Le soumissionnaire doit faire parvenir les échantillons accompagnés de leur étiquette.

### **Produits types échantillons**

***Les produits type échantillons doivent obligatoirement :***

* Etre issus du même lot de fabrication ;
* Mentionner le nom ou la raison sociale du candidat et du fabricant ;
* Etre étiqueté en langue française portant l’indication du lot de fabrication et le lot FSE+ du marché ainsi que :
  + - la dénomination de vente,
    - la date de durabilité minimale ou, dans le cas de denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, la date limite de consommation ainsi que l’indication des conditions particulières de conservation,
    - le lieu d’origine ou de provenance si l’omission de cette mention est de nature à créer une confusion quant à la provenance réelle de la denrée alimentaire,
    - les conditions d’utilisation chaque fois que cette mention est nécessaire pour un usage approprié de la denrée alimentaire ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières de conservation du produit,
    - L’agrément sanitaire le cas échéant.

**L’étiquette apposée sur l’échantillon du produit type sera prise en compte : elle doit donc être lisible, complète et apposée sur l’échantillon.**

* A transmettre avec l’échantillon dans le carton ou avec l’offre dématérialisée (article 8.2 du RC) :
  + - D’un certificat d’innocuité **en langue française** (attestation sur l’honneur garantissant la conformité du produit au regard de la règlementation et l’absence de risque lié à sa consommation) pour les produits faisant l’objet de tests organoleptiques.
    - D’une attestation sur l’honneur garantissant que la composition des échantillons et celle mentionnée dans la fiche produit sont identiques.

**La fiche produit fait foi pour les éléments obligatoires attendus selon le règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011, le Code de consommation et toute règlementation applicable au produit concerné.**

En cas de non-respect des éléments décrits ci-dessus, l’offre sera d’emblée rejetée conformément au règlement de la consultation (article 9.5 du RC).

Rappel : Il est interdit de détenir en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit des denrées alimentaires dont l'étiquetage ou la présentation ne sont pas conformes aux prescriptions du code de la consommation française et du règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011.

Il doit y avoir conformité entre la liste des ingrédients et leur pourcentage figurant sur l’exemplaire de l’étiquette et les éléments portés sur la fiche produit déposés par le soumissionnaire avec son offre (mémoire technique) dans le respect de l’article 1er ‘référentiel produit’ du CCTP.

Le pouvoir adjudicateur pourra procéder, préalablement ou postérieurement à la notation du produit type, à l’analyse de celui-ci par un laboratoire de son choix. Si le résultat de l’analyse de l’échantillon s’avère non conforme aux indications portées sur la fiche technique, le produit sera écarté et l’offre rejetée.

***Nombre d’exemplaires de produit type à fournir par le soumissionnaire des lots concernés***

|  |  |
| --- | --- |
| **Produit** | **Nombre de produit type**  **à fournir** |
| Emmental | 10 étuis |

Si le soumissionnaire répond à plusieurs lots du marché avec un même produit (exemple : lots n°532, n°537 « Emmental »), il lui est possible de fournir uniquement le nombre d’échantillon porté dans le tableau ci-dessus. Par contre si le soumissionnaire répond à plusieurs lots du marché avec un produit différent, le nombre d’échantillon doit être celui indiqué ci-dessus pour chacun des lots auquel il soumissionne.

## Produits soumis à une phase éliminatoire

Le soumissionnaire des lots ci-dessous ne doit pas joindre d’échantillon avec une étiquette (seulement les documents à joindre à l’offre dématérialisée à l’article 8.2 du RC) :

| **Produits** | |
| --- | --- |
| Beurre doux congelé | Filets de lieu noir surgelés |
| Cuisses déjointées et filets surgelés de poulet certifié (CCP) | Steak haché surgelé de bœuf 15% MG |