

Marché de Produits laitiers et Avicoles

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Marché de Produits laitiers et Avicoles 2021/2022
--

- Lot N°01 : PRODUITS LAITIERS ET AVICOLES
--

➤ DETERMINATION DE LA FOURNITURE

1) Les Produits

La définition de chaque produit est définie dans les spécifications techniques élaborée par le **Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN)**.

Les produits, à la livraison, devront bénéficier d'une durée de vie résiduelle **au minimum** :

- ✚ de 15 jours pour les œufs durs ;
- ✚ de 21 jours pour les produits ultra frais (yaourt, fromage blanc, crème dessert, ...) ;
- ✚ de 30 jours pour les fromages ;
- ✚ de 30 jours pour les œufs entiers liquides.

La qualité, pour tous les lots

- La qualité de la fourniture devra être conforme à la réglementation en vigueur.
- Les produits proposés devront avoir une dénomination complète et précise (marque, qualité, conditionnement, poids...). **Attention**, tout changement de packaging et/ou recette en cours d'exécution du marché pourront faire l'objet d'une résiliation du marché.
- La provenance, l'origine et le traitement des denrées devront être mentionnés. En outre, pour les produits élaborés, la composition (ingrédients et additifs) devra être indiquée.
- le fournisseur retenu s'engage à remplacer un produit inexistant ou en rupture par un de même qualité et de même prix.

Les quantités, pour tous les lots

Voir le BPU

2) L'étiquetage :

L'étiquetage de la fourniture devra être conforme à la réglementation en vigueur.

Toutes les autres mentions obligatoires prévues par des textes spécifiques, notamment le numéro d'agrément de l'atelier de fabrication, doivent également être portées le cas échéant.

3) Conditionnement :

Il convient de préférer les produits pas ou peu emballés (plus économiques, plus respectueux de l'environnement et plus disponibles). Le prestataire devra privilégier :

- les emballages secondaires et/ou de transport contenant un taux de matériau recyclé supérieur à 45%,
- les matériaux d'emballage à base de matière première renouvelable.

4) La réception :

Le transport devra respecter la législation en vigueur (hygiène, température, ...).

Les vérifications de salubrité, de qualité et de quantité seront effectuées dans chaque établissement par la personne responsable ou son représentant qualifié.

 Une vérification qualitative sur le lieu de livraison sera faite sur les points suivants :

- La conformité du moyen de transport : les denrées seront transportées dans des véhicules conformes à la législation et parfaitement propres de façon à éviter toute souillure par poussière, éclaboussures...
- L'état des emballages et des conditionnements.
- Les caractéristiques organoleptiques (aspect, odeur, couleur).

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y aura une décision systématique de rejet.

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché, ou à la commande passée dans les conditions prévues au présent C.C.T.P, la personne responsable ou son représentant devra la refuser.

Elle devra immédiatement être remplacée, sur mise en demeure verbale à l'encontre du titulaire.

 Une vérification quantitative :

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, il faudra :

- soit reprendre immédiatement l'excédent, si la livraison dépasse la commande.
- soit compléter la livraison, dans les plus brefs délais.

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bon de livraison, le bon de livraison et son duplicata seront rectifiés.

Le bon de livraison sera signé par la personne responsable ou son représentant et vaudra procès-verbal de réception.

Le contrôle à réception sera fait de préférence en présence du livreur.

En cas de contrôle différé, les non-conformités seront communiquées dans les 24 heures au titulaire.

4. Conditions de livraison :

Les jours de livraison seront de préférence de **deux jours** par semaine, les **lundis** et **mercredis (les autres jours pour dépannage)**. Les livraisons s'effectueront **impérativement entre 6h30 et 9h30**.

Si l'un de ces jours devait être férié, un autre jour de livraison serait fixé, précédent ou suivant le jour férié.

Il est précisé que le titulaire du marché s'engage à assurer les livraisons tout au long de l'année y compris pendant les périodes de vacances.

Tout retard ou défaut dans la livraison entraînera une pénalité de 50 €/jour.

L'adresse de livraison est la suivante :

Lycée Gaudier-Brzeska – 40 avenue Denis Papin – 45800 ST JEAN DE BRAYE
Entrée portail fournisseurs CUISINE / POMPIERS (☎ 02 38 22 13 67).

5. Les Prix :

Les prix seront fermes pour toute la durée du marché.

Le résultat obtenu arrondi à 2 chiffres après la virgule, donne le prix au kilo de la fourniture, franco de port et d'emballage, mais hors TVA. L'offre fait en outre apparaître la TVA, le prix total franco toutes taxes comprises.

Toute différence substantielle peut entraîner le rejet de l'offre.

Signature du candidat :