****

**MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES**

****

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

**(C.C.T.P.)**

****

LYCEE GENERAL ET TECHNOLOGIQUE BAIMBRIDGE

BP 17

BOULEVARD DES HEROS

97159 POINTE A PITRE CEDEX

****

**FOURNITURE DE PRODUITS SURGELES**

****

*La procédure de passation utilisée est la procédure de marché à procédure adaptée*

*Articles 26-28 et 40 I du code des marchés publics*

 Téléphone : 0590 93 79 99 – Fax 0590 90 34 89
 Mèl : ce9710003b@ac-guadeloupe.fr
 B.P.17

 Boulevard des héros

 97159 Pointe-à-Pitre Cedex

**ABREVIATIONS**

Dans la suite du présent document :

- le CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES et REGLEMENT DE CONSULATATION est dénommé CCP-RC,

- le CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES GENERALES DES MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES est dénommé CCAG-FCS,

- Le présent CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES est dénommé CCTP

- le CODE DES MARCHES PUBLICS est dénommé CMP

Le présent CCTP comprends 7 pages, numérotées de 1 à 7 – Articles 1 à 5

Sommaire

[1. aRTICLE 1 : OBJET DU MARCHE 4](#_Toc358881744)

[2. aRTICLE 2 : objectif cctp et documents contractuels 4](#_Toc358881745)

[3. article 3 : qualite des fournitures 4](#_Toc358881746)

[a) fiche produit : 5](#_Toc358881747)

[b) PRODUITS PROPOSES EN BIO 5](#_Toc358881748)

[C) POISSONS 5](#_Toc358881750)

[4. article 4 : CONDITIONS D’EXECUTION 5](#_Toc358881751)

[5) ARTICLE 5 : DESCRIPTIFS 6](#_Toc358881752)

[a) POISSONS SURGELES 6](#_Toc358881753)

[B) LEGUMES ET GARNITURES SURGELES 8](#_Toc358881755)

# aRTICLE 1 : OBJET DU MARCHE

Le présent marché a pour objet la fourniture de produits surgelés. Il est conclu pour une période d’un an, reconductible deux fois à compter de la notification du marché. La reconduction est tacite.

aRTICLE 2 : objectif cctp et documents contractuels

Le présent cahier a pour objectif de définir les clauses techniques particulières concernant la fourniture de produits alimentaires surgelés nécessaires au LGT de Baimbridge.

Certains d’entre eux sont quantifiés à titre indicatif sans que cela constitue un engagement LGT de Baimbridge.

Pour chacun des produits listés et quantifiés, le fournisseur présente en annexe une fiche technique de spécifications qualitatives. Le catalogue général du fournisseur est également joint et annexé au présent C.C.T.P.

# article 3 : qualite des fournitures

De façon générale la fourniture des produits surgelés doit être conforme aux réglementations en vigueur (hygiène, étiquetage, transport des surgelés, directives communautaires...). Tout particulièrement les produits devront être conformes à la réglementation de l’Union Européenne et aux exigences du Code Rural pour les viandes. Les fournitures de surgelés. Ils devront en plus, lors de la livraison, être accompagnés de tout élément permettant d’en assurer la traçabilité, conformément à la législation en vigueur.

Les fournitures de surgelés devront être conformes à la dernière édition du GEMRCN (spécifications techniques établies par le Groupe d’Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) et à la dernière édition du Code de la Consommation, aux divers arrêtés et règlements des JO, JOUE, DGAL.

Les produits contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) sont prohibés.

## fiche produit :

Les fiches techniques produites devront obligatoirement préciser pour chaque produit :

- son origine

- sa valeur nutritionnelle

- sa composition (s’il y a lieu)

- la liste des allergènes qu’il contient (s’il y a lieu)

##  PRODUITS PROPOSES EN BIO

**Pour le lot 2 :** Les produits proposés en BIO devront soit :

* Avoir le logo AB
* Avoir le logo communautaire « agriculture biologique »
* Avoir été contrôlés et certifiés par un Organisme Certificateur

## POISSONS

La fourniture retenue sera faite à partir de filets de poissons compacts. Seront exclues les fournitures composées de miettes reconstituées. Le poisson nature sera donc composé à 100% de chair de poisson et le poisson pané contiendra au minimum 72% de chair de poisson. Les poissons seront surgelés en mer.

# article 4 : CONDITIONS D’EXECUTION

Le titulaire s’engage à fournir pendant toute la durée du marché les produits, dans les marques et les conditionnements qu’il a indiqués dans son offre et pour lesquels il a été sélectionné. Les produits devront donc être livrés dans la même marque tout au long de l'année. Les références des produits proposées devront obligatoirement figurer sur le devis. Tout changement de référence devra être soumis avant livraison aux Responsables du magasin et des cuisines du LGT de Baimbridge, qui s'entoureront de toutes les précautions nécessaires avant de donner leur accord. **Le fournisseur devra faire parvenir la justification de son changement de marque et tout document prouvant la rupture de stock.**

La qualité des emballages doit être appropriée aux conditions et modalités de transport.

Les produits seront transportés dans des emballages en bon état, parfaitement sains et clos, comportant les indications : nature des denrées, conditionnement, provenance, poids, DLC…

Les références des produits proposées devront obligatoirement figurer sur le devis. Dans la mesure du possible, les DLC et DLUO figureront sur les bons de livraison et obligatoirement sur les produits.

**Température :**

Pour mémoire, à la livraison, la température du produit ne peut être supérieure à :

* 18°C pour tous les produits surgelés (tolérance de 3°C lors des ruptures de charges)
* 12°C pour les produits congelés.

# ARTICLE 5 : DESCRIPTIFS

##  POISSONS SURGELES

La date de fabrication sera exprimée clairement ainsi que la date de durabilité. L'étiquetage doit faire apparaître le nom du poisson et le lieu de pêche s'il s'agit de poisson sauvage.

* **Portion Hoki pané**

Présentation : 120 g

* **Queues de crevettes décortiquées 200/300 pc/lbs**

## LEGUMES ET GARNITURES SURGELES

* **Omelette nature**

Présentation : 135 g

* **Légumes ratatouilles**

Présentation : sachet de 2,5 Kg ou 5 Kg

Qualité supérieure

* **Mélange légumes méditerranéens cuits**

Présentation : sachet de 2,5 Kg

Qualité supérieure

* **Poêlé méridionale**

Présentation : sachet de 2,5 Kg

Qualité supérieure

* **Julienne de légumes**

Présentation : sachet de 2,5 Kg

Qualité supérieure

* **Haricots verts extra fins (cuits)**

Présentation : sachet de 2,5 Kg

Qualité supérieure

* **Choux fleurs Fleurette (cuits)**

Présentation : sachet de 2,5 Kg

Qualité supérieure

* **Brocolis fleurette**

Présentation : sachet de 2,5 Kg

Qualité supérieure

* **Carottes en rondelles**

Présentation : sachet de 2,5 Kg

* **Carottes bâtonnets (cuits)**

Présentation : sachet de 2,5 Kg

* **Poireaux coupés**

Présentation : sachet de 2,5 Kg

* **Légumes potage**

Présentation : sachet de 2,5 Kg

* **Epinards hachés galets**

Présentation : sachet de 2,5 Kg

* **Oignons émincés**

Présentation : sachet de 2,5 kg

* **Champignons de Paris miniatures**
* **Ail haché**

Présentation : sachet de 1 Kg

* **Persil haché**

Présentation : sachet de 1 Kg

* **Ciboulette hachée**

Présentation : sachet de 250 g

* **Basilic haché**

Présentation : sachet de 250 g

* **Courgettes en rondelles**

Présentation : sachet de 2,5 Kg

* **Pommes frites 6/6**

Présentation : sachet de 2,5 Kg

Qualité supérieure

* **Pommes potatoes**
* Présentation : sachet de 2,5 Kg