



RÉSIDENCE SAINT JEAN
41 Avenue Félix Baert 59380 BERGUES
Tél : 03.28.68.62.99 Fax : 03.28.68.53.19
Email : Stjean.residence@wanadoo.fr

NUMÉRO DU MARCHÉ :

--	--	--	--	--	--	--	--

**APPEL D'OFFRES
CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIÈRES DU 09/07/2015**

Marché de Fournitures et Services

FOURNITURE DE DENRÉES ALIMENTAIRES

**PRODUITS FRAIS ET SURGELÉS
PRODUITS D'ÉPICERIE**

1 - OBJET DU MARCHÉ

La Résidence Saint Jean compte 150 chambres qui génèrent entre 108 000 et 111 000 repas par an.

Le marché est soumis aux dispositions des articles 33, 57 à 59 du Code des Marchés Publics, et au cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de fournitures courantes et services.

2 - REFERENCES AUX NORMES EXISTANTES

Le soumissionnaire proposera des produits faisant référence aux normes **AFNOR** ou devra établir ou présenter des documents attestant que des études ont été entreprises pour certifier de la qualité gustative et organoleptique de ces produits, ainsi que de leurs compositions.

Toutes les clauses techniques relatives à ce marché sont fondées sur les recommandations du **GEMRCN**, les clauses techniques relatives aux lots de viandes fraîches sont fondées sur les spécifications techniques n° B1-13-03 du 9 décembre 2003 applicables aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces.

La fourniture devra satisfaire à toutes les exigences de la réglementation générale et spécifique relative à la provenance, à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage, à l'entreposage et au transport des produits concernés par cette consultation.

3 - QUALITE ET DESCRIPTIF DES PRODUITS

Le candidat fournira pour chaque article proposé **une fiche technique individuelle** complète reprenant la composition du produit, ses caractéristiques, sa valeur nutritionnelle, la présence d'allergènes, les conseils d'utilisation ainsi que le type conditionnement (carton, sachet, etc...).

Le candidat précisera dans le bordereau de prix et pour chaque catégorie de produits la DLC moyenne. En outre, les DLC et/ou DLUO devront être, par produit, identiques sur une même livraison.

Le candidat est invité à faire part de **toutes suggestions ou variantes** qui permettraient d'améliorer le rapport qualité/prix du produit.

4 - COMMANDES ET LIVRAISONS

1. Commandes

Forme de la commande

Quelque soit la fourniture, la commande est passée par bon écrit

Contenu de la commande

Le bon doit renseigner toutes les rubriques qui servent à définir le produit demandé et ce en fonction du degré d'exigence de l'adhérent et des us et coutumes de la profession : unité, quantité, appellation, catégorie, calibre, provenance, etc....

2. Modalités de livraisons

Les livraisons se font au quai de réception de la cuisine. Elles doivent avoir lieu aux heures d'ouverture de la cuisine, en présence d'un agent habilité à réceptionner les marchandises :

- ✓ **Entre 07 H 00 et 10 H 00.**

Chaque livraison donnera lieu à un bordereau de livraison détaillé reprenant les quantités et qualités du produit livré, permettant le rapprochement entre la livraison et la facture. Ce bordereau doit être très précis pour éviter tout litige. Les bordereaux de livraison et les factures sont deux documents distincts.

3. **Support de livraison (Palette plastique)**

Afin d'améliorer la qualité, l'hygiène et l'ergonomie du support livré, l'EHPAD de Bergues privilégiera la fourniture des denrées sur « **palette plastique** » préférée à la palette en bois. Les candidats sont invités à préciser dans leur offre le type de support proposé lors de la livraison.

5 – SPECIFICITES TECHNIQUES

LOT 1 – Viandes fraîches		
Articles	Produits	Descriptif technique
1	Agneau sauté 50 gr	Morceaux provenant du gigot et de l'épaule, dépourvus de graisse, de nerfs et de cartilage, coupés mains et calibrés en morceaux bien réguliers de 50 gr.
2	Côte de porc avec os	Produit provenant de la longe de porc et calibré à 160 gr avec os
3	Porc sauté 50 gr	Morceau provenant du jambon et de l'épaule de porc, dépourvu de nerfs et de cartilages, coupé main et calibré en morceaux bien réguliers de 50 gr
4	Bœuf sauté 50 gr	Viande maigre de bœuf non zébrée de graisse, dépourvue de nerfs et de cartilage, les morceaux sont coupés main et calibrés à 50 gr
5	Steak 130 gr	Pièce de bœuf provenant du rumsteak ou de la tende de tranche, calibrée à 130 gr, parée et dépourvue de nerf, épaisseur maximum de 1,5 cm
6	Veau sauté 50 gr	Morceau provenant de l'épaule, viande rosée claire, dépourvue de nerfs et de cartilages, coupée main et calibrée en morceaux bien réguliers de 50 gr

Tous les produits de ce lot devront être présentés sous forme régulière et bien calibrés.

- **Prix Lot 1 Viandes fraîches**

Les prix seront présentés sous forme de coefficient multiplicateur non révisable appliqué à la cotation du SNM publié chaque mois. **Ce tarif sera applicable au mois M+2 et sera valable pour le trimestre civil.**

Pour la **viande de bœuf**, la cotation prise en référence dans l'offre de prix sera celle du mois de **juillet** reprise sous la rubrique :

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Moyennes Mensuelles FranceAgrimer (Ofival) - GROS BOVINS - Moyenne pondérée nationale aux 100 kg vif |
|--|

Pour la **viande de veau**, la cotation prise en référence dans l'offre de prix sera celle du mois de **juillet** reprise sous la rubrique :

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Moyennes Mensuelles FranceAgrimer (Ofival) - VEAUX DE BOUCHERIE - Prix moyen pondéré aux 100 kg net |
|---|

Pour la **viande d'agneau**, la cotation prise en référence dans l'offre de prix sera celle du mois de **juillet** reprise sous la rubrique :

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Moyennes Mensuelles FranceAgrimer (Ofival) - OVINS DE BOUCHERIE - Prix moyen pondéré régional |
|---|

Pour la **viande de porc**, la cotation prise en référence dans l'offre de prix sera celle du mois de **juillet** de la revue Les Marchés reprise sous la rubrique :

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Moyennes Mensuelles à RUNGIS - PORCINS (Rungis) - Longe France sans travers ni palette |
|--|

LOT 2 – Volailles fraîches		
Articles	Produits	Descriptif technique
5	Escalope de dinde 110 gr	Produit provenant du filet de dinde, morceau coupé fin de maximum 1 cm d'épaisseur, de taille régulière et dépourvu de nerf, calibré à 110 gr
10	Sauté de dinde 60 gr	Produit provenant de la viande de dinde blanche et rouge désossée, morceaux dépourvus de nerfs et de cartilages, coupés main et calibrée à 60 gr

- **Prix**

Les prix seront présentés sous forme de coefficient multiplicateur non révisable appliqué à la cotation du SNM publié chaque mois. **Ce tarif sera applicable au mois M+2 et sera valable pour le trimestre civil.**

La cotation prise en référence dans l'offre de prix sera celle du mois de **juillet** de la revue Les Marchés reprise sous la rubrique :

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Moyennes Mensuelles à RUNGIS - VOLAILLE - Poulets (entiers) prêt à cuire France standard
→ pour les produits de poulet - Dindes (cuisse) 1 kg et plus France standard
→ pour le sauté de dinde sans os 75 gr - Dindes(filet) France standard
→ pour les autres produits de dinde |
|---|

LOT 3 – Charcuteries précuites et à cuire / charcuteries cuites et salaisons réfrigérées

Articles	Produits	Descriptif technique
2	Jambon blanc supérieur moulé DD sous vide	Pour chacun de ces 2 produits, le candidat propose un produit de qualité supérieure, de forme régulière et précise la forme du jambon, le produit est facilement tranchable mécaniquement, la tranche obtenue doit demeurer entière
3	Jambon supérieur AC sous vide	
14	Lardons fumés crus	Les dés de poitrine fumée seront réguliers, issus d'un produit maigre et dépourvus de cartilages

- **Prix**

Les prix seront fermes.

- **Présentation et emballage**

Les articles 10, 11, 15, 16, 24, 25, 26 et 27 devront être proposés **sans attache métal**.

- **Prix Jambons cuits**

Les prix seront présentés sous forme de coefficient multiplicateur non révisable appliqué à la cotation du SNM publié chaque mois. **Ce tarif sera applicable au mois M+2 et sera valable pour le trimestre civil.**

La cotation prise en référence dans l'offre de prix sera celle du mois de **juillet** de la revue Les Marchés reprises sous la rubrique :

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Moyennes Mensuelles à Rungis - PORCINS - Rungis - (Jambon) France sans mouille |
|---|

LOT 4 – Pains, viennoiseries et pâtisseries frais

Articles	Produits	Descriptif technique
		Néant

- **Prix**

Les prix seront fermes.

- **Livraisons**

Les livraisons devront être effectuées à 6 heures (ou horaire spécifié dans le tableau des sites), 7 jours/7, y compris les jours fériés.

Aucune interruption de fournitures ne peut avoir lieu qu'elle qu'en soit la cause. En cas de force majeure, il appartient au titulaire du marché de se faire remplacer par un collègue aux mêmes conditions.

Les candidats préciseront dans leur offre les actions correctives et les délais d'approvisionnement mis en place en cas de défaillance logistique et/ou technique.

<i>LOT 5 – Pommes de terre</i>		
Articles	Produits	Descriptif technique
		Néant

- **Prix**

Les prix seront fermes.

<i>LOT 6 – Poissons frais / Produits de la mer réfrigérés</i>		
Articles	Produits	Descriptif technique
		Néant

- **Prix**

Les prix seront fermes.

- **Présentation et traitement**

Les produits de type filets de poisson ainsi que les produits ayant subi un traitement doivent être impérativement de qualité, exempts de peau et sans arêtes : par ex. filets, cubes, portions panées, portions reconstituées.

<i>LOT 7 – Fruits et Légumes frais</i>		
Articles	Produits	Descriptif technique
		Néant

- **Prix**

Le prix sera issu du journal des cotations faisant référence au cours moyen de « FranceAgrimer Rungis » du jeudi, publié le vendredi). **Ce tarif sera applicable à la semaine S +2.**

Le titulaire s'engage à transmettre par fax ou mail à l'EHPAD Résidence Saint Jean son tarif ou sa mercuriale **au plus tard le mercredi S-1 précédent la semaine de livraison.**

Le candidat retenu annexera impérativement à la première livraison de chaque semaine en cours la publication des cotations.

- **Les produits**

Le produit doit être propre, c'est-à-dire exempt de toute souillure et notamment de terre et de résidus d'engrais, de produits de traitement ou de conservation.

Le produit doit être sain, dépourvu d'attaque de parasite ou de maladie, de moisissure, de pourriture, de trace causée par le soleil, le gel, les intempéries, le produit doit être sans goût ni odeur anormale.

Les denrées proviennent directement des lieux de production ou des halles.

A chaque livraison, l'origine des denrées sera précisée et les fruits et légumes d'une même espèce devront autant que possible être de même provenance, homogène, d'une même variété et présenter les mêmes degrés de fraîcheur et de maturité.

- **Les variétés**

La variété proposée est celle précisée lors de la commande.

A défaut de mention, la variété est celle qui se trouve la plus abondante sur le marché le jour de livraison, toutes les autres spécifications devant être respectées, notamment celles relatives au calibre.

- **La maturation des fruits**

Les fruits seront consommés sous 48 heures, et le niveau de mûrissement sera adéquat à leur consommation, dans le délai prévu par l'acheteur.

- **Les calibres**

Toutes les denrées devront être de catégorie I, sauf accord préalable avec le service de commandes pour une fourniture extra ou catégorie II.

FRUITS	CALIBRE	DIAMETRE-QUANTITE	POIDS
Abricot	Catégorie I	45/50	
Ananas			+/- 1 kg
Banane	Catégorie I		130 à 140 gr et 160 à 180 gr
Clémentine	5	45/56	60 à 75 gr
Citron	5	53/62	
Kiwi	Catégorie I		60 à 75 gr
Melon			+/- 850 gr
Orange	6	70/80 soit 5 à 6 fruits au kg	160 à 180 gr
Pêche, nectarine	A ou AA	67/73 ou 73/80 6 à 7 fruits au kg	130 à 150 gr
Poire		55/65 soit 6 à 7 fruits au kg	130 à 150 gr
Pomelos	5	84/97 soit 3 fruits au kg	300 à 350 gr
Pomme		70/75 soit 6 à 7 fruits au kg	130 à 150 gr
Prune	5	40/45 selon les variétés	
LEGUMES	CALIBRE	DIAMETRE-QUANTITE	POIDS
Avocat			4 à 5 au kg
Pomme de terre		75mm	130 à 150 gr
Tomate ronde	6	47/57	100 à 120 gr
Tomate ronde	7	57/67	140 à 160 gr

LOT 8 – Produits surgelés

Articles	Produits	Descriptif technique
55 à 59	Purées de légumes	Ces produits conditionnés sous forme de galets, seront issus de légumes réduits en purée et présentant une texture fine, lisse et sans granulés

- **Prix**

Les prix seront fermes.

LOT 9 – BOF / Produits laitiers

Articles	Produits	Descriptif technique
27 à 59	Fromages prédécoupés portion emballés	Une attention particulière sera donnée aux produits dont l'emballage est facile à ouvrir

- **Prix**

Les prix seront fermes.

- **Présentation**

Les mets cuisinés surgelés seront surgelés et présentés individuellement dans leur conditionnement.

LOT 10– Epicerie et conserves

Articles	Produits	Descriptif technique
		Néant

- **Prix**

Les prix seront fermes

LOT 11 – Biscuits vrac et emballages individuels

Articles	Produits	Descriptif technique
		Néant

- **Prix**

Les prix seront fermes.