



## 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°2024 01. Les produits relevant du lot n°1 à 2, objet du marché, sont définis comme suit :

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

	<b>LOT 2 :</b>	<b>Pains bio</b>
<b>N°</b>	<b>Article</b>	<b>grammage/calibre : unité de décompte en pièce</b>
1	Petit pain individuel BIO	60gr

### 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 croûte 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.

Des contrôles aléatoires pourront être effectués afin de vérifier la qualité des pains.

**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, l'origine et les SIQO.

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° 2024 01, 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 2024 au 31 juillet 2027.

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° 2024 01 des lots 1et 2 actualisée sera transmise par le titulaire à tous les établissements adhérents.

## Lot 3– 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°2024 01. Les produits relevant du lot n°3, 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 en bande ou GN1/1	mg < 15%	kg
3	Quiche Lorraine entière en bande ou GN1/1	mg < 15% P/L > 1	kg
4	Tarte au fromage entière en bande ou GN1/1	mg < 15%	Kg
5	Tarte aux légumes entière en bande ou GN1/1	mg < 15%	Kg

### 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 réglementant 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° 2024 01, un prix à l'unité fixé en euros, pour un poids déterminé.

Le prix de l'offre demeurera ferme pour la période du 01 août 2024 au 31 juillet 2025.

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° 2024 01 lot 3 actualisée sera transmise par le titulaire à tous les établissements adhérents.