

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	PRODUITS SURGELES
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 «PRODUITS SURGELES»** 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	Produits de la mer
Lot 2	Préparations élaborées
Lot 3	Fruits et légumes
Lot 4	Glaces
Lot 5	Glaces bio circuit court
Lot 6	Viande de bœuf hachée
Lot 7	Desserts
Lot 8	Pâte feuilletée

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 - *Code de la Consommation*.
- réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN.
- réglementation spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale - Paquet Hygiène.

Les poissons ou les produits piécés (viande, entrée chaude) devront être surgelés individuellement (norme IQF) avant d'être sur emballés.

2.2 Conditionnement (emballage, étiquetage et présentation)

Emballage :

Pour tous les lots ;

Le conditionnement sera basé sur un système de double emballage (exemple : carton et plastique).

Le conditionnement devra assurer une protection optimale 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 tous 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

Lot viande ; 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
- race
- origine du produit (naissance, élevage, abattage, transformation)
- catégorie de classement
- numéro d'agrément
- date de conditionnement
- date limite de consommation

Les caractéristiques spécifiques de conservation optimales doivent être précisées dans les fiches techniques.

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