

**ÉTABLISSEMENT
LYCÉE ALAIN CHARTIER
Place de la Lombarderie
BP 20 216**

Contact : Antoinette VIAL
Tél : 02 31 92 09 22
Fax : 02 3 1 92 18 59
Mail : int.0140004d@ac-caen.fr

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES
Marché de fournitures
Surgelés**

1 – OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la **fourniture de « Surgelés »** 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).

Il s'agit d'un accord cadre à bons de commande (art. R 2162-13 à R 2162-14 du Code de la Commande Publique) dans le cadre d'**un marché à procédure adaptée** (art. R 2111-4 à R 2111-17 du Code de la Commande Publique).

Les prestations sont réparties en 3 lots :

Lot Désignation	Montant min. en € HT	Montant max. en € HT
Lot 1 Viandes et poissons surgelés	22 000 €	25 000 €
Lot 2 Entrées, Desserts, Fruits et légumes	19 000 €	22 000 €
Lot 3 Pâtes et pains	7 000 €	9 000 €

Ce marché de fournitures est conclu pour une **période de 1 année, de 2021 à 2022, renouvelable 1 fois.**

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 - *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.

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

a. **Emballage**

Pour tous les lots ;

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. **Étiquetage**

Pour tous 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

Pour le lot 1, pour les produits contenant de la viande, l'étiquetage devra faire apparaître l'origine nationale de l'animal dont est issue la viande (née, élevée, abattue).

c. **Présentation**

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

A Bayeux, le 14/01/2021

**Le pouvoir adjudicateur
JF. LESACHER**

Signature

