

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 fruits et légumes

Année : 2018

Objet des marchés : Fourniture de produits laitiers : Marché 5

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 7

Sommaire

ARTICLE 1 - OBJET DU PRESENT CCTP	3
ARTICLE 2 – PRESCRIPTIONS RELATIVES A L’EXECUTION DES PRESTATIONS	3
2.1. Généralités	3
- Guide l’achat public de fruits, légumes, pommes de terre à l’état frais du GEMRCN d’avril 2012.....	3
- Décision GEM RCN n°5541-5 du 7 janvier 2004 relative aux pommes de terre pré frites fraîches.....	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.....	6

ARTICLE 1 - OBJET DU PRESENT CCTP

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objet de décrire la nature des besoins en fruits et légumes de 1^{ère}, 4^{ème} et 5^{ème} gamme du lycée Perseigne, issus de l'agriculture conventionnelle, des circuits courts et/ou issus de l'agriculture biologique.

ARTICLE 2 – PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'EXECUTION DES PRESTATIONS

2.1. Généralités

Les produits fournis devront être conformes aux :

- Guide l'achat public de fruits, légumes, pommes de terre à l'état frais du GEMRCN d'avril 2012.
- Décision GEM RCN n°5541-5 du 7 janvier 2004 relative aux pommes de terre pré frites fraîches

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, respecter les températures de conservation.

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 contenant des produits originaires de l'Union Européenne doivent répondre aux obligations prévues par la réglementation.

Les emballages doivent satisfaire la réglementation communautaire relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées (Règlement CE n°1935/2004 de la Commission du 24 octobre 2004), être propres et non susceptibles de souiller le produit d'une façon quelconque.

En cas d'utilisation d'emballages réutilisables, ceux-ci seront prêtés et leur mouvement fera l'objet d'une simple comptabilisation en nombre sans facturation. Les produits devront être livrés dans leur emballage d'origine, aux normes françaises et comportant le marquage normalisé. Le conditionnement devra être conforme à la réglementation et conçu de telle sorte que les produits ne puissent être abîmés pendant les opérations de transports et de déchargements.

Sur l'étiquetage :

Les emballages, étiquettes, conformes à la réglementation en vigueur, doivent comporter, de façon visible et clairement lisible, les mentions suivantes rédigées en langue française :

- Nature du produit
- Nom de la variété
- Origine du produit pour tous les produits soumis au règlement CE n°543/2011
- Catégorie de classement lorsqu'elle existe
- Calibre, le cas échéant
- Identification de l'emballer ou de l'expéditeur
- Identification du lot (le plus souvent jour du conditionnement)
- La mention « traitée contre la germination », le cas échéant, pour la pomme de terre
- Les traitements post-récoltes des agrumes
- L'identification du pays pour les produits importés

Toutefois, par tolérance, et pour des raisons pratiques, l'étiquetage défini ci-dessus ne sera pas exigé en cas de livraison d'une quantité inférieure à celle correspondant à un emballage complet.

Sur la livraison :

Les produits livrés devront être :

- Propres : c'est-à-dire exempts de toute souillure, notamment terre, résidus d'engrais ou de produits de traitement.
- Sains : dépourvus d'attaques de parasites ou de maladies, de meurtrissures, moisissures ou pourriture, de tares causées par le soleil, le gel, les intempéries.
- Sans goût ni odeur anormale.
- **De première fraîcheur et de maturité suffisante pour une consommation normale dans les 48 heures à compter de la livraison**, sauf accord préalable entre les parties. Pour une consommation plus longue ou plus courte, celle-ci sera notée sur le bon de commande.

Pour chaque livraison, les fruits et les légumes devront être d'une espèce de même provenance, d'une même variété. Ils seront homogènes et présenteront les mêmes degrés de fraîcheur et de maturité.

La qualité ou la catégorie seront précisées sur le bon de commande.

La variété est celle précisée sur le bon de commande. A défaut de mention sur celui-ci, la variété est celle qui se trouve la plus abondante sur le marché le jour de livraison et présente dans le catalogue, toutes les autres spécifications étant respectées (notamment celle relative au calibre).

L'arrêté du 20 juillet 1998 modifié fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments devra être scrupuleusement respecté. A ce sujet, il convient de préciser que la cohabitation des cartons contenant des frites fraîches réfrigérées avec les fruits et légumes frais à l'état brut lors de leur acheminement par un seul et même véhicule dans les collectivités n'est pas à proscrire. Cependant, il conviendra au préalable de s'assurer que les aliments en cause ne sont ni contaminés, ni altérés pendant la durée du transport et notamment qu'il n'y ait pas de risque de contamination. D'autre part, il importe que le véhicule soit aménagé en conséquence pour permettre le respect des dites prescriptions. En outre, si la réglementation n'impose pas de température particulière pour le transport des fruits et légumes frais à l'état brut, il n'en est pas de même pour les denrées alimentaires dites de la 4^e et de la 5^e gamme. Les pommes de terre pré-frites fraîches réfrigérées doivent être conservées, depuis la fabrication jusqu'à la remise au consommateur à une température comprise entre 1°C et + 4°C. Les denrées sont transportées dans des véhicules parfaitement propres et équipés de manière à éviter toute souillure par poussières, éclaboussures, etc... Le personnel préposé aux manutentions et au transport doit observer les règles d'une parfaite propreté : mains propres, vêtements propres, notamment. Les fournitures devront être accompagnées d'un bon de livraison sur lequel figurent :

- Le nom du titulaire du marché et son adresse - La date de livraison - La référence de la commande
- La nature exacte de la marchandise
- Le nom de la variété lorsque cette indication est obligatoire ou lorsqu'elle figure sur l'emballage
- La catégorie de classement pour les produits normalisés, et le calibre
- L'origine du produit
- Les quantités livrées (poids net et nombre de colis)
- Les prix unitaires et totaux.

Sur la vérification qualitative : Référence : Guide n° F9-02 du 28 Janvier 2003 pour l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais – GEMRCN.

La vérification qualitative porte sur :

- Les conditions de transport (salubrité et propreté notamment)
- La nature de la variété du produit - Le degré de maturité et de fraîcheur
- Les qualités organoleptiques (goût, odeur)
- La catégorie, par référence aux normes et éventuellement le choix
- L'homogénéité de la livraison
- La présentation
- L'origine géographique
- La conformité du conditionnement et du marquage
- L'absence de fardage et de mouillage. La vérification quantitative porte sur :
- le calibre par référence au bon de commande ou à défaut, aux annexes - le poids net, tares déduites, de la marchandise.

Décisions après vérifications :

Si le résultat des vérifications qualitatives et quantitatives est satisfaisant :

- L'admission est prononcée séance tenante par le titulaire du marché ou son représentant sous réserves de vices cachés éventuels.
- L'admission est matérialisée par le bulletin de livraison et son duplicata qui, visés par signature ou cachet par la personne responsable ou son représentant, valent procès-verbal d'admission sous réserve des vices cachés.

Si le résultat de la vérification qualitative est non conforme :

Il y a toujours et systématiquement rejet en cas de :

- Fardage ou mouillage, et, en général, fraude avérée.
- Insuffisance avérée touchant à la salubrité (présence visible de produits de traitement). Si le produit ne répond pas aux spécifications du marché ou à la commande régulièrement passée dans les conditions déterminées par le présent cahier ; il peut être refusé et doit alors être remplacé sur mise en demeure verbale du titulaire ou son représentant qualifié par la personne responsable du marché ou son représentant. Toutefois, compte tenu de la nature du défaut constaté, la personne responsable peut admettre le produit avec réfaction de prix déterminé d'un commun accord ; le défaut d'accord entraînant rejet de la fourniture.

Sur la vérification quantitative (Voir CCAP).

3.2. Prescriptions particulières relatives aux différents lots :

Lot N° 1 : Fruits et légumes divers (lot catalogue)

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.

L'offre économiquement la plus avantageuse sera retenue selon les critères de choix étudiés dans l'ordre suivant :

- **la qualité de l'offre « produits »** (dont : diversité du catalogue –nombre de variétés pour un produit, part des produits issus de la production locale, produits issus d'approvisionnements directs – un intermédiaire maximum, issus de l'agriculture biologique) : **50 %**
- **la présentation de l'offre : 20%** (lisibilité du catalogue : capacité à trouver rapidement les informations souhaitées : le conditionnement, l'origine, le calibre, le label, produits de saison, promotions,...)
- **les prix : 30 %**

Lot N°2 : Pommes de terre

Entrent dans ce lot les frites fraîches précuite calibre 7/7, pommes de terre cube Ready to heat, pommes de terre lamelles Ready to heat, pommes de terre rondes Ready to heat.

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 : 4^{ème}-5^{ème} gamme

Entrent dans ce lot les betteraves en dés, les radis roses longs:

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.

Pour les lots 2 et 3, l'offre économiquement la plus avantageuse sera retenue selon les critères de choix étudiés dans l'ordre suivant :

- la qualité de l'offre « produits » : 60 %

- Aspect après mise en œuvre 20%
- Qualité gustative 20%
- Diversité du catalogue (part des produits issus de la production locale, produits issus d'approvisionnements en circuit court – un intermédiaire maximum) 20%

- les prix : 40%

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

Le candidat devra fournir des échantillons à titre gratuit à raison d'un échantillon par produit pour les lots 2 et 3. Les fournisseurs sélectionnés seront, en temps utiles, informés par l'établissement des modalités de transmission des échantillons. En outre, il y aura lieu de tenir compte des dates de fraîcheur de manière à ce que les produits ne soient pas périmés lors de leur présentation pour analyse.