



DÉPARTEMENT DU VAL-DE-MARNE

**ACHAT DE DENRÉES ET DE PRODUITS
ALIMENTAIRES POUR LES BESOINS DE
LA CUISINE CENTRALE**

ANNEXE N°1 - ECHANTILLONS

MARCHÉ 2024-02

Retour des offres avant le lundi 27 mai 2024 à 12h00

COMMUNE DE VILLECRESNES

Direction des Affaires Générales
Service de la Commande Publique
Place Charles de Gaulle
94440 VILLECRESNES
☎ 01 45 10 39 38

ÉCHANTILLONS À JOINDRE À L'APPUI DE L'OFFRE

Le candidat remettra à l'appui de son offre et en même temps les échantillons indiqués ci-dessous (cf. section 1).

Le candidat est informé que des échantillons sont nécessaires à une juste appréciation de la qualité des produits proposés mais que **leur nombre a été volontairement limité**.

En effet, ceux-ci devront être testés pour en mesurer la **qualité** et ne pourront donc pas être retournés aux candidats.

Il est rappelé aux candidats que la qualité de ces échantillons est un sous-critère qui représente 20 points du critère composition des menus et qualité des denrées, pondéré à 60 %.

Il est également rappelé que le candidat, s'il est choisi, devra fournir, par la suite, des produits en tous points comparables (au niveau qualité) aux échantillons fournis dans l'offre.

Adresse à laquelle les échantillons doivent être remis :

CUISINE CENTRALE
40, rue de Cerçay
94440 VILLECRESNES
Téléphone : 01 45 69 15 10

Section 1 Désignation des échantillons à fournir à l'appui des offres :

ÉCHANTILLONS	QUANTITÉ
Steak haché 70/80 gr (Label Rouge)	3 pièces
Sauté de bœuf (Label Rouge)	1 kg
Jambon de Paris local*	500 gr
Haut de cuisse de poulet entre 110 et 140 gr (Origine France)	Barquette de 6 pièces
Fromage Saint-Nectaire A.O.P.	200 gr
Yaourt fermier nature local* (circuit court)	1 lot
Yaourt fermier nature (bio)	1 lot
Pommes de terre locales*	1 kg
Dos de colin surgelé (M.S.C.)	1 kg
Dos de lieu noir frais (M.S.C.)	1 kg

* Local : La définition de ce terme commence, pour la majorité, par la **détermination d'une zone d'achat restreinte** autour du lieu de consommation, il s'avère que cette distance est de l'ordre de **160 kilomètres** dans l'imaginaire commun.

Section 2 Modalité de dépôt des échantillons :

Les échantillons seront **impérativement** déposés, dans le respect des quantités ci-avant définies, à l'adresse indiquée page 2 de la présente annexe et à l'horaire ci-dessous :

Dépôt des échantillons le lundi 27 mai 2024 entre 8h00 et 12h00 pour l'ensemble des produits désignés dans la section 1 de cette présente annexe.

La date limite de consommation des échantillons remis devra être compatible avec la réalisation de tests jusqu'au **jeudi 30 mai 2024** inclus.

En cas de défaut de présentation des échantillons ou d'échantillon remis non conforme (mauvais échantillon remis), l'offre du candidat sera jugée irrégulière et sera donc

rejetée.

Sur chacun des produits, une étiquette adhésive sera apposée rappelant la marque, la provenance du produit et le nom du candidat.

L'emballage de l'ensemble des échantillons sera également accompagné d'un bordereau spécifique listant la totalité des produits à l'intérieur.

Conditions de réception des échantillons :

○ Véhicules :

Les véhicules seront parfaitement propres.

La température des véhicules de transport doit être conforme à la réglementation en vigueur : entre 0° et + 3°C.

La température à cœur des denrées ne doit pas excéder la température indiquée : + 3°C.

○ Emballages :

Les emballages sont d'une qualité permettant la protection des produits contre toute avarie.

Le transporteur doit assurer le maintien en bon état des cartons et emballages.

Le conditionnement constitue la première enveloppe entrant en contact direct avec l'aliment.

En ce qui concerne le conditionnement sous vide, il sera sous forme de pellicule plastique imperméable ne comportant ni air, ni autre mélange de gaz.

En ce qui concerne le conditionnement « sous atmosphère modifiée », il sera sous forme de pellicule plastique imperméable comportant un mélange gazeux autre que l'air dénommé.

ATTENTION - QUALITÉ DES ÉCHANTILLONS :

Le candidat devra présenter des échantillons conformes aux exigences du cahier des charges et notamment en ce qui concerne le respect des conditions de livraison et de réception, ainsi que le respect des températures des produits à la livraison, indiqués ci-dessus,

À défaut du respect de ce formalisme, la note globale du candidat sera minorée de **4 points.**

o Récépissé de dépôt des échantillons :

Un récépissé de dépôt des échantillons sera remis au candidat ou au transporteur ayant remis le / les échantillons.

Ce récépissé sera signé par le Responsable de la Cuisine Centrale ou par un représentant du réceptionnaire qui en gardera une copie.

Section 3 Conditions de test (processus, personnes mobilisées et indicateurs d'analyse) :

Les tests auront lieu la semaine du 3 mars 2024 à la Cuisine Centrale de Villecresnes.

Participants à la « Commission de test » :

- Le Responsable de la Cuisine Centrale.
- Des membres de la Cuisine Centrale.

Les processus de fabrication qui seront mis en œuvre auront pour objectifs de tester les échantillons (exemples pour les viandes : regarder la viande, couper la viande au couteau et apprécier la tenue du produit) au regard des indicateurs suivants :

- L'aspect visuel du produit (couleur générale et intérieure).
- Le goût et la finesse du produit (tendreté, qualité, perception des arômes, longueur en bouche, texture, etc.).

Les cuisiniers chargés de la mise en œuvre des produits utiliseront des fiches techniques afin de respecter les mêmes processus de cuisson pour l'ensemble des échantillons mis en œuvre sur chacun des produits.

Les enceintes de cuissons utilisées seront également identiques.

Section 4 Indemnisation des candidats :

Les échantillons seront fournis à titre gratuit et seront détruits et/ou consommés par l'acheteur après la réalisation des divers tests.