

Marchés publics de fournitures alimentaires

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES	
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	PAIN FRAIS, VIENNOISERIES ET PATISSERIES FRAICHES
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 «PAIN FRAIS, VIENNOISERIES ET PATISSERIES FRAICHES»** 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	Pain frais
Lot 2	pain issu de l'agriculture biologique
Lot 3	pains spécifiques
Lot 4	viennoiseries
Lot 5	galette de blé et crêpe de froment
Lot 6	Pain frais spécial individuel restauration rapide

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

2.1 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.
- réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN.

Sont exclus les pains décongelés et provenant de pâtons surgelés.

A la livraison, le pain devra être sorti du four depuis 3h au moins ou 6h au plus. Le pain doit être doré (pas de trace de brûlure ou de salissure).

Pour le lot 2, les produits devront tous avoir le label « Agriculture Biologique » ou équivalent.

2.2 Conditionnement (étiquetage et présentation)

Etiquetage :

Chaque bon de livraison doit contenir l'intégralité des éléments suivants :

- Nom du produit
- quantité

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