



CAHIER DES CHARGES

ACQUISITION DE DENREES ALIMENTAIRES

Date limite : le mercredi 10 avril
2024 à 18 heures (heure de Paris)
Sur la plateforme AJI.



CAHIER DES CHARGES CONCERNANT L'ACHAT DE DENREES ALIMENTAIRES

ARTICLE 1 : objet du marché

Le marché à procédure adaptée (article 2331-9) a pour objet l'achat, la livraison de denrées alimentaires destinées à la cuisine centrale.

- Les fournitures faisant l'objet du présent marché doivent être conformes aux normes d'hygiène en vigueur.
- Décomposition en lots : le présent marché est réparti en 24 lots, énumérés sur les états des besoins en fournitures de denrées alimentaires.

ARTICLE 2 : Forme et durée du marché

Le marché est à bons de commande et sa durée est d'un an à compter de sa date de notification. Il pourra être renouvelé deux fois jusqu'au 17 avril 2027 maximum.

Les bons de commande pourront s'exécuter au plus tard une semaine après la fin de la période de validité annuelle du marché.

ARTICLE 3 : Pièces constitutives du marché

Le marché est constitué des documents contractuels énumérés ci-dessous :

- L'acte d'engagement
- Le présent cahier des charges paraphé à chaque page.
- Le bordereau de prix.
- **Les échantillons et les fiches techniques**
 - a. Les fiches techniques devront être présentées en respectant l'ordre des lots indiqué dans le présent document ;
 - b. Les produits relevant ou pouvant relever de la loi EGALIM seront signalés et le motif précisé.
 - c. La liste de l'ensemble des substances **allergènes présentes** dans les produits ;

Les candidats devront produire, lors de la remise des offres :

- Lettre de candidature (formulaire DC1 à télécharger sur le site du MINEFI)
- Un dossier de présentation de l'entreprise avec indication des moyens en personnel et en matériel, son chiffre d'affaires des trois dernières années, ses différents clients. Il conviendra de préciser les différents sous-traitants.
- En cas de redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés à cet effet.
- Les attestations prouvant qu'ils ont effectuées au 31 Décembre 2022 les déclarations et les paiements en matière de : sécurité sociale, congés payés, impôts et T.V.A.

- Un extrait du registre du commerce et des sociétés.

Les offres devront être déposées, par voie dématérialisée sur le profil acheteur du lycée Raymond Nérès, hébergé sur le site internet de l'AJI « Association des journées de l'intendance », le lundi 10 avril 2024 à 18 heures (heure de Paris) dernier délai.

ARTICLE 4 : Jugement des propositions.

L'offre économiquement la plus avantageuse sera appréciée en fonction des critères suivants :

- 1) la qualité
- 2) le prix
- 3) le délai de livraison
- 4) la capacité à fournir les articles.

ARTICLE 5 : Conditions et délais d'exécution du marché.

Le fournisseur s'engage à effectuer la prestation qui lui est confiée dans le cadre du présent marché dans le respect des normes et décrets en vigueur.

Des bons de commande seront émis par le service de restauration pour le lycée Raymond Nérès au fur et à mesure des besoins, et transmis par fax.

Les bons de commande seront exécutés dans les meilleurs délais (5 jours maximum) après réception. Les délais doivent être tenus pour respecter les menus établis pour la semaine.

Si la marchandise prévue au marché n'est pas disponible chez le titulaire, celui-ci devra trouver des solutions de substitution.

Le lycée Raymond Nérès se réserve la possibilité de commander au titulaire des fournitures non prévues par le bordereau de prix, afin de satisfaire des besoins spécifiques en rapport avec l'objet du marché.

ARTICLE 6 : Conditions de livraison

Le prestataire s'engage à livrer les marchandises à la cuisine centrale du lycée Raymond Nérès. Les jours et horaires de livraison (hors vacances scolaires) sont :

- **Lundi – Mardi – Jeudi –Vendredi : de 7H00 à 11H00.**

Les fournitures sont livrées à destination franco de port, d'emballage et d'assurance. Le titulaire est responsable du mode de transport de ses produits dans les conditions prévues à l'article 14-2 du CCAG-FCS. Lors des livraisons, les marchandises doivent être transférées sur les palettes en plastiques du lycée.

La fourniture fera l'objet d'un bon de livraison signé par les deux parties, sous réserve de contrôle par le service de restauration.

En cas de litige et afin d'assurer la pérennité du principe de continuité du service public, des dispositions liées à l'approvisionnement en urgence auprès d'un autre fournisseur seront prises par le lycée dans les conditions décrites à l'article 32 du CCAG/FCS.

ARTICLE 7 : Modalité et détermination des prix

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres, ainsi que les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage, au transfert jusqu'au lieu de livraison.

Le marché est traité à prix unitaires fermes. Les prix sont à mentionner au prix de l'unité de conditionnement de nos besoins.

A compter de la date anniversaire, les prix pourront être ajustés selon l'indice INSEE (hausse ou rabais) par référence aux tarifs ou barèmes propres au titulaire.

ARTICLE 8 : Opérations de vérification : quantitative et qualitative

Ces opérations de vérification sont effectuées immédiatement lors de la livraison des fournitures du fait de leur caractère périssable, dans les conditions prévues aux articles 18 et 20.2 du chapitre IV du CCAG par les agents désignés à cet effet.

Elles consistent à vérifier la conformité entre la qualité et la quantité des marchandises commandées et livrées. Le bon de livraison doit être signé par le réceptionnaire et le livreur.

L'état des fournitures doivent être conformes à la méthode « HACCP » (Analyse et contrôle des points critiques), aux prescriptions des normes françaises ou aux spécifications techniques établies par les GEM/RCN (groupes d'études des marchés/restauration collective et nutrition).

a) En cas d'erreur de livraison, trois possibilités :

- Quantité supérieure à la commande : le livreur récupère la marchandise en sus et modifie le bon de livraison
- Quantité inférieure à la commande : le titulaire du marché complètera la livraison dans les meilleurs délais afin d'assurer le service normal des repas.
- Les fournitures non conformes à la commande seront refusées et récupérées par le livreur.

b) En cas de fournitures non conformes :

- Qualité du conditionnement : le conditionnement des marchandises doit être conforme à la législation en vigueur :
 - **Boîtes de conserve : pas de boîtes cabossées, floquées, becquées, rouillées. Les étiquettes doivent être lisibles. Les emballages en plastique doivent être conformes pour éviter les souillures.**
 - **Cartons et sacs : Ces conditionnements doivent être en bon état, non déchirés et propres. (Pas de souillures, ni d'excréments, ni d'urine d'animaux).**
 - **Casiers en plastique : ils doivent être propres et en bon état.**
 - **Palettes en bois : en bon état et propres.**
- Etat des fournitures : en cas de défaillance, par rapport à la législation ou à la qualité il y aura systématiquement rejet des produits :
 - Date de péremption trop rapprochée du jour de consommation.
 - **Prévoir un même numéro de lot par marchandise (contrôle services vétérinaires).**
 - Le numéro sanitaire doit être bien identifié.
 - Toute fourniture présentant un vice caché, une odeur ou une saveur anormale, découverte au cours de sa préparation ainsi que pendant ou après la cuisson, sera immédiatement signalée au titulaire du marché qui sera tenu de la remplacer dans la mesure où il ne peut être prouvé que l'anomalie est survenue postérieurement à la livraison. En cas de manque sur le produit concerné, la fourniture de remplacement sera identique à la fourniture initiale en ce qui concerne l'espèce, la qualité, la catégorie, le poids et le coût.

- En cas de contestation entre le lycée et le fournisseur sur la qualité de la marchandise, les vétérinaires désignés par la Direction Départementale des Services Vétérinaires et la Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes seront seuls compétents pour trancher le débat, sans appel.

ARTICLE 9 : Spécificités du marché

1) Mode de conditionnement et d'emballage :

Les denrées animales et d'origine animale ainsi que tous les produits surgelés seront livrés conditionnés (plastique de préférence), puis emballés dans des cartons propres et en bon état.

2) Personnel du fournisseur :

Les fournisseurs devront prendre toutes les dispositions nécessaires à l'application de la réglementation en matière d'hygiène, notamment :

- L'arrêté du 29 Septembre 1997
- L'arrêté du 20 Juillet 1998
- La circulaire DQ/SVHA/C.80 N°8082 du 27 Juin 1980
- Le règlement sanitaire départemental

3) Contrôle des véhicules :

Le contrôle de la température intérieure des véhicules doit pouvoir être fait facilement en consultant le thermomètre placé de façon apparente, en général à l'extérieur du camion.

A l'arrivée des véhicules de livraison, les contrôles suivants seront effectués :

- L'agrément et la température des camions
- L'hygiène du matériel et du chauffeur
- La conformité des quantités commandées et livrées
- La présence de l'étiquetage
- L'intégrité de l'emballage
- La température du produit

4) Etiquetage des denrées :

L'étiquetage sera conforme à la réglementation en vigueur.

En ce qui concerne les denrées alimentaires préemballées, l'étiquette comportera obligatoirement les mentions suivantes :

- La dénomination de vente,
- La liste des ingrédients,
- La quantité nette,
- La DLC ou DLUO et les conditions particulières de conservation,
- Le nom ou la raison sociale, l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur établi à l'intérieur de la C.E.E.,
- Le lieu d'origine ou de provenance chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire,
- Le mode d'emploi ou les conditions particulières d'utilisation si leur omission ne permet de faire un usage approprié de la denrée,
- Les autres mentions obligatoires prévues par les dispositions réglementaires relatives à certaines denrées alimentaires, notamment : estampille sanitaire, date de fabrication, numéro du lot, « surgelé en mer ».

5) Température des marchandises – tolérance :

La température, à cœur au moment de la livraison, sera conforme aux dispositions réglementaires en vigueur (AM du 20 Juillet 1998) et ne pourra être supérieure aux valeurs du tableau suivant. Lors du transport de produits différents, la température la plus basse nécessaire à la conservation de l'un des produits sera seule retenue

(Voir tableaux des températures maximales autorisées pour les denrées transportées : pages suivantes).

TABLEAU DES TEMPERATURES MAXIMALES AUTORISEES POUR LES DENREES TRANSPORTEES		
Dénomination du produit	T° Maxi (degré Celsius)	Tolérance
DENREES CONGELEES		
Glaces et crèmes glacées	- 20 °	- 17 °
Denrées surgelées	- 18 °	- 15 °
Produits de la pêche	- 18 °	- 15 °
Plats cuisinés	- 18 °	- 15 °
Préparations culinaires	- 18 °	- 15 °
Crèmes pâtisseries	- 18 °	- 15 °
Pâtisseries	- 18 °	- 15 °
Entremets	- 18 °	- 15 °
Beurre	- 14 °	- 11 °
Graisse alimentaire	- 14 °	- 11 °
Ovo produits	- 12 °	- 9 °
Lapins et volailles	- 12 °	- 9 °
Viandes	- 12 °	- 9 °
Autres denrées congelées	- 10 °	- 7 °
DENREES REFRIGEREES		
Préparations culinaires	3 °	6 °
Crèmes pâtisseries	3 °	6 °
Pâtisseries	3 °	6 °
Entremets	3 °	6 °
Ovo produits	3 °	6 °
Viandes	3 °	6 °
Charcuterie	3 °	6 °
Laits crus et pasteurisés	6 °	9 °
Laits fermentés	6 °	9 °
Crèmes crues ou pasteurisées	6 °	9 °
Fromages frais	6 °	9 °
Cancoillottes	6 °	9 °
Produits de charcuterie	6 °	9 °
Beurre	6 °	9 °
Fromages à pâte molle	8 °	11 °
Fromages à pâte persillée	8 °	11 °
Fromages à pâte pressée	15 °	18 °
Fromages à pâte pressée cuite	15 °	18 °
Œufs en coquille réfrigérés	8 °	11 °

Les factures seront déposées sur la plateforme « Chorus ».
N° Siret : 19972468300016

Le mode de règlement retenu est le virement administratif sur le compte dont les références sont précisées dans l'acte d'engagement. Ce virement s'effectue dans un délai maximum de trente jours après la réception par l'intendance du lycée de la facture correspondante.

Fait à Marin, le 7 mars 2024.


La Provisoire
La Provisoire
Antoine Palvair

6) Analyse des produits :

Des analyses microbiologiques des denrées avant transformation pourront être effectuées pendant la durée du marché. En cas de non conformité avec la législation, ces analyses seront à la charge du fournisseur.

Le fournisseur devra enregistrer sur simple demande les résultats de ses propres contrôles.

7) Détails techniques sur les fournitures alimentaires

➤ Généralités :

Les fournisseurs s'engagent à ne pas fournir de denrées alimentaires contenant des OGM (organismes génétiquement modifiés).

Les fournitures devront être constituées de lots homogènes, notamment en ce qui concerne la date limite de consommation (DLC) et la date limite d'utilisation optimum (DLUO).

Les viandes et charcuteries (nomenclature n°10.07) et les produits carnés surgelés ou congelés (nomenclature n°10.01) devront provenir d'abattoirs agréés CEE, comporter les estampilles et étiquettes conformes aux normes en vigueur.

L'ensemble des produits fournis devra provenir d'animaux ayant une alimentation qui comportera au minimum 70% de céréales et ne contiendra ni graisses, ni farines animales.

Les calibrages ne devront pas excéder 5% en plus ou en moins des poids demandés sauf accord express du gestionnaire. Au delà de cette tolérance, tout excédent sera à la charge du fournisseur ; en deçà, il devra fournir le complément.

➤ Traçabilité :

La provenance des animaux sera précisée :

- a) Indication géographique
- b) Attestation de provenance délivrée par le fournisseur répertoriant les éleveurs référencés

➤ Prescriptions techniques :

- a) Découpes de volaille : elles seront de classe A, prêtes à cuire, sans abats, être âgées au minimum de 55 jours
- b) Sauté de dinde : Découpe dans la cuisse, sans peau, sans os, pas plus de 5% de cartilage. Les morceaux pèseront 30 grammes.
- c) Saucisses de volaille : composées à 100% de volaille et calibrées à 60 grammes.
- d) Viande bovine : la viande dont les morceaux seront prélevés uniquement dans le muscle doit être de race bouchère.

ARTICLE 10 : Facturation et mode de règlement :

Les factures doivent correspondre aux fournitures livrées, être établies en un original et deux doubles, et porter les indications suivantes :

- Nom et adresse du créancier, n° Siret, IBAN tel qu'il est précisé dans l'acte d'engagement
- La référence du bon de commande
- La liste des fournitures réceptionnées
- Le montant Hors taxe, le taux et le montant de la T.V.A. ainsi que le montant toutes taxes comprises.