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 PARTICULIÈRES

Marché de fournitures de produits de cafétéria

Année 2019 – 2022

Objet des marchés : **Fournitures de produits de cafétéria**

(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'EXÉCUTION DES PRESTATIONS **3**

2.1 Généralités 3

2.2 Entreposage 3

2.3 Transport 3

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 : OPERATIONS DE VERIFICATION **4**

3.1 Généralités 4 à 5

3.2 Vérifications qualitatives et quantitatives 5 à 6

ARTICLE 4 : GARANTIE **6**

ARTICLE 5 : LITIGES **6**

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 produits de cafétéria des établissements adhérents au Groupement de commandes des EPLE de l'Hérault. Le marché est composé en lots suivants :

- Lot 1 : Boissons et sodas de base
- Lot 2 : Sandwichs
- Lot 3 : Pizzas Fraîches

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

2.1 Généralités.

Les produits 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 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.

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

2.6 Fréquence minimum de livraison.

Voir Annexe 1

ARTICLE 3 - OPERATIONS 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.
- Éventuellement 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
- 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

ETABLISSEMENTS ADHERENTS	VILLE		CAFETERIA
Collège Via Domitia	POUSSAN	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 08h00
Lycée Champollion	LATTES	FREQUENCE	
		HORAIRE	
Lycée Charles Alliés	PEZENAS	FREQUENCE	
		HORAIRE	
Lycée Charles de Gaulle	SETE	FREQUENCE	5 fois/semaine
		HORAIRE	06h30 à 09h00
Lycée de la mer Paul Bousquet	SETE	FREQUENCE	
		HORAIRE	
Lycée Frédéric Bazille Agropolis	MONTPELLIER	FREQUENCE	1 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h30
Lycée Georges Clémenceau	MONTPELLIER	FREQUENCE	2 fois/semaine
		HORAIRE	06h30 à 10h30
Lycée Georges Frêche	MONTPELLIER	FREQUENCE	3 fois/semaine
		HORAIRE	06h00 à 10 h00
Lycée Henri IV	BEZIERS	FREQUENCE	
		HORAIRE	
Lycée Jean Jaurès	ST CLEMENT DE RIVIERE	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	05h45 à 10h00
Lycée Jean Mermoz	MONTPELLIER	FREQUENCE	5 fois /semaine
		HORAIRE	06h30 à 09h30
Lycée Joffre	MONTPELLIER	FREQUENCE	
		HORAIRE	
Lycée Joliot Curie	SETE	FREQUENCE	1 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	
		HORAIRE	
Lycée Jules Guesde	MONTPELLIER	FREQUENCE	5 fois /semaine
		HORAIRE	05h45 à 9h00
Lycée Louis Feuillade	LUNEL	FREQUENCE	
		HORAIRE	
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	
		HORAIRE	
Unité de Production culinaire	MONTPELLIER	FREQUENCE	
		HORAIRE	
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 - BOISSONS ET SODAS DE BASE	1	COCA COLA	Fiche technique
	2	ORANGINA	Fiche technique
	3	SPRITE	Fiche technique
	4	OASIS TROPICAL	Fiche technique
	5	FANTA POMLME	Fiche technique
	6	FANTA CERISE	Fiche technique
	7	COCA CHERRY	Fiche technique
	8	SCHWEPPES AGRUMES	Fiche technique
	9	FRUZTEA	Fiche technique
	10	CAPRI SUN MULTIVITAMINES	Fiche technique
	11	MINUTE MAID ORANGE	Fiche technique
	12	MINUTE MAID POMME	Fiche technique
	13	PERRIER CITRON	Fiche technique
	14	EAU PLATE	Fiche technique
	15	EAU PLATE AROMATISEE	Fiche technique
LOT 2 - SANDWICHS	16	SANDWICH CLUB POULET	**Présentation échantillon**
	17	SANDWICH CLUB THON TOMATE	Fiche technique
	18	SANDWICH CLUB THON SALADE	Fiche technique
	19	SANDWICH CLUB JAMBON	Fiche technique
	20	SANDWICH CLUB EMMENTAL	Fiche technique
	21	SANDWICH CLUB ROSETTE	Fiche technique
	22	SANDWICH CLUB JAMBON CHEDDAR	**Présentation échantillon**
	23	SANDWICH CLUB POULET TANDOORI	**Présentation échantillon**
	24	SANDWICH BAGUETTE ROSETTE	Fiche technique
	25	SANDWICH BAGUETTE JAMBON CRU	**Présentation échantillon**
	26	SANDWICH BAGUETTE THON ŒUF	Fiche technique
	27	SANDWICH BAGUETTE POULET	Fiche technique
	28	SANDWICH BAGUETTE JAMBON	**Présentation échantillon**
LOT 3 - PIZZA FRAICHE	29	PIZZA VARIETE 1	**Présentation échantillon**
	30	PIZZA VARIETE 2	**Présentation échantillon**
	31	PIZZA VARIETE 3	Fiche technique
	32	PIZZA VARIETE 4	Fiche technique
	33	TARTE AUX 3 FROMAGES	**Présentation échantillon**
	34	CROQUE MONSIEUR VOLAILLE	**Présentation échantillon**
	35	TIELLE	Fiche technique
	36	QUICHE AU JAMBON	Fiche technique
	37	ROULE AU FROMAGE	**Présentation échantillon**