



Groupement de commande des EPLE de l'Hérault.

Lycée Jean Mermoz – **Services mutualisés**

717 av Jean Mermoz-CS 29007

34060 Montpellier cedex 2

Marchés des collectivités locales et de leurs établissements publics

Organisés en application de l'article 25 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

Marché de fournitures de produits d'épicerie

Année 2019 – 2022

Objet des marchés : Fournitures de produits d'épicerie

(Chaque lot donne lieu à la passation d'un marché séparé)

Coordonnateur :

Groupement de Commandes des EPLE de L'Hérault –

Lycée Jean Mermoz – 717 avenue Jean Mermoz -CS 29007 – 34060 Montpellier Cedex 2

Mail de contact : groucom.mermoz@ac-montpellier.fr

Le présent règlement comporte 7 feuillets numérotés de 1 à 7 (+2 annexes).

ARTICLE 1 DISPOSITIONS GENERALES	3
1.1 Objet de la consultation	3
ARTICLE 2 PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'EXECUTION DES PRESTATIONS	3
2.1 Généralités	3
2.2 Entreposage	3 à 4
2.3 Transport	4
2.4 Présentation de la fourniture à la livraison	4
2.5 Prescriptions communes à l'ensemble des lots	4
2.6 Fréquence minimum de livraison	4
ARTICLE 3 : MODALITES DE DETERMINATION DES PRIX ET REGLEMENT DES COMPTES	5
3.1 Généralités	5
3.2 Vérifications qualitatives et quantitatives.	5 à 6
ARTICLE 4 : GARANTIE	7
ARTICLE 5 : LITIGES	7
SIGNATURE	7
Annexe 1	
Annexe 2	

ARTICLE 1 - DISPOSITIONS GENERALES.

Pouvoir adjudicateur au stade de la passation du marché : M. le Proviseur du Lycée Polyvalent Jean Mermoz de Montpellier.

Pouvoir adjudicateur au stade de l'exécution du marché : les établissements adhérents au groupement de commandes (liste sur le règlement de consultation)

1.1 Objet du présent CCTP.

Le présent cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objet de décrire la nature des besoins en produits d'épicerie des établissements adhérents au Groupement de commandes des EPLE de l'Hérault.

ARTICLE 2 – PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'EXECUTION DES PRESTATIONS.

2.1 Généralités.

- RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- RÈGLEMENT (CE) No 853/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- RÈGLEMENT (CE) No 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.
- Arrêté du 07 décembre 1984 du secrétaire d'Etat chargé de la Consommation (modifié) relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Arrêté du 07 décembre 1984 du secrétaire d'Etat chargé de la Consommation (modifié) relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et aux produits qui en sont dispensés.
- Décret n°2007-30 du 5 janvier 2007 modifié relatif à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires, et des produits de la mer
- Décret n°2012-128 du 30 janvier 2012 (voir Art 2.1 du marché pain et viennoiserie)
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.
- Les produits fournis devront être conformes à la réglementation en vigueur relative aux huiles végétales alimentaires, aux produits des industries céréalières, aux produits sucrés d'épicerie, aux corps gras, aux fruits et légumes en conserves, et à toutes spécifications techniques se rapportant au marché de produits d'épicerie.

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 la réglementation en vigueur relative à la distribution locale 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.

2.4 Présentation de la fourniture à la livraison.

Les fournitures livrées feront l'objet d'une vérification quantitative et qualitative

2.5 Prescriptions communes à l'ensemble des lots.



Conditionnement : Les conditionnements sont annexés sur les tableaux de recensement des besoins

Emballage : Les emballages doivent satisfaire aux dispositions de la réglementation en vigueur relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, être propres et non susceptibles de souiller le produit d'une quelconque façon.

Etiquetage : Les emballages, étiquettes ou récipients des produits doivent comporter, de façon visible et clairement lisible, les mentions suivantes rédigées en langue française :

- Dénomination
- Poids net total
- Liste des ingrédients
- Nom du pays d'origine du produit
- Nom ou raison sociale, adresse du fabricant ou du conditionneur
- Lot de fabrication
- Le mode d'emploi
- La liste complète des allergènes
- La date de durabilité maximum (DDM)
- Précisions sur les conditions de stockage et de conservation



Produits biologiques : Les produits biologiques proposés devront posséder le label AB  et/ou le label Eurofeuille  garantissant :

- que l'aliment contient 100% d'ingrédients issus du mode de production biologique ou au moins 95% de produits agricoles biologiques (mettant en œuvre des pratiques agronomiques et d'élevage respectueuses des équilibres naturels, de l'environnement et du bien-être animal), dans le cas de produits transformés, si la part restante n'est pas disponible en bio et est expressément autorisé.
- que les produits sont conformes aux règles du système officiel de contrôle et certification
- que les produits portent le nom du producteur, du préparateur ou du distributeur et le numéro d'agrément de l'organisme de certification.

2.6 Fréquence minimum de livraison.

Voir [Annexe 1](#)

ARTICLE 3 - OPERATIONS DE VERIFICATION.

3.1 Généralités.

Les opérations de vérification et de réception sont effectuées dans les conditions prévues aux articles 20, 22 à 24 du CCAG/FCS.

Les vérifications qualitatives et quantitatives ainsi que la réception de fournitures seront effectués dans chaque établissement par le gestionnaire ou son représentant qualifié.

En vue de contrôler la qualité des produits, des prélèvements peuvent être effectués. En cas d'analyses, les frais seront à la charge de l'acheteur, si le produit examiné se révèle conforme aux normes requises (CCTP et tableau des besoins des fournitures courantes), à la charge du titulaire du marché dans le cas contraire.

Ces opérations de prélèvement pourront être décidées par le service acheteur :

- Au moment de la livraison, en présence du titulaire du marché ou de son représentant.
- Eventuellement en cours de marché s'il est constaté que la fourniture est manifestement d'une qualité qui la rend impropre à la consommation ou à l'emploi. Le titulaire du marché pourra alors être convoqué à la prise d'échantillons. En aucun cas, l'absence du titulaire du marché ou de son représentant ne pourra retarder l'opération de prélèvement d'échantillons.

L'admission (ou ajournement, ou réfaction, ou rejet) sera prononcée par le gestionnaire ou son représentant qualifié.

L'acheteur se réserve le droit de faire effectuer des autocontrôles sur l'ensemble des produits livrés. Les fournitures non conformes seront reprises et leur remplacement devra être assuré sous un délai fixé par l'acheteur en fonction de l'urgence. Faute de remplacement des marchandises dans le délai fixé, il pourra être fait application des articles 32 ou éventuellement 28 du CCAG/FCS relatifs à l'exécution de la fourniture, aux frais du titulaire du marché et à la résiliation à ses torts du marché.

Dans le cadre de la réglementation en vigueur et des moyens techniques disponibles, l'acheteur s'engage à privilégier le choix de produits sans organisme génétiquement modifié (OGM).

3.2 Vérifications qualitatives et quantitatives.

L'application de l'arrêté du 21 Décembre 2009 relatif aux règles sanitaires portant sur les denrées alimentaire d'origine animale et l'arrêté du 08/10/2013 relatif aux règles sanitaires portant sur denrées alimentaires autre que les produits d'origine animale, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, entraîne des exigences lors des livraisons de produits.

Le transporteur se présentera auprès de l'agent chargé de la réception avant de commencer le déchargement.

Il est tenu de respecter le temps nécessaire aux opérations de contrôle qui porteront sur :

Contrôle des véhicules de transport

- Nom du transporteur
- Etat de propreté du véhicule et des récipients
- Etat du chargement (absence de produits écrasés ou objets indésirables)

Contrôle qualité des produits

- Etat des conditionnements (sacs fuités ou percés, cartons souillés)
- Etiquetage (nom du produit, estampille, DLC)
- Température de réception des produits
- Nom du titulaire du marché

Les marchandises seront contrôlées en présence du titulaire du marché ou de son délégué chargée de la réception.

Les produits non conformes, ne répondant pas aux spécifications ou à la commande passée dans les conditions déterminées par le présent CCAP, devront être remplacés dans un délai de 24 heures.

Les vérifications qualitatives porteront sur :

- Les conditions de transport (salubrité, propreté, température)
- L'homogénéité de la livraison
- La présentation
- Le conditionnement et l'étiquetage
- La conformité du produit par rapport au bon de commande
- Volume, poids, nombre de pièces.
- La conformité aux normes, règlements et décisions du GEMRCN

La vérification quantitative portera sur les quantités livrées et facturées au regard des bons de commande.

Vérification qualitative non conforme :

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande passée, l'acheteur pourra :

- Soit refuser : elle sera immédiatement remplacée
- Soit l'accepter avec réfaction du prix, déterminée d'un commun accord, le défaut d'accords entraînant le rejet de la fourniture.

Vérification quantitative non conforme :

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, l'acheteur pourra mettre le titulaire du marché en demeure :

- Soit de reprendre immédiatement l'excédent, si la livraison dépasse la commande
- Soit de compléter la livraison dans le cas contraire dans les délais qui lui seront prescrits à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, ledit bulletin et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

ARTICLE 4 – GARANTIE.

La fourniture est garantie contre tout vice de fabrication ou défaut de matière à compter du jour de l'admission et pendant la durée normale et correcte de conservation du produit.

ARTICLE 5 – LITIGES.

Pour tout litige né dans le cadre de l'exécution du présent marché qui ne pourrait être résolu par la voie de la conciliation, la juridiction compétente est le Tribunal Administratif de Montpellier.

Le candidat reconnaît avoir pris connaissance du présent cahier des clauses techniques et particulières et l'intégrer à l'offre.

A :

Le :

Cachet de l'entreprise

Signature responsable habilité

HORAIRES ET FREQUENCES DES LIVRAISONS

ETABLISSEMENTS ADHERENTS	VILLE		EPICERIE
Collège Via Domitia	POUSSAN	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 08h00
Lycée Champollion	LATTES	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h30 à 10h30
Lycée Charles Alliés	PEZENAS	FREQUENCE	2 fois / semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h00
Lycée Charles de Gaulle	SETE	FREQUENCE	5 fois/semaine
		HORAIRE	06h30 à 09h00
Lycée de la mer Paul Bousquet	SETE	FREQUENCE	1 à 2 fois tout les 15jours
		HORAIRE	06h00 à 09h00
Lycée Frédéric Bazille Agropolis	MONTPELLIER	FREQUENCE	1 fois / semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h30
Lycée Georges Clémenceau	MONTPELLIER	FREQUENCE	3 fois/semaine
		HORAIRE	06h30 à 10h30
Lycée Georges Frêche	MONTPELLIER	FREQUENCE	3 fois/semaine
		HORAIRE	06h00 à 10 h00
Lycée Henri IV	BEZIERS	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h00
Lycée Jean Jaurès	ST CLEMENT DE RIVIERE	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	05h45 à 10h00
Lycée Jean Mermoz	MONTPELLIER	FREQUENCE	
		HORAIRE	
Lycée Joffre	MONTPELLIER	FREQUENCE	2 fois/ semaine
		HORAIRE	5h30 à 09h00
Lycée Joliot Curie	SETE	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 08h00
Lycée Joseph Vallot	LODEVE	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h30
Lycée Jules Ferry la Colline	MONTPELLIER	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	05h30 à 07h30
Lycée Jules Guesde	MONTPELLIER	FREQUENCE	5 fois /semaine
		HORAIRE	05h45 à 9h00
Lycée Louis Feuillade	LUNEL	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	05h30 à 10h30
Lycée Marc Bloch	SERIGNAN	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h30
Lycée Pierre Mendès-France	MONTPELLIER	FREQUENCE	2 fois /semaines
		HORAIRE	06h00 à 09h30
Lycée René Gosse	CLERMONT L'HERAULT	FREQUENCE	2 fois/semaine
		HORAIRE	06h00 à 11h00
Unité de Production culinaire	MONTPELLIER	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	05h30 à 10h00
Lycée Victor Hugo	LUNEL	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	6h15 à 9h30

Annexe 2

LOT	N° FICHE TECH	PRODUIT	ECHANTILLON OU FICHE TECHNIQUE	LOT	N° FICHE TECH	PRODUIT	ECHANTILLON OU FICHE TECHNIQUE
LOT 1 - FÉCULENTS ET ASSAISONNEMENTS	002	AIDE CULINAIRE AU BASILIC	Fiche tech	LOT 2 - PRODUITS APERTISES ET DESHYDRATES SALE/SUCRE	117	ARTICHAUTS CŒURS	Présentation échantillon
	010	HUILE ASSAISONNEMENT ET CUISSON	Présentation échantillon		124	CHAMPIGNON PARIS HOTEL	Fiche tech
	011	HUILE D'OLIVE	Présentation échantillon		125	CŒUR DE PALMIER	Présentation échantillon
	012	HUILE DE COLZA	Présentation échantillon		130	COULIS TOMATES	Présentation échantillon
	013	HUILE FRITURE	Présentation échantillon		134	HARICOTS BLANCS PREPARES	Présentation échantillon
	017	KETCHUP DISTRIBUTEUR 5L	Fiche tech		136	HARICOTS VERTS TF 5/1	Fiche tech
	019	MAYONNAISE DISTRIBUTEUR 5L	Fiche tech		139	MAÏS DOUX	Présentation échantillon
	021	MAYONNAISE SEAU 5KG	Présentation échantillon		140	MAQUEREAUX A LA MOUTARDE	Présentation échantillon
	027	SAUCE SALADE BIDON 5 L	Présentation échantillon		141	MAQUEREAUX A LA TOMATE	Fiche tech
	028	SAUCE SALADE DISTRIBUTEUR 5L	Présentation échantillon		142	MAQUEREAUX AU VIN BLANC	Fiche tech
	039	CURCUMA MOULU	Présentation échantillon		153	PÂTÉ INDIVIDUEL	Fiche tech
	040	CURRY	Fiche tech		154	PETITS POIS	Fiche tech
	042	EPICE PAËLLA	Présentation échantillon		156	POIS CHICHES	Présentation échantillon
	047	MELANGE EPICES COLOMBO	Présentation échantillon		161	POTAGES DESHYDRATES AUX CHAMPIGNONS	Fiche tech
	049	MELANGE EPICES PROVENCAL	Fiche tech		163	POTAGES DESHYDRATES AUX LEGUMES VARIES	Présentation échantillon
	050	MELANGE EPICES TANDOORI	Présentation échantillon		166	POTAGES DESHYDRATES AUX POIREAUX ET POMME DE TERRE	Présentation échantillon
	054	OIGNONS FRITS	Présentation échantillon		172	PRÉPARATION TABOULÉ	Présentation échantillon
	062	RAZEL ANOUTH	Fiche tech		173	RAVIOLIS	Fiche tech
	073	BLÉ À CUIRE	Présentation échantillon		176	SALADE COMPOSÉE INDIVIDUELLE THON PATES	Présentation échantillon
	083	MELANGE 5 CEREALES	Fiche tech		180	SARDINES A L'HUILE	Présentation échantillon
	086	PÂTES COQUILLETTE	Fiche tech		182	SAUCE TOMATE PIZZA	Présentation échantillon
	088	PÂTES COUDE	Fiche tech		183	THON NATUREL ALBACORE 3/1	Présentation échantillon
	089	PÂTES FARFALES BIO	Présentation échantillon		184	THON NATUREL ALBACORE EN POCHE	Fiche tech
	090	PÂTES FARFALLE	Présentation échantillon		185	TOMATES CONCASSEE	Présentation échantillon
091	PÂTES LASAGNES ONDULÉES	Fiche tech	186	TOMATES CUBES	Présentation échantillon		
092	PÂTES MACARONI	Fiche tech	190	COMPOTE DE POMMES 5/1	Présentation échantillon		
095	PÂTES PENNE RIGATE	Fiche tech	194	COMPOTE EN GOURDE POMME FRAISE	Présentation échantillon		
099	PÂTES TORSADÉ	Présentation échantillon	197	COMPOTE INDIVIDUELLE POMME	Présentation échantillon		
100	PÂTES TORSSADÉ BIO	Présentation échantillon	204	CREME DESSERT CHOCOLAT 5/1	Fiche tech		
103	POLENTA FINE	Présentation échantillon	209	OREILLONS D'ABRICOTS AU SIROP	Fiche tech		
105	PURÉE A COMPLETE CHAUD	Présentation échantillon	211	BOUILLON DE LEGUMES	Présentation échantillon		
106	PURÉE À FROID COMPLÈTE	Présentation échantillon	212	BOUILLON DE VOLAILLE	Présentation échantillon		
107	PURÉE DE POMME DE TERRE BIO	Présentation échantillon	213	FONDS BLANC DE VEAU	Présentation échantillon		
110	RIZ LONG INDICA ETUVE	Présentation échantillon	214	FONDS BLANC VOLAILLE	Présentation échantillon		
111	RIZ LONG INDICA ETUVE BIO	Présentation échantillon	215	FONDS BRUN LIÉ	Présentation échantillon		
112	RIZ SPECIAL PAELLA	Présentation échantillon	216	FUMET DE CRUSTACÉS	Présentation échantillon		
				217	FUMET DE POISSON	Présentation échantillon	
				218	JUS D'AGNEAU	Présentation échantillon	
				219	JUS DE POULET	Présentation échantillon	
				220	JUS DE CANARD	Présentation échantillon	
				221	JUS DE ROTI DE BŒUF	Présentation échantillon	
				222	JUS DE ROTI DE PORC	Présentation échantillon	
				223	JUS DE VEAU LIÉ	Présentation échantillon	
				224	SAUCE AUX POIVRES	Présentation échantillon	
				225	SAUCE CIVET	Présentation échantillon	
				226	SAUCE BEARNAISE	Présentation échantillon	
				227	SAUCE HOLLANDAISE	Présentation échantillon	
				228	SAUCE VIN BLANC	Présentation échantillon	

LOT	N° FICHE TECH	PRODUIT	ECHANTILLON OU FICHE TECHNIQUE
LOT 4 - PRODUITS PETIT DEJEUNER ET AUTRES	231	CEREALES PETIT DEJEUNER CHOCOLATEES	Présentation échantillon
	232	CEREALES PETIT DEJEUNER FOURREES	Présentation échantillon
	233	CEREALES PETIT DEJEUNER GLACEES	Présentation échantillon
	234	CEREALES PETIT DEJEUNER NATURES	Présentation échantillon
	235	CEREALES PETIT DEJEUNER SOUFFLEES	Présentation échantillon
	236	CHOCOLAT EN POUDRE DEJEUNER	Fiche tech
	237	CHOCOLAT POUDRE DEJEUNER DOSE	Présentation échantillon
	238	CONFITURE ABRICOT	Fiche tech
	239	CONFITURE FRAISE	Présentation échantillon
	241	CONFITURE GROSEILLE	Fiche tech
	245	PATE A TARTINER	Présentation échantillon
	246	THE CITRON	Présentation échantillon
	254	BOUCHEES FEUILLETTEES A GARNIR	Fiche tech
	257	CHIPS	Fiche tech
	259	CHOUX A GARNIR	Fiche tech
	260	CREME PATISSIERE A FROID	Présentation échantillon
	266	FONDS DE TARTE SUCRE	Fiche tech
	278	PREPARATION POUR CAKE	Présentation échantillon
	279	PREPARATION POUR CLAFOUTIS	Fiche tech
	283	PREPARATION POUR GATEAU NOIX DE COCO	fiche tech
	284	PREPARATION POUR MUFFIN	Présentation échantillon
	288	SAUCE DESSERT CACAHUETES	Présentation échantillon
	290	SAUCE DESSERT CHOCOLAT	Fiche tech
	292	SAUCE DESSERT FRAMBOISE	Présentation échantillon
	294	SAUCE DESSERT NOISETTES	Fiche tech
	301	JUS D'ANANAS - BRIQUE 1 L	Présentation échantillon
	303	JUS DE POMME - BRIQUE 1 L	Présentation échantillon
	307	JUS D'ORANGE - BRIQUE 1 L	Fiche tech
	313	VANILLE LIQUIDE	Présentation échantillon
	314	BARRE CÉRÉALIERE ABRICOT	Présentation échantillon
	318	BISCUIT ETUI INDIVIDUEL30/50G FOURRE FRUITS	Présentation échantillon
	319	BISCUIT ETUI INDIVIDUEL30/50G FOURRE PATE CHOCOLAT	Présentation échantillon
	320	BISCUIT ETUI INDIVIDUEL30/50G FOURRE PEPITES CHOCOLAT	Présentation échantillon
321	BISCUIT ETUI INDIVIDUEL30/50G MARBRE	Présentation échantillon	
322	BISCUIT ETUI INDIVIDUEL30/50G NATURE	Présentation échantillon	
323	BISCUIT ETUI INDIVIDUEL30/50G TYPE MADELEINE	Présentation échantillon	
327	GATEAU FOURRE AUX FRUITS BIO	Présentation échantillon	
328	GATEAU FOURRE CHOCOLAT BIO	Présentation échantillon	
330	MADELEINE BIO	Présentation échantillon	
LOT 5 -	332	FILET DE HARENG A L'HUILE	Fiche tech
	334	SURIMI KAMABOKO	Présentation échantillon