

## CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES Marché de fournitures

**Epicerie Sèche**

**ANNEE 2018**

### 1 – OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la **fourniture de « Epicerie sèche »** 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**

**21 lots** sont constitués :

- Lot n° 1 : **PATES RIZ BLE**
- Lot n° 2 : **LEGUMES EN CONSERVE**
- Lot n° 3 : **FLANS ET PREPARATIONS**
- Lot n° 4 : **DESSERTS ET PETITS DEJEUNERS**
- Lot n° 5 : **FARINE CIRCUIT COURT**
- Lot n° 6 : **PAIN D EPICES CIRCUIT COURT**
- Lot n° 7 : **MIEL CIRCUIT COURT**
- Lot n° 8 : **CONDIMENTS**
- Lot n° 9 : **VINAIGRE DE CIDRE CIRCUIT COURT**
- Lot n° 10 : **HUILE BIO**
- Lot n° 11 : **HUILE DE COLZA DE NORMANDIE CIRCUIT COURT**
- Lot n° 12 : **PLATS CUISINES**
- Lot n° 13 : **PLATS CUISINES – FOIE GRAS -CIRCUIT COURT**
- Lot n° 14 : **PLATS CUISINES – CONFIT DE CUISSES DE CANARD -CIRCUIT COURT**
- Lot n° 15 : **ALCOOL**
- Lot n° 16 : **CIDRE BIO CIRCUIT COURT**
- Lot n° 17 : **POIRE**
- Lot n° 18 : **POMMEAU DE NORMANDIE CIRCUIT COURT**
- Lot n° 19 : **JUS POMME CIRCUIT COURT**
- Lot n° 20 : **JUS POIRE**
- Lot n° 21 : **PRODUITS DE LA MER**

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, reconduction comprise.

### 2 – DESCRIPTIF TECHNIQUE DES FOURNITURES

#### **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.

Le mode de transport mono température sera préféré.

**Pour les lots 10, 16, 17, 19, 20** les produits devront tous avoir le label « Agriculture Biologique » ou équivalent.

**Pour les lots 5, 6, 7, 9, 11, 13, 14, 16, 18, 19** 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).

## **2. Conditionnement (emballage, étiquetage et présentation)**

### **a. Emballage**

**Pour tous les lots ;**

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.

### **b. 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

### **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.  
Loïc LE BORGNE**

**Signature**