**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 PARTICULIÈRES

## Marché de fournitures de Charcuterie, Rôtisserie, Saucisserie

## Année 2019 – 2022

**Objet des marchés** : **Fournitures de charcuterie, rôtisserie, saucisserie**

(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 **:** **groupcom.mermoz@ac-montpellier.fr**

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

SOMMAIRE PAGES

**ARTICLE 1 DISPOSITIONS GÉNÉRALES** **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

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 DÉTERMINATION DES PRIX ET RÈGLEMENT DES COMPTES** **4**

3.1 Généralités 4 à 5

3.2 Vérifications qualitatives et quantitatives. 5 à 6

**ARTICLE 4 : GARANTIE** **6**

**ARTICLE 5 : LITIGES** **7**

**SIGNATURE** **7**

**Annexe 1**

**Annexe 2**

## ARTICLE 1 - DISPOSITIONS GÉNÉRALES.

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 charcuterie, rôtisserie, saucisserie des établissements adhérents au Groupement de commandes des EPLE de l'Hérault.

Le marché est composé en lots suivants :

- Lot 1 : Charcuterie
- Lot 2 : Saucisserie
- Lot 3 : Volailles cuites

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

### 2.1 Généralités.

Les produits fournis devront être conformes à la réglementation en vigueur.

- 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 ministériel du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie.
- 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.

### 2.2 Entreposage.

L'entreposage des marchandises devra se faire conformément à la réglementation en vigueur fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale.
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. L'entreposage à même le sol, même emballé, est interdit.

### 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 d'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. L'emballage sera effectué sous vide d'air.

### 2.5 Prescriptions communes à l'ensemble des lots.

Les produits devront provenir d'ateliers agréés ou immatriculés. La non-conformité au règlement précité concernant la salubrité, l'empaquetage, l'étiquetage, la livraison serait une cause de résiliation du marché sans préavis, ni indemnité.
Sont rigoureusement exclues :
- les produits décongelés.
- les viandes décongelées et celles ayant subi un traitement non autorisé visant à améliorer leur qualité organoleptique et leur salubrité,
- les viandes traitées à l'attendrisseur, quelque soit le type d'attendrisseur utilisé,
- les viandes provenant d'animaux abattus d'urgence.

La traçabilité devra apparaître clairement sur l'emballage ainsi que la DLC.
La date de mise sous vide ne doit pas être antérieure de plus de 8 jours à la date de livraison.
Sur le conditionnement (ou préemballage) doit être indiqué :

- La désignation du produit
- Le numéro du lot
- Le pays d'élevage (marché rôtisserie et saucisserie)
- Le pays d'abattage (marché rôtisserie et saucisserie)
- Le numéro d'agrément de l'atelier de fabrication
- La liste complète des allergènes
- La date limite de consommation (DLC)
- La mention du conditionnement sous atmosphère modifiée, le cas échéant,
- Le poids net
- Le taux de matière grasse
- La température de conservation
- Le nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur
- La date de conditionnement et, le cas échéant, date de congélation ou de surgélation,

### 2.6 Fréquence minimum de livraison.

Voir Annexe 1

## ARTICLE 3 - OPÉRATIONS DE VÉRIFICATION.

### 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 <u>Vérifications qualitatives et quantitatives</u>.**

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
- État de propreté du véhicule et des récipients
- État du chargement (absence de produits écrasés ou objets indésirables)
- Température de la caisse réfrigérée

**Contrôle qualité des produits**

- État des conditionnements (sacs fuités ou percés, cartons souillés)
- Étiquetage (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

ANNEXE 1

# HORAIRES ET FREQUENCES DES LIVRAISONS PAR MARCHES

| ETABLISSEMENTS ADHERENTS | VILLE | | CHARCUT/ROTIS /SAUCIS |
|---|---|---|---|
| Collège Via Domitia | POUSSAN | FREQUENCE | 3 fois /semaine |
| | | HORAIRE | 06h00 à 08h00 |
| Lycée Champollion | LATTES | FREQUENCE | 3 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 | 2 fois /semaine |
| | | HORAIRE | 06h00 à 09h00 |
| Lycée Frédéric Bazille Agropolis | MONTPELLIER | FREQUENCE | 2 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 08h00 |
| 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 | 3 fois/ semaine |
| | | HORAIRE | 5h30 à 09h00 |
| Lycée Joliot Curie | SETE | FREQUENCE | 3 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 | 3 fois /semaine |
| | | HORAIRE | 06h00 à 09h30 |
| Lycée René Gosse | CLERMONT L'HERAULT | FREQUENCE | 2 fois/semaine |
| | | HORAIRE | 06h00 à 11h00 |
| Unité de Production culinaire | MONTPELLIER | FREQUENCE | 5 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 1 - CHARCUTERIE | 1 | CHORIZO DOUX | Présentation échantillon |
| | 2 | CHORIZO DOUX COUDE | Présentation échantillon |
| | 3 | CERVELAS DROIT | Présentation échantillon |
| | 4 | ANDOUILLE | Présentation échantillon |
| | 5 | ANDOUILLETTE | Présentation échantillon |
| | 6 | BOUDIN AUX OIGNONS | Présentation échantillon |
| | 7 | JAMBON CUIT SUPERIEUR | Présentation échantillon |
| | 8 | MORTADELLE PISTACHE | Présentation échantillon |
| | 9 | PATE EN CROUTE | Présentation échantillon |
| | 10 | PATE DE FOIE | Présentation échantillon |
| | 11 | PATE DE CAMPAGNE | Présentation échantillon |
| | 12 | PATE FORESTIER | Présentation échantillon |
| | 13 | SAUCISSE DE STRASBOURG | Fiche technique |
| | 14 | SAUCISSE DE FRANCFORT | Fiche technique |
| | 15 | SAUCISSE PERCHE | Présentation échantillon |
| | 16 | SAUCISSON AIL | Présentation échantillon |
| | 17 | SAUCISSON FUME | Présentation échantillon |
| | 18 | SAUCISSE FUME 60G | Présentation échantillon |
| | 19 | SALAMIS DANOIS | Fiche technique |
| | 20 | SAUCISSE FUME 120G | Présentation échantillon |
| | 21 | SAUCISSON SEC ENTIER | Présentation échantillon |
| | 22 | ROSETTE TRANCHEE | Présentation échantillon |
| | 23 | DES DE JAMBON PORC | Présentation échantillon |
| | 24 | DES DE JAMBON DINDE | Présentation échantillon |
| | 25 | JAMBON BLANC TRANCHE | Présentation échantillon |
| | 26 | JAMBON DE DINDE | Présentation échantillon |
| | 27 | JAMBON DE DINDE TRANCHE | Présentation échantillon |
| | 28 | JAMBON A GRILLER TRANCHE | Fiche technique |
| | 29 | JAMBON CRU TRANCHE | Présentation échantillon |
| | 30 | JAMBON CRU ENTIER | Fiche technique |
| | 31 | ALUMETTE FUMEE | Présentation échantillon |
| | 32 | LARDON FUME SUPERIEUR | Présentation échantillon |
| LOT 2 - SAUCISSERIE | 33 | CHIPOLATAS DETACHEES | Présentation échantillon |
| | 34 | MERGUEZ DETACHEES | Présentation échantillon |
| | 35 | SAUCISSE A GRILLER | Présentation échantillon |
| LOT 3 - VOLAILLE CUITE | 36 | CORDON BLEU DINDE | Présentation échantillon |
| | 37 | EMINCE DE POULET | Présentation échantillon |
| | 38 | ESCALOPE DINDE VIENNOISE | Présentation échantillon |