

Objet du Marché :

FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES TECHNIQUES C.C.P.T.

◆ **Annexe 1** : Respect des conditions de livraison

Le présent cahier comporte 8 feuillets numérotés de 1 à 7

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION

Le présent marché à bons de commande porte sur la fourniture de **denrées alimentaires** au Collège La Fontaine de MONTLIEU-LA-GARDE du 1^{er} janvier au 31 décembre 2020.

Le marché comprend 11 lots définis comme suit :

- **Lot 1 : EPICERIE**
- **Lot 2 : PRODUITS SURGELES**
- **Lot 3 : PRODUITS LAITIERS ET OVOPRODUITS**
- **Lot 4 : PRODUITS LAITIERS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**
- **Lot 5 : FRUITS ET LEGUMES**
- **Lot 6 : PAIN CONVENTIONNEL**
- **Lot 7 : POMMES/RAISIN/PRUNES**
- **Lot 8 : FRAISES/COURGES/PATATES DOUCES**
- **Lot 9 : KIWIS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**
- **Lot 10 : PORC FERMIER**
- **Lot 11 : ŒUFS COQUILLES**

ARTICLE 2 : DEFINITION DES FOURNITURES

2.1 Qualité

Les denrées objet du présent marché doivent être conformes à la législation et à la réglementation en vigueur notamment aux dispositions relatives à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage et au transport. Leurs spécifications sont définies dans les bordereaux de prix unitaires

Il sera porté une attention particulière à ce que les emballages enveloppent entièrement les produits de telle sorte que la denrée soit, jusqu'au moment de son utilisation, intégralement protégée contre les pollutions extérieures et contre la déshydratation en cours de stockage.

Les emballages devront mentionner :

Pour le Lot 1 EPICERIE :

- la dénomination de vente qui définit le produit (ex. : confiture extra de framboises).
- l'origine, si son omission risque d'induire le consommateur en erreur (ex. : chorizo espagnol, fabriqué en France), on peut indiquer seulement le pays, ou le département, voire la commune (ex. : Fabriqué en Ardèche).
- la liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance décroissante (y compris additifs et arômes).
- La quantité de certains ingrédients, par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (ex. : gâteau aux fraises, pizza au jambon)
- la quantité nette du produit en volume (produit liquide) ou masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, indication du poids net égoutté.
- la date de consommation pour les denrées périssables : Date Limite de Consommation (DLC) « à consommer jusqu'au... » ou pour les produits de conservation : Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) « à consommer de préférence jusqu'au/avant le... ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres.
- l'identification du fabricant : nom, adresse. Si conditionnement par un prestataire, indiquer les coordonnées du centre d'emballage (précédé de « emb » (ex. : EMB A07555)).

- le numéro du lot de fabrication, à des fins de traçabilité. Cette mention est obligatoire depuis 2005. En revanche, la dénomination du lot est libre (ex.: lot 0607).
- le mode d'emploi, si la denrée nécessite un usage approprié ou une conservation spécifique (ex. : à conserver dans un endroit sec)
- la marque de salubrité (ou estampille sanitaire), qui identifie les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale (marque obtenue auprès de la DSV)

Pour le Lot 2 – PRODUITS SURGELES

- le qualificatif « surgelé » ou « produit congelé ultra rapidement »
- la provenance (C.E. ou autre)
- l'origine du produit
- le numéro de l'abattoir et la date d'abattage pour les produits des lots 1 et 2
- pour la viande bovine, l'origine ou la mention « né à.... , élevé à...., abattu à.... ,» conformément au décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.
- le nom et la marque de l'usine de surgélation
- la date de surgélation
- le poids net
- la variété, le calibre et éventuellement la composition des denrées
- la date limite de consommation ou d'utilisation optimale.

Pour les Lots 3 à 5 et 7 à 9 et 11

PRODUITS LAITIERS ET OVOPRODUITS

PRODUITS LAITIERS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FRUITS ET LEGUMES

POMMES/RAISIN/PRUNES

FRAISES/COURGES/PATATES DOUCES

KIWIS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ŒUFS COQUILLES ISSUS D'UN APPROVISIONNEMENT LOCAL

- la provenance (C.E. ou autre)
- l'origine du produit
- le poids net
- la variété, le calibre et éventuellement la composition des denrées
- les mentions obligatoires relatives aux produits certifiés issus de l'agriculture biologique (logo, organisme certificateur...).
- la date de consommation pour les denrées périssables : Date Limite de Consommation (DLC) « à consommer jusqu'au... » ou pour les produits de conservation : Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) « à consommer de préférence jusqu'au/avant le... ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres
- la date de ponte pour les œufs.

Lot 6 : PAIN CONVENTIONNEL

- Le pain livré sera du pain frais non rassis et non congelé. Il devra être livré dans des poches en papier, non réutilisées, ou sous un autre format à préciser ; en conformité avec les normes d'hygiène en vigueur.

Lot 10 : PORC FERMIER

- le nom du fournisseur
- la dénomination du produit

- le poids net
- la marque de salubrité (ou estampille sanitaire), qui identifie les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale (marque obtenue auprès de la DSV)
- la date de consommation pour les denrées périssables : Date Limite de Consommation (DLC) « à consommer jusqu'au... » ou pour les produits de conservation : Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) « à consommer de préférence jusqu'au/avant le... ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres

Pour l'ensemble des lots :

En cas de rupture de stock, un produit de qualité au moins égale se substituera à celui stipulé dans le marché afin de permettre la poursuite de l'activité du restaurant scolaire du Collège.

2.2. Quantité

Les volumes minimums et maximums de commandes sont indiquées dans les bordereaux de prix (annexe 1)

ARTICLE 3 : PASSATION ET EXECUTION DES COMMANDES

3.1 Passation des commandes

Les commandes seront passées par téléphone, par télécopie, par mail ou sur le site internet du candidat retenu.

Le Collège La Fontaine pourra s'approvisionner auprès d'un fournisseur de son choix en cas de défaut d'approvisionnement ou d'indisponibilité de la part du titulaire du marché.

3.2 Conditions et Fréquence de livraison

Les fournisseurs retenus devront livrer **impérativement** le service de restauration **pendant les créneaux horaires spécifiés et qu'ils ont validés sur l'annexe 1.**

a - Les bulletins de livraison

La fourniture est livrée accompagnée d'un bulletin de livraison où sont précisés outre le nom du titulaire du marché et son adresse, la date de la livraison, les caractéristiques essentielles de la fourniture, les quantités livrées.

Les livraisons respecteront scrupuleusement toutes les indications portées sur le bon de commande (produits, quantités, conditionnement, date de livraison souhaitée...).

Les candidats spécifieront le montant permettant le franco de port par livraison.

b- Vérification quantitative et qualitative

La vérification quantitative (poids, nombre d'unité...) et la vérification qualitative (salubrité, qualité...) seront effectuées à l'instant et sur le lieu de livraison par un personnel de l'établissement qui pourra se faire assister par toute personne de leur choix, inspecteur de la Direction Départementale des Populations de la Charente-Maritime notamment.

Des échantillons peuvent être prélevés et envoyés pour analyse à un laboratoire choisi par la personne responsable.

En cas de contestation sur la salubrité de la fourniture à l'instant de la réception, la décision de rejet éventuellement prise par le vétérinaire choisi par la personne responsable du marché pour l'assister est sans appel.

La vérification quantitative :

Consiste à vérifier la conformité entre la quantité livrée, la quantité portée sur le bon de commande et la quantité portée sur le bon de livraison.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le collègue peut mettre le titulaire du Marché en demeure :

- Soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande,
- Soit de compléter la livraison en cas contraire, dans un délai de 12h, 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, ce dernier et son duplicata sont rectifiés, sous la signature des deux parties ou leur représentant.

La vérification qualitative :

La vérification qualitative (qualité et salubrité) porte sur les éléments suivants :

- Conformité du moyen de transport (température) et propreté du véhicule.
- Les mesures spécifiques garantissant la sécurité alimentaire doivent être prises pour éviter les contaminations lors du transport de marchandises dont la nature est différente (ex : poisson frais et légumes terreux). Si c'est la cas, les marchandises doivent être compartimentées.
- Etat des emballages et des conditionnements
- Date de fabrication et DLUO
- Caractéristiques organoleptiques
- Température du produit à la livraison qui doit être conforme à la réglementation en vigueur en fonction de la nature des marchandises transportées.

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande, elle est refusée, et doit être remplacée par le titulaire du marché, sur demande immédiate confirmée par écrit du gestionnaire de l'établissement ou de son représentant dans un délai de 12h.

Un exemplaire du bulletin de livraison sera signé par le chef des services économiques ou son représentant et remis au titulaire du marché. Il vaudra procès-verbal de réception si la vérification est satisfaisante.

En cas d'absence de livraison ou de livraison défectueuse non remplacée dans les délais accordés, le collègue se fournira là où il le jugera utile. En cas de différence de prix à son détriment, celle-ci sera mise de plein droit à la charge du titulaire, conformément au C.C.A.P. Le fournisseur pourra alors reprendre à ses frais la fourniture reconnue non conforme, sans pouvoir prétendre à aucune indemnité en cas d'avarie ou de détérioration de la marchandise durant son séjour dans les locaux de l'établissement.

La réception est visée par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant par signature ou cachet sur le duplicata du bulletin de livraison qui est remis au titulaire. Ce duplicata visé vaut procès verbal de réception.

En cas d'infraction aux clauses contractuelles, le collège peut résilier celui-ci sans indemnité, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

c - Vice caché se révélant postérieurement à la réception

Toute fourniture révélant un vice caché postérieurement à la réception (odeur, saveur, couleurs anormales à la découpe ou pendant ou après la cuisson par exemple) est immédiatement signalée au titulaire du marché qui est tenu de la remplacer, si toutefois il n'est pas prouvé que le défaut constaté a une origine postérieure à la livraison (stockage défectueux notamment). La fourniture de remplacement est identique à la fourniture initiale en ce qui concerne le type de produit et le poids.

Le réceptionnaire doit veiller strictement au respect de la clause prescrivant que les colis ne doivent pas être ouverts entre Fournisseur/Produit et la réception. Ce contrôle garantira précisément que l'intermédiaire éventuel n'a joué que le rôle de transporteur, sans risque de manipulation polluante des denrées, ou de fraudes, de quelque nature que ce soit.

Contrôles en laboratoires

Des prélèvements peuvent être effectués par la personne responsable du marché lors de toute livraison pour analyses en laboratoire (analyse des composants et analyse bactériologique).

Le laboratoire d'analyses choisi par la personne responsable du marché sera un laboratoire agréé.

Les frais d'analyse sont réglés dans les conditions prévues à l'article 49 5B du C.C.A.C. des fournitures courantes de l'Etat ; si les résultats des analyses révèlent que les produits livrés ne sont pas conformes aux spécifications du marché, lesdits frais sont, en tout état de cause à la charge du titulaire du marché, et déduits automatiquement du plus prochain paiement effectué à son profit.

3.3. Réception

La réception est prononcée par le chef des services économiques de l'établissement ou son représentant qui vise, par signature, le duplicata du bulletin de livraison remis. Ce duplicata vaut procès verbal de réception.

ARTICLE 4 : ECHANTILLONS

Les candidats devront fournir des échantillons à l'appui de leur offre.

Les échantillons seront livrés au service de restauration du Collège à l'adresse suivante :

Collège La Fontaine
6 rue du Collège
17210 MONTLIEU-LA-GARDE

La liste des échantillons est jointe en Annexe 1 au RC.

Le produit proposé en échantillon (l'indication d'une marque par exemple) constitue un engagement du titulaire à livrer des produits identiques pendant toute la durée d'exécution du marché.

Chaque échantillon sera envoyé dans son emballage d'origine permettant d'identifier clairement la marque du produit déposé, sa composition, sa valeur nutritionnelle et son origine. Il devra être fait mention du n° du lot et d'article concernés.

Pour les échantillons concernant les variantes, les N° de lot seront précisés avec la mention « VARIANTE ».

Il est demandé à chaque candidat de ne fournir que les quantités demandées pour le test.

En l'absence d'échantillons, les candidats se verront attribuées la note minimale pour le critère de qualité.

Tout échantillon livré après la date limite ne sera pas testé.

Les échantillons sont gratuits. Aucune facture liée à l'envoi des échantillons ne sera honorée par le Collège.

Les échantillons fournis ne seront ni retournés, ni défrayés, même si l'offre est jugée irrecevable.