

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Marché de fournitures

Produits laitiers et Ovoproduits

ANNEE 2018

1 – OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la **fourniture de « Produits laitiers et Ovoproduits »** pour le service de restauration dont la liste des produits est disponible dans le Bordereau des Prix Unitaires (contractuel) et le Détail Quantitatif Estimatif (non contractuel). Les produits de ce marché pour lesquels il est demandé des échantillons seront précisés dans le Bordereau des Prix Unitaires.

Il s'agit d'un accord-cadre avec émission de bons de commande (article 78 du Code des Marchés Publics en vigueur) dans le cadre d'un **marché à procédure adaptée**

20 lots sont constitués :

Section 6 - Prestations divisées en lots

Le présent marché se décompose en **20** lots :

- Lot 1 : Beurre, crème fraîche
- Lot 2 : Beurre circuit court
- Lot 3 : Micro beurre
- Lot 4 : Beurre AOCT
- Lot 5 : Crème fraîche circuit court
- Lot 6 : Oeufs
- Lot 7 : Oeufs circuit court
- Lot 8 : Fromages
- Lot 9 : Produits laitiers à base de lait de brebis circuit court
- Lot 10 : Produits laitiers à base de lait de chèvre circuit court
- Lot 11 : Fromage camembert au lait cru circuit court
- Lot 12 : Fromage Livarot circuit court
- Lot 13 : Fromage Neufchatel circuit court
- Lot 14 : Fromage Pont l'Evêque circuit court
- Lot 15 : Fromage Tomme de vache circuit court Bio
- Lot 16 : Lait
- Lot 17 : Lait circuit court
- Lot 18 : Lait fontaine
- Lot 19 : Produits lactés
- Lot 20 : Yaourts circuit court

Ce marché de fourniture est conclu pour une **période de 1 an** Le présent descriptif technique des fournitures comprises dans ces lots (caractéristiques, qualité exigée, quantité et conditionnement des produits) est valable pendant toute la durée de ce marché.

2 – DESCRIPTIF TECHNIQUE DES FOURNITURES

1. Caractéristiques et qualité

Pour tous les lots, les produits devront être conformes aux normes suivantes à la date de leur livraison :

- réglementation générale applicable aux denrées alimentaires – Code de la Consommation
- réglementation spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale (Paquet Hygiène).
- réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN.

La date limite de consommation des produits doit être supérieure ou égale à 10 jours à la date de livraison (sauf pour les produits au lait cru). Les caractéristiques spécifiques de conservation optimales doivent être précisées dans les fiches techniques.

L'établissement est « agrément » pour percevoir une aide communautaire pour la distribution de lait et de certains produits laitiers aux élèves. Pour les produits admissibles aux aides dispensées par France-AGRIMER (*dans le cadre des règlements délégués (UE) n° 247/2016 et d'exécution (UE) n° 248/2016 de la commission de 17/12/2015 complétant le règlement UE n° 1308/2013 du Parlement Européen et du Conseil*), l'attributaire du ou des lots fera apparaître le classement des produits par catégorie conformément aux imprimés déclaratifs de France-AGRIMER sur ses fiches techniques. Il fournira en outre un récapitulatif annuel des produits livrés et classés par catégorie de subvention.

Pour les lots 6 et 7, les œufs devront répondre aux normes de commercialisation européennes.

Pour les lots 2, 5, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 16 et 20 l'objectif est de recourir à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution impliquant un exploitant agricole ou au maximum une organisation regroupant des exploitants agricoles ou bien permettant aux prestataires spécialisés de présenter leur savoir-faire. Il y a la volonté de valoriser les produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

2. Conditionnement (emballage, étiquetage et présentation)

a. Emballage

Pour tous les lots ;

Les emballages devront être conformes aux normes françaises pour les productions françaises. Pour les produits provenant de pays tiers, les emballages devront être conformes aux normes européennes (ou équivalentes).

Le conditionnement devra assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer d'altération aux produits.

L'ensemble des produits doivent être :

- propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible
- exempts d'humidité extérieure anormale
- exempts d'odeur et ou de saveur étrangère

Les emballages et contenants (exemple : yaourt pot en verre) réutilisables et valorisables sont préférés et doivent être nettoyés par le fournisseur avant chaque nouvelle utilisation.

b. Etiquetage

Chaque colis doit porter un étiquetage complet (y compris sur les emballages réutilisables) ou à défaut, chaque bon de livraison doit contenir l'intégralité des éléments suivants :

- nature du produit
- quantité
- origine du produit, lieu de production et lieu de conditionnement (si différent lieu de production)
- numéro d'agrément ou de dispense d'agrément
- caractéristiques du produit
 1. chimiques – composition avec le type de lait utilisé et son pourcentage, protéines, sucres, matières grasses
 2. physiques – poids, DLC
 3. matières allergènes
- identification du lot ou du jour de conditionnement
- date limite de consommation

c. Présentation

Chaque produit doit être présenté avec un minimum d'emballage afin de limiter et faciliter les manipulations.

A Vire Normandie, le 12/10/2017

**Le pouvoir adjudicateur.
Loic LE BORGNE
Signature**