



Lot 1 – Pains et viennoiseries frais

1 - Composition des lots

La quantité minimum et maximum en kilogramme et/ou pièce pour chaque article est indiquée sur l'annexe financière et technique de l'acte d'engagement n°2021 05. Les produits relevant du lot n°1 à 2, objet du marché, sont définis comme suit :

LOT 1 : Pains et viennoiseries frais		
N°	Article	grammage/calibre : unité de décompte en pièce
1	Baguette	250gr
2	Baguette de tradition française	250/300gr
3	Baguette Bleu Blanc Coeur	250/300gr
4	Brioche individuelle	80/90gr
5	Chausson aux pommes	80gr
6	Croissant	70gr
7	Pain	400gr
8	Pain au chocolat	70gr
9	Pain aux raisins	80gr
10	Pain de mie rond tranché / toast	8 cm de diamètre
11	Petit pain	40gr
12	Petit pain	50gr
13	Petit pain de tradition française	50gr
14	Petit pain Bleu Blanc Coeur	50gr

LOT 2 : Pains bio		
N°	Article	grammage/calibre : unité de décompte en pièce
1	Petit pain individuel BIO	60gr
2	Baguette bio	200/300 gr

2 – Qualités nutritionnelles

Les "produits BIO " doivent être des produits issus de l'agriculture biologique ne peuvent contenir ni colorant chimique ni arôme artificiel, et doivent contenir au moins 95% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et être labellisés « bio ».

Le pain sera bien travaillé, salé à 1% environ. La croute sera dorée à point, faïencée, sonore, lisse, fine et sans soufflures. La mie sera légère, sèche et non collante, élastique, alvéolage «

sauvage » et à la texture plus ou moins serrée. Le pain de devra céder en rien à celui de la même catégorie vendu dans les meilleures boulangeries de la région.

Le pain devra être refroidi, mais encore frais et **sorti depuis moins de cinq heures maximum du four**.

Il est strictement interdit de livrer du pain ou des viennoiseries confectionnés la veille ou qui ont subi une congélation.

La farine utilisée pour la panification sera de la farine de froment de première qualité. Le type de farine doit être précisé (type 65, 80, etc.)

Les fiches techniques de la farine doivent préciser la composition exacte, la teneur en calcium, en matière grasse et en glucide, la valeur nutritionnelle, % de lipides, % de protides, % de glucides, les additifs selon les normes du GEM-RCN.

Le contrôle de la qualité et la sécurité des produits devant être possible, le soumissionnaire fournira un cahier des charges contenant toute les indications d'origine de culture, de provenance, de contrôle bactériologique et de traitement des farines et des informations précises sur le procédé de fabrication.

En tout état de cause, les fournitures livrées devront ultérieurement être strictement conformes à l'offre proposée aussi bien en termes de prix que de qualité pour chaque article.

Pour mémoire,

- les produits seront sans OGM
- la teneur en sel, la présence des 14 allergènes seront précisées et tous les additifs entrant dans la composition.

3 – Emballage et étiquetage

Les produits présentés dans l'offre doivent être strictement conformes aux descriptifs de l'article.

Le réemploi des emballages est interdit. Par conséquent, en cas de livraison en cartons ou sac spéciaux, ceux-ci ne serviront qu'une fois.

Les emballages doivent être parfaitement nettoyés chaque jour par le fournisseur et contenir une protection intérieure protégeant les produits de toute souillure ou utiliser des emballages à usage unique, les cartons et sacs en papier seront privilégiés.

Les cartons doivent être couverts sur le dessus par du papier pour éviter les souillures.

L'étiquetage doit être conforme, doit comporter en clair la dénomination du produit, la raison sociale du fabricant, la liste des ingrédients, la quantité nette livrée.

4 – Livraisons

Les livraisons doivent être faites aux dates, heures, lieux fixées lors de la commande.

Selon les demandes des établissements adhérents du groupement de commandes Janson-de-sailly, les livraisons des internats pourront être effectuées **avant 6h30** y compris les samedis et dimanches pour certains d'autres eux et pour les autres établissements avant le déjeuner soit **au maximum à 10h00**.

5 – Référence légales et réglementaires

Tous les produits seront toujours conformes à la réglementation en vigueur même si celle-ci est amenée à être modifiée ou complétée ultérieurement et notamment :

- Spécifications du GEM-RCN* – Brochure n°5541-i éditée en 199 – décisions A1-56, A3-75, A4-69, A6-60.
- Guide n°8-99 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
- Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques applicables au transport des aliments
- Arrêté du 26 septembre 1980. Réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où sont préparés, servis ou distribués des aliments comportant des denrées animales ou d'origine animale
- Application de l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur - conditions de conservation.
- Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (modifié par l'arrêté du 30 juillet 1999).
- Directive 93/43/CEE du 14 Juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement CE N° 178/2002 fixant les règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires

6 – Détermination du prix

Le soumissionnaire propose dans son offre pour chaque denrée dont la fourniture est prévue au présent CCP n° 2021 05, un prix à l'unité fixé en euros, pour un poids déterminé.

Le prix de l'offre demeurera ferme pour la période du 01 aout 2021 au 31 juillet 2022.

Se référer au CCP pour connaître les modalités de validation, et suite à la validation du coordonateur, l'annexe financière et technique de l'acte d'engagement n° 2021 05 lot 1 et lot 2 actualisée sera transmise par le titulaire à tous les établissements adhérents.

Lots 3,4,5,6,7 – Pâtisseries et produits élaborés frais

1 - Composition des lots

La quantité minimum et maximum en kilogramme et/ou pièce pour chaque article est indiquée sur l'annexe financière et technique de l'acte d'engagement n°2021 05. Les produits relevant du lot n°3 à 7, objet du marché, sont définis comme suit :

LOT 3 :			4Pâtisseries salées fraîches
N°	Article	GEMRCN	grammage/calibre : unité de décompte en kg et/ou pièce
1	Croque monsieur à la volaille	mg < 15% P/L > 1	150/200gr
2	Pizza aux fromages entière	mg < 15%	kg
3	Pizza aux fromages part individuelle	mg < 15%	70/100/120 gr
4	Quiche lorraine entière	mg < 15% P/L > 1	kg
5	Quiche lorraine part individuelle	mg < 15% P/L > 1	120/140gr
6	Tarte au fromage entière	mg < 15%	Kg
7	Tarte au fromage part individuelle	mg < 15%	120/140gr
8	Tarte aux légumes entière	mg < 15%	Kg
9	Tarte aux légumes part individuelle	mg < 15%	120/140gr

LOT 4 :			spécialités
N°	Article	GEMRCN	grammage/calibre : unité de décompte en pièce
1	Nem Poulet		25/30gr
2	Nems légumes		55/70gr
3	Nem Poulet		60gr
4	Samossa bœuf		30/40gr
5	Accra		20/40 gr

LOT 5 :			sandwich
N°	Article	GEMRCN	grammage/calibre : unité de décompte en pièce
1	sandwich viennois Poulet		175/300 gr
2	sandwich viennois Thon		175/300 gr
3	Sandwich viennois légumes		175/300 gr

LOT 6 :			Pâtisseries sucrées fraîches
N°	Article	GEMRCN	grammage/calibre : unité de décompte en pièce
1	Amandine	Max 2/20	85/90gr
2	Beignet fourré	Max 2/20	60g/80gr
3	Choux à la crème	Max 2/20	50/70gr
4	Crêpe	Max 4/20	30/50gr
5	Eclair	Max 2/20	80/100gr
6	Far Breton	Max 4/20	100gr
7	Flan	Max 4/20	100/110gr
8	Gâteau basque	Max 2/20	80g
9	Millefeuille	Max 2/20	110 gr
10	Muffin	Max 2/20	45/75gr
11	Opéra	Max 2/20	98/120gr
12	Paris Brest	Max 2/20	90/110gr
13	Tartelette pomme	Max 2/20	100g/120gr
14	Tartelette aux fruits de saisons	Max 2/20	100g/120gr
15	Tartelette aux fruits de saisons	Max 2/20	80gr
16	flan coco	Max 2/20	100gr
17	clafouti	Max 2/20	120gr
18	Brownies	Max 2/20	80/100gr
19	chouquettes	Max 2/20	20/30gr

LOT 7 : légumineuse/soja			Préparation végétales
N°	Article	GEMRCN	grammage/calibre : unité de décompte en kg
1	Galettes végétales/céréales	Max 4/20	90/125 gr
2	Boulettes végétales/céréales	Max 4/20	15/30gr
3	Egréné végétal	Max 4/20	8 et 20 mm

2 – Qualités nutritionnelles

Les produits contenant moins de 15% de matière grasse et moins de 20g de sucre par portion, pour les pâtisseries, seront privilégiés ainsi que ceux contenant moins de 1 gramme d'acides gras TRANS pour 100g.

Les produits ne doivent pas contenir d'édulcorant type « aspartame ».

Les produits végétaux pourront être à base de céréales, légumineuses, légumes soja et/ou œuf.

Les produits de qualité labellisés ou bio seront privilégiés. Les produits labellisés sont à souligner.

Les fiches techniques doivent préciser la composition exacte, la teneur en calcium, en matière grasse et en glucide, le pourcentage garniture/pâte, la valeur nutritionnelle, % de lipides, % de protides, % de glucides, le rapport P/L, le pourcentage et de matière grasse, et le type utilisé (matières grasses végétales désignées précisément ou matières grasses animales), la qualité des parfums ou arômes utilisés, les additifs selon les normes du GEM-RCN.

La désignation du chocolat utilisé doit être conforme au décret N° 76-692 modifié par le décret N°2003-702 du 30 juillet 2003. Il sera aussi indiqué la fréquence recommandée par le GEM-RCN.

Le contrôle de la qualité et la sécurité des produits devant être possible, le soumissionnaire fournira un cahier des charges contenant toute les indications d'origine de culture, de provenance, de contrôle bactériologique et de traitement des produits, ainsi que leur marque et leur fabricant.

En tout état de cause, les fournitures livrées devront ultérieurement être strictement conformes à l'offre proposée.

Pour mémoire,

- les produits seront sans OGM
- la teneur en sel, la présence des 14 allergènes seront précisés tout comme l'origine de la gélatine si le produit en contient et tous les additifs entrant dans la composition.
- Pour les produits de préparations végétales à base de soja les taux d'œstrogènes les plus bas seront privilégiés.

3 – Emballage et étiquetage

Les produits présentés dans l'offre doivent être strictement conformes aux descriptifs de l'article.

L'emballage doit être clos et assurer une protection satisfaisante du produit (air, humidité, pollution de toutes sortes).

Le réemploi des emballages étant interdit, les marchandises sont livrées en emballages propres et neufs, conformes aux spécifications du guide N° D8-99 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (GEM/DA), de la directive 93/43/CEE du 14 Juin 1993, du règlement CE.

L'étiquetage doit être conforme.

4 – Livraisons

Les produits doivent être transportés dans des véhicules agréés équipés pour assurer le maintien des températures conformément aux textes en vigueur régulant le transport des denrées alimentaires.

Conformément aux règles d'hygiène, la température de la marchandise à réception sera vérifiée.

5 – Référence légales et réglementaires

Tous les produits seront toujours conformes à la réglementation en vigueur même si celle-ci est amenée à être modifiée ou complétée ultérieurement et notamment :

- Arrêté du 26 septembre 1980. Réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où sont préparés, servis ou distribués des aliments comportant des denrées animales ou d'origine animale.
- Application de l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur
- conditions de conservation.
- Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (modifié par l'arrêté du 30 juillet 1999).
- Directive 93/43/CEE du 14 Juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement CE N° 178/2002 fixant les règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires.
- Guide du GEM/DA relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

6 – Détermination du prix

Le soumissionnaire propose dans son offre pour chaque denrée dont la fourniture est prévue au présent CCP n° 2021 05, un prix à l'unité fixé en euros, pour un poids déterminé.

Le prix de l'offre demeurera ferme pour la période du 01 aout 2021 au 31 juillet 2022.

Se référer au CCP pour connaître les modalités de validation, et suite à la validation du coordonateur, l'annexe financière et technique de l'acte d'engagement n° 2021 05 lot 3, 4, 5,6 et 7 actualisée sera transmise par le titulaire à tous les établissements adhérents.