



Lycée Polyvalent Victor GRIGNARD
12, rue Guillaume Fouace – BP 307
50003 CHERBOURG Cedex

Tél : 02 33 93 03 46
Fax : 02 33 93 10 21
Mail : int.0501828r@ac-caen.fr

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Objet : Fourniture de produits d'épicerie pour l'année 2019

Article 1 – Décomposition en lots du marché

Le marché est décomposé en lots comme suit :

Numéro du lot	Désignation
1	Fruits et légumes appertisés
2	Légumes secs, blé, pâtes, riz, semoule, farine, préparations alimentaires
3	Huiles, margarine, vinaigre, condiments
4	Café, thé, chocolat, céréales, sucre
5	Boissons
6	produits pâtisserie

Article 2 – Normes et réglementation

Le titulaire s'engage à respecter les normes européennes, les normes AFNOR, les décisions du GEMRCN, les normes professionnelles et les textes relatifs à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'hygiène, à l'étiquetage, aux additifs, aux procédés de fabrication et au transport des denrées alimentaires.

2.1 – Réglementation générale

- code de la consommation
- code rural
- code de la santé publique.
- Guide D8/99 du GPEM/DA Fascicules 5541

2.3 – Réglementation applicable aux viandes

- Bœuf : spécifications techniques du guide B1-13-03 du 9/12/2003 rédigé par le GEMRCN (groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition)
- Veau : Spécifications techniques du guide B1-14-05 du 31/05/2005 rédigé par le GEM RCN)
- Agneau : Spécifications techniques du guide B1-15-05 du 31/03/2005 rédigé par le GEM RCN
- Porc : Spécifications techniques du guide n° B1-16-05 du 31/03/2005 rédigé par le GEM RCN

2.4 – Réglementation applicable aux volailles

- Spécification technique n° B1-13-03 du 9 décembre 2003
- Spécification technique n° B1-18-07 du 4 mai 2007

2.5 – Réglementation applicable aux viandes hachées

- Spécification technique n° B1-12-03 du 28 janvier 2003 applicable aux viandes hachées et préparations de viandes hachées d'animaux de boucherie

2.6 – Réglementation applicable à la saurisserie et produits frais :

- Référence : guide de présentation des charcuteries B2-17-99

2.7 – Réglementation relative à l'étiquetage

- Guide D8-99 du GPEM/DA

Article 3 – Qualité des produits

Les prestations, objet du marché, sont réputées être des produits courants. Le fournisseur s'engage à maintenir les caractéristiques techniques des produits fournis pendant toute la durée du marché. Les caractéristiques devront en toute hypothèse, correspondre aux normes en vigueur au moment de la livraison, actualisant éventuellement les caractéristiques techniques indiquées pour chaque article au B.P.U. (décisions du GPEM/DA ; normes professionnelles...)

Les marchandises livrées seront garanties sans O.G.M.

Sauf indication contraire, le titulaire livre les produits qu'il a proposé dans son offre de prix (marque, conditionnement,...).

Les palettes, casiers et bouteilles ne seront pas consignés. Les emballages porteront toutes les mentions réglementaires en caractères lisibles, indélébiles et notamment selon le produit :

- La désignation du produit,
- L'identification du fabricant,
- La liste des ingrédients,
- Les quantités nettes,
- Les conditions particulières de conservation,
- Le lieu d'origine,
- Le numéro du lot,
- La date de fabrication,
- La DLC ou la DLUO.

Article 5 – Livraisons

Toutes les livraisons devront respecter les normes HACCP. Dans le cas contraire, la livraison ne sera pas acceptée.

A, le

Le titulaire,

A Cherbourg,

Le pouvoir adjudicateur,
Le Proviser,
M Jean Denis PEYRET