



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 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

Marché de fournitures de denrées alimentaires labellisées

Année 2019 – 2022

Objet des marchés : Fournitures de denrées alimentaires labellisées

(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 (+ 1 annexe).

SOMMAIRE	PAGES
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 à 4
2.2 Entreposage	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 et 5
2.6 Fréquence minimum de livraison	5
ARTICLE 3 : OPERATIONS DE VERIFICATION	5
3.1 Généralités	5 à 6
3.2 Vérifications qualitatives et quantitatives.	6 à 7
ARTICLE 4 : GARANTIE	7
ARTICLE 5 : LITIGES	7
SIGNATURE	7
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 marché a pour objet l'achat et la livraison de denrées alimentaires labellisées nécessaires au fonctionnement des établissements adhérents au Groupement de commandes des EPLE de l'Hérault.

Le marché est composé en lots suivants :

- Lot 1 : Riz de Camargue "IGP"
- Lot 2 : Tielle fraîche Sétoise individuelle
- Lot 3 : Vins en vrac "IGP"
- Lot 4 : Jus de fruits artisanaux
- Lot 5 : Sodas artisanaux
- Lot 6 : Salade de fruits frais de saison
- Lot 7 : Fruits séchés artisanaux
- Lot 8 : Pain "Raspailou" secteur Montpellier
- Lot 9 : Pain "Raspailou" secteur Béziers, Agde, Sète
- Lot 10 : Yaourt fermier
- Lot 11 : Fromage fermier individuel "AOP"
- Lot 12 : Fromage fermier à la coupe "AOP"
- Lot 13 : Brandade de morue
- Lot 14 : Charcuterie de qualité supérieure
- Lot 15 : Biscuits artisanaux
- Lot 16 : Viande fraîche de taureau "AOP"
- Lot 17 : Viande fraîche de bœuf riche en omega 3 et omega 6
- Lot 18 : Volaille fraîche riche en omega 3 et omega 6
- Lot 19 : Viande fraîche de porc riche en omega 3 et omega 6

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

2.1 Généralités.

Les produits fournis devront être conformes à la réglementation générale 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
- Aux spécifications des produits bénéficiant d'un signe de reconnaissance d'origine et de qualité, soumis au règlement CE n°510/2006 relatif à la protection des indications géographiques (Indication géographique protégée – IGP) et des appellations d'origine (AOP), des produits agricoles et de denrées alimentaires et du règlement n°509/2006 du Conseil relatif aux spécialités traditionnelles garanties (STG)
- Aux spécifications des produits bénéficiant d'un signe national de qualité et d'origine Label Rouge et Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

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.

Étiquetage : 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 limite de consommation (DLC) suivant le cas
- La date de durabilité maximum (DDM) suivant le cas
- 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.

Pour ce marché, les livraisons seront à la demande des établissements et indiquées sur les bons de commande.

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 alimentaires 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)
- Température de la caisse réfrigérée

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 chargé 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 2

LOT	N° FICHE TECH	PRODUIT	ECHANTILLON OU FICHE TECHNIQUE	LOT	N° FICHE TECH	PRODUIT	ECHANTILLON OU FICHE TECHNIQUE	
LOT 1 - RIZ	1	RIZ DE CAMARGUE	Présentation échantillon	LOT 14 - CHARCUTERIE	37	SAUCISSE PERCHE	Présentation échantillon	
LOT 2 - TIELLE	2	TIELLES FRAICHES	Présentation échantillon		38	FRICANDEAUX	Présentation échantillon	
LOT 3 - VIN	3	VIN ROUGE	Fiche tech		39	PATE DE CAMPAGNE SUPERIEUR	Présentation échantillon	
	4	VIN BLANC	Fiche tech		40	SAUCISSON SEC	Présentation échantillon	
LOT 4 - JUS DE FRUITS ARTISANAUX	5	JUS DE POMMES	Présentation échantillon		41	JAMBON SEC	Présentation échantillon	
	6	JUS DE RAISINS	Présentation échantillon		42	BOUDIN DE VIANDE	Présentation échantillon	
	7	JUS D'ABRICOTS	Présentation échantillon		43	FROMAGE DE TETE	Présentation échantillon	
LOT 5 - SODAS ARTISANAUX	8	SODA RAISINS	Présentation échantillon		LOT 15 - BISCUIT ARTISANAL	44	BISCUIT SEC VANILLE	Présentation échantillon
	9	SODA THE	Fiche tech			45	BISCUIT SEC CITRON	Présentation échantillon
	10	SODA VITAMINES	Fiche tech			46	BISCUIT SEC FIGUE	Présentation échantillon
LOT 6 - SALADE DE FRUITS FRAIS	11	SALADE DE FRUITS FRAIS	Présentation échantillon	47		BISCUIT SEC ORANGE	Présentation échantillon	
LOT 7 - FRUITS SECHES ARTISANAUX	12	FRUITS SECHES 30G	Présentation échantillon	48		OREILLETES	Présentation échantillon	
	13	FRUITS SECHES 10G	Fiche tech	LOT 16 - VIANDE FRAICHE DE TAUREAU		49	SAUTE DE TAUREAU	Fiche tech
	14	CUBES DE POMMES SECHEES	Fiche tech			50	STEAK DE TAUREAU	Présentation échantillon
	15	CUBES DE POIRES SECHEES	Fiche tech	LOT 17 - VIANDE FRAICHE DE BOEUF	51	SAUTE DE BŒUF	Fiche tech	
	16	PETALES DE POMME/FRAISE SECHES	Fiche tech		52	STEAK DE BŒUF	Présentation échantillon	
LOT 8 - PAIN SECTEUR MONTPELLIER	17	PETIT PAIN CUIT DE 50G	Présentation échantillon	LOT 18 - VOLAILLE FRAICHE	53	CUISSE DE POULET	Fiche tech	
	18	PETIT PAIN CUIT DE 80G	Fiche tech		54	FILET DE POULET	Présentation échantillon	
	19	PETIT PAIN CUIT DE 200G	Fiche tech		55	SAUTE DE POULET	Fiche tech	
	20	PAIN AUX CEREALES	Présentation échantillon	LOT 19 - VIANDE FRAICHE DE PORC	56	ROTI DE PORC	Fiche tech	
	21	PAIN AUX OLIVES	Fiche tech		57	COTE DE PORC ECHINE	Présentation échantillon	
	22	PAIN AUX NOIX	Fiche tech		58	SAUTE DE PORC	Fiche tech	
LOT 9 - PAIN SECTEUR BEZIERS, AGDE, SETE	23	PETIT PAIN CUIT DE 50G	Fiche tech					
	24	PAIN AUX CEREALES	Fiche tech					
LOT 10 - YAOURT FERMIER	25	YAOURTS NATURE SUCRE	Présentation échantillon					
	26	YAOURTS VANILLE	Présentation échantillon					
	27	YAOURTS AUX FRUITS VARIETE 1	Présentation échantillon					
	28	YAOURTS AUX FRUITS VARIETE 2	Présentation échantillon					
	29	YAOURTS AUX FRUITS VARIETE 3	Présentation échantillon					
LOT 11 - FROMAGE FERMIER INDIVIDUEL	30	FROMAGES FERMIER INDIVIDUEL	Présentation échantillon					
LOT 12 - FROMAGE FERMIER A LA COUPE	31	FROMAGES VARIETE 1	Présentation échantillon					
	32	FROMAGES VARIETE 2	Présentation échantillon					
	33	FROMAGES VARIETE 3	Présentation échantillon					
	34	FROMAGES VARIETE 4	Présentation échantillon					
	35	FROMAGES VARIETE 5	Présentation échantillon					
LOT 13 - BRANDADE DE MORUE	36	BRANDADE DE MORUE FRAICHE	Présentation échantillon					