataire]*

En cas de groupement conjoint, le mandataire du groupement est :  
*(Cocher la case correspondante.)*

Conjoint                      OU                       solidaire

Les membres du groupement ont donné mandat au mandataire, qui signe le présent acte d'engagement :  
*(Cocher la ou les cases correspondantes.)*

- Pour signer le présent acte d'engagement en leur nom et pour leur compte, pour les représenter vis-à-vis de l'acheteur et pour coordonner l'ensemble des prestations ;  
*(Joindre les pouvoirs en annexe du présent document.)*
- Pour signer, en leur nom et pour leur compte, les modifications ultérieures du marché public ou de l'accord-cadre ;  
*(Joindre les pouvoirs en annexe du présent document.)*
- Ont donné mandat au mandataire dans les conditions définies par les pouvoirs joints en annexe.

Les membres du groupement, qui signent le présent acte d'engagement :  
*(Cocher la case correspondante.)*

- Donnent mandat au mandataire, qui l'accepte, pour les représenter vis-à-vis de l'acheteur et pour coordonner l'ensemble des prestations ;
- Donnent mandat au mandataire, qui l'accepte, pour signer, en leur nom et pour leur compte, les modifications ultérieures du marché ou de l'accord-cadre ;
- Donnent mandat au mandataire dans les conditions définies ci-dessous :  
*(Donner des précisions sur l'étendue du mandat.)*

Nom, prénom et qualité du signataire (*)	Lieu et date de signature	Signature

(\*) Le signataire doit avoir le pouvoir d'engager la personne qu'il représente.

## D - Identification et signature de l'acheteur.

■ Désignation de l'acheteur :

*(Reprendre le contenu de la mention figurant dans l'avis d'appel public à la concurrence ou l'invitation à confirmer l'intérêt.)*

### **Groupement de commandes alimentaires des établissements d'enseignement public du Rhône**

Etablissement Coordonnateur :

Lycée d'Enseignement Général et Technologique  
"LA MARTINIÈRE" DUCHÈRE  
300, avenue Andreï Sakharov - case postale 417 / 69338 LYON CEDEX 09

Téléphone : 04.72.17.29.98 / Mail : [ga90038s@ac-lyon.fr](mailto:ga90038s@ac-lyon.fr)

■ Nom, prénom, qualité du signataire du marché ou de l'accord-cadre :

*(Le signataire doit avoir le pouvoir d'engager la personne qu'il représente.)*

#### **Mr G. LIENHARD Proviseur du Lycée la Martinière Duchère**

■ Personne habilitée à donner les renseignements conformément au Code de la Commande Publique :

*(Indiquer l'identité de la personne, son adresse électronique et son numéro de téléphone)*

- Pour les parties administratives et techniques : Monsieur BOSSARD, tél 04 72 17 29 98,
- mail = [ga90038s@ac-lyon.fr](mailto:ga90038s@ac-lyon.fr)

■ Désignation, adresse, numéro de téléphone du comptable assignataire :

*(Joindre une annexe récapitulative en cas de pluralité de comptables.)*

■ Imputation budgétaire :

## E – Réponse de l'Administration

1-La présente offre est acceptée pour les lots ci-après désignés sous réserve de la production des attestations fiscales et sociales conformément au Code de la Commande Publique.  
Liste des lots pour lesquels le candidat est retenu :

2- Pour valoir Acte d'Engagement la présente offre est acceptée pour un montant global de :  
(Montant HT, TVA et TTC de chaque lot pour lequel le candidat est retenu)

A : Lyon, le

Le chef d'établissement de l'Etablissement coordonnateur

G. LIENHARD

Signature  
(Représentant de l'acheteur habilité à signer le marché ou l'accord-cadre)

***Ma signature fait du présent acte d'engagement la pièce principale du marché***

**GROUPEMENT DE COMMANDES ALIMENTAIRES DES ETABLISSEMENTS  
D'ENSEIGNEMENT PUBLIC DU DEPARTEMENT DU RHONE**

**Et de 3 Etablissements de l'Ain**

**Constitué en application du Code de la Commande Publique**

**Etablissement coordonnateur**

**LYCEE D'ENSEIGNEMENT GENERAL ET TECHNOLOGIQUE  
"LA MARTINIÈRE DUCHÈRE"**

**300, Avenue Andreï Sakharov Case postale 417 / 69338 LYON CEDEX 09**

**Téléphone: 04.72.17.29.98**

**REGLEMENT DE LA CONSULTATION**

=====

**-Service chargé de l'organisation de la consultation** : Lycée La Martinière Duchère

**-Service acheteur** : Chaque établissement adhérent du Groupement de Commandes alimentaires par signature d'une convention constitutive

**MARCHE DE DENREES ALIMENTAIRES N°GA0690038s/ 2022-2023**

**Du 01/01/2022 au 31/12/2023**

Ce règlement comporte 10 pages

**Date et heures limites de dépôt des offres et des candidatures :**

**Vendredi 07 mai 2021 à 11 heures**

## SOMMAIRE

<b>Article 1: Nom et identification de l'acheteur public</b> .....	3
<b>Article 2: Mode de passation du marché choisi :</b> .....	3
<b>Article 3: Objet de la consultation</b> .....	3
<b>Article 4 : Durée du marché</b> .....	4
<b>Article 5: date limite de réception des offres et des candidatures</b> .....	4
<b>Article 6: Nombre de lots :</b> .....	4
<b>Article 7: Nature des marchés subséquents à l'accord-cadre.</b> .....	4
<b>Article 8: Interdiction des variantes dans les bordereaux des prix.</b> .....	4
<b>Article 9: Unité monétaire</b> .....	4
<b>Article 10: Langue dans laquelle les candidatures doivent être rédigées</b> .....	4
<b>Article 11 : Délai de validité des offres</b> .....	4
<b>Article 12: Modalités de transmission des offres</b> .....	5
<b>Article 13: Conditions d'envoi des offres</b> .....	8
<b>Article 14: Cahier des charges</b> .....	8
<b>Article 15: Ouverture des plis – jugement des propositions</b> .....	8
<b>Article 16: Demandes d'échantillons</b> .....	9
<b>Article 17: Renseignements complémentaires</b> .....	10

## **ARTICLE 1: NOM ET IDENTIFICATION DE L'ACHETEUR PUBLIC**

Les établissements scolaires (lycées et collèges) du Rhône et 3 Etablissements de l'Ain dont le détail est joint dans l'annexe D « calendriers de livraisons », dans le cadre d'un Groupement de commandes constitué conformément au Code de la Commande Publique.

- Le Chef d'établissement de chaque établissement adhérent est la personne responsable du marché.
- Le lycée La Martinière Duchère est désigné Etablissement coordonnateur.

En application du Code de la Commande Publique et de la convention constitutive du groupement, le coordonnateur est chargé d'organiser la procédure d'appel d'offres, de signer et de notifier le marché. La personne responsable du marché de chaque membre du groupement, pour ce qui la concerne s'assure de sa bonne exécution.

## **ARTICLE 2: MODE DE PASSATION DU MARCHE CHOISI :**

Le mode de passation du présent marché est la procédure de l'appel d'offres ouvert soumis aux dispositions du Code de la Commande Publique.

L'accord-cadre est défini comme un contrat ayant pour objet d'établir les termes régissant les marchés à passer au cours d'une période donnée, notamment en ce qui concerne les prix et, le cas échéant, les quantités envisagées.

L'accord-cadre constitue un cadre général (cahier des charges) qui établit les termes et les conditions qui seront appliqués aux futurs marchés qui seront conclus avec le pouvoir adjudicateur, soit selon le rythme fixé par l'accord-cadre, soit en fonction de la survenance du besoin.

Voir également Cahier des Clauses Particulières et annexes.

## **ARTICLE 3: OBJET DE LA CONSULTATION**

La consultation porte sur la fourniture de :

- ❖ Produits surgelés (légumes, pommes de terre préparations composites, viandes, poissons, pâtisseries, glaces, produits végétaux élaborés bios).
- ❖ Volailles fraîches
- ❖ Légumes préparés réfrigérés (produits de 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme)
- ❖ Pâtes (fraîches et surgelées) et quenelles fraîches
- ❖ Produits laitiers et avicoles (produits laitiers, ovo produits, lait U.H.T, yaourts, desserts lactés, fromage.)
- ❖ Conserves et épicerie (produits appertisés : fruits et légumes, poissons, légumes secs et épicerie, jus de fruits, huile).
- ❖ Pain.
- ❖ Produits carnés frais ou réfrigérés (viande fraîche de porc, bœuf, veau, agneau et charcuterie)

#### **ARTICLE 4 : DUREE DU MARCHÉ**

La durée maximale du marché est de 12 mois renouvelable une fois à la seule initiative du pouvoir adjudicateur, soit une durée totale de 24 mois. Le titulaire ne peut refuser sa reconduction.

**Il débutera le 1er janvier 2022 pour se terminer le 31 décembre 2023 en cas de reconduction.**

#### **ARTICLE 5: DATE LIMITE DE RECEPTION DES OFFRES ET DES CANDIDATURES**

Les candidatures et les offres seront recevables jusqu'à la date et l'heure précisées en page 1 du présent règlement de consultation.

#### **ARTICLE 6: NOMBRE DE LOTS :**

Le marché est constitué de 42 lots (dont les lots de pain qui sont répartis en 4 zones géographiques).

Il peut être répondu pour 1 seul ou plusieurs lots. Le lot est l'unité d'attribution de la fourniture. Les offres sont examinées lot par lot. Les candidats ne peuvent pas présenter des offres variables selon le nombre de lots susceptibles d'être obtenus.

Les candidats peuvent présenter une offre, soit en qualité de candidat individuel, soit en qualité de membre d'un groupement solidaire.

En cas de groupement solidaire, l'acte d'engagement est un document unique qui indique le montant total du marché et l'ensemble des prestations que les membres du groupement s'engagent solidairement à réaliser.

#### **ARTICLE 7: NATURE DES MARCHES SUBSEQUENTS A L'ACCORD-CADRE.**

Il s'agit de marchés à bons de commande avec minimum (80% des quantités indiqués sur l'état des besoins joint) mais sans maximum passé en application du Code de la Commande Publique.

Les bons de commandes sont émis par la Personne Responsable du Marché de chaque établissement adhérent au fur et à mesure des besoins.

#### **ARTICLE 8: INTERDICTION DES VARIANTES DANS LES BORDEREAUX DES PRIX.**

Aucune variante n'est autorisée.

Les offres comportant des variantes seront rejetées par la Commission d'Appel d'Offres.

**Le fournisseur ne peut pas proposer plusieurs produits identiques (marques) pour une seule offre de prix.**

#### **ARTICLE 9: UNITE MONETAIRE**

L'unité monétaire pour conclure le marché est l'euro.

Le candidat peut formuler son offre de prix dans l'unité monétaire de son choix. Toutefois, s'il présente une offre dans une autre unité monétaire que celle de l'administration, il accepte que celle-ci procède à la conversion de son offre en application des articles 4 et 5 du règlement CE n°1103/97 du 17 Juin 1997.

Si son offre est retenue, il est informé et accepte par avance que l'unité monétaire souhaitée par l'administration puisse s'imposer à lui dans le cadre de la mise au point finale du marché.

#### **ARTICLE 10: LANGUE DANS LAQUELLE LES CANDIDATURES DOIVENT ETRE REDIGEES**

Les documents seront entièrement rédigés en langue française.

#### **ARTICLE 11 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES**

Le délai de validité des offres est fixé à **190 jours**, il court à compter de la date limite de remise des offres.

## ARTICLE 12: MODALITES DE TRANSMISSION DES OFFRES

**12a Le dossier de consultation est téléchargeable sur le site d'Achat Public à l'adresse suivante :**  
<https://www.achatpublic.com>

Il comprend :

### **Documents particuliers :**

- le présent règlement de consultation
- le cahier des clauses particulières, ses annexes « spécifications techniques » propres à chaque lot et l'annexe des fréquences de révisions tarifaires par lot
- l'acte d'engagement global
- Les bordereaux de prix
- Annexe A / pain : fiche technique du pain et engagement 2 livraisons / jour internat
- Annexes B1 et B2 : viandes de bœuf / veau / agneau et porc
- Annexes C1 et C2 : volailles : découpes de dinde et de poulet
- Annexes D : calendriers de livraisons et son annexe délai de livraisons
- Annexes « déclaration des allergènes » propres à chaque lot à compléter exhaustivement
- La fiche de renseignements de votre société
- La notice explicative

### **Documents généraux :**

Le Cahier des Clauses Administratives Générales (C.C.A.G.) applicable aux marchés de fournitures courantes et de services (arrêté du 19 janvier 2009 – Ministère de L'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi).

Il n'est pas fourni mais peut être consulté ou téléchargé sur le lien suivant :

<https://www.economie.gouv.fr/daj/cahiers-clauses-administratives-generales-et-techniques>

### **12b Présentation des offres**

Les candidats auront à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes par la voie électronique séparées en 2 sous-dossiers :

#### **1<sup>ER</sup> SOUS-DOSSIER : PIECES ADMINISTRATIVES**

a<sup>1</sup>) La lettre de candidature DC 1

b<sup>1</sup>) Une déclaration du candidat DC2

c<sup>1</sup>) Si le candidat est en redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés à cet effet

d<sup>1</sup>) La déclaration que le candidat ne fait pas l'objet d'une interdiction de concourir.



e<sup>1</sup>) Déclaration sur l'honneur dûment datée et signée prévue au Code de la Commande Publique attestant que le candidat a satisfait aux obligations fiscales et sociales **ou mieux** :

**Soit** la liasse 3666 datée délivrée par les administrations fiscales attestant que le candidat est en règle au regard du fisc à la date du 31 décembre de l'année N-1 (4 volets) et le certificat de l'U.R.S.S.A.F. daté de l'année en cours attestant de la situation du candidat au regard de celle-ci à la date du 31 décembre de l'année N-1.

Conformément au Code de la Commande Publique, une attestation sur l'honneur que le candidat est à jour de ses obligations fiscales et sociales.

f1) Les documents ou attestations figurant à l'article R.324-4 du code du travail.

g1) L'attestation sur l'honneur que le candidat n'a pas fait l'objet, au cours des cinq dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin N° 2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L. 324-9, L.324-10, L.341-6, L.125-1 et L.125-3 du code du travail.

h1) Une délégation de signature valant pouvoir d'engager la société si le signataire n'est pas le P.D.G. de l'entreprise.

i1) Une fiche de renseignements fournisseur « annexe C » complétée et un + RIB original

j1) Le cahier des clauses particulières paraphé à chaque page (à accepter sans modification).

k1) un document établi par le candidat retraçant dans les grands axes le système de traçabilité mis en place dans son entreprise.

l1) Pour les fournisseurs de produits frais : une photocopie de l'agrément délivré par les Services Vétérinaires.

Les imprimés DC1 et DC2, joints au dossier, sont accessibles et peuvent être téléchargés sur le site "internet" du Ministère de l'Economie et des Finances **Lien** :

<https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>

N.B. : Pour les pièces énumérées ci-avant, ces attestations peuvent être fournies sous forme de photocopies certifiées conformes à l'original.

Certification et signature doivent être des originaux et être établis par une personne habilitée à engager la société. La signature doit être identique à celle apposée sur les autres documents (signature et non paraphe).

## **2<sup>EME</sup> SOUS-DOSSIER : OFFRES DE PRIX**

**a<sup>2</sup>) L'acte d'engagement global, dûment complété, daté, cacheté et signé par le représentant qualifié de l'entreprise aux prix indiqués dans les annexes financières jointes à l'acte d'engagement ou en indiquant par lot les prix totaux H.T. et T.T.C pour l'ensemble des adhérents du groupement.**

**Pour chaque lot auquel les prétendants souhaitent concourir, ceux-ci devront répondre obligatoirement à chaque produit et ne pas proposer plusieurs fois le même produit dans le même lot. Le non respect de cette exigence pourra conduire à l'élimination du candidat pour un lot donné.**

**Les codes produits provisoires sont acceptés dans la mesure où ils sont clairement identifiés.**

**Dans le cas d'une attribution de marché, les codes définitifs devront être transmis au plus tôt et dans tous les cas avant le début d'exécution du marché.**

b<sup>2</sup>) Les Bordereaux de Prix Unitaires (**BPU**) pour chaque lot où seront indiqués pour chaque article : la marque, l'origine, le prix unitaire H.T (\*), le taux de TVA, le montant total HT, le montant total TTC. Les quantités indiquées dans les **BPU** couvrent la durée totale du marché soit 24 mois au total.

c<sup>2</sup>) les fiches techniques détaillées relatives aux produits faisant l'objet d'une offre de prix dans les bordereaux de prix sont obligatoires, leur absence entraîne l'irrégularité de l'offre.

d<sup>2</sup>) L'annexe D pour les jours de livraisons : ce tableau doit être renseigné pour tous les lots **sauf pour le pain lots 33, 34, 35 et 36 (le pain étant livré chaque jour)**.

e<sup>2</sup>) Les annexes « déclarations des allergènes » propres à chaque lot à compléter obligatoirement produit par produit

f<sup>2</sup>)-) les autres annexes:

- Annexe A concernant le pain

- - Annexes B1 et B2 concernant les viandes de boucherie fraîches et les majorations éventuelles,  
- Pour ces mêmes lots, un exemple d'étiquette comportant les mentions réglementaires en vigueur devra impérativement être joint.

-Annexes C1 et C2 : volailles : découpes de dinde et de poulet

(\*) Le prix unitaire à indiquer est celui correspondant à l'unité de gestion précisée sur le bordereau de prix.

Il doit être répondu impérativement sur les documents imposés par le dossier d'appel d'offres sous peine de nullité.

Après l'ouverture des plis, le Groupement de commandes vous adressera la liste des produits qui devront être échantillonnés par vos soins pour être testés au cours des commissions techniques.

***Les dates de livraison qui seront indiquées devront être strictement respectées, un non respect entraînera une élimination définitive pour les lots concernés. Les échantillons seront rigoureusement conformes aux produits proposés dans les bordereaux de prix ainsi qu'aux fiches techniques (Marquage et qualité).***

### **Protection de l'environnement – Développement durable**

Le titulaire veillera à respecter les prescriptions législatives et réglementaires en vigueur en matière d'environnement, notamment pour la gestion des déchets, de sécurité et de santé des personnes, et de préservation du voisinage.

Il doit être en mesure d'en justifier, en cours d'exécution du marché et pendant la période de garanties des prestations, sur simple demande du Pouvoir Adjudicateur.

Dans le cadre de ce marché, les candidats proposeront des produits s'inscrivant dans une démarche éco responsable notamment sur les modes de production, de distribution ou de livraison (réduction des émissions de gaz à effet de serre, gestion des déchets, respect des conditions de travail, etc...).

Les candidats présenteront, le cas échéant, une certification de type Iso 14001 dans le dossier « offre ».

### **ARTICLE 13: CONDITIONS D'ENVOI DES OFFRES**

Les offres seront présentées conformément au Code de la Commande Publique.

Les candidats transmettront leur offre exclusivement par téléchargement

La réponse s'effectue sur le site de « : <https://www.achatpublic.com>

**Les réponses déposées sur la plateforme achatpublic seront organisées en dossier (s) compressé (s) (« zippé(s) ») afin de faciliter le téléchargement des documents et limiter ainsi les risques de pertes de données.**

Il conviendra de séparer clairement :

- Les pièces de candidature : 1 dossier « zippé »
- Les pièces relatives aux offres : BPU et annexes = 1 dossier « zippé » avec des sous dossiers par lot
- Les fiches techniques clairement identifiées par lots et produits = 1 dossier « zippé »

**Chaque candidat est libre d'organiser les dossiers à sa guise, il est cependant attendu la plus grande clarté possible dans l'organisation du dossier.**

Les candidats qui transmettront leur offre par télétransmission pourront également la transmettre par courrier (sauvegarde), ceci pour pallier un éventuel problème informatique qui pourrait survenir lors de l'ouverture des plis électroniques.

**NB :** L'attention des candidats est appelée sur le fait, que pour des raisons techniques et de confidentialité évidentes, qu'aucun envoi de dossier par télécopie ou courriel ne sera accepté.

Les offres devront être remises avant la date prévue en page 1 du présent règlement de consultation.

Si les candidats souhaitent transmettre une copie de sauvegarde, elles devront être envoyées par la poste par pli recommandé avec avis de réception et parvenir à destination avant les dates et heure limites.

### **ARTICLE 14: CAHIER DES CHARGES**

Le cahier des clauses particulières (administratives et techniques) et le présent règlement de consultation dont les exemplaires sont conservés dans les archives de l'établissement coordonnateur font seul foi.

### **ARTICLE 15: OUVERTURE DES PLS – JUGEMENT DES PROPOSITIONS**

Ce jugement sera effectué dans les conditions prévues au Code de la Commande Publique.

Les critères de choix retenus pour le classement des offres sont pondérés.

**NB : Le CCP impose deux jours de livraisons par semaine pour les produits frais et surgelés.**

**Le candidat qui en proposera moins de deux dans son offre, obtiendra obligatoirement une note minorée pour ce critère.**

**Les produits d'épicerie requièrent un jour de livraison par semaine, les sociétés prétendantes sont tenues de préciser celui-ci sur l'annexe « calendrier de livraisons ».**

**Concernant les lots pain, pour les établissements dotés d'un internat et assurant donc le service d'un petit déjeuner, il faudra prévoir deux livraisons / jour : la première entre 6h00 et 6h45 et la seconde avant 10h45. Ces deux livraisons ayant pour but de garantir la meilleure fraîcheur possible au pain pour chacun de ces services.**

**Article 15-1 : Pour les lots 1 à 21 (sauf 13 – découpe de dinde fraîche et 14 – découpes de poulet frais) puis 40, 41 et 42 les critères sont les suivants :**

- 1 - Qualité des produits (organoleptique et / ou fiches techniques) : 60 points
- 2 - Prix : 35 points
- 3 - Conditions de livraisons : 3 points
- 4 - Critère environnement : 2 points

**Article 15-2 : Pour les lots 13 – (découpe de dinde fraîche), 14 – (découpes de poulet frais), 37 (bœuf race à viande), 38 (viande de veau et d'agneau) et 39 (viande de porc) les critères sont les suivants :**

- 1 - Qualité produits (au regard des fiches techniques et éléments transmis notamment les informations présentes sur les étiquettes fournies pour les viandes de boucherie) : 40 points
- 2 - Critère environnement, réponses apportées aux annexes B1 / B2 / C1 et C2: 22 points
- 3 - Prix : 35 points
- 4 - Conditions de livraisons : 3 points

**Article 15-3 Pour les lots 22 à 32 (conserves, épicerie, petit déjeuner, biscuits) et lots 33, 34, 35, 36 (pain) les critères sont les suivants :**

- 1 - Qualité des produits (organoleptique et / ou fiches techniques, annexe A pour le pain): 60 points.
- 2 - Prix : 38 points
- 3 - Critère environnement : 2 points

#### **15-4 Modalités concernant l'ensemble des lots :**

Dans le cas où plusieurs offres jugées les plus intéressantes sont considérées comme équivalentes, l'offre retenue sera celle où la qualité a été jugée la meilleure. Si la qualité est jugée équivalente, l'offre la moins chère sera retenue.

En cas de discordance entre, d'une part le produit du prix unitaire par la quantité et d'autre part le montant, c'est le prix unitaire qui sera retenu et le montant corrigé en conséquence.

Le jugement des offres donnera lieu à un classement des offres. L'offre la mieux classée sera donc retenue à titre provisoire en attendant que le candidat produise les certificats prévus au Code de la Commande Publique.

Le candidat retenu disposera d'un délai maximum de 10 jours pour fournir les certificats exigés ci-dessus conformément aux dispositions du Code de la Commande Publique.

#### **ARTICLE 16: DEMANDES D'ECHANTILLONS**

**Les demandes d'échantillons de produits seront envoyées par mail après la date limite de dépôt des plis (les prétendants sont donc tenus de fournir une adresse de contact dédiée valide).**

***RAPPEL ! Les dates de livraison qui seront indiquées devront***

***Être strictement respectées sous peine d'élimination.***

Ils ne seront pas facturés, il n'y aura pas de déduction avec d'éventuelles futures commandes.

**Attention** : Un échantillon dûment listé et demandé qui n'est pas fourni, entraîne l'élimination du candidat pour le lot concerné et sa proposition n'est pas examinée pour ce lot là.

**ARTICLE 17: RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES.**

Ils peuvent être demandés par écrit au **Groupement de Commande des Etablissements d'Enseignement Public du département du Rhône.**

Mail : [ga90038s@ac-lyon.fr](mailto:ga90038s@ac-lyon.fr)

**GROUPEMENT DE COMMANDES ALIMENTAIRES DES  
ETABLISSEMENTS PUBLICS DU RHONE  
Et de 3 Etablissements de l'Ain**

Constitué en application du Code de la Commande Publique

Etablissement Coordonnateur :

Lycée d'Enseignement Général et Technologique  
"LA MARTINIÈRE" DUCHÈRE  
Avenue Andreï Sakharov - case postale 417  
69338 LYON CEDEX 09  
Téléphone : 04.72.17.29.98  
Mail : [ga90038s@ac-lyon.fr](mailto:ga90038s@ac-lyon.fr)

-----

**APPEL D'OFFRES OUVERT**  
**CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES N°GA0690038s/ 2022-2023**

Relatif à la fourniture de :

**DENREES ALIMENTAIRES**

**Pour la période du 1<sup>er</sup> JANVIER 2022 au 31 DECEMBRE 2023**

Le présent Cahier des Clauses Particulières comporte quarante quatre pages numérotées de 1 à 45

-----

## Sommaire

CHAPITRE I CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES .....	4
ARTICLE 1 : OBJET ET DUREE DU MARCHE.....	4
ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONTRACTUELS.....	5
ARTICLE 3 : MODALITES ET DELAIS D'EXECUTION POUR L'ENSEMBLE DES LOTS .....	5
ARTICLE 4 : SOUS TRAITANCE – GROUPEMENT D'ENTREPRISES .....	6
ARTICLE 5 : CONDITIONS D'EXECUTION OU DE LIVRAISON .....	6
ARTICLE 6 : GARANTIE TECHNIQUE .....	8
ARTICLE 7 : TRACABILITE .....	9
ARTICLE 8 : EMBALLAGE ET SUREMBALLAGE .....	9
ARTICLE 9 : CAUTIONNEMENT.....	9
ARTICLE 10 : AVANCE FORFAITAIRE .....	9
ARTICLE 11 : ACOMPTES ET PAIEMENTS PARTIELS DEFINITIFS .....	9
ARTICLE 12 : PAIEMENT ET ETABLISSEMENT DE LA FACTURE .....	9
ARTICLE 13 : PENALITES.-MESURES COERCITIVES .....	11
ARTICLE 14 : RESILIATION DU MARCHE .....	11
ARTICLE 15 : DROIT DE VISITE.....	11
ARTICLE 16 : DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX .....	11
ARTICLE 17 : DISPOSITIONS PARTICULIERES .....	11
CHAPITRE II CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES .....	12
ARTICLE 18 : DOCUMENTS TECHNIQUES DE BASE REGISSANT LA FOURNITURE.....	12
<b>A - PRODUITS SURGELES OU CONGELES</b> .....	12
Lot 1 : Produits surgelés : Bœuf – porc – agneau et divers :.....	13
Lot 2 Produits carnés surgelés : Volailles :.....	14
Lot 3 Produits de la mer surgelés : pré-frits et cuits IQF.....	15
Lot 4 : Produits de la mer surgelés : Filets IQF .....	15
Lot 5 : Produits de la mer surgelés : Fruits de mer et produits élaborés IQF.....	15
Lot 6 Pommes de terre surgelées :.....	16
Lot 7 Légumes cuits surgelés, mélange de légumes et divers .....	16
Lot 8 Légumes cuits surgelés divers et aromates .....	17
Lot 9 : Entrées chaudes surgelées – Code nomenclature 10.04.....	18
Lot 10 : Crèmes glacées, glaces, sorbet portion individuelles .....	18
Lot 11 Pâtisserie surgelées : Divers .....	18
Lot 12 Pâtisseries surgelées : Tartes.....	19
<b>B - VOLAILLES REFRIGERES</b> .....	19
Lot 13 - Découpes de dinde (informations à compléter impérativement annexe C1) .....	19
Lot 14 Découpes de poulet (informations à compléter impérativement annexe C2).....	20
<b>C - LEGUMES PREPARES REFRIGERES</b> .....	21
Lot 15 légumes préparés réfrigérés .....	21
<b>D PÂTES ET QUENELLES FRAÎCHES</b> .....	22
Lot 16 Pâtes fraîches et surgelées / quenelles fraîches :.....	22
<b>E PRODUITS LAITIERS</b> .....	23
Lot 17 Ovo produits, Beurre – Margarine – crème et produits réfrigérées.....	23
Lot 18– Yaourts et fromages frais .....	25
Lot 19 – Desserts lactés.....	25

Lot 20 – Fromage en portions individuelles.....	26
Lot 21 – Fromages divers .....	27
<b>F-EPICERIE-CONSERVES LEGUMES SECS- JUS DE FRUIT-BISCUITS.....</b>	<b>27</b>
Lot 22 - Conserves appertisées: .....	28
Lot 23 – Légumes secs – pâtes et riz – préparation pour purée .....	29
Lot 24– Condiments, assaisonnement et épices. ....	30
Lot 25 – Huile végétale alimentaire.....	30
Lot 26 –Compotes et fruits au sirop : portions individuelles .....	31
Lot 27 – Conserves de compote et de fruits au sirop : Boîtes.....	31
Lot 28 – Produits d’épicerie : divers .....	32
Lot 29 Produits d’épicerie : Préparations desserts et fruits secs .....	32
Lot 30 Produits d’épicerie : Fonds de sauce, fumets et sauces tomate .....	33
Lot 31 – Petit déjeuner .....	33
Lots 32 – Biscuits .....	34
<b>H LE PAIN .....</b>	<b>34</b>
<b>I-PRODUITS CARNES REFRIGERES (Viandes, charcuteries).....</b>	<b>35</b>
Lot 37 – Viande de bœuf - race à viande.....	39
Lot 38– Viande de veau – Viande d’agneau .....	40
Lot 39 – Viande de porc .....	41
Lot 40 – Charcuteries à cuire et froides.....	42
Charcuteries à cuire Qualité Supérieure (QS) .....	42
Charcuteries froides Qualité Supérieure (QS) .....	43
Lot 41 – Salades traiteur en barquettes .....	43
Lot 42 – Produits végétaux élaborés surgelés bios .....	44
<b>J-MODALITES DE PRESENTATION DES OFFRES, D’ETABLISSEMENT ET D’AJUSTEMENT DES PRIX ..</b>	<b>44</b>



# CHAPITRE I CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

## ARTICLE 1 : OBJET ET DUREE DU MARCHE

### 1.1 OBJET ET CONSISTANCE DU MARCHE :

L'appel d'offre porte sur la fourniture de denrées alimentaires à un Groupement de Commandes constitué conformément au Code de la Commande Publique et concernant 87 établissements publics, lycées et collèges principalement (détail des établissements dans l'annexe D – calendriers livraisons).

Il s'agit de marchés à bons de commande avec minimum (80% des quantités indiqués sur l'état des besoins joint) mais sans maximum passé en application du Code de la Commande Publique.

Les bons de commandes sont émis par la Personne Responsable du Marché de chaque établissement adhérent au fur et à mesure des besoins.

Au regard des principes de neutralité et de laïcité s'imposant aux établissements publics, toute mention à connotation religieuse est interdite sur l'ensemble des produits du marché.

Concernant les lots viandes et les produits contenant de la viande, l'abattage des animaux devra être conventionnel et non rituel.

L'accord-cadre est défini comme un contrat ayant pour objet d'établir les termes régissant les marchés à passer au cours d'une période donnée, notamment en ce qui concerne les prix et, le cas échéant, les quantités envisagées.

L'accord-cadre constitue un cadre général (cahier des charges) qui établit les termes et les conditions qui seront appliqués aux futurs marchés qui seront conclus avec le pouvoir adjudicateur, soit selon le rythme fixé par l'accord-cadre, soit en fonction de la survenance du besoin.

L'accord-cadre sera exclusivement mono-attributaire (1 fournisseur par lot) pour l'ensemble du marché.

### 1.2 DUREE DU MARCHE :

#### 1.2.1 Durée du marché

La durée maximale du marché est de 12 mois renouvelable une fois à la seule initiative du pouvoir adjudicateur, **soit une durée totale de 24 mois**. Le titulaire ne peut refuser sa reconduction.

**Il débutera le 1er janvier 2022 pour se terminer le 31 décembre 2023 en cas de reconduction.**

**Le pouvoir adjudicateur notifiera par écrit aux titulaires le renouvellement ou le non renouvellement pour la seconde année d'exécution du marché.**

**Cette notification interviendra dans le courant du mois d'octobre de la première année d'exécution (dite année N).**

#### 1.2.2 Prorogation du marché

La personne publique se réserve la faculté en fin de marché d'en proroger la durée d'exécution pour deux périodes de quinze jours, en prévenant chaque fois le fournisseur huit jours avant la fin de l'exécution normale ou prorogée du contrat.

Les quantités livrées au cours de ces prorogations sont payées aux prix en vigueur dans le cadre du marché

### 1.3 FICHES TECHNIQUES & ECHANTILLONS :

#### 1.3.1 Fiches techniques produits :

Les fiches techniques sont obligatoires pour tous les lots et tous les produits.

Pour chaque article constituant le lot, le candidat remet obligatoirement la dernière version de la fiche technique datée et disponible, le Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit d'en vérifier la conformité.

La fiche technique est détaillée, sur support dématérialisé, elle doit mentionner les ingrédients entrant dans la composition du produit ainsi que les taux des protides, lipides, glucides et les allergènes (ces derniers seront à détailler dans l'annexe spécifique).

**Les fiches techniques devront être classées par lot avec un nom de fichier lisible et compréhensible sans avoir à ouvrir le fichier.**

### **1.3.2 Fourniture d'échantillons non facturables :**

Les échantillons de produit à fournir sont quant à eux listés et font l'objet d'une demande spécifique de l'établissement coordonnateur du groupement de commandes

Cette liste est adressée aux candidats retenus après l'ouverture des plis remis pour le marché.

Les échantillons sont présentés et analysés lors des commissions techniques.

## **ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONTRACTUELS**

Le marché est conclu dans le cadre des dispositions de la procédure d'appel d'offres ouvert. Les documents constitutifs du marché sont par ordre de priorité décroissante :

- l'acte d'engagement conforme à l'offre de prix figurant sur le bordereau de prix accompagné selon le lot, de l'annexe D (livraisons) et de son annexe délais de livraisons, des annexes de la viande (B1 et B2) et des volailles (C1 et C2), des annexes allergènes spécifiques à chaque lot dûment complétées et de l'annexe du pain.

- Le bordereau des prix

- le présent cahier des clauses particulières, son annexe « fréquence de révisions tarifaires par lot » et ses annexes « spécifications techniques » (administratives et techniques) dont l'exemplaire conservé dans les archives de l'établissement fait seul foi.

- Le Cahier des Clauses Administratives Générales (C.C.A.G.) applicable aux marchés de fournitures courantes et de services (arrêté du 19 janvier 2009 – Ministère de L'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi).

- Pour les lots viande de bœuf, de veau / agneau et de porc, un exemple d'étiquette comportant les mentions réglementaires en vigueur devra impérativement être joint.

Les tribunaux français sont seuls compétents pour régler les recours qui pourraient opposer l'administration à des fournisseurs étrangers.

## **ARTICLE 3 : MODALITES ET DELAIS D'EXECUTION POUR L'ENSEMBLE DES LOTS**

La fourniture devra être exécutée ou livrée dans le délai fixé par les bons de commande établis par la Personne responsable du marché ou son représentant.

Sauf cas très exceptionnel, la commande devra être passée au minimum 48 h avant la date de livraison.

Les bons de commande ne peuvent être émis que pendant la période de validité du marché. Ils comportent :

- la référence du marché ;
- la désignation précise de la fourniture ;
- la quantité commandée ;
- le lieu et le délai (ou date) d'exécution ou de livraison, en cas d'échelonnement : délais ou dates ;
- le prix correspondant (le prix n'est pas à mentionner lorsqu'il est ajustable ou fixé par référence, exemple : prix rattaché à des rabais sur mercuriales, cours du jour, etc. ...).

Les bons de commande portent la signature de la Personne responsable du marché ou son représentant.

**Dans chaque établissement la personne responsable du marché mettra tout en œuvre pour faciliter le groupage des livraisons.**

**Un montant minimum par commande est fixé à 80€ HT.**

## ARTICLE 4 : SOUS TRAITANCE – GROUPEMENT D'ENTREPRISES

### 4.1 : SOUS TRAITANCE :

Le titulaire du marché ne pourra en aucun cas transmettre tout ou partie de la fourniture à un sous-traitant, sans l'accord exprès de la personne responsable du marché ou son représentant demandé par lettre recommandée avec accusé de réception un mois avant la date prévue pour la sous-traitance.

### 4.2 : GROUPEMENT D'ENTREPRISES

Compte tenu du nombre important des points de livraison d'une part et des contraintes de livraisons nécessaires à la bonne exécution du marché d'autre part, le groupement d'entreprises est autorisé conformément au Code de la Commande Publique. La forme du groupement devra être obligatoirement un **groupement solidaire**.

Dans le cas d'un groupement d'entreprises le dossier devra comporter les pièces administratives de chaque fournisseur faisant partie de ce groupement, le nom du mandataire, la liste des établissements servis par chacun d'eux, le montant des marchés correspondants ainsi que les modalités de règlement.

## ARTICLE 5 : CONDITIONS D'EXECUTION OU DE LIVRAISON

### 5.1. : LIVRAISONS :

Les conditions de transport des denrées livrées sont, au minimum, celles édictées par la réglementation en vigueur à l'instant de la livraison.

CF : règlements communautaires 178/2002 relatifs à l'hygiène ; arrêté du 05/06/2018 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ; le règlement CE n° 852/2004 modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Le transporteur devra se présenter directement au réceptionnaire avant de commencer le déchargement. Il est tenu de respecter le temps nécessaire aux opérations de contrôle qui porteront sur :

- contrôle des engins de transport : n° d'immatriculation du véhicule de transport, nom du transporteur, propreté de l'engin de transport et des récipients, état des chargements (absence de produits écrasés, ou d'objets indésirables), température.

- contrôle des produits : quantité, état des conditionnements (sacs fuités, percés, emballages cabossés) étiquetage (nom du produit, estampille, D.L.C., DDM), température (entre 2 conditionnements et à cœur), nom du fournisseur des produits

Le réceptionnaire sera également attentif à l'état de propreté corporelle du livreur.

Les livraisons conformes aux commandes seront effectuées **franco de port et d'emballage**, au lieu (magasin des cuisines), à la date et à la plage horaire précisés sur le bon de commande, les fournitures seront accompagnées d'un bulletin de livraison indiquant :

- le nom du titulaire du marché et son adresse ;
- la date de livraison ;
- la référence de la commande ;
- les caractéristiques essentielles de la fourniture (qualité, etc. ... ) ;
- les quantités livrées ;
- les prix unitaires et totaux.

Le double du bon de livraison signé par la personne responsable du marché ou son représentant, vaudra procès-verbal de réception.

**Les livraisons devront être effectuées le matin entre 6h00 et 10h45.** Le fournisseur ne devra en aucun cas livrer en dehors des heures d'ouverture de l'établissement. La livraison doit se faire en présence de la personne responsable du marché ou de son représentant.

A la marge, certains établissements possédant des contraintes spécifiques (hyper centre par exemple) pourront demander un aménagement horaire aux différents attributaires.

**En ce qui concerne les collèges, les livraisons du mercredi doivent impérativement avoir lieu avant 10h00.**

**Important** : Le fournisseur indiquera pour chaque établissement et chaque lot auquel il répond, les jours de livraison sur l'annexe C jointe à l'offre de prix.

**Les produits frais et surgelés requièrent deux jours de livraisons non consécutifs par semaine, le titulaire s'engage à respecter strictement cette cadence au moment du dépôt de son offre.**

**En cas de non respect de ces deux livraisons hebdomadaires non consécutives, les pénalités prévues à l'article 13 du présent CCP, s'appliqueront et ce, sans mise en demeure préalable de l'acheteur.**

**Les produits d'épicerie requièrent un jour de livraison par semaine, les sociétés prétendantes sont tenues de préciser celui-ci sur l'annexe « calendrier de livraisons ».**

**Concernant les lots pain, pour les établissements dotés d'un internat et assurant donc le service d'un petit déjeuner, il faudra prévoir deux livraisons / jour : la première entre 6h00 et 6h45 et la seconde avant 10h45.**

**Ces deux livraisons ayant pour but de garantir la meilleure fraîcheur possible au pain pour chacun de ces services.**

## **5.2 : OPERATIONS DE VERIFICATION**

Les vérifications (examen sommaire) sont effectuées au moment même de la livraison de la fourniture.

Les vérifications de salubrité, de qualité et de quantité, puis la réception seront effectuées dans chaque établissement par la personne responsable du marché ou son représentant qualifié.

### **a) Vérification qualitative sur le lieu de livraison :**

*Au regard des principes de neutralité et de laïcité s'imposant aux établissements publics, toute mention à connotation religieuse est interdite sur l'ensemble des produits du marché.*

*Concernant les lots viandes et les produits contenant de la viande,  
L'abattage des animaux devra être conventionnel et non rituel.*

La vérification qualitative porte sur les points suivants :

- conformité du moyen de transport ;
- état des emballages et des conditionnements (Cf. article 8 du présent CCP) ;
- date de fabrication, date limite d'utilisation optimale et date limite de consommation selon les produits livrés.

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y aura une décision systématique de rejet.

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché, ou à la commande régulièrement passée dans les conditions prévues au présent C.C.P., la personne responsable ou son représentant pourra :

- soit la refuser, elle sera immédiatement remplacée, sur mise en demeure écrite à l'encontre du titulaire.

- soit l'accepter avec réfaction du prix déterminée d'un commun accord, le défaut d'accord entraînant le rejet de la fourniture.

Parallèlement, la personne responsable du marché ou son représentant saisira la Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV) et la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi (DIRECCTE).

### **b) Vérification quantitative non conforme**

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, la personne responsable du marché de l'établissement ou son représentant pourra mettre le titulaire en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent, si la livraison dépasse la commande ;

- soit de compléter la livraison, dans les délais qui lui seront prescrits à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, ledit bulletin et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

### 5.3 : RECEPTION ET ADMISSION DE LA FOURNITURE

La réception sera prononcée par la personne responsable du marché ou son représentant. Elle signera le bon de livraison établi en double exemplaire. Le duplicata remis au titulaire vaut procès verbal de réception. Toutefois la **Personne Responsable du Marché (PRM)** ou son représentant disposera d'un délai de 24 heures à compter de la livraison pour notifier au titulaire les défauts ou tares de la fourniture non décelés au moment de la livraison.

Une photocopie de l'étiquetage du produit pourra être fournie à la demande de la **PRM**.

Des prélèvements en vue d'analyses (physico-chimiques et bactériologiques entre autres), pourront être réalisés lors de la réception des marchandises en vue de la vérification de la qualité. Le résultat des analyses sera applicable à la livraison toute entière dont l'échantillon testé est issu. Les frais de prélèvement et analyses seront à la charge.

- soit de l'acheteur si la qualité est reconnue conforme ;
- soit du fournisseur dans le cas contraire.

### 5.4 : TRANSMISSION DE STATISTIQUES EGALIM

La loi Egalim n° 2018-938 du 30 octobre 2018 impose des règles et précise qu'au plus tard le 1er janvier 2022, les restaurants collectifs en charge d'une mission de service public devront proposer une part au moins égale à 50% (en valeur d'achats en € HT, calculé par année civile) de produits alimentaires qui répondent notamment à au moins un critère des critères de qualité suivants :

- Les produits biologiques ou en conversion (au moins 20%) ;
- Certains produits bénéficiant de Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) ou de mentions valorisantes, à savoir : le Label Rouge (LR), l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), l'Indication Géographique Protégée (IGP), les produits issus d'exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE),
- Les produits bénéficiant de l'écolabel « pêche durable ».

Dans ce cadre, les sociétés attributaires seront tenues de transmettre trimestriellement par mail au Groupement d'Achats des statistiques de suivi de ces éléments, à minima ces statistiques seront détaillées sous la forme :

- Suivi global des établissements adhérents du groupement avec des éléments chiffrés lot par lot (pourcentage global de produits répondant aux critères réellement commandés)
- Suivi par établissement adhérent avec des éléments chiffrés par lot et avec le détail lot par lot (pourcentage de produits répondant aux critères réellement commandés) ainsi que la ventilation de ces mêmes produits (pourcentage par produit)
- Ainsi que tout élément statistique probant et exploitable

### ARTICLE 6 : GARANTIE TECHNIQUE

Le fournisseur s'engage à indiquer dans les grands axes l'organisation du système de traçabilité mise en place au sein de son entreprise (document à joindre obligatoirement à l'offre de prix).

Lorsque les marchandises sont admises, elles deviennent propriétés du bénéficiaire qui assume alors la responsabilité du stockage.

Conformément aux prescriptions du C.C.A.G., la fourniture est garantie contre tout vice de fabrication. Pour tout vice de fabrication caché, telle que l'introduction volontaire ou accidentelle de substances étrangères à l'intérieur des conditionnements rendant la denrée impropre à la consommation, la garantie technique est mise en œuvre jusqu'à la **Date Limite de Consommation (DLC)** ou la **Date de Durabilité Minimale (DDM)** figurant sur l'étiquetage du produit.

La valeur des fournitures reconnues impropres à la consommation soit contradictoirement pour vice de fabrication, soit en cas de contestation à la suite des examens de laboratoires de la personne publique consécutifs à la constatation d'avaries, est remplacée ou remboursée par le fournisseur au prix de règlement du marché.

## **ARTICLE 7 : TRACABILITE**

Conformément à la réglementation, le fournisseur s'engage à fournir, à chaque livraison et pour tous les produits concernés, toutes les informations utiles pour garantir une parfaite traçabilité des aliments.

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/publications/juridiques/panorama-des-textes/Tracabilite-1129>

Par ailleurs, et afin de garantir une sécurité alimentaire optimale, il est demandé aux fournisseurs de prévoir un système d'étiquette de traçabilité décollable / recollable sur les documents de suivi du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) et ce pour le plus grand nombre de produits fournis.

## **ARTICLE 8 : EMBALLAGE ET SUREMBALLAGE**

Textes de références (non exhaustif) :

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2004.047.01.0026.01.FRA](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.047.01.0026.01.FRA)

<https://solidarites-sante.gouv.fr/fichiers/bo/2004/04-12/a0120985.htm>

Conformément à la réglementation en vigueur, les fournisseurs s'engagent à limiter au maximum les emballages et les suremballages, ils s'engagent également à suivre les évolutions réglementaires sur ce sujet.

## **ARTICLE 9 : CAUTIONNEMENT**

Le titulaire est dispensé de la constitution d'un cautionnement.

## **ARTICLE 10 : AVANCE FORFAITAIRE**

En application du Code de la Commande Publique, lorsque le montant initial du marché est supérieur à 50 000 euros hors taxes, une avance de 30 % toutes taxes comprises du marché peut être accordée au titulaire du marché. L'entreprise procède au calcul du montant de l'avance, lot par lot, pour chaque adhérent du groupement de commandes, en fonction des besoins recensés. L'entreprise peut refuser cette avance.

## **ARTICLE 11 : ACOMPTES ET PAIEMENTS PARTIELS DEFINITIFS**

Il n'est pas prévu d'acompte. Les paiements sont des paiements partiels définitifs correspondants à la réalisation des prestations (livraisons consécutives aux bons de commandes).

## **ARTICLE 12 : PAIEMENT ET ETABLISSEMENT DE LA FACTURE**

### **12.1 – CHORUS PRO**

Conformément à l'article 3 de l'ordonnance n° 2014-697 du 26 juin 2014 relative au développement de la facturation électronique l'obligation de transmission des factures électroniques s'applique à tous les contrats depuis le 01/01/2020.

**Par conséquent et conformément au décret n° 2016-1478 du 2 novembre 2016 relatif au développement de la facturation électronique, les seules factures recevables seront celles transmises via Chorus Pro = <https://chorus-pro.gouv.fr/cpp/utilisateur?execution=e1s1>**

**En conséquence les factures « papier » ne seront plus admises et aucune dérogation ne sera possible.**

<https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2016/11/2/2016-1478/jo/texte>

**Important :** Les factures doivent être adressées au nom de l'établissement adhérent ayant transmis la commande, toute facture nominative sera rejetée.

## 12.2 – FACTURATION PAR LOT / APPLICATION OP@LE

Compte tenu du déploiement de l'application Op@le (gestion financière et comptabilité) pour tous les établissements scolaires, **la facturation sera imposée lot par lot afin de permettre le fonctionnement de l'interface Chorus Pro / Op@le.**

**Le système est bloquant et aucune dérogation n'est envisageable.**

Pour les produits hors Bordereaux de Prix Unitaires (hors marché / gré à gré), quatre options sont possibles :

- Le ou les produits concernés sont clairement rattachables à un lot dont le fournisseur est l'attributaire (par exemple lot 1 « Produits surgelés bœuf, porc, agneau et divers », un steak haché de veau surgelé non présent au BPU se rattache naturellement à ce dossier, ce produit apparaîtra donc sur la facture du lot 1).
- Le ou les produits concernés ne sont pas rattachables à un lot dont le fournisseur est l'attributaire, en ce cas cela donnera lieu à une facture spécifique hors marché.
- Achat ponctuel (type produits festifs, animation...), si ce produit est rattachable alors se référer au premier cas.
- Achat ponctuel (type produits festifs, animation...), si ce produit n'est rattachable alors se référer au second cas.

## 12.3 – ARRONDISSEMENT AU CENTIME

Il est déterminé dans les conditions fixées par l'arrêté du 22 mars 1972 (J.O. du 6 avril 1972) et la lettre commune du 18 avril 1972 (B.O.E.N. du 18 mai 1972).

## 12.4 – PAIEMENT

L'État s'est engagé à réduire ses délais à 20 jours en 2017, dans le cadre du [Pacte national pour la croissance, la compétitivité et l'emploi](#), présenté le 7 novembre 2012.

Le [décret n° 2013-269 du 29 mars 2013](#), modifié par le [décret n° 2016-360 du 20 mars 2016](#), étend le délai maximum de 30 jours à l'ensemble des contrats de la commande publique, à l'exception de ceux conclus par les établissements publics de santé et les entreprises publiques ; il prévoit le versement automatique des intérêts de retard et d'une indemnité forfaitaire de 40 euros. Une synthèse du [nouveau dispositif réglementaire](#) a été publiée le 15 mars 2013.

Le portail de l'État au service des collectivités tient à jour un tableau des [taux applicables pour les intérêts moratoires](#) dus en cas de retard de paiement.

Le site Service public propose un [simulateur de calcul des intérêts moratoires](#) dus par une personne publique. Une fiche pratique rappelle la [réglementation en matière de retard de paiement](#).

Les comptables chargés du paiement seront les agents comptables des divers établissements qui ont reçu livraison des produits commandés par la personne responsable du marché.

### **Exception au délai de paiement pour la viande fraîche:**

-En conformité avec l'article L.443-1 du code du commerce « le délai de paiement, ne peut être supérieur : à vingt jours après le jour de livraison pour les achats de viande fraîche

Ce délai maximum de vingt jours constitue une exception au délai global de paiement de trente jours à partir duquel il convient d'appliquer des intérêts moratoires.

Le point de départ du calcul est, dans ce cas précis, la date de livraison.

Il incombe donc au fournisseur de prouver qu'il a bien remis son décompte.

-Ainsi, dans la mesure où la facture correspondante n'est pas jointe au bon de commande ou transmise immédiatement à l'établissement, on pourra considérer que le fournisseur ne respecte pas la réglementation en vigueur.

-Dans ce cas, le non respect de paiement n'incombe pas à l'EPLÉ mais relève de la responsabilité du fournisseur. Le délai de paiement sera alors calculé à partir de la date de réception de la facture.

## **ARTICLE 13 : PENALITES.-MESURES COERCITIVES**

### **13.1. Pénalités**

En cas de refus de livraison, de non-conformité de la livraison au regard du cahier des charges, de retard, ou de non remplacement dans les délais accordés d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet, la personne responsable du marché ou son représentant pourra appliquer, sans mise en demeure préalable, une pénalité de 50 €. Celle-ci sera mise de plein droit à la charge du titulaire et imputée d'office sur le montant du plus prochain paiement effectué à son profit dans les conditions prévues au C.C.A.G.

En cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles, indépendamment des pénalités citées au paragraphe 1 du présent article, la personne responsable pourra résilier le marché sans indemnité après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

### **13.2. Mesures coercitives**

Conformément au CCAG-FCS en cas de non exécution des prestations dans le délai ou l'heure prévus :

Le Pouvoir Adjudicateur pourra faire intervenir un autre prestataire de service, au frais et risques du titulaire.

**Le supplément de facturation qui pourrait en résulter serait mis à la charge du titulaire défaillant.**

Une éventuelle diminution des dépenses ne profitera pas au titulaire défaillant. Cette exécution par défaut peut être mise en œuvre sans mise en demeure préalable.

## **ARTICLE 14 : RESILIATION DU MARCHE**

Les conditions de résiliation sont fixées par le Cahier des Clauses Administratives Générales Fournitures Courantes et Services (CCAG-FCS), applicables aux marchés de fournitures courantes et de services.

## **ARTICLE 15 : DROIT DE VISITE**

La personne responsable du marché ou son représentant se réserve le droit de procéder à toute visite de l'entreprise (centre de fabrication, dépôt, service de distribution, etc. ...) qui pourrait s'avérer nécessaire.

## **ARTICLE 16 : DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX**

Les intérêts moratoires (voir article 12.4)

Pénalités (voir article 13).

Si l'application des formules de révisions de prix (que ce soit sur les bordereaux de prix ou sur les prix du catalogue) entraîne pour une période de 12 mois une augmentation du prix de plus de 5 %, le contrat peut être immédiatement résilié sans indemnité par la collectivité.

Les fournisseurs retenus s'engagent à faire bénéficier, de plein droit et sans demande de leurs parts, aux adhérents des prix promotionnels concernant les produits figurants dans les bordereaux des prix.

## **ARTICLE 17 : DISPOSITIONS PARTICULIERES**

Dispositions applicables en cas de titulaire étranger.

En cas de litige, la loi française est seule applicable. Les tribunaux français sont seuls compétents. Tous les documents factures et correspondances relatifs au marché sont rédigés en français.



## CHAPITRE II CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

### ARTICLE 18 : DOCUMENTS TECHNIQUES DE BASE REGISSANT LA FOURNITURE

Réglementation générale relative à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage et au transport des denrées alimentaires.

Les produits proposés doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables pendant la période d'exécution du marché. Ils doivent être en tous points conformes à la réglementation en vigueur les concernant et prévue par les différents textes. (Règlements et directives européens, la législation et réglementation française, code des usages, code de la consommation, normes AFNOR).

Conformément au règlement (CE) n°1829/2003, l'obligation d'étiquetage des OGM ainsi que des produits obtenus à partir de tels organismes (encore appelés dérivés d'OGM) doit être respectée.

Les denrées alimentaires souhaitées ne doivent pas comporter d'ingrédient OGM ou issus d'OGM.

Au regard des principes de neutralité et de laïcité s'imposant aux établissements publics, toute mention à connotation religieuse est interdite sur l'ensemble des produits du marché. Concernant les lots viandes et les produits contenant de la viande, l'abattage des animaux devra être conventionnel et non rituel.

Les produits livrés devront être identiques aux produits proposés dans l'acte d'engagement et le bordereau de prix (marque, nature et composition, type de conditionnement...).

Le fournisseur est tenu d'assurer la fourniture de chacun des produits du lot auquel il a répondu. Sauf justification reçue et acceptée, l'inexistence ou la non-fourniture d'un produit présent dans un lot prévu au marché, entraîne le rejet de l'offre.

*Pour tous les lots du marché une annexe « spécification technique » a été établie.*

*Elle complète ou reprend les qualités et spécifications définies ci-après.*

*Elle précise également les indices de références, RNM –France Agrimer ou Insee qui seront utilisés lors des calculs de révisions tarifaires.*

*Par ailleurs, le document «annexe ccp fréquences de révisions par lots »  
Précise les cadenciers de révisions tarifaires.*

*Les descriptions techniques données correspondent aux qualités minimales attendues par produit.*

*L'annexe« déclaration des allergènes » a été établie par BPU ; elle est à compléter exhaustivement pour tous les lots et tous les produits.*

### A - PRODUITS SURGELES OU CONGELES

**Préalable :** Pour l'ensemble des produits surgelés, les produits élaborés doivent être compatibles à la liaison froide.

### QUALITE ET SPECIFICATIONS : DETERMINATION DE LA FOURNITURE

Réglementation applicable aux produits surgelés et documents à consulter :

- Les règles communautaires « paquet hygiène » applicables au 1<sup>er</sup> janvier 2006 relatives au transport des denrées alimentaires

- Directive n° 89-108 du 21 décembre 1988 modifiée du Conseil des Communautés européennes (JOCEE du 21 février 1989) relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.

- Décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 modifié par le décret n°2006-372 portant application, en ce qui concerne les produits surgelés.

- Code de la consommation pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

- Recommandation relative à la nutrition du 4 mai 2007 du GEMRCN approuvé par le Comité exécutif de l'OEAP.

Tous les produits doivent être conformes à la réglementation en vigueur et en suivre les évolutions, aux normes en vigueur et à au dernier guide des denrées alimentaires.

### **LOTS 1 et 2 – Produits carnés surgelés – Code nomenclature 10.01**

Ces produits devront également être conformes aux textes ci dessous (A 16-1).

- Règlement communautaire n°2073-2005 du 15/11/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

- Décret 97-74 du 28 janvier 1997 modifié relatif à la composition, la préparation et l'étiquetage des viandes hachées et préparations de viandes qui ne sont pas destinées à être cédées directement au consommateur final.

- Arrêté du 15 mai 1974 modifié (JO du 26 mai 1974) précisant les dispositions relatives à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et produits à base de viande.

- Arrêté du 26 juin 1974 modifié (JO du 31 juillet 1974) relatif à la réglementation des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales ou d'origine animale.

- Arrêté du 21 décembre 1979 (JO du 19 janvier 1980) relatif aux critères micro biologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale, et ses modificatifs.

Arrêté du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production, de transformation et d'entreposage des viandes et des produits à base de viande.

Le marché porte sur la fourniture de :

#### **Lot 1 : Produits surgelés : Bœuf – porc – agneau et divers :**

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est le kg pour les viandes et l'unité pour les produits élaborés.**

- ✓ Boulettes d'agneau 30 g environ, 23% de protéine végétale maximum, sans porc ;
- ✓ Boulettes de bœuf 30 g environ, 70% bœuf, 15% matières grasses maxi, 23% de protéine végétale maximum, sans porc ;
- ✓ Boulettes de bœuf **Bio** 30 g environ, certification Bio, 70% bœuf, 15% matières grasses maxi, 23% de protéine végétale maximum, sans porc ;
- ✓ Cervelas Obernois : 140 g environ.
- ✓ Bœuf haché égrené 100% muscle pur bœuf (viande égrenée) 15 % MG sans aucun assaisonnement ;
- ✓ Bœuf haché égrené **Bio** 100% muscle pur bœuf (viande égrenée), certification Bio, 15 % MG sans aucun assaisonnement ;
- ✓ Palette de porc à la diable cuite.
- ✓ Paupiette de veau sans porc, sans ficelle, véritable escalope (70% farce environ) d'un poids unitaire de 120g environ.
- ✓ Steaks hachés 15% MG d'un poids unitaire de 100g 120g ou 150g (à la demande) de forme rectangulaire ou ovale ; 100 % pure viande de bœuf.
- ✓ Steaks hachés **Bio** 15% MG d'un poids unitaire de 100g g, certification Bio, 100% muscle de bœuf
- ✓ Steaks hachés cuits 15% MG d'un poids unitaire de 100g et 110g (à la demande), marqué, cuit à cœur, adapté liaison froide, 100% pure viande de bœuf
- ✓ Cheeseburger cuit 125g, viande de bœuf 100% muscles / 50% de viande minimum;
- ✓ Fish burger 125g, poisson pane 40% minimum

- ✓ Omelette nature 90g et 135 g. Le fournisseur devra préciser le grammage d'une pièce ainsi que le nombre de pièces par unité de conditionnement;
- ✓ Tortilla pommes de terre oignons 130g

## **Lot 2 Produits carnés surgelés : Volailles :**

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est le kg.**

- ✓ Nuggets filets poulet cuits 20/25g : cuit et doré, 65% minimum de filet de poulet traité en salaison, pâte ;
- ✓ Brochettes de dindonneau nature 130 g environ, à sec, 100% pure viande rouge de dinde non saumurée
- ✓ Cordon bleu de dinde cuit pré-frit viande 50% mini, jambon 10% mini, fromage 10% mini, panure 27% mini. Le fournisseur devra préciser le grammage d'une pièce (de l'ordre de 120g) ainsi que le nombre de pièces par unité de conditionnement.
- ✓ Cuisse de poule **Bio**, avec partie de dos (APD), calibre 200 à 250g
- ✓ Cuisses de poulet déjointées crues congelées: Les lots seront composés de morceaux de poids et de calibre homogènes de 180 g à 220 g. (Le calibre sera précisé par la personne responsable du marché ou son représentant sur le bon de commande). Les cuisses devront être **congelées ou surgelées individuellement.**
- ✓ Cuisses de poulet déjointées **Bio** crues congelées: Les lots seront composés de morceaux de poids et de calibre homogènes de 200 g à 240 g.
- ✓ Pilon de poulet 80-120g surgelé individuellement (IQF)
- ✓ Escalope viennoise de dinde plein filet non reconstituée, 125g environ, pré-frite et cuite. Le fournisseur devra indiquer précisément le grammage d'une pièce ainsi que le nombre de pièces par unité de conditionnement.
- ✓ Paupiettes de dinde crues sans porc qualité supérieure, véritable escalope de dinde 35%, sans ficelle, 120g environ

En ce qui concerne la viande hachée, elle répondra à la spécification technique B1-12-03 du 28 janvier 2003. Elle sera composée exclusivement de pure viande de gros bovins, 100% muscle de **conformation « O »** (désossée, dénervée, parée, non assaisonnée), préparée, conservée et transportée dans les conditions fixées par la législation en vigueur, dont les textes les plus importants sont rappelés ci-dessus. Les produits surgelés doivent provenir d'abattoirs industriels répondant aux normes réglementaires. Afin de garantir une sécurité alimentaire maximum, l'étiquetage devra être conforme au GEMRCN et à la réglementation d'étiquetage du code de la consommation.

Il devra être conforme à la règle d'étiquetage du code de la consommation et indiquer:

- La DLC ;
- Le mot « haché » ;
- Le nom de l'espèce animale concernée ;
- L'origine de la viande qui comprend obligatoirement la triple information : pays de naissance, pays d'élevage, et pays d'abattage et de transformation ;
- 44N° de lot de fabrication ;
- Date de fabrication et date de surgélation ; La mention « taux de MG 15% » ;
- La mention « rapport collagène sur protéine de viande inférieur à 15 » ;
- La composition du steak haché 100% muscle (sont strictement interdits : les abats, les viandes séparées mécaniquement et les chutes de découpe).

La personne responsable du marché ou son représentant précisera lors de la commande le poids unitaire du steak haché.

**Présentation :** (sous conditionnement et étiquetage réglementaire)

Le fournisseur devra indiquer dans son offre de façon précise **la marque des produits livrés**, l'origine. (France, CE, ou autres), le grammage de chaque pièce ainsi que le conditionnement (nombre de pièces par carton).

## **LOT 3, 4 et 5 : Produits de la mer surgelés– Code nomenclature 10.02**

**La fourniture sous appellation congelée (produit issu d'une double congélation) n'est pas acceptée pour ces lots.**

Il est fait référence aux spécifications techniques du Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEM RCN): C9-01 et C10-01 du 21 juin 2001 relatives au poisson congelé surgelé et aux produits enrobés à base de poisson congelés ou surgelés. La fourniture devra être en tout point conforme à la réglementation en vigueur prévue par les différents codes (Code de la Consommation, règlement européen, directive européenne, loi française, code des usages, normes AFNOR et notamment la norme NN V 45-074).

Le marché porte sur la fourniture de :

### **Lot 3 Produits de la mer surgelés : pré-frits et cuits IQF**

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est le kg.**

- ✓ Anneaux d'encornets à la romaine (non reconstitués) pré frit, 30% calamars minimum,
- ✓ Brochette de poisson panée cuite, chair de poisson > 70 % et rapport Protide / Lipides > 2, 120 g env.
- ✓ Brochette de poisson meunière cuite, chair de poisson > 70 % et rapport Protide / Lipides > 2, 120 g env.
- ✓ Fish and chips de poisson blanc pré-frit, portion formée de filets de poisson 55% minimum
- ✓ Filet de poisson blanc meunière, issu de filets de poisson blanc 90% minimum, forme anatomique cuite à cœur en portion de 120 g
- ✓ Portion de colin-lieu panée cuit à cœur, issu de bloc de filets de poisson blanc 70% minimum, portion formée aspect naturel 120g environ
- ✓ Portion de colin lieu enrobée de céréales, issu de blocs de filets de poisson blanc / portion formée sans peau, sans arête 70% minimum, enrobage céréales, 120 g environ

### **Lot 4 : Produits de la mer surgelés : Filets IQF**

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est le kg.**

- ✓ Brochette de poisson nature, 100% filets, sans légumes, portion de 120g env.
- ✓ Cubes de filets de colin d'Alaska ou autre poisson blanc, 100% filets. Sans arête.
- ✓ Cubes de filets de saumon atlantique 100%, sans arête
- ✓ Dos de colin-lieu sans peau, découpe naturelle partie de dos, sans arêtes 130g
- ✓ Filet de cabillaud 130g, découpe naturelle, sans peau ni arête
- ✓ Filet de colin-lieu, découpe naturelle, sans peau ni arêtes 120 g
- ✓ Filet de dorade sébaste, sans peau, sans arête, découpe naturelle, 100 à 140g
- ✓ Filet de hoki, portion de 130g environ, découpe naturelle
- ✓ Filet de raie, 100 à 200g, sans peau ni cartilage, parée et ébarbée
- ✓ Pavé de poisson blanc à la bordelaise 160 g
- ✓ Pavé de poisson blanc à la Provençale 160 g
- ✓ Pavé de poisson blanc sauce aromatisée 120 à 160 g
- ✓ Portion nature de filet de poisson blanc 120 g, issu de blocs de filets de poisson, sans peau ni arête

### **Lot 5 : Produits de la mer surgelés : Fruits de mer et produits élaborés IQF**

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est le kg.**

- ✓ Cocktail de fruits de mer surgelé **cuit**, sachet de 1kg
- ✓ Moules coques pleine eau cuites sous vide label ou bio, 80 à 100 pièces par kg,
- ✓ Moules cuites décoquillées au naturel sachet de 1kg, décoquillée, cuites, lavées, sans sable ni crabe, 200 à 300 pièces par kg.
- ✓ Corolle de sole tropicale 140g environ
- ✓ Queues de crevettes cuites 300/500 par kg, cuites, décortiquées.

**NB : Le calibre doit être impérativement respecté dans l'offre.**

**Désignation des espèces :** Les espèces demandées sont celles dénommées dans les Bordereaux de Prix Unitaires et les annexes de spécification techniques.

A défaut d'approvisionnement, le fournisseur pourra proposer dans sa soumission l'espèce la plus proche. Dans ce cas, il devra l'indiquer clairement.

LE FOURNISSEUR DEVRA INDIQUER OBLIGATOIREMENT EN OBSERVATION ET DE FAÇON PRÉCISE, LA QUALITÉ DU POISSON FOURNIE : SURGELE TERRE OU SURGELE EN MER. PAR AILLEURS, IL INDIQUERA POUR CHAQUE ARTICLE LE GRAMMAGE PROPOSÉ AINSI QUE L'UNITÉ DE CONDITIONNEMENT.

### **Lot 6 : produits de pommes de terre surgelés – Code nomenclature 10.03**

Le marché porte sur la fourniture de produits de pommes de terre surgelés énumérés ci-dessous :

#### **Lot 6 Pommes de terre surgelées :**

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est le kg.**

- ✓ Frites pré frites longues ; calibre 9/9 ; Bi-températures
- ✓ Pomme de terre coupe incurvée, pré frite type Fry'n dip ;
- ✓ Pommes allumettes pré frites longues, calibre 6/6 ;
- ✓ Pommes dauphines pré frites ;
- ✓ Pommes noisettes pré frites ;
- ✓ Pommes paillason aux oignons 30 g pré frites;
- ✓ Pommes rissolées pré frites ; cubes de 9 à 14 mm de côté
- ✓ Pommes rissolées pré frites **Bio**; certification Bio, cubes de 9 à 14 mm de côté
- ✓ Purée de pommes de terre surgelée, en galets ou bouchons cylindriques,
- ✓ Quartiers de pommes de terre natures pré frits type wedgewise

### **Lot 7 et 8 : Légumes surgelés cuits – Code nomenclature 10.03**

Les produits ne doivent pas être issus d'organismes génétiquement modifiés.

Pour les produits issus de l'agriculture biologique ou à Haute Valeur Environnementale (HVE), ils devront comporter un étiquetage présentant :

- 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.
- Le label HVE

#### **Lot 7 Légumes cuits surgelés, mélange de légumes et divers**

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est le kg.**

- ✓ Bâtonnière de légumes ;
- ✓ Duo de carottes
- ✓ Duo de carottes **HVE**
- ✓ Duo de courgettes jaunes et vertes ;
- ✓ Julienne de légumes ;
- ✓ Légumes pour couscous cuits ;
- ✓ Macédoine de légumes extra cuite (50% légumes verts);
- ✓ Mélange de légumes grillés;
- ✓ Mélange boulgour et légumes cuisinés ;
- ✓ Mélange céréales légumineuses cuit : boulgour et lentilles vertes ;
- ✓ Mélange céréales légumineuses cuit : épeautre et lentilles corail ;
- ✓ Mélange quinoa et légumes cuisinés ;
- ✓ Panais tronçons crus ;
- ✓ Patates douces tronçons crus ;

- ✓ Petits pois très fins et carotte ;
- ✓ Pois chiches cuits ;
- ✓ Poêlée type campagnarde : haricots verts, haricots beurres, carottes, aubergines, oignons.
- ✓ Poêlée type Franc-Comtoise : pommes de terre pré frites, Comté, saucisses fumées, oignons pré frits
- ✓ Poêlée de légumes type Tajine abricot;
- ✓ Poêlée type lyonnaise : Légumes (64 % mini : haricots verts, pommes de terre pré-frites, champignons, carottes, oignons) et lardons.
- ✓ Poêlée type méridionale : haricots verts, aubergines pré-frites, poivrons rouges et oignons.
- ✓ Poêlée type quatre saisons : courge butternut, patate douce, carotte jaune, panais, oignon rouge, fèves de soja
- ✓ Poêlée type texane : haricots rouges, pois gourmands, maïs, poivrons rouges.
- ✓ Poêlée type villageoise : Petits pois, maïs, champignons, poivron rouge, haricots beurre, aubergines pré-frites
- ✓ Printanière de légumes crus;
- ✓ Purée 100% légumes : Le fournisseur devra proposer ces 6 choix : carottes, patates douces, potirons, potimarron **Bio**, choux fleurs et 3 légumes.
- ✓ Ratatouille cuisinée surgelée : Tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons
- ✓ Ratatouille cuisinée **Bio** surgelée : Tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons
- ✓ Trio de légumes express **Bio** cuits

Conditionnement : Les produits seront livrés dans leur conditionnement d'origine en sac de 2.5 kg minimum

### **Lot 8 Légumes cuits surgelés divers et aromates**

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est le kg.**

- ✓ Carottes en rondelles cuites;
- ✓ Carottes en rondelles cuites **HVE**;
- ✓ Carottes en rondelles cuites **Bio** ;
- ✓ Champignons de Paris émincés, pieds et chapeaux;
- ✓ Choux brocolis crus;
- ✓ Choux brocolis cuits;
- ✓ Choux brocolis cuits **HVE**;
- ✓ Choux brocolis cuits **Bio**;
- ✓ Choux fleurs cuits;
- ✓ Choux fleurs cuits **HVE**;
- ✓ Choux fleurs cuits **Bio** ;
- ✓ Courgettes en rondelles cuites;
- ✓ Courgettes en rondelles cuites **Bio** ;
- ✓ Epinards branches coupés cuits à la crème en galets;
- ✓ Epinards branches coupés cuits natures en galets;
- ✓ Haricots beurre très fins cuits;
- ✓ Haricots verts extra-fins cuits (largeur < 6.5mm) et très fins (largeur 6.5 à 8 mm);
- ✓ Haricots verts très fins cuits ;
- ✓ Haricots verts très fins cuits **HVE** ;
- ✓ Haricots verts cuits **Bio**;
- ✓ Petits pois très fins cuits (calibre 7.5 à 8.2mm) ;
- ✓ Poireaux en rondelles;
- ✓ Poireaux à la crème;
- ✓ Ail surgelé haché : sachet de 250g ;
- ✓ Basilic haché : sachet de 250g ;
- ✓ Ciboulette ciselée : sachet de 250g ;
- ✓ Echalote hachée : sachet de 250g ;
- ✓ Estragon : sachet de 250g ;
- ✓ Oignons cubes : sachet de 2.5kg ;
- ✓ Oignons émincés : sachet de 2.5kg ;
- ✓ Persil surgelé haché : sachet de 500g ;

Conditionnement : Les produits seront livrés dans leur conditionnement d'origine en sac de 2.5 kg minimum

### **Lot 9 : Entrées chaudes surgelées – Code nomenclature 10.04**

Le marché porte sur la fourniture de produits élaborés pour entrée :

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est le kg.**

- ✓ Crêpe fourrée 150g : le fournisseur est invité à proposer plusieurs garnitures (jambon/fromage et champignons/ fromage). Il indiquera précisément le grammage d'une pièce (ainsi que le nombre de pièces par unité de conditionnement. Pâte 50 % maximum, garniture 50 % minimum;
- ✓ Crêpe fourrée 50g : le fournisseur est invité à proposer plusieurs garnitures (jambon/fromage et champignons/ fromage). Il indiquera précisément le grammage d'une pièce (ainsi que le nombre de pièces par unité de conditionnement. Pâte 50 % maximum, garniture 50 % minimum;
- ✓ Croisillons Dubarry, 70g minimum
- ✓ Croisillons emmental, 70g minimum
- ✓ Feuilleté hot dog 70 g minimum
- ✓ Feuilleté poisson : 70 g environ, pâte feuilletée 60%, farce 40 % minimum : le fournisseur devra indiquer précisément le grammage d'une pièce ainsi que le nombre de pièces par unité de conditionnement ;
- ✓ Pizza Royale gastronome 50 x 30 (tomate, jambon, champignons, fromages): 30 % de pâte, 70 % de garniture ;
- ✓ Quiche lorraine présentée en bande ou en plaque 1 kg;
- ✓ Quiche lorraine individuelle 65 g. Le fournisseur devra préciser le poids unitaire exact ainsi que l'unité de conditionnement (nombre de pièces par carton) ;
- ✓ Tartes aux quatre fromages, présentées en bande s/entame 1kg;
- ✓ Tartes aux poireaux, présentées en bande s/entame 1kg;
- ✓ Tarte chèvre-tomate-basilic bande s/entame 1 kg ;
- ✓ Tarte légumes du sud bande s/entame 1 kg ;

### **Lot 10 : Crèmes glacées, glaces, sorbet portion individuelles**

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est l'unité.**

Le marché porte sur la fourniture de crèmes glacées et glaces conditionnées en portions individuelles :

- ✓ Barre glacée de type Mars = Mars, Bounty, Snickers, Twix etc....50 à 60 ml ;
- ✓ Cône glacé 120 ml parfums vanille, vanille-fraise, chocolat;
- ✓ Glace type coupe Liégeoise = chocolat, café, pêche melba, poire belle Hélène, fraise melba 120 ml env. ;
- ✓ Glace type sundae vanille-caramel pot 100ml

Le fournisseur indiquera avec précision le grammage ou la contenance de chacun des articles ainsi que le conditionnement propre à chaque produit (nombre de pièces par carton).

### **LOT 11 et 12 : Pâtisserie surgelées – Code nomenclature 10.04**

Le marché porte sur la fourniture de :

#### **Lot 11 Pâtisserie surgelées : Divers**

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est le kg pour assortiments de mignardises salées et sucrées et l'unité pour les autres produits.**

- ✓ Assortiment de mignardises salées standard
- ✓ Assortiment de mignardises sucrées standard
- ✓ Briochette pur beurre 45g cuite
- ✓ Brownie noix de pécan 80g
- ✓ Tropicane individuelle 85g
- ✓ Choux à la crème pâtissière vanille 40g.



- ✓ Croissant pur beurre pré-poussé, pré-doré, prêt à cuire beurre (25% minimum) 70g;
- ✓ Eclair glacé vanille, chocolat ou café 80 g environ ; à base de crème et d'œuf frais ;
- ✓ Eclair glacé vanille, chocolat ou café 45 g environ ; à base de crème et d'œuf frais ;
- ✓ Madeleine pur beurre surgelée 45 g ;
- ✓ Millefeuille 70 g ;
- ✓ Muffin pépites de chocolat 80g ;
- ✓ Pain chocolat pur beurre pré-poussé 80 g, 25% beurre minimum;
- ✓ Paris Brest 80g ;
- ✓ Beignet au chocolat 70 g environ ; fourrage 25 % minimum;
- ✓ Beignet aux fruits 70 g environ ; fourrage 25% minimum;
- ✓ Doony's au chocolat 50g
- ✓ Doony's sucré 50g
- ✓ Gaufre de Bruxelles 40g, cuite et dorée ;

### **Lot 12 Pâtisseries surgelées : Tartes**

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est le kg.**

- ✓ Gâteau basque prédécoupé 12 parts;
- ✓ Moelleux au chocolat **Bio** prédécoupé 12 parts ;
- ✓ Tarte aux pommes prédécoupée 10 parts, pommes fraîches 60% minimum ;
- ✓ Tarte aux pommes **Bio** prédécoupée 12 parts ;
- ✓ Tarte chocolat prédécoupée 10 parts ; garniture 60% minimum ;
- ✓ Tarte citron meringuée prédécoupée 10 parts ; garniture 60% minimum ;
- ✓ Tarte flan épais prédécoupée 10 parts;
- ✓ Tarte noix de coco prédécoupée 10 parts;
- ✓ Tarte normande prédécoupée 10 parts; pommes fraîches 40% minimum ;
- ✓ Tarte grillée abricot prédécoupée 10 parts;
- ✓ Tarte grillée cerises prédécoupée 10 parts;
- ✓ Tarte grillée pommes prédécoupée 10 parts;
- ✓ Tarte aux poires Bourdaloue;

Le fournisseur indiquera avec précision le grammage de chacun des articles ainsi que le conditionnement propre à chaque produit (nombre de pièces par carton).

Le fournisseur indiquera avec précision le grammage ou la contenance de chacun des articles ainsi que le conditionnement propre à chaque produit (nombre de pièces par carton).

## **B - VOLAILLES REFRIGERES**

### **Concerne les lots n°13 et 14**

Au regard des principes de neutralité et de laïcité s'imposant aux établissements publics, toute mention à connotation religieuse est interdite sur l'ensemble des produits du marché. Concernant les lots viandes et les produits contenant de la viande, l'abattage des animaux devra être conventionnel et non rituel.

### **Lot 13 - Découpes de dinde (informations à compléter impérativement annexe C1)**

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est le kg.**

Les volailles doivent être réfrigérées, c'est-à-dire soumises immédiatement après leur préparation à la conservation par le froid, de telle sorte qu'elles atteignent rapidement une température « à cœur » supérieure à 0° C et inférieure ou égale à + 4° C. Cette température doit être maintenue jusqu'à la livraison, qui doit être effectuée au plus tard dans les 96 heures suivant l'abattage.

Les produits sous vide devront, au moment de la livraison, bénéficier d'une date de consommation résiduelle minimale de 8 jours.



Tous les produits doivent être conformes à la réglementation et aux normes en vigueur.

Les escalopes de dinde seront taillées dans le filet de dinde et calibrées à un poids moyen de 100g à 130g. Elles seront présentées nature et sans aucun déchet.

Le conditionnement, l'emballage, le marquage et le transport seront conformes à la réglementation en vigueur.

L'emballage devra faire apparaître l'origine du produit, le n° d'établissement de préparation, le marquage de salubrité.

La livraison doit intervenir dans les 5 jours suivant la fabrication. La consommation doit intervenir le jour même de la livraison ou au plus tard le lendemain sous réserve d'un entreposage à une température comprise entre 0 et 4 degrés.

Le marché porte sur la fourniture de :

- ✓ Brochette de dinde 100%, sans barde, 130g, sous vide ou sous atmosphère;
- ✓ Brochette de dinde 100%, sans barde **Label Rouge**, 100g, sous vide ou sous atmosphère;
- ✓ Emincé de cuisse de dinde ;
- ✓ Emincé de cuisse de dinde **Label Rouge**;
- ✓ Kebab de dinde mariné cuit 1kg, sous vide ou sous atmosphère;
- ✓ Saucisse de dinde ou de poulet crue **Bio** type chipolatas 40/50g, boyau naturel, sans chapelet, sous vide ou sous atmosphère;
- ✓ Sauté de dinde sans os 2.5kg, sous vide;
- ✓ Sauté de dinde sans os **Label Rouge** 2.5kg, sous vide;
- ✓ Cordon bleu de dinde ou de poulet cru ou cuit 120 à 140g, sous vide ou sous atmosphère;
- ✓ Emincé filet de dinde 2.5kg, sous vide;
- ✓ Emincé filet de dinde **Label Rouge** 2.5kg, sous vide;
- ✓ Escalope de dinde 100 à 130g, sous vide;
- ✓ Escalope de dinde **Label Rouge** 100 à 130g, sous vide;
- ✓ Filet de dinde cuit 2.5kg, sous vide;
- ✓ Paupiette de dinde ou de poulet sans porc, viande non reconstituée, sans ficelle, calibre 130g, sous vide ou sous atmosphère;
- ✓ Rôti de filet de dinde 2kg, sous vide;
- ✓ Rôti de filet de dinde **Label Rouge** 2kg, sous vide;

#### **Lot 14 Découpes de poulet (informations à compléter impérativement annexe C2)**

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est le kg.**

Les volailles (poulet) seront présentées éviscérées, prêtes à cuire, sans les abats, sans cou, avec les pattes coupées à 1 cm au maximum au-dessous de l'articulation du jarret.

Les calibres à livrer seront précisés sur le bon de commande (de 1 à 1.5kg).

Les carcasses seront livrées non bridées, non flambées. La méthode de refroidissement des carcasses par trempage dans un bain réfrigérant est formellement proscrite.

La présentation, le calibrage, l'emballage, l'étiquetage, le traitement par le froid et le transport doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur.

**Conditionnement** : les découpes de poulet doivent être présentées sous poche plastique.

Les produits sous vide devront, au moment de la livraison, bénéficier d'une date de consommation résiduelle minimale de 8 jours.

La livraison doit intervenir dans les 5 jours suivant la fabrication. La consommation doit intervenir le jour même de la livraison ou au plus tard le lendemain sous réserve d'un entreposage à une température comprise entre 0 et 4 degrés.

**Important :** Pour toutes les volailles et découpes de volailles, le fournisseur devra indiquer de façon précise l'unité de conditionnement (nombre de pièces par carton si ceux-ci ne peuvent être déconditionnés. A faire figurer obligatoirement en observations sur le bordereau de prix).

Le marché porte sur la fourniture de :

- ✓ Cuisses de poulet **fermier Label Rouge** déjointées 220/260g sous vide ou sous atmosphère;
- ✓ Haut de cuisse de poulet **fermier Label Rouge** 130-160g sous vide ou sous atmosphère;
- ✓ Manchon de poulet **Bio** 50g ;
- ✓ Pilon de poulet **fermier Label Rouge** 100-130g sous vide ou sous atmosphère;
- ✓ Cuisses de poulet standard déjointées 180-200g sous vide ou sous atmosphère;
- ✓ Cuisses de poulet standard déjointées 200-220g sous vide ou sous atmosphère;
- ✓ Emincé de cuisse de poulet **Bio** sans peau sous vide ou sous atmosphère;
- ✓ Filet de poulet **fermier Label Rouge** 130 à 150g sous vide ou sous atmosphère;
- ✓ Filet / escalope de poulet standard 100 à 120g sous vide ou sous atmosphère;
- ✓ Filet / escalope de poulet standard 120 à 140g sous vide ou sous atmosphère;
- ✓ Nuggets de filet de poulet crus ou cuits, à base de viande non reconstituée, 20 à 30g, sous atmosphère ;
- ✓ Poulet Prêt A Cuire (PAC) entier petit à gros (1 kg à 1.5kg);
- ✓ Poulet Prêt A Cuire (PAC) **fermier Label Rouge** entier petit à gros (1,2 kg à 1.5kg);
- ✓ Sauté de poulet **Bio** sans os ni peau 30-60g, sous vide ou sous atmosphère;
- ✓ Sauté de poulet sans os ni peau 40-60g, sous vide ou sous atmosphère;

## C - LEGUMES PREPARES REFRIGERES

### Lot 15 légumes préparés réfrigérés

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est le kg.**

Les frites fraîches précuites seront exemptées de tout agent artificiel de conservation, de coloration ou de goût.

Pour les pommes de terre cuites sous vide, le fournisseur devra indiquer le traitement thermique utilisé (complet ou incomplet, stérilisation ou pasteurisation)

Durée de la cuisson obligatoire : maximum 4 minutes

Le soumissionnaire devra fournir sur simple demande la copie des analyses effectuées lors des autocontrôles dans l'établissement par lots de fabrication. Le soumissionnaire s'engage à conserver une trace de ses contrôles pendant au moins 2 ans.

Le marché porte sur la fourniture de :

- ✓ Carottes râpées sous film plastique thermoformé;
- ✓ Céleri râpé sous film plastique thermoformé;
- ✓ Côtes de bette en tronçons sous film plastique thermoformé;
- ✓ Céleris branche en tronçons sous film plastique thermoformé;
- ✓ Courge en cubes sous film plastique thermoformé;
- ✓ Endives entières cuites 5<sup>ème</sup> gamme sous film plastique thermoformé;
- ✓ Marron châtaigne sous film plastique thermoformé;
- ✓ Mélange couscous : carotte, courgette, navet, sachet de 5kg;
- ✓ Mélange Pot au feu : carotte, poireau, navet, sachet de 5kg;
- ✓ Mélange Ratatouille : Courgette, aubergine, poivron rouge et vert, sachet de 5kg;
- ✓ Mélange Taboulé : Tomate, concombre, oignon, poivron, sachet de 5kg;
- ✓ Endives coupées 4<sup>ème</sup> gamme sous sachet plastique;
- ✓ Mâche 250g;
- ✓ Mélange de salade : Scarole, Batavia, Trévis, sachet de 500g;
- ✓ Mélange salade multi feuilles vertes et rouges, sachet de 250g;
- ✓ Pommes allumettes standard (calibre 8x8). **durée de la cuisson maximum 4 minutes ;**
- ✓ Frites 9x9 à cuisson rapide, **durée de la cuisson maximum 2 minutes**, DLC minimale à la livraison 10 jours.

- ✓ Frites standard (calibre 10x10) **durée de la cuisson : maximum 4 minutes ;**
- ✓ Gratin dauphinois pasteurisé
- ✓ Morceaux de pommes de terre blanchis 4<sup>ième</sup> gamme pour purée sous film plastique thermoformé;
- ✓ Pommes de terre en dés cuites 5<sup>ième</sup> gamme sous film plastique thermoformé;
- ✓ Pommes de terre lamelle crues blanchies 4<sup>ième</sup> gamme sous film plastique thermoformé;
- ✓ Pommes de terre en lamelles cuites 5<sup>ième</sup> gamme sous film plastique thermoformé;
- ✓ Pommes de terre rondes calibre 38-48mm cuites sous film plastique thermoformé;
- ✓ Betteraves cuites **Bio ;**
- ✓ Carottes éboulées **Bio ;**
- ✓ Carottes râpées **Bio ;**
- ✓ Chou blanc râpé **Bio ;**
- ✓ Chou rouge râpé **Bio ;**
- ✓ Salade mélangée **Bio.**
- ✓ Pommes de terre vapeur **Bio.**

Le soumissionnaire devra indiquer toutes les précisions utiles pour chacun des produits à l'aide des fiches techniques fournies. Il devra notamment faire apparaître de façon claire le poids net égoutté.

Sans préjudice des dispositions réglementaires en vigueur, l'étiquetage des denrées doit comporter :

- la dénomination de vente,
- la quantité nette ;
- l'indication des conditions particulières de conservation ainsi que les éventuelles précautions d'emploi, les additifs éventuels ;
- le nom ou la raison sociale, l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur ;
- l'indication du lot de fabrication ;
- la Date Limite de Consommation ;
- la nature de l'emballage.

## D PÂTES ET QUENELLES FRAÎCHES

### Lot 16 Pâtes fraîches et surgelées / quenelles fraîches :

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est le kg.**

Les pâtes et les raviolis devront être élaborés à partir de semoule de blé dur extra et d'œufs frais, ils devront être produits sans colorant ni conservateur ni exhausteur de goût. DLC minimale de 15 jours. Barquettes 1kg.

- ✓ Mini quenelles 4g nature qualité artisanale;
- ✓ Quenelles nature pur beurre 40g qualité artisanale;
- ✓ Quenelles nature pur beurre 135g qualité artisanale;
- ✓ Quenelles brochet pur beurre 150g qualité artisanale;
- ✓ Quenelles poulet pur beurre 150g qualité artisanale;
- ✓ Raviolis quatre fromages frais: 50% pâte, 50% farce.
- ✓ Raviolis épinards **Bio** surgelés ;
- ✓ Lasagnes bolognaises **Bio** surgelées.

Les quenelles devront être élaborées avec des œufs entiers, sans colorant ni conservateur et une DLC minimale de 15 jours. Barquettes de 2 kg pour les minis quenelles, barquette de 25 pièces pour les quenelles nature 40g et barquettes de 10 quenelles environ pour les autres produits.

## E PRODUITS LAITIERS

### DISPOSITIONS PARTICULIERES CONCERNANT LES PRODUITS LAITIERS

Les caractéristiques générales des produits laitiers seront conformes à celles précisées par le Cahier des Clauses Techniques Générales applicables aux marchés passés pour l'achat de lait, beurre et fromages pour les services des établissements publics nationaux scolaires.

Le fournisseur devra respecter les dispositions réglementaires pour maîtriser les conditions d'entreposage des produits laitiers fixées par l'arrêté ministériel du 3 avril 1996 relatif aux établissements d'entreposage des denrées animales ou d'origine animale. Le fournisseur devra posséder un agrément sanitaire. Il joindra à son offre de prix une photocopie de cet agrément. Le fournisseur aura obligation de respecter tous les règlements en vigueur le jour de la livraison.

Les produits livrés devront avoir une durée de vie résiduelle (au moment de la livraison) d'au moins la moitié de leur durée de vie totale.

Le fournisseur doit mettre en place des dispositions de traçabilité de produits afin de fournir dans les plus brefs délais les documents d'enregistrement relatifs aux températures aux contrôles à réception des produits dans l'atelier du grossiste

Le fournisseur doit être à même de démontrer sur simple demande de l'acheteur, les dispositions mises en place pour la maîtrise des températures de livraison.

Par ailleurs le fournisseur doit assurer une veille au niveau des alertes sanitaires et doit prendre l'initiative d'un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient transité par son entrepôt.

### QUALITE ET SPECIFICATIONS - DETERMINATION DE LA FOURNITURE

#### Lot 17 Ovo produits, Beurre – Margarine – crème et produits réfrigérées

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot varie selon les gammes de produits, Cf. chaque ligne produit au niveau du Bordereau de Prix Unitaire.**

- ✓ Blanc d'œuf pasteurisé 1 kg ;
- ✓ Jaune d'œufs pasteurisés 1kg, prix au kg;
- ✓ Coule d'œufs entiers pasteurisés en bidon de 2 et 5 kg, prix au kg;
- ✓ Coule d'œufs entiers **Poules de Plein Air** filtrés et pasteurisés en bidon de 2kg, prix au kg;
- ✓ Œufs durs écalés en poche ou barquette de 10, calibre moyen 53-63g, prix à l'unité;
- ✓ Œufs durs écalés **Poules de Plein Air** en poche ou barquette de 50, calibre < 53g, prix à l'unité;
- ✓ Œufs durs écalés **Bio** en poche ou barquette de 40, calibre 43-53g, prix à l'unité;
- ✓ Œufs pochés en seau de 75 unités, prix à l'unité ;
- ✓ Omelette nature précuite 135g, prix à l'unité;
- ✓ Omelette nature **Bio** précuite 135g, prix à l'unité;
- ✓ Œuf à la coque prédécoupé, pasteurisé en coquetier en cellulose pour remise en t°C, par 30 ;
- ✓ Pané réfrigéré au fromage 100g P/L>1, prix au kg;

Ces produits devront répondre à toutes les spécifications énoncées dans les règlements communautaires 852/2004, 853/2004, 2073/2005 et dans l'arrêté ministériel du 15 avril 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et de mise sur le marché des ovo produits.

L'arrêté du 02.10.1997 modifié dresse la liste des additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine. Cet arrêté interdit l'utilisation des colorants dans les ovo produits.

Les ovo produits doivent provenir d'une casserie agréée. Ils sont obligatoirement pasteurisés.

Ils doivent également être conservés à une température de 4°C (produits réfrigérés).

En ce qui concerne les œufs durs écalés, ceux-ci seront sous atmosphère contrôlée en poche ou barquette de 10. **Le conditionnement en seau ne sera pas accepté.** Par ailleurs le fournisseur devra indiquer clairement le calibre des œufs.

## **Beurre – Margarine – crème épaisse – lait :**

- ✓ Beurre motte 5 kg, prix au kg;
- ✓ Beurre micropains 10 et 15g, prix au kg;
- ✓ Beurre plaquette 250g, prix au kg;
- ✓ Beurre **Bio** plaquette 250g, prix au kg;
- ✓ Margarine de cuisine 500g, prix au kg;
- ✓ Crème entière UHT 34% MG 1 litre;
- ✓ Crème entière UHT 35% MG outre 10 litres;
- ✓ Crème épaisse 30 % MG seau 5 litres;
- ✓ Crème épaisse **Bio** 30 % MG seau 5 litres;
- ✓ Crème liaison et cuisson 18% MG UHT 1 litre;
- ✓ Lait ½ écrémé UHT outre 10 litres;
- ✓ Lait ½ écrémé UHT 1 litre;
- ✓ Lait ½ écrémé **Bio** UHT 1 litre;

Le beurre pasteurisé devra être conforme à la réglementation en vigueur.

La personne responsable du marché ou son représentant indiquera sur chaque bon de commande le grammage souhaité (10 ou 15g) pour le beurre micropain

Le fournisseur devra apprécier les critères analytiques et la composition de la margarine proposée à l'aide d'une fiche technique détaillée jointe à l'offre faisant apparaître les pourcentages approximatifs d'acides gras saturés et insaturés.

La fourniture concernera de la margarine qualité cuisine.

### ***La fourniture de lait sera conforme aux spécifications.***

Le lait doit être conforme à la réglementation communautaire et/ou nationale en vigueur sur les laits de consommation. Les livraisons demandées seront assurées en lait stérilisé U.H.T.

Les dispositions d'ordre sanitaire concernant le contrôle du fonctionnement des laiteries ainsi que le transport du lait, seront strictement observées. Le lait stérilisé U.H.T. devra répondre à la réglementation en vigueur notamment concernant la date limite de consommation (au plus 90 jours) et l'étiquetage (la dénomination lait stérilisé UHT doit être portée sur l'emballage).

### **Conditionnement : Outres jetables de 10 litres – emballages perdus de 1 litre –**

**Le fournisseur devra indiquer dans la partie observation l'unité de conditionnement et le prix de facturation correspondant.**

Les indications suivantes devront obligatoirement figurer sur le conditionnement :

- le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur,
- la nature du produit,
- les additifs éventuels,
- le traitement effectué : la pasteurisation,
- les conditions particulières de conservation
- le poids net ou le volume net
- la marque de salubrité
- le numéro d'agrément du conditionneur
- l'indication du lot de fabrication
- la date de conditionnement et la date limite d'utilisation optimale.

### Lot 18– Yaourts et fromages frais

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot varie selon les gammes de produits, Cf. chaque ligne produit.**

La fourniture sera assurée en :

- ✓ yaourt à boire 100g, prix à l'unité;
- ✓ yaourt aromatisé, prix à l'unité;
- ✓ yaourt aromatisé **Bio**, prix à l'unité;
- ✓ yaourt aux fruits au lait entier, prix à l'unité;
- ✓ yaourt au lait entier lit de fruits **fermier Bio**, prix à l'unité;
- ✓ yaourt nature au lait entier, prix à l'unité;
- ✓ yaourt nature au lait entier **fermier**, prix à l'unité;
- ✓ yaourt nature au lait entier **fermier Bio**, prix à l'unité;
- ✓ yaourt nature sucré, prix à l'unité;
- ✓ yaourt nature, prix à l'unité;
- ✓ Fromage blanc battu 40% MG pot 100g, prix à l'unité;
- ✓ Fromage frais nature **Bio** pot 100g, prix à l'unité;
- ✓ Fromage blanc battu 40% MG seau de 5 kg, prix au seau;
- ✓ Fromage frais nature **Bio** seau de 5 kg, prix au seau;
- ✓ Fromage frais sucré avec morceaux de fruits 40% MG seau de 2.5kg, prix au seau;
- ✓ Faisselle lait entier pasteurisé **Bio** pot 100g, prix à l'unité
- ✓ Fromage frais faisselle 6% MG pot 100g, prix à l'unité
- ✓ Fromage frais sucré aux fruits, pot de 60g, prix à l'unité;
- ✓ Fromage frais sucré aux fruits **Bio**, pot de 50g, prix à l'unité;

### Lot 19 – Desserts lactés

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot varie selon les gammes de produits, Cf. chaque ligne produit.**

Le marché porte sur la fourniture de :

- ✓ Crème anglaise UHT 1 litre, prix au litre;
- ✓ Appareil à crème brûlée UHT 1 litre, prix au litre;
- ✓ Appareil à mousse à chocolat noir UHT 1 litre, prix au litre;
- ✓ Préparation pour tiramisu au mascarpone UHT 1 litre, prix au litre;
- ✓ Crème caramel aux œufs 100g, prix à l'unité ;
- ✓ Crèmes desserts et yaourts « gourmands » 150g, tous parfums, prix à l'unité,
- ✓ Crème dessert (vanille-chocolat-caramel-praliné) pot 125g, prix à l'unité;
- ✓ Crème dessert (vanille-chocolat) **Bio** pot 100g, prix à l'unité;
- ✓ Crème dessert SOJA, 100g, parfum chocolat, prix à l'unité;
- ✓ Feuilleté de mousse divers parfum 12cl, prix à l'unité;
- ✓ Flan vanille nappé caramel – pot 90 g, prix à l'unité;
- ✓ Flan vanille nappé caramel **Bio** – pot 100 g, prix à l'unité;
- ✓ Lait gélifié (vanille – chocolat) pot 90 g, prix à l'unité;
- ✓ Liégeois de fruits : pot de 100 g, divers parfum, prix à l'unité;
- ✓ Dessert de fruits pomme **Bio** pot de 90g, prix à l'unité ;
- ✓ Liégeois ou assimilés (chocolat, café et Vanille- caramel) pot de 115g, prix à l'unité;
- ✓ Liégeois ou assimilés (chocolat, café) **Bio** pot de 100g, prix à l'unité;
- ✓ Mousse à la crème de marron 11.5cl, prix à l'unité;
- ✓ Mousse chocolat (lait – noir) 12 cl, prix à l'unité;
- ✓ Mousse chocolat **Bio** (lait – noir) 12 cl, prix à l'unité;
- ✓ Blancs d'œufs en neige en barquette, prix à la barquette;

Il devra indiquer de façon précise d'une part, le grammage du pot individuel et d'autre part, l'unité de conditionnement (nombre d'unités par carton) à **indiquer obligatoirement** dans la partie *observations* figurant sur le bordereau de prix.

## Les fromages

### *Généralités :*

- **Les fromages à pâte molle** présentent un degré de maturation moyen : ni trop frais, ni trop "faits" ; ils doivent en particulier, tenir fermes à la coupe en portions unitaires.

- **Les fromages à pâte pressée - à pâte persillée - fondus**, ne présentent aucune trace de dessèchement, en aucune partie de la fourniture. Chaque fois que le poids sur lequel porte la commande le permet, la livraison comprend exclusivement des fromages entiers, dans leur croûte intacte. A défaut, les coupes doivent être de toute première fraîcheur : (les morceaux issus d'inventus de la vente en magasin sont exclus) et préemballés (emmental et autres).

Tous les produits livrés en provenance directe des laiteries doivent être présentés dans leur conditionnement et emballage d'origine. Les fromages au poids nécessitant une coupe et un pesage de la part du grossiste doivent être protégés par un emballage primaire résistant, transparent, inodore et hermétique. Ils sont transportés dans des emballages secondaires résistants et d'une propreté rigoureuse.

Les conditionnements ou emballages doivent indiquer de manière lisible :

- la raison sociale et l'adresse du producteur
- le numéro d'agrément sanitaire
- la dénomination du produit
- la teneur en matière grasse
- le poids unitaire
- la nature du lait employé lorsqu'il ne s'agit pas de lait de vache et le pourcentage.
- La date limite de consommation
- La température de conservation
- Le poids net à l'emballage.

Lors de la réception des marchandises la personne responsable du marché ou son représentant sera particulièrement vigilant sur les points suivants :

- L'intégrité de l'emballage et du conditionnement
- La température de réception (maximum 6°C)
- la vérification des D.L.C. et D.D.M (afin que la durée de vie résiduelle soit compatible avec le temps de stockage)

### **Lot 20 – Fromage en portions individuelles**

**ATTENTION : L'unité de gestion retenue pour ce lot est l'unité.**

Le fournisseur devra faire figurer sur son offre de prix pour chaque produit, le taux de matière grasse.

Le marché porte sur la fourniture de :

- ✓ Camembert portion 30g, 45% MG : correspondant à 1/8è de camembert;
- ✓ Camembert portion 30g, 45% MG **Bio** : correspondant à 1/8è de camembert;
- ✓ Fromage ail et fines herbes, portion 16,5g, de type Boursin, Rondelé ou Tartare;
- ✓ Fromage frais de chèvre, portion 20g, de type mini Chavroux;
- ✓ Fromage chèvre **Bio**, portion 20g, de type mini Cabrette;
- ✓ Fromage frais fouetté, portion 25g, de type Saint Moret;
- ✓ Fromage frais fouetté **Bio**, portion 16g, de type Chanteneige;
- ✓ Fromage à pâte pressée non cuite, portion 25g, de type Gouda;
- ✓ Fromage à pâte pressée non cuite **Bio**, portion 30g, de type Gouda;
- ✓ Fromage au lait pasteurisé **Bio**, portion 20g, de type mini Babybel;
- ✓ Fromage à pâte pressée cuite, portion 16g, de type Emmental;
- ✓ Fromage à pâte pressée cuite **Bio**, portion 20g, de type Emmental;



- ✓ Fromage à pâte persillée, portion 25g, de type Bleu;
- ✓ Fourme d'Ambert **AOP**, portions de 30g ;
- ✓ Fromage fondu, portions 20g, de type Vache Qui Rit;
- ✓ Fromage fondu **Bio**, portions 16g, de type Vache Qui Rit;
- ✓ Fromage double crème, portions 18g, de type Kiri;
- ✓ Fromage double crème **Bio**, portions 16g, de type Kiri;

Le fournisseur devra préciser en observation si son offre de prix concerne des portions emballées individuellement ou bien des portions prédecoupées présentées en barquette ou reconstitués.

### **Lot 21 – Fromages divers**

**ATTENTION : L'unité de gestion retenue pour ce lot est le kg sauf pour les camemberts, la bûche de chèvre fermier Bio et le Saint Marcellin IGP à l'unité.**

Le marché porte sur la fourniture de :

- ✓ Beaufort de Savoie **AOP**, 33 % MG à la coupe, 1/8 de meule;
- ✓ Brie pasteurisée 33 % MG à la coupe, unité de 3.5kg;
- ✓ Brie pasteurisée **Bio**, 33 % MG, unité de 1kg;
- ✓ Bûche de chèvre 26 % MG à la coupe; unité de 1kg;
- ✓ Bûche de chèvre frais fermier **Bio**; unité de 180g;
- ✓ Camembert nu 45 % MG, unité de 240g;
- ✓ Camembert **Bio** 45 % MG, unité de 250g;
- ✓ Cantal jeune **AOP**, 28% MG à la coupe, 1/16 de meule;
- ✓ Comté 6 mois **AOP**, à la coupe, 1/16 de meule ;
- ✓ Emmental en dés, barquette de 500g;
- ✓ Emmental préemballé, bloc de 3.5kg;
- ✓ Emmental **Bio**, bloc de 3kg ;
- ✓ Emmental râpé, sac de 1kg;
- ✓ Emmental râpé **Bio**, sac de 1kg;
- ✓ Fourme de Montbrison **AOP**, unité de 2.5kg;
- ✓ Féta en dés **AOP/IGP**, barquette de 900g;
- ✓ Fromage de type Bresse bleu, unité de 500g;
- ✓ Mozzarella billes ~ 5g, barquette de 1kg
- ✓ Reblochon de Savoie **AOP**, unité de 500g
- ✓ Roquefort en dés **AOP**, barquette de 500g;
- ✓ Saint Marcellin **IGP**, pièce de 80g ;
- ✓ Saint Nectaire laitier **AOP**, 27 % MG, unité de 1.5kg;
- ✓ Saint Paulin 21% MG, unité de 2kg;
- ✓ Tomme de Savoie **IGP**, 29% MG, unité de 1.5 à 2kg;
- ✓ Tomme de vache fermière **Bio**, unité de 1.5 à 2kg.

## **F-EPICERIE-CONSERVES LEGUMES SECS- JUS DE FRUIT- BISCUITS**

### **QUALITE ET SPECIFICATIONS - DETERMINATION DE LA FOURNITURE**

Textes de référence :

Décret du 10/02/1955 modifié, le code de la consommation pour les exigences en matière d'étiquetage, les recommandations du Centre Technique des Conserves de produits agricoles, les spécifications prévues par le guide GEM/RCN pour les fruits et légumes (frais et conserves) n°5541-V et la réglementation en vigueur.

La date de fabrication des conserves, inscrite en clair, sur le fond des boîtes, sera de l'année de l'appel d'offres. L'origine de la récolte sera obligatoirement indiquée pour l'ensemble du lot, en clair, sur le bordereau de prix du fournisseur. Les conserves seront obligatoirement livrées en caisses-carton.



## Lot 22 - Conserves appertisées:

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est la boîte 3/1, 5/1 ou la poche (selon produit)**

Textes de référence :

Réglementation en vigueur - Décret du 10/02/1955 - Décrets 94-740 (conserves de thon), 92-145 (conserves de sardines), 60-1524 (conserves de poissons).

**Boîtes métalliques** : conformes aux spécifications de l'Euronorm 7763.

**Etiquetage** : conforme à la réglementation en vigueur

**Date d'utilisation optimale.**

Les boîtes de conserves de poissons seront marquées suivant la réglementation en vigueur.

Les normes de fabrication de ces conserves de poissons devront respecter la réglementation en vigueur.

Les conserves de poissons devront être de fabrication récente (pêche de l'année ou de l'année précédente).

Cependant, les conserves à la marinade seront obligatoirement de la dernière campagne (maquereaux).

**- Réception** : Pour toutes les conserves de poissons, la livraison devra être remplacée en totalité, s'il est constaté plus de 2% des boîtes livrées non conformes.

Le marché porte sur la fourniture de :

- ✓ Betteraves rouges en dés, **boîte 5/1**;
- ✓ Betteraves rouges **Bio** en dés, **boîte 5/1**;
- ✓ Betteraves rouges en lanières assaisonnées, **boîte 5/1**;
- ✓ Bisque de homard, **boîte 3/1**;
- ✓ Cardons au naturel, **boîte 3/1**;
- ✓ Céleri râpé pour rémoulade, **boîte 5/1**;
- ✓ Champignons de Paris qualité hôtel émincés, **boîte 5/1**;
- ✓ Conserves de haricots rouges, **boîte 5/1**;
- ✓ Côtes de bettes, **boîte 5/1**;
- ✓ Flageolets verts fins, **boîte 5/1**;
- ✓ Flageolets verts **Bio**, **boîte 5/1**;
- ✓ Haricots verts extra fins, **boîte 5/1**;
- ✓ Haricots verts extra fins **Bio**, **boîte 5/1**;
- ✓ Légumes pour salade : la mexicaine, **boîte 5/1**;
- ✓ Lentilles **HVE**, **boîte 5/1**;
- ✓ Macédoine de légumes extra (50 % de légumes verts), **boîte 5/1**;
- ✓ Macédoine de légumes **Bio**, **boîte 5/1**;
- ✓ Mogettes de Vendée **IGP/ Label Rouge** à la graisse de canard, **boîte 5/1**;
- ✓ Maïs doux en grains sous vide, **boîte 3/1**;
- ✓ Maïs doux en grains **Bio**, **boîte 3/1**;
- ✓ Maquereaux au vin blanc, **boîte 3/1**;
- ✓ Miettes de thon à l'huile, **boîte 3/1**;
- ✓ Petits pois carottes **Bio**, **boîte 5/1**;
- ✓ Petits pois extra fins, **boîte 5/1**;
- ✓ Petits pois très fins **Bio**, **boîte 5/1**;
- ✓ Pois chiches **Bio**, **boîte 3/1**;
- ✓ Préparation pour taboulé, **boîte 5/1**;
- ✓ Préparation pour taboulé **Bio**, **boîte 5/1**;
- ✓ Ratatouille niçoise, **boîte 5/1**;
- ✓ Ratatouille **Bio**, **boîte 5/1**;
- ✓ Raviolis pur bœuf sauce tomate, **boîte 5/1**;
- ✓ Raviolis pur bœuf sauce italienne, **poche 4kg**;
- ✓ Raviolis au saumon, **poche 4kg**;
- ✓ Salade niçoise **boîte 5/1**;
- ✓ Salsifis, **boîte 5/1**;
- ✓ Sardines à l'huile, **boîte 3/1**;

- ✓ Tajine de légumes **boîte 5/1**
- ✓ Thon entier Listao au naturel, **boîte 3/1**;
- ✓ Purée tomate double concentré 28%, **boîte 5/1**;
- ✓ Purée tomate double concentré 28%, **boîte 4/4**;
- ✓ Tomates pelées concassées en cubes, **boîte 3/1**;
- ✓ Tomates pelées concassées en cubes **Bio**, **boîte 3/1**;
- ✓ Tomates pelées concassées en cubes, **boîte 5/1**;

### Lot 23 – Légumes secs – pâtes et riz – préparation pour purée

**ATTENTION : L'unité de gestion retenue pour ce lot est le kg quel que soit le conditionnement proposé.**

Les livraisons seront faites en sacs d'origine suivant les usages du commerce, emballage perdu. Chaque sac devra comporter :

- le nom et l'adresse de l'expéditeur de la marchandise,
- la dénomination du produit (nom de l'espèce),
- l'indication du poids net,
- l'année de la récolte.

### Le marché porte sur la fourniture de produits de **Qualité Supérieure (QS)** :

- ✓ Blé grains entiers précuits **QS**, sac de 5 kg
- ✓ Blé grains entiers précuits **Bio**, sac de 5 kg
- ✓ Boulgour moyen **QS**, sac de 5 kg;
- ✓ Boulgour moyen **Bio**, sac de 5 kg;
- ✓ Céréales type mélange tradition, sac de 2,5kg
- ✓ Céréales type mélange 5 céréales, sac de 2,5 kg
- ✓ Lentilles vertes du **Puy AOP** ou du **Berry Label Rouge**, sac de 5 kg;
- ✓ Lentilles vertes **Bio**, sac de 5 kg;
- ✓ Plaque de pâte à lasagne **QS**, gastronorme 27 x 20.5cm
- ✓ Polenta express précuite, sac de 2,5 kg;
- ✓ Purée granulée complète au lait entier, sac de 4.5 kg;
- ✓ Quinoa, sac de 2,5 kg
- ✓ Pâtes **QS** classiques : coquillettes, torsades, penne rigate, papillons, macaronis, coudes rayés, spaghettis, en sac de 5 kg
- ✓ Pâtes **QS HVE** : coquillettes, torsades, farfalles, sac de 5kg
- ✓ Pâtes **QS Bio**, coquillettes, torsades, farfalles, penne complètes, sac de 5kg
- ✓ Pâtes **QS** de type « **premium** » variées : penne, fusilli, spaghettis, conchiglie rigate, linguine, résistantes à la cuisson, sur cuisson et maintien en température, en sac de 3 kg;
- ✓ Mélange végétal pépinettes - lentilles corail- tomates **ré hydratables à froid**, sac 2 kg
- ✓ Mélange végétal cœur de blé – lentilles vertes/corail **ré hydratables à froid**, sac 2 kg
- ✓ Mélange végétal perles - -quinoa - tomates **ré hydratables à froid**, sac 2 kg
- ✓ Pâtes perles **ré hydratables à froid**, sac 5 kg
- ✓ Petites pâtes toastées type cœur de blé **ré hydratables à froid**, sac 5 kg
- ✓ Petites pâtes toastées type cœur de blé **Bio ré hydratables à froid**, sac 5 kg
- ✓ Tagliatelles plates **QS**, résistantes à la cuisson, sur cuisson et maintien en température, sac de 5 kg;
- ✓ Tortis tricolores **QS**, sac de 5 kg
- ✓ Riz étuvé basmati **QS**, sac de 5 kg;
- ✓ Riz **IGP** de **Camargue**, sac de 5 kg
- ✓ Riz **IGP** de **Camargue Bio**, sac de 5 kg
- ✓ Riz long étuvé incollable **QS** prétraité, sac de 10 kg;
- ✓ Riz long incollable **Bio QS**, sac de 5 kg;
- ✓ Semoule de couscous grain moyen **QS**, sac de 5 kg;
- ✓ Semoule de couscous grain moyen **QS HVE**, sac de 5 kg;
- ✓ Semoule de couscous grain moyen **QS Bio**, sac de 5 kg;

## Lot 24– Condiments, assaisonnement et épices.

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot varie selon les gammes de produits, Cf. chaque ligne produit.**

- ✓ Cannelle moulue débactérisée vapeur, prix à la boîte de 390g;
- ✓ Clous de girofle débactérisé vapeur, prix à la boîte de 165g;
- ✓ Cornichons fins 80/119, prix à la boîte 5/1;
- ✓ Cumin moulu débactérisé vapeur, prix à la boîte de 400g;
- ✓ Thym entier débactérisé vapeur, prix à la boîte de 165g;
- ✓ Herbes de Provence débactérisées vapeur, prix à la boîte de 185g;
- ✓ Ketchup en dosettes de 10g, prix au carton de 500;
- ✓ Laurier moulu débactérisé vapeur, prix à la boîte de 275g;
- ✓ Mayonnaise en dosettes de 10g, prix au carton de 500 dosettes;
- ✓ Mayonnaise type haute fermeté, en seau, prix au seau de 5 kg;
- ✓ Mayonnaise **Bio**, en seau, prix au seau de 3kg;
- ✓ Moutarde de Dijon en seau, prix au seau de 5 kg;
- ✓ Moutarde en dosettes de 4g, prix au carton de 1 000 dosettes;
- ✓ Noix de muscade moulue débactérisée vapeur, prix à la boîte de 435g;
- ✓ Olives vertes et noires dénoyautées en boîte 5/1 et 4/4, prix à la boîte pour chaque conditionnement;
- ✓ Origan pizza entier débactérisé vapeur, prix à la boîte de 120g;
- ✓ Paprika de Hongrie débactérisé vapeur, prix à la boîte de 400g;
- ✓ Poivre gris moulu débactérisé vapeur, prix à la boîte de 425g;
- ✓ Ras el hanout débactérisé vapeur, prix à la boîte de 215g;
- ✓ Rizdor débactérisé vapeur, prix à la boîte de 100g;
- ✓ Sel fin en sac de 1 kg, prix au kg;
- ✓ Sel gros en sac de 1 kg, prix au kg;
- ✓ Sel dosette 1g, prix au carton de 1000;
- ✓ Tabasco rouge 57 ml environ, prix à la bouteille;
- ✓ Vinaigre d'alcool blanc 8°, bouteille 1.5 litre, prix au litre;
- ✓ Vinaigre de vin, bouteille 1.5 litre, prix au litre;
- ✓ Vinaigre de vin, prix au jerrican de 10 litres;

**Dans le cas où le prix varierait selon le conditionnement, le fournisseur devra indiquer clairement dans la partie observations le prix pour une livraison dans un conditionnement différent.**

## Lot 25 – Huile végétale alimentaire

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est le litre.**

La fourniture portera sur les huiles végétales alimentaires ci-après :

- ✓ Huile de **colza**, acide oléique < ou = 0,1% maximum, sans palme ni arachide, bidon de 1 et 5 litres;
- ✓ Huile de **friture**, acide oléique < ou = 0,1% maximum, sans palme ni arachide, bidon de 7,5 ou 10 litres;
- ✓ Huile de **friture Bio**, acide oléique < ou = 0,1% maximum, sans palme ni arachide, bidon de 7,5
- ✓ Huile de **tournesol**, acide oléique < ou = 0,1% maximum, sans palme ni arachide, bidon de 5 litres;
- ✓ Huile **mélange colza / olive vierge extra 30%**, acide oléique < ou = 0,5% maximum, sans palme ni arachide, bidon de 1 et 5 litres;
- ✓ Huile **mélange tournesol / olive vierge extra Bio 25%**, acide oléique < ou = 0,5% maximum, sans palme ni arachide, bidon de 1 litre
- ✓ Huile **d'olive vierge extra**, acide oléique < ou = 0,5% maximum, sans palme ni arachide, en bidon de 5 litres;
- ✓ Huile **végétale saveur beurre**, acide oléique < ou = 0,5% maximum, sans palme ni arachide, en bidon de 1 litre;

La personne responsable du marché ou son représentant devra préciser sur son bon de commande le conditionnement souhaité pour la livraison (bidon de 1; 5; 7,5 ou 10 litres).

Le prix à faire figurer sur le bordereau de prix est un **prix au litre correspondant à un conditionnement en bidon de 7,5 litres dans le cas de l'huile de friture**. Dans le cas où le prix au litre varierait selon le conditionnement, le fournisseur devra indiquer clairement dans la partie observations, le prix pour une livraison en bidon de 1 litre dès lors que ce conditionnement existe.

### **Lot 26 –Compotes et fruits au sirop : portions individuelles**

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est l'unité.**

Le lot porte sur la fourniture de :

- ✓ Coupelles de **compote de pomme nature allégée HVE3**, pot plastique de 100g;
- ✓ Coupelles de **purée de pomme nature HVE3**, pot plastique de 100g;
- ✓ Coupelles de **purée de pomme nature Bio**, pot plastique de 100g;
- ✓ Coupelles de **compote de poire allégée**, pot plastique de 100g;
- ✓ Coupelles de **compote de pomme poire Bio**, pot plastique de 95g;
- ✓ Coupelles de **purée de poire**, pot plastique de 100g;
- ✓ Coupelles de **compote de pomme pêche allégée**, pot plastique de 100g;
- ✓ Coupelles de **compote de pomme pêche Bio**, pot plastique de 100g;
- ✓ Coupelles de **compote de pomme banane**, pot plastique de 100g;
- ✓ Coupelles de **compote de pomme banane Bio**, pot plastique de 100g;
- ✓ Coupelles de **pomme litchis, sans sucre ajouté**, pot plastique de 95g;
- ✓ Coupelles de **pomme nectarine, allégée**, pot plastique de 95g;
- ✓ Coupelles de **pomme grenade, sans sucre ajouté**, pot plastique de 95g;
- ✓ Coupelles de **pomme mangue, sans sucre ajouté**, pot plastique de 95g;
- ✓ Coupelles de **purée de pomme fraise**, pot plastique de 100g;
- ✓ Coupelles de **purée de pomme fraise cassis Bio**, pot plastique de 100g;
- ✓ Dessert végétal **lait coco/mangue**, pot plastique de 95g ;
- ✓ Dessert végétal **lait coco/banane**, pot plastique de 95g ;
- ✓ Coupelle de **fruits mélangés au sirop**, pot plastique de 100g;
- ✓ Coupelle de **fruits mélangés Bio** au sirop, pot plastique de 90g;
- ✓ Coupelle de poires en dés **Bio** au sirop, pot plastique de 95g;
- ✓ Coupelle de pommes en dés **Bio** au sirop, pot plastique de 95g;

### **Lot 27 – Conserves de compote et de fruits au sirop : Boîtes**

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est la boîte 3/1 ou 5/1 (selon produit)**

- ✓ Ananas tranche entière au jus de fruit ou au sirop léger, en boîte 3/1;
- ✓ Ananas tranche brisée au jus de fruit ou au sirop léger, en boîte 3/1;
- ✓ Cocktail de fruits au jus de raisin, en boîte 5/1;
- ✓ Cocktail de fruits « type exotique », au jus de raisin, en boîte 5/1;
- ✓ Compote 2 fruits, en boîte 5/1;
- ✓ Compote de pêches, 90% de pêche, sucre, en boîte 5/1;
- ✓ Compote de poires, 95% de poires, sucre, en boîte 5/1 ;
- ✓ Compote de poires **Bio**, 95% de poires, sucre, en boîte 5/1 ;
- ✓ Compote de pommes, à base de pomme fraîche pelée 95%, en boîte 5/1;
- ✓ Compote de pommes **Bio**, à base de pomme fraîche pelée 95%, en boîte 5/1;
- ✓ Crème de marron, avec 38% de châtaigne minimum, en boîte 5/1;
- ✓ Oreillons d'abricot, demi-abricot au sirop léger, en boîte 5/1;
- ✓ Pêche demi-fruit, à base d'oreillons de pêches fraîches, sirop léger, en boîte 5/1;
- ✓ Poire Williams demi-fruit, sirop léger, en boîte 5/1;

Les conserves de fruits au sirop seront préparées avec des fruits de la récolte de l'année de la consultation collective en cours. La densité du sirop, lourd ou léger, sera précisée dans l'offre. Le poids net égoutté devra obligatoirement être porté sur le modèle d'offres.

## Lot 28 – Produits d'épicerie : divers

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot varie selon les gammes de produits, Cf. chaque ligne produit.**

Le lot porte sur la fourniture de :

- ✓ Agent de démoulage, bombe aérosol 600 ml, prix à la bombe;
- ✓ Agent de démoulage, seau 4 kg, prix au seau;
- ✓ Assortiment de gâteaux secs, 8 variétés minimum, prix à la boîte de 800 g;
- ✓ Cerneaux de noix invalide, 100% cerneaux de noix sous vide, prix au kg;
- ✓ Chapelure en sachet de 1kg, prix au kg;
- ✓ Chips nature sachet de 30g, prix au sachet de 30 g;
- ✓ Croûtons nature cubes 10x10, prix au sachet de 500 g;
- ✓ Farine de blé type 55 tous usages, prix au sachet de 1 kg;
- ✓ Farine de blé **Bio**, prix au sachet de 1 kg;
- ✓ Pain de mie en tranches dimension 12x12, DLC mini de 15 jours, prix à l'unité;
- ✓ Pulpe de citron concentré et pulpe, prix au litre;
- ✓ Sucre semoule en sac de 1 kg, prix au kg;
- ✓ Sucre semoule sachet dose 10g, prix au carton de 500;
- ✓ Vin blanc 11° VDPCE 1 litre, prix au litre;
- ✓ Vin rouge 11° VDPCE 1 litre, prix au litre;

## Lot 29 Produits d'épicerie : Préparations desserts et fruits secs

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot varie selon les gammes de produits, Cf. chaque ligne produit.**

Le lot porte sur la fourniture de :

- ✓ Bouchée hôtelière ronde **au beurre** sans chapeau 8.5cm, 40 g, prix à l'unité;
- ✓ Garniture de fruits divers parfums seau de 2.5 kg et 4.5 kg, prix au kg;
- ✓ Génoise copeaux de chocolat feuille 8mm 58x38 cm, prix à la feuille;
- ✓ Génoise nature feuille 8mm 58x38 cm, prix à la feuille;
- ✓ Levure chimique, prix au kg;
- ✓ Préparation pour cake au cacao **Bio** ;
- ✓ Préparation pour cake vanille **Bio** ;
- ✓ Préparation pour clafoutis **Bio** ;
- ✓ Préparation pour crème brûlée / crème renversée, prix au kg;
- ✓ Préparation pour crème brûlée / crème renversée **Bio**, prix au kg;
- ✓ Préparation pour crème pâtissière à froid, prix au kg;
- ✓ Préparation pour entremets type pots de crème variés (tarte citron, tarte Tatin, chocolat, chocolat noisette, caramel beurre salé, spéculoos, mangue-abricot, coco) prix au kg;
- ✓ Préparation pour entremets type pots de crème **Bio** chocolat et caramel
- ✓ Préparation pour entremets flans variés (chocolat, caramel, citron, praliné, vanille), prix au kg;
- ✓ Préparation pour fondant au chocolat, prix au kg;
- ✓ Préparation pour gâteau aux amandes, prix au kg;
- ✓ Préparation pour moelleux noix de coco, prix au kg;
- ✓ Préparation pour garniture au chocolat à froid, prix au kg;
- ✓ Préparation pour mousses au chocolat variées (chocolat blanc, chocolat noir, chocolat noisette), prix au kg;
- ✓ Préparation pour Panna Cotta, prix au kg;
- ✓ Préparation pour Panna Cotta **Bio**, prix au kg;
- ✓ Pruneaux dénoyautés entiers en sachet 1kg, prix au kg;
- ✓ Raisins sultanines sans pépins secs en sachet de 1kg, prix au kg;
- ✓ Tartelette sucrée avec caissette 8.5 cm, prix à l'unité;

Concernant les préparations pour entremets, mousse, flan pâtissier et crème pâtissière, le fournisseur devra indiquer de façon précise en observation pour chaque article, le poids unitaire, la quantité de lait nécessaire correspondante et le nombre de rations réalisées. Il précisera également le conditionnement

### **Lot 30 Produits d'épicerie : Fonds de sauce, fumets et sauces tomate**

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est le kg.**

Le lot porte sur la fourniture de :

- ✓ Fonds blanc de veau lié en boîte d'1 kg;
- ✓ Fonds blanc de volaille en boîte d'1 kg;
- ✓ Fumet de crustacés déshydraté, boîte de 750g;
- ✓ Fumet de poissons en boîte d'1 kg;
- ✓ Jus de veau lié en boîte d'1 kg;
- ✓ Roux blanc instantané en seau de 10 kg;
- ✓ Roux blanc instantané boîte d'1 kg;
- ✓ Sauce au poivre boîte d'1 kg;
- ✓ Assortiment de concentrés liquides : Bœuf, Veau, Volaille, Poisson, et Volaille – conservation à température ambiante et en bouteille de 1 litre ;
- ✓ Bouillon de bœuf **Bio** en boîte d'1kg ;
- ✓ Bouillon de légumes en boîte d'1 kg;
- ✓ Bouillon de légumes **Bio** en boîte d'1 kg;
- ✓ Bouillon de volaille en boîte d'1 kg;
- ✓ Bouillon de volaille **Bio** en boîte d'1 kg;
- ✓ Sauce pizza, **boîte ou poche 5/1**;
- ✓ Sauce tomates oignons **Bio**, boîte 3/1.

Pour toute la gamme proposée, le fournisseur devra joindre obligatoirement pour chaque produit la fiche technique qui devra faire apparaître :

**D' une part :** la dénomination **précise** et **exhaustive** des ingrédients entrant dans la fabrication des produits avec leurs proportions **précises** en **pourcentage** ainsi que le taux de protides, lipides, et glucides.

**D'autre part :** les **taux de dilutions** salons les utilisations, le mode d'utilisation ainsi que la quantité de sauce obtenue d'une boîte (indispensable pour déterminer le coût de revient du litre de sauce).

La personne responsable du marché ou son représentant devra préciser sur son bon de commande l'unité de conditionnement choisie pour la livraison des divers produits.

### **Lot 31 – Petit déjeuner**

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot varie selon les gammes de produits, Cf. chaque ligne produit.**

Le lot porte sur la fourniture de :

- ✓ Biscottes normales sachet de 2 tranches, prix au sachet de 2 tranches;
- ✓ Café soluble en dose 2 g, carton de 100, prix à la dose;
- ✓ Café moulu 100% arabica en sachet d'1 kg, prix au kg;
- ✓ Café moulu 100% arabica **Bio** en sachet d'1 kg, prix au kg;
- ✓ Céréales pour petit déjeuner « type Kellogg's » (Corn Flakes, Coco Pops, Chocós, Miel Pops) prix au kg;
- ✓ Chocolat en poudre 32%, en dose de 20 g, carton de 100, prix à la dose;
- ✓ Confitures extra, barquettes de 20 g, 45% de fruits minimum : en colis mono parfum de 120, prix à la barquette;
- ✓ Confitures **Bio**, barquettes de 20 g, 35% de fruits minimum, assortiment de parfums ;
- ✓ Jus d'ananas briquettes 20 cl, prix à la briquette;
- ✓ Jus de fruits (orange, pomme, ananas, raisin, pamplemousse) brique 1 litre 100% pur jus, prix au litre;
- ✓ Jus de pomme briquettes 20 cl, prix à la briquette;
- ✓ Jus de raisin briquettes 20 cl, prix à la briquette;
- ✓ Jus d'orange briquettes 20 cl, prix à la briquette;



**Les jus de fruits proposés devront impérativement répondre aux conditions fixées dans l'arrêté du 18 janvier 2017 relatif aux ajouts de sucres ou d'édulcorants de synthèse**

<https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2017/1/18/AFSP1631228A/jo>

- ✓ Miel barquette plastique ou coupelle aluminium 20 g, prix à la barquette / coupelle;
- ✓ Pâte à tartiner barquette plastique ou coupelle aluminium 15g, 13% noisettes, sans huile de palme, prix à la barquette / coupelle;
- ✓ Thé en sachet « type Lipton Yellow » en boîte de 100 sachets, prix à la boîte de 100;
- ✓ Thé en sachet Bio « type Pure Leaf » en boîte de 25 sachets, prix à la boîte de 25;

### **Lots 32 – Biscuits**

**ATTENTION : L'unité de gestion de ce lot est l'unité.**

Le lot porte sur la fourniture de :

- ✓ Brownie chocolat 30 g minimum en sachet individuel, prix à l'unité;
- ✓ Doonuts marbré 30 g minimum en sachet individuel, prix à l'unité;
- ✓ Galettes pur beurre (x2) 13g minimum, « type Saint Michel », prix au sachet de 2 galettes;
- ✓ Galettes pur beurre **Bio** (x2) 13g minimum, « type Saint Michel », prix au sachet de 2 galettes;
- ✓ Madeleine fourrée fraise 30 g minimum en sachet individuel, prix à l'unité;
- ✓ Gâteau marbré 30 g minimum en sachet individuel, prix à l'unité;
- ✓ Gaufre glacée 40g minimum en sachet individuel, prix à l'unité;
- ✓ Gaufre liégeoise chocolat 60 g minimum en sachet individuel, prix à l'unité;
- ✓ Madeleine de Commercy Pur beurre 25g minimum en sachet individuel, prix à l'unité;
- ✓ Madeleine pépites de chocolat **Bio** 25g minimum en sachet individuel, prix à l'unité;
- ✓ Biscuit et chocolat lait « type Petit Ecolier » (x2), 25g minimum, prix au sachet de 2 biscuits;
- ✓ Biscuit palmier au beurre, prix au sachet de 2 biscuits ;

## **H LE PAIN**

**Concerne les lots n° 33, 34, 35, 36 PAIN – Code Nomenclature 10.13**

1 lot pour chacun des secteurs géographiques : Nord -Est, Nord- Ouest, Sud- Ouest et Sud- Est

La fabrication devra respecter la réglementation en vigueur.

**La qualité du pain demandée est celle de « pain de tradition française » selon les textes en vigueur (Cf. annexe de spécification technique propre aux lots concernés).**

L'approvisionnement des établissements pourra s'effectuer à la demande des gestionnaires des établissements :

- ✓ Petit pain long de 80 g, prix à l'unité;
- ✓ Flûte de 400 g, prix à l'unité;
- ✓ Levure de boulanger en pain 250g ou 500g, prix au kg;
- ✓ Miche de 30 g, prix à l'unité;
- ✓ Miche de 40 g, prix à l'unité;
- ✓ Miche de 50 g, prix à l'unité;
- ✓ Flûte 400g **Bio** ;
- ✓ Miche 50g **Bio**.

L'annexe du pain doit être impérativement complétée et jointe au dossier.

a) **Commandes et livraisons**

Les commandes sont passées par téléphone, mail ou par télécopie quotidiennement au plus tard la veille du jour de livraison en fonction des besoins de chaque établissement. La livraison se fera obligatoirement en sac papier à usage unique.

Le fournisseur ne pourra élever aucune réclamation au sujet des variations en quantité que pourraient subir les commandes d'un jour sur l'autre.

**Le rythme des livraisons est au moins d'une livraison par jour, deux livraisons pour les gros établissements ou les internats qui en font la demande. Pour les établissements ayant un internat, le gestionnaire pourra exiger une livraison avant 7 heures du matin.**

b) **Réception**

La réception sera effectuée par le chef des services économiques ou son représentant.

Le poids net du pain porté sur les bulletins de livraison et reporté sur les factures, s'entend à l'instant de la réception quantitative. Les bulletins de livraison porteront également le nombre de pièces. Le comptage pourra n'être effectué que de façon intermittente, à des intervalles rapprochés et irréguliers.

En revanche, le pesage sera effectué  **systématiquement**  à chaque livraison et les bulletins de livraison seront éventuellement rectifiés sur le champ compte tenu du poids net livré dans les conditions suivantes :

$$\text{Nombre de pièces} = \frac{\text{Poids net livré}}{\text{Poids unitaire théorique de la pièce}}$$

**I-PRODUITS CARNES REFRIGERES (VIANDES, CHARCUTERIES)**

Concerne les lots n° : 37, 38, 39, et 40

**Au regard des principes de neutralité et de laïcité s'imposant aux établissements publics, toute mention à connotation religieuse est interdite sur l'ensemble des produits du marché.**

Concernant les lots viandes et les produits contenant de la viande, l'abattage des animaux devra être conventionnel et non rituel.

**DISPOSITIONS D'ORDRE SANITAIRE CONCERNANT LES PRODUITS CARNES**

**DANS LES ATELIERS DE PREPARATION :**

Les viandes sont préparées dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène, légales et réglementaires.

Sous la responsabilité du titulaire du marché, sont exclus jusqu'à guérison ou blanchiment, confirmés par examens de laboratoires, les porteurs de germes de toxi-infections ou maladies pouvant être provoquées ou transmises par les aliments (notamment : tuberculeux, typhiques ou paratyphiques, dysentériques, porteurs de furoncles, eczéma, impétigo, pyodermites diverses, panaris, lésions cutanées infectées des mains et des avant-bras...).

La personne responsable se réserve le droit de faire vérifier par les personnes habilitées des directions départementales des affaires sanitaires et sociales et de l'agriculture, dans le cadre de leurs compétences respectives, le respect des clauses qui précèdent.



Dans ce but, à la demande de la personne responsable, le titulaire doit faire connaître l'adresse de l'abattoir ou de l'atelier de préparation de la viande destinée au service ou à l'établissement, ainsi que son numéro d'agrément.

### **Textes de références communs à toutes les viandes fraîches**

Documents à consulter et à respecter : spécifications décrites sur le site internet du portail des marchés publics : N°B1-13-03 du 9 décembre 2003 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces, N°B1-14-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de veau en muscles ou pièces, B1-15-05 du 31 mars 2005 applicables aux viandes d'ovins en muscles ou pièces, N°B1-16-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces.

#### ***Le présent cahier des charges et les différentes spécifications sont basés sur le Cahier des Clauses Particulières établi par INTERBEV***

Les conditions de transport des viandes livrées sont, au minimum, celles édictées par la réglementation en vigueur. Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de la propreté la plus stricte : mains propres, linges propres destinés à éviter le contact de la viande avec les vêtements. Les porteurs de germes sont écartés dans les conditions précisées à l'article 5-1 A) ci-dessus.

La viande doit toujours être en parfait état sanitaire à l'instant de la livraison.

La dénomination de viande fraîche s'entend :

- provenant d'animaux sacrifiés dans un abattoir agréé à l'exportation ou inscrit au plan d'équipement et possédant une salle de ressuage réfrigérée. Elle doit porter les estampilles nationales ou communautaires et doit satisfaire aux critères microbiologiques définies par l'arrêté ministériel du 21 décembre 1979
- ressuée sous température dirigée et livrée :
  - . Pour le bœuf : 2 jours au moins après abattage
  - . Pour le veau et l'agneau : 2 jours au moins et 6 jours au plus après abattage
  - . Pour le porc : 1 jour au moins et 4 jours au plus après abattage.

La fourniture de viande traitée à l'attendrisseur est strictement exclue, quel que soit le type d'attendrisseur utilisé.

Les livraisons conformes aux commandes seront effectuées conditionnées « sous vide » sauf pour les articles livrés avec os. (Tel que côtes, etc.). La personne responsable du marché ou son représentant pourra demander que la viande ne soit pas livrée sous vide en le précisant sur son bon de commande.

En ce qui concerne la viande conditionnée « sous vide », elle doit répondre à toutes les conditions déterminées par la réglementation en vigueur s'appliquant aux viandes conditionnées que ce soit au stade de l'abattage, de la préparation, de l'entreposage et du transport.

L'exsudat restant prisonnier du sac ne doit pas dépasser 0.8 % du poids de la viande. Aucune odeur nauséabonde ne doit se dégager à l'ouverture du sac (à ne pas confondre avec une odeur âcre et acide, qui est normale pour ce type de fourniture). Après ouverture du sac et mise à l'air libre, la viande doit reprendre rapidement sa couleur d'origine (rouge vif ou rouge sombre selon le degré de maturation).

### **DISPOSITIONS PARTICULIERES**

Le fournisseur doit joindre à son offre de prix une photocopie de l'agrément sanitaire délivré par la Direction départementale des services vétérinaires.

Pour ces mêmes lots, un exemple d'étiquette comportant les mentions réglementaires en vigueur devra impérativement être joint.

Par ailleurs, le fournisseur doit assurer une veille au niveau des alertes sanitaires et doit prendre l'initiative d'un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient été fabriqués ou auraient transité par ses ateliers.

De plus, le fournisseur s'engage à adresser **tous les mois** à l'établissement coordonnateur du groupement de commandes, le résultat de l'examen microbiologique effectué pour la recherche de la *Listeria*.

Les produits livrés sont garantis par le titulaire jusqu'à l'instant de sa consommation contre tous vices cachés, c'est-à-dire inapparents à l'instant de la livraison. Cela toutefois sous réserve que :

- la mise en consommation soit antérieure à la date limite d'utilisation, soit réglementaire, soit conseillée par le titulaire,
- les produits soient entreposés, dès leur livraison, dans de bonnes conditions d'hygiène, c'est-à-dire :
  - o en chambre froide, à la température requise ;
  - o pour la viande, celle-ci sera entreposée en dehors des bacs et des enveloppes ou papiers de livraison (sauf dans le cas du "sous- vide" qui relève de règles propres), afin d'éviter qu'elle baigne dans son exsudat, qui constitue un milieu favorable aux proliférations microbiennes ;
  - o sur plateaux, s'il s'agit de morceaux de petite taille, afin d'éviter toute macération dans l'exsudat.

Aux opérations de vérifications décrites à l'article 5 du présent cahier des clauses, des vérifications complémentaires spécifiques à la fourniture de viande devront être effectuées lors de la livraison. Elles portent sur :

- la vérification de la présence de l'estampille sanitaire sur le conditionnement ou sur l'étiquette. Cette estampille atteste de l'origine et du fait que l'atelier de boucherie a une autorisation délivrée par les Services vétérinaires.
- la salubrité et les conditions de transport (refuser les sachets fuités, bombés ou non étiquetés),
- le sondage systématique de la température à la livraison,
- l'espèce,
- la qualité,
- la découpe,
- le stade de la préparation,
- la présentation,
- la nature exacte de la marchandise livrée,
- le poids de viande livrée.

Les vérifications se feront conformément à la réglementation en vigueur précisée dans la spécification propre à chaque catégorie de produit.

#### **CAS PARTICULIER DE LA VIANDE CONDITIONNEE « SOUS VIDE »**

Pour la viande « sous vide », l'étanchéité des sacs doit être absolue. La température de livraison ne doit pas dépasser 3°C. Chaque colis doit être accompagné d'une étiquette portant les mentions suivantes : nom et adresse du fabricant ; numéro du laboratoire ; estampille vétérinaire prouvant que l'entreprise est agréée ; dénomination exacte du morceau, (conforme à la dénomination prévue par l'arrêté du 18.3.93), poids de celui-ci ; date en clair de la mise « sous vide », date limite de consommation.

Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas dépasser 48 h pour les viandes blanches (veau, porc, et volailles), 72 h pour les viandes rouges (bœuf et agneau).

## DECISIONS APRES VERIFICATION :

a) **Si le résultat des vérifications qualitative et quantitative est satisfaisant**, l'admission est prononcée séance tenante par la personne responsable du marché de l'établissement ou son représentant, sous réserve toutefois des vices cachés éventuels. Vices cachés qui peuvent être notamment :

- une mauvaise odeur à la cuisson (certaines viandes de porc par exemple)
- une saveur désagréable après cuisson (certaines viandes de porc par exemple)
- une odeur putride à l'ouverture des sacs de viande « sous vide »
- une infection ou une infestation parasitaire, n'apparaissant qu'à la découpe, etc.

### b) **Vérification qualitative non conforme**

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y a toujours et systématiquement rejet.

Si la viande livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande régulièrement passée dans les conditions prévues au présent Cahier, elle est de même refusée, et doit être immédiatement remplacée sur mise en demeure verbale du titulaire du marché ou son représentant qualifié par la personne responsable du marché ou son représentant.

Parallèlement, la personne responsable du marché ou son représentant saisira les Services Vétérinaires et la Direction Régionale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

## TECHNIQUE DE DECOUPE ET APPELLATIONS

### a - Définitions et références

La découpe, les appellations et le classement catégoriel des morceaux débités sont ceux précisés dans l'annexe de recensement de viande de boucherie (Annexe A). Sont exclues de la fourniture les fausses coupes ainsi que les "gobets" (chutes de morceaux sur lequel une coupe a déjà été faite).

### b - Cas d'évolution de la réglementation

Pendant la période d'exécution du marché, en cas de modification des normes de qualité, de découpe, de la nomenclature des pièces et morceaux, de leur classement catégoriel, un avenant serait établi.

Cet avenant prendrait effet du jour d'application obligatoire des nouvelles normes de qualité, découpes ou nomenclatures ; il ne pourrait prévoir une modification des coefficients de prix qu'en cas de différence notoire entre les anciennes et les nouvelles dispositions. A défaut d'accord entre les parties pour la rédaction de cet avenant, le marché serait automatiquement résilié à la date sus définie.

### c - Stade de préparation des morceaux

Quelque soit le stade de la préparation, les viandes ne sont jamais présentées bardées ou ficelées.

Les morceaux débités sont livrés « Prêt à trancher » ou « Paré à 100 % », c'est-à-dire qu'ils sont désossés, parés et épluchés. Cela correspond au stade de préparation final des pièces de viande : celles-ci sont présentées, sans aponévroses, cartilages, tendons, ligaments, tissus glandulaires conjonctifs et adipeux superficiels et interstitiels.

La viande ainsi livrée est prête à cuire. Les différentes appellations de ce stade de préparation sont :

- « Prêt à trancher »
- « Epluché »
- « Paré à 100 % »
- « Paré à extinction »

Les os et déchets issus du désossage, du parage de l'épluchage et, à fortiori, surajoutés, sont strictement exclus.

A l'exception des côtes, tous les morceaux de viande doivent être livrés sans os.

Les ateliers où s'opère l'épluchage doivent être agréés par le Directeur Départemental des Services vétérinaires ou, dans le cas d'un titulaire relevant d'un pays de la C.E. autre que la France, par une autorité qualifiée correspondante de la circonscription territoriale où réside le titulaire. Le fournisseur devra joindre une photocopie de l'agrément délivré par la Direction des Services Vétérinaires.

#### d – Viande piécée

Les portions individuelles seront découpées dans les locaux du fournisseur, bénéficiant d'un agrément sanitaire, dans les morceaux demandés, et au poids approximatif précisé dans la commande. Cette approximation ne doit pas différer en plus ou en moins du poids prévu pour chaque portion :

- de 5 % pour les viandes sans os (biftecks, escalopes)
- de 15 % pour les viandes avec os (côtelettes notamment)

Les portions individuelles seront « prêtes à l'emploi ». Elles ne devront nécessiter aucun parage supplémentaire avant cuisson.

#### e - Viande découpée :

Sur demande expresse du gestionnaire, certains morceaux de viande pourront être livrés découpés. (Bourguignon, sauté, navarin ...)

Les ateliers où s'opèrent la découpe doivent être agréés comme dit au dernier alinéa du § c) ci-dessus.

## **QUALITE ET SPECIFICATIONS : DETERMINATION DE LA FOURNITURE**

### **Lot 37 – Viande de bœuf - race à viande**

- ✓ Bifteck **qualitatif** 120/160g à base de cœur de rumsteck (1212), **ou** de tendre de tranche (1111), **ou** de rond de tranche grasse (1121), **ou** de dessus de palette (1314);
- ✓ Bifteck **standard** 120/160g à base de plat de Tranche (1122) **ou** Mouvant de Tranche (1123) **ou** Macreuse à bifteck (1311) **ou** Aiguillette de Rumsteck (1213);
- ✓ Emincé de bœuf, découpe 15g, poche 2kg à base de plat de Tranche (1122) **ou** Mouvant de Tranche (1123) **ou** Macreuse à bifteck (1311) **ou** Aiguillette de Rumsteck (1213);
- ✓ Emincé de bœuf **Label Rouge**, découpe 15g, poche 2kg à base de plat de Tranche (1122) **ou** Mouvant de Tranche (1123) **ou** Macreuse à bifteck (1311) **ou** Aiguillette de Rumsteck (1213);
- ✓ Rôti **standard** 2 kg **à plat (non ficelé)** à base de plat de tranche (1122) **ou** de macreuse à rôti (1311);
- ✓ Rôti **qualitatif** 2kg **à plat (non ficelé)** à base de cœur de rumsteck (1212), **ou** de tendre de tranche (1111), **ou** de rond de tranche grasse (1121);
- ✓ Nerveux de gîte (1133) ;
- ✓ Paleron à braiser (1313)
- ✓ Sauté **gélatineux** 40/60/80g à base de jarret (1316-1256) **ou** de nerveux de gîte (1133) **ou** de jumeau à braiser (1315 sans macreuse à braiser) **ou** paleron (1313);
- ✓ Sauté **maigre et non gélatineux** 40/60/80g à base de collier (1325-1326) **ou** de basse-côte (1322) **ou** de macreuse à braiser (1315 sans jumeau nerveux)
- ✓ Sauté de bœuf **Label Rouge** 50/60g à base de collier (1325-1326) **ou** de basse-côte (1322) **ou** de macreuse à braiser (1315 sans jumeau nerveux)

**L'utilisation d'autres muscles, entames et faux morceaux n'est pas autorisée.**

La viande de bœuf devra être de classe **U**, **R** ou **O** du catalogue « EUROP ». L'état d'engraissement sera de types 2 ou 3. Il peut s'agir indifféremment de bœuf ou de vache.

**Mais la race doit être obligatoirement une race « à viande »,  
une vache laitière n'est pas conforme au marché.**

Le fournisseur devra joindre à son offre un document décrivant avec précision les mesures prises dans son entreprise pour assurer la traçabilité des produits, (le plan d'assurance qualité, contrôles à réception mis en place, etc..).

Il devra garantir la qualité et la traçabilité de la viande fournie en renseignant **obligatoirement** avec précision l'annexe B2 jointe au présent dossier qui doit faire apparaître :

- Classement du catalogue EUROP
- Etat d'engraissement
- Origine de la viande (France, CE)
- Les races bovines proposées
- Les catégories proposées parmi celles citées au présent Cahier des charges

Par ailleurs **il s'engage à** indiquer sur les bons de livraison et les factures et (ou) sur les étiquettes, le numéro du lot, l'origine de la bête, (pays de naissance, d'élevage et d'abattage) le type racial, la catégorie, la nature des muscles utilisés, le pays de provenance.

Le numéro du lot devra permettre d'assurer le maximum de traçabilité.

Toute livraison qui ne serait pas accompagnée d'un bon de livraison comportant ces renseignements obligatoires **sera refusée**.

**L'étiquetage devra faire apparaître toutes les mentions obligatoires ; et il devra obligatoirement faire mention de :**

- La dénomination du produit
- La nature des muscles utilisés telle que mentionnés ci-dessous
- La catégorie
- Le type racial
- La date d'abattage
- La date de conditionnement
- La date limite de consommation

**Un exemple d'étiquette devra impérativement être joint au dossier de consultation.**

La viande provient de carcasses d'un poids minimum de 270 kg pour les vaches et les génisses et 300 kg pour les bœufs et jeunes bovins (AFNOR – NFV00-050 de septembre 71).

**La fourniture portera uniquement sur de la race à viande. Le fournisseur indiquera avec précision sur l'annexe B2, les races à viande qu'il propose**

Fourniture d'échantillons : Des échantillons seront fournis à la demande de l'établissement coordonnateur du groupement de commandes. Ils seront présentés lors de la commission technique de choix.

### **Lot 38– Viande de veau – Viande d'agneau**

**Les produits proposés seront obligatoirement à base d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et conditionnés dans le même pays.**

- ✓ Escalope de veau **standard** 120/140/160g à base d'épaule (2300) issue de la noix d'épaule, du jumeau, du dessus de palette et du pectoral (dit bavette de poitrine) entièrement parée et épluchée;
- ✓ Escalope de veau **qualitative** 120/140/160g à base de noix (2110) **ou** noix pâtissière (2120) **ou** sous noix (2130) **ou** quasi (2140) aux niveaux d'élaboration requis pour chaque muscle;
- ✓ Rôti de veau **standard** 2kg **à plat (non ficelé)** à base d'épaule (2300) **ou** bas de carré (2301 + 2302) aux niveaux d'élaboration requis pour chaque muscle à plat (non ficelé);
- ✓ Rôti de veau **qualitatif** 2kg **à plat (non ficelé)** à base de noix (2110) **ou** noix pâtissière (2120) **ou** sous noix (2130) **ou** quasi (2140) aux niveaux d'élaboration requis pour chaque muscle;

- ✓ Rôti de veau **Label Rouge** 2kg à plat (non ficelé) à base d'épaule (2300) **ou** bas de carré (2301 + 2302) aux niveaux d'élaboration requis pour chaque muscle à plat (non ficelé);
- ✓ Sauté de veau **standard** 40/60/80g à base d'épaule (2300) **ou** bas carré (2301);
- ✓ Sauté de veau **Label Rouge** 60/80g à base d'épaule (2300) **ou** bas carré (2301);
- ✓ Côtes d'agneau **qualitative** 80g env. à base de côte filet (3240) **ou** carré couvert (3250) **ou** carré découvert (3260), parée, sans sciure d'os;
- ✓ Gigot d'agneau entier désossé 1.8kg à plat (non ficelé) à base de gigot entier désossé (3130) **ou** gigot raccourci (3140);
- ✓ Epaule d'agneau entière désossée 1 à 1.5 kg à plat (non ficelée) à base d'épaule entière désossée (3330);
- ✓ Sauté d'agneau **standard** sans os 40/60/80g à base d'épaule (3330) **ou** collier (3340) **ou** gigot (3130);
- ✓ Sauté / navarin de mouton **Bio** sans os 40/50g à base d'épaule (3330) **ou** collier (3340) **ou** gigot (3130);

La viande de veau provient de carcasses de la classe « R » du catalogue « EUROP ».

Etat d'engraissement : couvert. Couleur : rosé clair. Le marquage en code est donc « **2 R 3** ». Carcasses d'un poids compris entre 90 et 130 kg

La viande d'agneau provient de carcasses de la classe « R » du catalogue « EUROP ». Etat d'engraissement « couvert ». Le marquage en code est donc « **R 3** ».

La viande d'agneau doit provenir de carcasses d'un poids situé entre 16 et 19 kg.

**L'étiquetage devra faire apparaître toutes les mentions obligatoires ; et il devra obligatoirement faire mention de :**

- La dénomination du produit
- La nature des muscles utilisés telle que mentionnés ci-dessous
- La catégorie
- La date d'abattage
- La date de conditionnement
- La date limite de consommation

**Un exemple d'étiquette devra être joint au dossier de consultation.**

**Lot 39 – Viande de porc**

**Les produits proposés seront obligatoirement à base d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et conditionnés dans le même pays.**

La viande provient de carcasses appartenant à la classe R, par référence à la grille communautaire de classement des carcasses de porc (règlement C.E. N° 2760/75 du 29 octobre 1975).

Sont exclues :

- les viandes provenant de carcasses pesant moins de 75 kg et plus de 95 kg ;
  - les viandes de porcs cryptorchidies, de verrats et de truies ;
  - les viandes décolorées, exsudations, dégageant une odeur anormale à la cuisson, ou présentant une saveur anormale.
- ✓ Côtes **standards** 140/160g issues de l'échine (4220);
  - ✓ Côtes **qualitatives** 140/160g issues du carré (4230) **ou** du filet (4240) sans filet mignon et sans pointe;
  - ✓ Côtes **qualitatives sans os** 120/130g issues du carré (4230) **ou** du filet (4240) sans filet mignon et sans pointe;
  - ✓ Côtes de porc **Label Rouge** 140/160g issues du carré (4230) **ou** du filet (4240) sans filet mignon et sans pointe;

- ✓ Emincé de porc **Label Rouge** issu de l'épaule / palette (4302) sans os, du filet (4240) désossé, paré et dégraissé sans filet mignon et sans pointe;
- ✓ Escalope de jambon de porc **qualitatif** 120g issue du jambon (4105) découenné, dégraissé, désossé et dénervé;
- ✓ Escalope de porc **Label Rouge** 120g issue du jambon (4105) découenné, dégraissé, désossé et dénervé;
- ✓ Rôti **standard** 2.5 kg à plat (non ficelé) issu d'échine (4220) désossée, parée et dégraissée, sans travers ni cartilage d'épaule **ou** d'épaule / palette (4302) désossée, parée et dégraissée, sans jarret;
- ✓ Rôti **qualitatif** 2.5 kg à plat (non ficelé) issu du carré (4230) **ou** du filet (4240) désossé, paré et dégraissé sans filet mignon et sans pointe;
- ✓ Rôti de porc **Label Rouge** 2.5 kg à plat (non ficelé) issu du carré (4230) **ou** du filet (4240) désossé, paré et dégraissé sans filet mignon et sans pointe;
- ✓ Sauté de porc **standard** sans os 40/60/80g issu d'épaule / palette (4302) sans os, **ou** d'échine (4220) sans os;
- ✓ Sauté de porc **Label Rouge** sans os 50g issu d'épaule / palette (4302) sans os, **ou** d'échine (4220) sans os;

**L'utilisation d'autres muscles, d'entames et de faux morceaux n'est pas autorisée.**

**L'étiquetage devra faire apparaître toutes les mentions obligatoires ; et il devra obligatoirement faire mention de :**

- La dénomination du produit
- La nature des muscles utilisés telle que mentionnés ci-dessous
- La catégorie
- La date d'abattage
- La date de conditionnement
- La date limite de consommation

**Un exemple d'étiquette devra être joint au dossier de consultation.**

#### **Lot 40 – Charcuteries à cuire et froides**

Les produits devront être conformes au code de la charcuterie- guide GEMRCN  
Portail des marchés publics, spécificités B2-18-99

La fourniture de produits de charcuterie doit être conforme aux textes en vigueur.  
Le fournisseur devra joindre l'agrément délivré par la direction des services vétérinaires.

#### **Charcuteries à cuire **Qualité Supérieure (QS)****

Les produits de **Qualité Supérieure** faisant l'objet du marché sont les suivants :

- ✓ Boudin noir aux oignons 130g **QS** : à base de sang de porc frais défibriné, garanti sans anticoagulant chimique, oignon frais frits dans le gras du porc, sans viande séparée mécaniquement, pur porc, œuf liquide;
- ✓ Chipolatas **pur** porc sans colorant 55/60g **QS** : gros hachage, viande de porc 90% mini, eau, sans sel nitrité, sans plasma, sans viande séparée mécaniquement, pur porc, boyau naturel de mouton, sans chapelet, sous atmosphère protectrice;
- ✓ **Véritable** merguez Bœuf / Mouton 50/55g **QS** : gros hachage, muscle de viande de bœuf 90% et de mouton, sans viande séparée mécaniquement, boyau naturel de mouton, sans chapelet, sous atmosphère protectrice;
- ✓ Poitrine **fumée** en dés (**lardons**) **QS** : à base de poitrine n°1 ou 2, sans os, découennée, parée, sans cartilages;
- ✓ Poitrine **salée** en dés (**lardons**) **QS** : à base de poitrine n°1 ou 2, sans os, découennée, parée, sans cartilages;
- ✓ Roti de porc cuit sous vide ~ 3kg **QS** : longe de porc couenne de porc, sel et épices ;



- ✓ Saucisses de Francfort 50/55g **QS** : viande et gras de porc, hachage fin et homogène, sel, épices, aromates, sans chapelet;
- ✓ Saucisse Diot **nature** : viande et gras de porc ~ 90%, eau, sel, épices, vin rouge, extrait de légumes, boyau naturel ;
- ✓ Saucisse Diot **fumé** : viande et gras de porc ~ 90%, eau, sel, épices, vin rouge, extrait de légumes, boyau naturel ;
- ✓ Saucisse de Toulouse 120g **QS** : gros hachage, viande de porc 90% mini, eau, sans sel nitrité, sans plasma, qualité supérieure, sans viande séparée mécaniquement, pur porc, boyau naturel de menu de porc, diamètre 32/34, sans chapelet, sous atmosphère protectrice;
- ✓ Saucisson à cuire **pur** porc 450g **QS** : gros hachage, viande de porc 90% mini, eau, sel, sans viande séparée mécaniquement, pur porc, boyau naturel de bœuf, attaché à une ficelle (sans clip).

### Charcuteries froides **Qualité Supérieure (QS)**

Les produits de **Qualité Supérieure** faisant l'objet du marché sont les suivants :

- ✓ Caillette ardéchoise aux herbes ~ 110g **QS** : légumes verts, viande de porc (maigre/gras/couenne/foie), fécule pomme de terre, crépine de porc ;
- ✓ Epaule Découennée Dégraissée (DD) **QS** : sans allergènes majeurs, à base de muscle d'épaule de porc fraîche, injection saumure maxi 10%, saumure (eau, sel alimentaire, nitrite de sodium ou potassium) ; ingrédients facultatifs : saccharose, dextrose (glucose), sirop de glucose ; sans lactose;
- ✓ Jambon en dés cuit pour garniture **QS** : sans allergènes majeurs, à base de muscle d'épaule de porc fraîche, injection saumure maxi 10%, saumure (eau, sel alimentaire, nitrite de sodium ou potassium) ; ingrédients facultatifs : saccharose, dextrose (glucose), sirop de glucose ; sans lactose;
- ✓ Jambon Découenné Dégraissé (DD) **QS** : sans allergène majeur, à base de muscle de jambon de porc frais (3 noix), injection maxi 10%, saumure (eau, sel alimentaire, nitrite de sodium ou potassium), ingrédients facultatifs : saccharose, dextrose (glucose), sirop de glucose, sans lactose, forme demi lune régulière, bloc de 3 kg;
- ✓ Jambon Découenné Dégraissé (DD) **QS** : sans allergène majeur, à base de muscle de jambon de porc frais (3 noix), injection maxi 10%, saumure (eau, sel alimentaire, nitrite de sodium ou potassium), ingrédients facultatifs : saccharose, dextrose (glucose), sirop de glucose, sans lactose, conditionné sous atmosphère protectrice en 20 tranches de 50g – 1kg;
- ✓ Jambon sec **QS** tranché, tranches de 25g avec intercalaires – 500g ;
- ✓ Jambon sec **IGP Ardèche** tranché, tranches de 25g avec intercalaires – 500g ;
- ✓ Mortadelle Pur Porc **QS** : 70 % de porc minimum (viande, gras et couenne), eau, épices, aromates;
- ✓ Pâté en croûte Richelieu **QS** : prétranché sous vide ou sous atmosphère, tranche de 60g, viande et gras de porc, viande de volaille, eau, gelée, épices et aromates;
- ✓ Saucisson sec pur porc type rosette **QS** : viande de porc 80% mini, sans colorant, gros hachage, fleur naturelle, boyau naturel comestible, de forme conique caractéristique;
- ✓ Saucisson sec pur porc **IGP Ardèche** ~ 350g : viande de porc 80% mini, sans colorant, gros hachage, fleur naturelle, boyau naturel comestible;
- ✓ Saucisson sec pur porc **Biologique** ~ 250g : viande de porc 80% mini, sans colorant, gros hachage, fleur naturelle, boyau naturel comestible;
- ✓ Saucisson sec pur porc type rosette **QS**: viande de porc 80% mini, sans colorant, gros hachage, fleur naturelle, boyau naturel comestible, conditionné sous atmosphère protectrice en 50 tranches de 10g – 500g ;
- ✓ Saucisson sec pur porc **IGP Ardèche**: viande de porc 80% mini, sans colorant, gros hachage, fleur naturelle, boyau naturel comestible, conditionné sous atmosphère protectrice en 50 tranches de 10g – 500g ;
- ✓ Terrine de campagne **QS** : viande et gras de porc, foie de porc, œufs, farine de blé, échalotes, sel, vin rouge, épices, persil.

### Lot 41 – Salades traiteur en barquettes

- ✓ Carottes râpées;
- ✓ Céleri rémoulade ;
- ✓ Cervelas rémoulade ;
- ✓ Champignons à la grecque ;
- ✓ Chou / carottes coleslaw ;



- ✓ Lentilles ;
- ✓ Macédoine de légumes ;
- ✓ Museau de bœuf lyonnais ;
- ✓ Piémontaise au jambon ;
- ✓ Perle marine ;
- ✓ Riz niçois ;
- ✓ Taboulé oriental ;
- ✓ Tartare tomate basilic ;

#### **Lot 42 – Produits végétaux élaborés surgelés bios**

- ✓ Boulettes de lentilles vertes bios ~ 15g: lentilles vertes, semoules de maïs et de blé, carottes, chou-fleur, farine de blé, épices ;
- ✓ Égrené de pois bio : protéines de pois ~ 70%, oignons, purée carottes, concentré tomates, épices ;
- ✓ Falafels de pois chiches bios ~ 20g : pois chiches ~ 50%, semoules de maïs et de blé, oignons, épinards, amidon maïs, chou-fleur, farine de blé, épices ;
- ✓ Galette de haricots rouges bio ~ 90g : haricots rouges ~ 50%, semoules de maïs et de blé, poivrons verts, chou-fleur, farine de blé, concentré tomates, épices ;
- ✓ Galette de lentilles vertes bio ~ 90g : lentilles vertes ~ 50%, semoules de maïs et de blé, carottes, chou-fleur, farine de blé, concentré tomates, épices ;
- ✓ Nuggets de pois chiches bios ~ 20g : pois chiches ~ 40%, chapelure, farine, semoules de maïs et de blé, poivron rouge, chou-fleur, concentré tomates, oignon.

### **J-MODALITES DE PRESENTATION DES OFFRES, D'ETABLISSEMENT ET D'AJUSTEMENT DES PRIX**

#### **A MODALITES DE PRESENTATION DE L'OFFRE**

L'offre sera présentée obligatoirement sur le bordereau de prix joint au dossier d'appel d'offres. Toute différence substantielle dans la présentation peut entraîner le rejet de l'offre. Par ailleurs pour chaque article faisant l'objet d'une offre de prix, le fournisseur devra indiquer **obligatoirement** :

- la marque précise
- l'origine du produit (1.France, 2.UE, 3.Importation)
- le prix unitaire H.T. de chaque article selon l'unité de gestion précisée (\*)
- le coefficient sur cours (maximum 3 décimales) pour les lots de viandes fraîches
- le montant total HT de l'article (calcul automatique)
- L'unité de conditionnement et le prix au conditionnement à porter sur la ligne « observations »

Le cas échéant en observation les taxes parafiscales applicables selon les denrées (à défaut de précision sur ce point, seule la TVA sera appliquée sur le prix HT).

**(\*) Le prix unitaire à faire figurer est celui correspondant à l'unité de mesure figurant sur le bordereau de prix.**

#### **B MODALITES D'AJUSTEMENT DES PRIX**

Comme le précise l'article 1.2.1 du présent document, la durée maximale du marché est de 12 mois renouvelable une fois à la seule initiative du pouvoir adjudicateur, **soit une durée totale de 24 mois**. Le titulaire ne peut refuser sa reconduction.

Dans ce cadre, des révisions tarifaires sont prévues au marché, la fréquence de celles-ci varie selon les lots, l'annexe au présent Cahier des Clauses Particulières (CCP) nommée « annexe ccp fréquences de révisions par lots » précise la situation de chaque lot.

Selon la situation, les fréquences seront mensuelles (viandes fraîches), trimestrielles ou annuelle.

Pour chaque lot et pour chaque article, des références de cotations ont été définies.

Ces références sont portées dans l'annexe au CCP « annexe ccp par bordereaux de prix » et serviront d'indicateurs pour toute la durée du marché.

Les indices choisis sont soit des références « RNM Rungis / FranceAgrimer » soit des indices Insee « indice de prix de production de l'industrie française pour le marché français ».

## MODALITES D'AJUSTEMENTS **MENSUELLES** DU PRIX POUR LES LOTS DE VIANDES

**Les annexes au CCP « spécifications techniques » propres à chaque lot définissent produit par produit les indices de référence à prendre en compte obligatoirement.**

### **Lots 37, 38, et 39**

Il s'agit d'un prix "ajustable" mensuellement. Le fournisseur proposera dans les Bordereaux de Prix Unitaires (BPU annexes aux actes d'engagements) un coefficient fixe applicable au cours de base défini ci-après, **le coefficient restera fixe durant toute la durée du marché (soit 24 mois au total).**

#### **1) Cours de base :**

- **bœuf** : moyenne nationale mensuelle par catégorie de la cotation "EUROP" SNM de Rungis: Rungis Gros Bovins marché de gros (code 157) stade gros : BŒUF vache (carcasse) cat. R, cours moyen
- **veau** : moyenne nationale mensuelle par catégorie de la cotation "EUROP" SNM de Rungis : Rungis Veaux (code 158) stade gros : VEAU (carcasse) rose clair France cat. R, cours moyen
- **agneau** : moyenne nationale mensuelle par catégorie de la cotation "EUROP" SNM de Rungis : Rungis Ovins (code 159) stade Gros : AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat .R, cours moyen
- **porc** : moyenne nationale mensuelle par catégorie de la cotation SNM de Rungis : Découpe de Porcs de gros hebdo (code 168) stade gros: PORC (longe) sans travers ni palette France, cours moyen

#### **2) Date de référence pour la détermination du prix dans l'offre :**

**Retenir la moyenne mensuelle du mois de mars de l'année en cours (moyenne du mois de février parue début mars).**

**Coefficients** : les coefficients fixes proposés par le fournisseur doivent comporter au maximum 3 chiffres après la virgule. Les prix ainsi déterminés ne pourront dépasser les prix maxima fixés par la réglementation en vigueur. Ils s'appliqueront à toutes les livraisons du produit considéré pour la période mensuelle.

Le résultat obtenu arrondi au centième le plus proche, donne le prix au kg de la fourniture franco de port et d'emballage mais hors TVA.

#### **3) Majorations éventuelles :**

- **test ESB** : Conformément à la réglementation pour la viande VBF provenant de bovins âgés de plus de 30 mois, le coût des tests E.S.B. pourra être facturé. Dans ce cas, le fournisseur indiquera sur l'annexe B la majoration éventuelle exprimée en € / kg.

Taxes, autres que la TVA : à porter sur l'annexe B2 jointe

#### **MODALITES D'AJUSTEMENT DU PRIX**

Le prix payé pour les livraisons d'un mois donné est calculé pour chacun des produits sur la moyenne mensuelle du mois précédent.

#### **CAS D'EVOLUTION DU REGIME DES MERCURIALES**

Dans le cas où, pendant la période d'exécution du marché, l'une des mercuriales servant de base aux prix serait supprimée ou subirait une modification de son régime, le marché pourrait être modifié sur ce point par un avenant prenant pour base une autre mercuriale, avec modification des coefficients concernés le cas échéant. A défaut d'accord entre les parties pour la rédaction de cet avenant, le marché serait automatiquement résilié à partir du jour de la suppression ou de la modification de la mercuriale de base initiale.

#### **CLAUSE DE SAUVEGARDE**

Dans le cas où l'augmentation de prix conduirait à une variation du prix unitaire de base, supérieure à 5 %, la Personne responsable du marché aura la possibilité de résilier, sans indemnité la partie non exécutée du marché.

#### **HYPOTHESE DE RETOUR A LA REGLEMENTATION DES PRIX**

Si au cours de la période d'exécution du marché le prix actuellement libre devient réglementé, le prix unitaire de la fourniture ne pourra être supérieur au prix officiel.

Dans ce cas, l'ajustement interviendra par répercussion en valeur absolue des hausses autorisées ou des baisses imposées par la réglementation au stade la production.

<b>MODALITES D'AJUSTEMENTS TRIMESTRIELLES DU PRIX</b>
---

#### **B - MODALITES D'ETABLISSEMENT ET D'AJUSTEMENT DU PRIX**

**Les annexes au CCP « spécifications techniques » propres à chaque lot définissent produit par produit les indices de référence à prendre en compte obligatoirement.**

##### **b-1 Pour les lots 1 à 8, 13 et 14, 17, et 25 :**

Une révision des prix de l'offre est prévue au 1<sup>er</sup> janvier année N. Le prix de l'offre devra être basé sur le dernier indice (cours) connu au mois d'avril (cotation de référence publié mi- avril N-1 établi par le S.N.M. de Rungis, Service des Nouvelles des Marchés), et publié au Journal « Les Marchés ».

**Précisions complémentaires** concernant les indices (cours) de référence propres à chaque lot et produit :

**Au cours de l'exécution du marché, en cas d'interruption momentanée de la parution de la cotation, l'indice (cours) à prendre en considération est le dernier indice (cours) connu et édité.**

#### **MODALITES D'AJUSTEMENT DU PRIX**

Une révision des prix de l'offre est prévue au 1<sup>er</sup> janvier de l'année N (**N étant l'année où débute le marché**) avec le dernier indice **définitif connu** courant décembre N-1. Puis le prix proposé pour les articles des lots concernés sera ajusté trimestriellement par référence aux cotations publiée au S.N.M et indice Insee pour le lot 25. Derniers indices (cours) **connus définitifs** au 01.04 de l'année N: indices de mars année N, au 1<sup>er</sup> juillet de l'année N : indices de juin année N, au 1<sup>er</sup> octobre : indices de septembre année N).

La formule de révision de prix applicable la première année est la suivante :

$$P = \frac{P_0 \times I}{I_0}$$

Où P = Nouveau prix de facturation  
Po = Prix de l'offre  
I = Cotation connue le 1<sup>er</sup> jour du mois de révision (= indice du mois précédent ou dernier indice connu au 1<sup>er</sup> jour du mois de révision en cas d'interruption momentanée de la parution de la cotation)  
Io = Cotation connue au 01.04 année N-1 (indice du mois de mars année N-1) servant de base à l'offre initiale

**Ces modalités de calcul sont applicables pour la seconde année d'exécution (N+1) en cas de reconduction par le pouvoir adjudicateur.**

**Cependant le Po ne sera plus le prix de l'offre initiale mais le prix arrêté lors de la révision du mois de décembre de l'année N, l'indice Io correspondra à la cotation connue au 01.04 de l'année N :**

Une révision des prix de l'offre est prévue au 1<sup>er</sup> janvier de l'année N+1 (**N+1 étant l'année de reconduction du marché**) avec le dernier indice **définitif connu** courant décembre N. Puis le prix proposé sera ajusté trimestriellement par référence aux cotations publiées au S.N.M. mais pour le lot 25 c'est l'indice Insee qui est utilisé... Derniers indices (cours) **connus / définitifs** au 01.04 de l'année N+1: indices de mars année N+1, au 1<sup>er</sup> juillet de l'année N+1 : indices de juin année N+1, au 1<sup>er</sup> octobre : indices de septembre année N+1).

La formule de révision de prix applicable est la suivante :

$$P = \frac{P_0 \times I}{I_0}$$

Où P = Nouveau prix de facturation  
**Po = Prix arrêtés lors de la révision du mois de décembre de l'année N**  
I = Cotation connue le 1<sup>er</sup> jour du mois de révision (= indice du mois précédent ou dernier indice connu au 1<sup>er</sup> jour du mois de révision en cas d'interruption momentanée de la parution de la cotation)  
**Io = Cotation connue au 01.04 année N (indice du mois de mars année N qui correspond à la première année du marché).**

#### **CLAUSE DE SAUVEGARDE**

Dans le cas où l'augmentation de prix conduirait à une variation du prix unitaire de base, supérieure à 5 %, la personne responsable du marché aura la possibilité de résilier, sans indemnité la partie non exécutée du marché.

#### **HYPOTHESE DE RETOUR A LA REGLEMENTATION DES PRIX**

Si au cours de la période d'exécution du marché le prix actuellement libre devient réglementé, le prix unitaire de la fourniture ne pourra être supérieur au prix officiel.

Dans ce cas, l'ajustement interviendra par répercussion en valeur absolue des hausses autorisées ou des baisses imposées par la réglementation au stade de la production.

## MODALITES D'AJUSTEMENTS ANNUELLE DU PRIX

**Les annexes au CCP « spécifications techniques » propres à chaque lot définissent produit par produit les indices de référence à prendre en compte obligatoirement.**

**Pour les lots 9 à 12, 15 et 16, 18 à 24, 26 à 42 (hors 37, 38 et 39) :**

Le prix proposé demeurera **ferme** pendant la première année du marché.

**Ces modalités de calcul sont applicables pour la seconde année d'exécution en cas de reconduction par le pouvoir adjudicateur à savoir :**

En cas de reconduction, une révision des prix de l'offre est prévue au 1<sup>er</sup> janvier de l'année N+1 (**N+1 étant l'année de reconduction du marché**) avec le dernier indice valide connu courant octobre de l'année N. Les prix obtenus demeurent fermes durant cette seconde année du marché.

La formule de révision de prix applicable est la suivante :

$$P = \frac{P_o \times I}{I_o}$$

Où P = Nouveau prix de facturation  
Po = Prix de l'offre  
I = Cotation connue le 1<sup>er</sup> jour du mois de révision (= indice du mois précédent ou dernier indice connu au 1<sup>er</sup> jour du mois de révision en cas d'interruption momentanée de la parution de la cotation)  
Io = Cotation connue au 01.04 année N-1 (indice du mois de mars année N-1) servant de base à l'offre initiale

Les prix offerts s'entendent toutes taxes comprises, emballages et livraisons franco aux entrepôts de l'établissement destinataire.

### **CAS DE MODIFICATION DU REGIME GENERAL DES PRIX DU PAIN**

Si pendant la période d'exécution du marché, le régime général des prix du pain qui sert de base de calcul au prix du marché venait à être modifié, le marché pourra être lui aussi adapté ou modifié sur ce point, à la demande de l'une ou l'autre des parties par un avenant prenant pour base le nouveau régime général des prix du pain. A défaut d'accord entre les parties pour la rédaction de cet avenant, la partie non exécutée du marché sera automatiquement résiliée à partir du jour d'effet de la modification du régime de base.

**CLAUSE DE SAUVEGARDE**

Dans le cas où l'augmentation de prix conduirait à une variation du prix unitaire de base, supérieure à 5 %, la Personne responsable du marché aura la possibilité de résilier, sans indemnité la partie non exécutée du marché.

**c - HYPOTHESE DE RETOUR A LA REGLEMENTATION DES PRIX/**

Si au cours de la période d'exécution du marché le prix actuellement libre devient réglementé, le prix unitaire de la fourniture ne pourra être supérieur au prix officiel.

Dans ce cas, l'ajustement interviendra par répercussion en valeur absolue des hausses autorisées ou des baisses imposées par la réglementation au stade de la production.

Fait en un seul exemplaire à le

Cachet de l'entreprise

Signature avec la mention manuscrite « lu et approuvé »