

Marchés publics de fournitures alimentaires

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES	
Pouvoir Adjudicateur	<p>Entité représentée par Monsieur LE BORGNE Proviseur LGT Marie Curie 16 rue Octave Gréard 14500 Vire Normandie</p> <p>Tél. : 02 31 68 09 71 Fax : 02 31 68 04 60 Mail : int.0141555p@ac-caen.fr</p>
Objet de la consultation	EPICERIE ET BOISSONS
Procédure de consultation	Procédure adaptée selon l'article 27 du code des marchés publics
Date d'envoi de l'avis à publication	17 septembre 2018
Date et heure de remise des offres	18 octobre 2018 à 17h00

SOMMAIRE

Article 1 : objet du marchép2
Article 2 : descriptif technique des fournituresp2

Article 1 : objet du marché

1-1 Objet

Le présent marché a pour objet la **fourniture de «EPICERIE»** pour le service de restauration dont la liste des produits est disponible dans le Bordereau des Prix Unitaires (contractuel) et le Détail Quantitatif Estimatif (non contractuel). Les produits de ce marché pour lesquels il est demandé des échantillons seront précisés dans le Bordereau des Prix Unitaires.

Il s'agit d'un accord-cadre avec émission de bons de commande (article 78 du Code des Marchés Publics en vigueur) dans le cadre d'**un marché à procédure adaptée**

Les lots sont les suivants :

LOT	DESIGNATION
Lot 1	Pâtes, riz semoule, blé et lentilles
Lot 2	Type pâtes sèches circuit court
Lot 3	Conserve de légumes
Lot 4	Flans et préparations
Lot 5	Desserts et petits déjeuners
Lot 6	Epicerie Bio
Lot 7	Farine circuit court
Lot 8	Pain d'épices circuit court
Lot 9	Miel circuit court
Lot 10	Condiments
Lot 11	Epices
Lot 12	Vinaigre de cidre circuit court
Lot 13	Huile de colza circuit court
Lot 14	Plats cuisinés
Lot 15	Plats cuisinés – foie gras – circuit court
Lot 16	Plats cuisinés – confits de cuisses de canard – circuit court
Lot 17	Alcool
Lot 18	Cidre circuit court
Lot 19	Poiré circuit court
Lot 20	Pommeau de Normandie circuit court
Lot 21	Jus de pommes circuit court
Lot 22	Produits de la mer
Lot 23	Biscuiterie sèche circuit court

Ce marché de fourniture est conclu pour une **période de 1 an**

Le présent descriptif technique des fournitures comprises dans ces lots (caractéristiques, qualité exigée, quantité et conditionnement des produits) est valable pendant toute la durée de ce marché.

Article 2 : descriptif technique des fournitures

4.1 Caractéristiques et qualité

Pour tous les lots, les produits devront être conformes aux normes suivantes à la date de leur livraison :

- réglementation générale applicable aux denrées alimentaires – Code de la Consommation.
- réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN.

Pour les lots 2, 6, 7, 8, 9, 12,13,15, 16, 18, 19, 20, 21,23 l'objectif est de recourir à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution impliquant un exploitant agricole ou au maximum une organisation regroupant des exploitants agricoles ou bien permettant aux prestataires spécialisés de présenter leur savoir-faire. Il y a la volonté de valoriser les produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

4.2 Conditionnement (emballage, étiquetage et présentation)

Emballage :

Pour tous les lots, les emballages devront être conformes aux normes françaises pour les productions françaises.

Le conditionnement devra assurer une protection convenable du produit : absence d'écrasement et de salissure..
Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer d'altération aux produits.

Etiquetage :

Pour les lots

Caractéristique qualitative du produit :

- composition, OGM, provenance, origine et traitement des denrées alimentaires et pour les produits élaborés, indications de la composition de ces aliments (ingrédients et additifs) devront figurer sur les fiches techniques jointes au dossier.

Caractéristiques microbiologiques du produit :

- bulletins d'analyse à joindre par lot fourni.

Caractéristiques chimiques du produit :

- composition chimique,
- humidité, protéines, sucres, matière grasses.

Caractéristiques physiques du produit :

- poids, dimensions, température, états du produit (réfrigéré, congelé),
- durée de vie DLC, DLUO.

Chaque colis doit porter un étiquetage complet (y compris sur les emballages réutilisables) ou à défaut, chaque bon de livraison doit contenir l'intégralité des éléments suivants :

- nature du produit
- quantité
- identification du lot ou du jour de conditionnement
- date limite de consommation

Présentation :

Chaque produit doit être présenté avec un minimum d'emballage afin de limiter et faciliter les manipulations.

A Vire Normandie le 12/09/2018

**Le pouvoir adjudicateur.
Loïc LE BORGNE**