

Etablissement:

Lycée Polyvalent Perseigne
2 rue Jean Jaurès – BP 50089
72600 MAMERS
02.43.97.64.00
ce.0720027n@ac-nantes.fr

Marchés des collectivités locales et de leurs établissements publics

*Organisés en application de l'article 27 du Décret 2016-360 du 25 mars 2016 portant
modification du code des marchés publics*

Dossier de consultation des entreprises

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Marchés de fourniture de produits d'épicerie

Année : 2018

Objet des marchés : Fourniture de produits d'épicerie : Marché 4

Service gestionnaire :

Service Gestion
Lycée Polyvalent Perseigne
2 rue Jean Jaurès – BP 50089
72600 MAMERS
gestionnaire.072027n@ac-nantes.fr

Le présent cahier comporte 5 feuillets numérotés de 2 à 5

Sommaire

ARTICLE 1 - OBJET DU PRESENT CCTP	3
ARTICLE 2 – PRESCRIPTIONS RELATIVES A L’EXECUTION DES PRESTATIONS	3
2.1. Généralités	3
- Spécification technique n°E4-05 du 31 mars 2005 relative aux huiles végétales alimentaires.....	3
- Guide GEM des produits des industries céréalières, produits sucrés et d'épicerie, corps gras - n° 5541-1 - 07/01/2004.....	E
Erreur ! Signet non défini.	
- Guide GEM Fruits et légumes (frais et conserves) - n° 5541-5 - 07/01/2004.....	3
2.2. Entreposage	3
2.3. Transport.....	3
2.4. Présentation de la fourniture à la livraison.....	3
ARTICLE 3 – DESCRIPTIF DU BESOIN	3
3.1. Prescriptions communes à l’ensemble des lots	3
3.2. Prescriptions particulières relatives aux différents lots.....	4

ARTICLE 1 - OBJET DU PRESENT CCTP

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objet de décrire la nature des besoins en produits d'épicerie du lycée Perseigne.

ARTICLE 2 – PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'EXECUTION DES PRESTATIONS

2.1. Généralités

Les produits fournis devront être conformes aux :

- Spécification technique n°E4-05 du 31 mars 2005 relative aux huiles végétales alimentaires.
- Guide GEM des produits des industries céréalières, produits sucrés et d'épicerie, corps gras - n° 5541-1 - 07/01/2004
- Guide GEM Fruits et légumes (frais et conserves) - n° 5541-5 - 07/01/2004

Et à toutes spécifications techniques et règlements se rapportant au marché de produits d'épicerie.

2.2. Entreposage

Lors de son entreposage, les denrées alimentaires sont maintenues dans des conditions d'hygiène permettant d'assurer leur protection et leur bonne conservation.

Les conditions de manutention et d'entreposage doivent éviter toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropre à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé.

2.3. Transport

Le transport des marchandises devra se faire conformément à l'arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles d'hygiène les plus strictes.

2.4. Présentation de la fourniture à la livraison

Les fournitures livrées feront l'objet d'une vérification quantitative et qualitative (Cf. CCAP).

ARTICLE 3 – DESCRIPTIF DU BESOIN

3.1. Prescriptions communes à l'ensemble des lots

Sur le conditionnement:

Les tableaux de recensement des besoins annexés au CCTP précisent les conditionnements demandés.

Sur l'emballage :

Les emballages doivent satisfaire aux dispositions du décret 92-631 du 8 juillet 1992 relatifs aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, être propres et non susceptibles de souiller le produit d'une façon quelconque.

Sur l'étiquetage :

Les emballages, étiquettes ou récipients des produits doivent comporter, de façon visible et clairement lisible, les mentions suivantes rédigées en langue française :

- dénomination
- poids net total
- liste des ingrédients
- nom du pays d'origine du produit
- nom ou raison sociale, adresse du fabricant ou du conditionneur
- lot de fabrication
- Le mode d'emploi éventuellement assorti d'une information sur la quantité de produit fini pouvant être obtenue et ses possibilités d'utilisation

En outre, les mentions complémentaires suivantes spécifiques de certains produits doivent être apposées :

- Sur les produits réfrigérés :
 - Indication « à consommer avant le... »
 - Indication de la température de conservation
- Sur les produits surgelés :
 - Identification du lot comprenant obligatoirement la date de surgélation
 - Identification de l'atelier de surgélation
 - Indication d'origine (française ou non)
 - Indication « à consommer de préférence avant le... »
 - Précisions sur les conditions de stockage et de conservation
- Sur les produits à l'état sec et conservés à température ambiante :
 - Indication « à consommer de préférence avant le... » (l'humidité maximale de ces produits pourra être fixée)
 - Précisions sur les conditions de stockage et de conservation

3.2. Prescriptions particulières relatives aux différents lots :

Lot N° 1 : Farines, sucres, divers petits-déjeuners

Le fournisseur complètera le tableau de recensement des besoins annexé au CCTP et transmettra la liste des produits de son catalogue accompagnée du tarif correspondant.

Lot N°2 : Féculents

Entrent dans ce lot les blés, pâtes, boulgour, riz, purée, semoule.

Le fournisseur complètera le tableau de recensement des besoins annexé au CCTP et transmettra la liste des produits de son catalogue accompagnée du tarif correspondant.

Lot N°3 : Pâtisseries

Entrent dans ce lot :

Toutes les préparations :

- pour les desserts (crème anglaise, crème renversée),
- pour les entremets,
- pour les mousses,

Tous les produits pour pâtisseries :

- les nappages et fourrages pâtisseries,
- la crème pâtissière à froid,
- Maïzena fleur de maïs,
- les aides culinaires pâtisseries (du type arômes, caramel),
- les sauces dessert (ex. sauce aux 5 fruits, sauce chocolat),
- les alcools dénaturés,
- le chocolat en palet,
- les fruits secs, pruneaux, raisins,
- les fruits confits,
- les produits à garnir (choux, génoise).
- Le fournisseur complètera le tableau de recensement des besoins annexé au CCTP et transmettra la liste des produits de son catalogue accompagnée du tarif correspondant.

Lot N° 4 : Conserves de légumes, sauces et fruits divers :

Entrent dans ce lot :

Toutes les conserves de légumes, de fruits.

Les conserves de poissons, condiments, préparations taboulés, raviolis...

Le fournisseur complètera le tableau de recensement des besoins annexé au CCTP et transmettra la liste des produits de son catalogue accompagnée du tarif correspondant.

.

Lot N°5 : Condiments :

Tous les épices du catalogue (herbes de Provence paprika.....).

Le fournisseur complètera le tableau de recensement des besoins annexé au CCTP et transmettra la liste des produits de son catalogue accompagnée du tarif correspondant.

Lot N°6 : Assaisonnements et fonds de sauce :

Les sauces prêtes à l'emploi en boîtes (tomates cuisinées, etc.).

Le fournisseur complètera le tableau de recensement des besoins annexé au CCTP et transmettra la liste des produits de son catalogue accompagnée du tarif correspondant.

Lot N°7 : Huiles et vinaigres :

Le fournisseur complètera le tableau de recensement des besoins annexé au CCTP et transmettra la liste des produits de son catalogue accompagnée du tarif correspondant.

Le fournisseur complètera son offre des fiches techniques des produits, précisera ses jours de livraison.