

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Marché de fournitures

POISSON FRAIS DE SAISON CÔTIER

ANNEE 2018

1 – OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la **fourniture de « Poisson de saison côtier »** 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**

1 lot unique : poisson frais selon saisonnalité

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

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.

2 – DESCRIPTIF TECHNIQUE DES FOURNITURES

1. Caractéristiques et qualité

Pour ce lot, 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. Conditionnement (emballage, étiquetage et présentation)

a. Emballage

Pour ce lot ;

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.

b. Etiquetage

Pour ce lot ;

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

c. Présentation

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

A Vire Normandie, le 12/10/2017

Le pouvoir adjudicateur.

Loic LE BORGNE

Signature