



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Appel d'offres ouvert

Articles L. 2124-2, R. 2124-2 1° et R. 2161-2 à R. 2161-5 du Code de la commande publique.

MARCHE N°2538G02AO

**FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES POUR
LES APPRENTIS DU CAMPUS DE L'ALTERNANCE
(Institut des métiers de Grenoble)**

POUVOIR ADJUDICATEUR
Chambre de Commerce et d'Industrie de Grenoble
5-7 Place Robert SCHUMAN
CS 90297
38016 GRENOBLE CEDEX 1
www.grenoble.cci.fr

Profil Acheteur : www.marches-publics.gouv.fr
Cellule commande publique : marches@grenoble.cci.fr

CONTEXTE

L'Institut des Métiers et des Techniques (IMT) de la CCI de Grenoble accueille des jeunes qui préparent en alternance plus de 70 formations du CAP au BP (BAC PRO), dans près de 50 métiers différents.

L'IMT organise notamment des formations en apprentissage et en formation continue dans les métiers de l'alimentation : boucher, charcutier, boulanger, pâtissier, chocolatier et pour les métiers de l'hôtellerie restauration.

A ce titre, les commandes de matière d'œuvre alimentaires sont gérées sur le site du Campus.

Adresse de livraison

Le Campus de l'Alternance - IMT

10 Rue Aimé Pupin

38029 GRENOBLE CEDEX 02

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet l'achat et la livraison de denrées alimentaires pour les apprentis du Campus de l'Alternance (Institut des Métiers de Grenoble).

ARTICLE 2 - DECOMPOSITION EN LOTS

Ce CCTP porte sur les lots désignés ci-dessous ;

LOT N°	Description
1	Produits boulangerie / pâtisserie
2	Produits BOF
3	Fruits secs
4	Viandes
5	Chocolat

ARTICLE 3 - DISPOSITIONS COMMUNES A L'ENSEMBLE DES LOTS

- Les titulaires s'engagent dans les 60 jours suivant l'échéance annuelle de chaque marché à transmettre à la CCI un état des consommations de l'année N-1.
 - Les titulaires s'engagent à respecter la désignation, le conditionnement, le grammage lorsqu'ils sont précisés.
 - Les titulaires s'engagent à respecter la commande de l'IMT en livrant à l'identique les produits commandés (désignations, marques, prix...) indiqués dans le BPU ou le catalogue.
 - Les titulaires s'engagent à assurer la disponibilité des produits listés aux bordereaux de prix unitaires (BPU) qui les concernent ainsi que de leurs catalogues, à partir de l'ensemble de leurs entrepôts ou plateformes assurant l'approvisionnement du CFA. La signature du bordereau de prix unitaires implique la disponibilité de l'intégralité des produits. En conséquence le titulaire ne peut se prévaloir d'aucune indisponibilité d'un produit sauf raison dûment justifiée (interruption de fabrication, rupture d'approvisionnement...).
 - En cas d'indisponibilité dûment justifiée le titulaire s'engage à proposer un produit de substitution dans les 3 jours.
 - Les titulaires s'engagent à informer l'IMT par mail de toutes suppressions de produits et à proposer des solutions de remplacement afin de palier d'éventuelles carences sans surcoût tarifaire.
 - En cas d'un remplacement de produits, les titulaires s'engagent à informer au préalable l'IMT de toute substitution, et à supporter une éventuelle différence tarifaire si les produits livrés sont plus chers que les produits d'origine commandés par mail et/ou téléphone/ via la plateforme proposée par le candidat.
 - Les titulaires s'engagent à respecter les normes de la réglementation en vigueur concernant les mises sur le marché d'OGM destinés à l'alimentation humaine.
 - Les titulaires s'engagent à fournir, sur simple demande, les spécifications techniques de chacun des produits de leurs catalogues, le nom du ou des industriels fabriquant les produits ainsi que le détail des sites de production. En cas de modification de la composition des produits référencés, ils s'engagent à prévenir l'IMT et à envoyer les spécifications techniques modifiées.
 - Les titulaires s'engagent à tous les stades de la production (pour les produits à marques propres) et de la distribution, à effectuer tous les contrôles et auto-contrôles nécessaires, afin de garantir la qualité des produits. Les titulaires restent responsables des marchandises dont ils assurent la distribution, et s'engagent à respecter scrupuleusement la législation et la réglementation en vigueur applicable à leurs secteurs d'activité.
 - Les titulaires s'engagent à respecter la réglementation en vigueur pour l'étiquetage des produits sur leurs différents emballages (primaire et secondaire).
 - Les titulaires s'engagent à assurer la traçabilité des produits de telle manière qu'à la demande de l'IMT, les titulaires procurent pour chacun des produits livrés, les éléments suivants :
 - L'identification du fabricant,
 - La date de production,
 - Le numéro de lot de fabrication.
 - Les titulaires s'engagent à assurer une traçabilité qui permet, à tout instant, de connaître la quantité et les dates de livraison de chacun des lots de marchandises fournis à l'IMT.
- En cas d'alerte sanitaire sur un ou plusieurs produits, les titulaires s'engagent à prévenir l'IMT et à s'assurer du retrait des produits incriminés.

3.1. Conditions sanitaires de préparation

Les produits doivent provenir d'établissements agréés UE pour la mise sur le marché communautaire, qui respectent les exigences de l'arrêté ministériel en vigueur relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de denrées d'origine végétale et/ou animale.

Ces établissements doivent appliquer les principes de l'HACCP et respecter la réglementation en vigueur et à venir.

3.2. Critères microbiologiques

Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques de l'arrêté relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées, d'origine végétale, et/ou animale, ainsi qu'à ceux prévus par l'arrêté fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de ce type de produits.

3.3. Température et durée de conservation - Date de Durabilité Minimum

Chaque produit fourni par le titulaire doit comporter l'indication soit de sa date limite de consommation (DLC), soit de sa date de durabilité minimale (DDM).

Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis jusqu'à leur présentation aux consommateurs doivent être conservés à des températures limitant leur altération et plus particulièrement le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé.

Lorsqu'elle est indiquée, il est indispensable de respecter la température maximale présente sur l'emballage du produit.

De plus les produits doivent être stockés à l'abri de la lumière.

La Date de Durabilité Minimum est apposée sous la **responsabilité des titulaires**.

Les titulaires s'engagent à ce que les DLC ou DDM des produits livrés soient pour l'ensemble des produits au moins égales à 2/3 de leur "durée de vie", calculée par différence entre leur DLC (ou DDM) et leur date de fabrication (ou conditionnement), à l'exception des produits suivants :

- Produits avec une « durée de vie » de 8 jours maximum : DLC = minimum de 4 jours.
- Produits avec une « durée de vie » de 21 jours maximum : DLC = minimum de 15 jours.
- Produits avec une « durée de vie » de 31 jours maximum : DLC = minimum de 20 jours.

Le titulaire doit livrer des produits avec une DLC ou une DDM suffisamment éloignée compte tenu des besoins prévisionnels de l'IMT sauf demande expresse.

Les denrées comportant une date limite de consommation (DLC) devront être livrées dans un délai suffisant permettant l'utilisation normale du produit. Ce délai sera au minimum de 8 ou 16 jours.

Le délai entre la fabrication du produit et le jour de livraison doit être le plus court possible.

Tout produit livré par le titulaire ayant une durée de conservation insuffisante ou une DLC ou une DDM trop rapprochée sera refusé.

Une même palette ne devra pas comporter de produits identiques provenant de lots différents. Dans le cas où, pour des raisons logistiques, cela ne serait pas possible, le titulaire devra préciser les différents lots sur le bon de livraison (fourniture obligatoire d'un bon de livraison pour chaque lot).

S'agissant des produits préemballés, les denrées appertisées devront présenter une Date de Durabilité Minimale (DDM) qui sera de 6 mois minimum après la date de livraison du produit.

3.4. Conditionnement et emballage

3.4.1. Généralité

Les matériaux utilisés pour le conditionnement et l'emballage doivent être conformes à la législation française et communautaire en vigueur. Les emballages dépourvus de toute identification seront refusés.

3.4.2. Mentions obligatoires sur les emballages

Tous les produits fournis par le titulaire doivent être identifiés par un étiquetage, et conformément à la réglementation et aux normes homologuées en vigueur, et présentera toutes les mentions obligatoires (dont dénomination, origine produit, liste des ingrédients, date limite de consommation, ...).

La dénomination de vente est fixée par la réglementation en vigueur ou les usages. En l'absence de réglementation et d'usage, la dénomination de vente consiste en une description du produit :

- L'identification du fabricant, du conditionneur ou du vendeur
- L'estampille sanitaire européenne,
- La liste des ingrédients, déclarés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale
- La liste des allergènes,
- La quantité nette pour les denrées préemballées,
- La DLUO/DDM/DLC, les conditions particulières de conservation
- Le lot de fabrication, le lieu d'origine si son absence est de nature à induire en erreur,
- Le mode d'emploi si nécessaire
- Lorsqu'il s'agit d'aliments composés, la réglementation communautaire admet que si une caractéristique réglementée concerne un ou plusieurs ingrédients, la liste des ingrédients est l'endroit approprié pour faire état de l'information.

3.5. Commandes

Les commandes sont effectuées sur la base du bordereau des prix du catalogue tenant compte des modalités de révisions des prix.

Le cas échéant, l'IMT doit avoir la possibilité d'acheter à la pièce, et sans quantité minimum imposée.

L'activité de l'IMT nécessite ponctuellement d'assurer des dépannages dans la journée, le titulaire s'engage à pouvoir livrer les denrées dans ces conditions.

La date de livraison demandé par l'approvisionneur dans sa commande devra être confirmée par le titulaire préalablement à la livraison.

La CCI se doit être en mesure de pouvoir effectuer des commandes en ligne.

3.6. Transport et livraison

3.6.1 Transport

Les conditions de transport doivent satisfaire aux prescriptions de l'arrêté en vigueur réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des aliments et à la ZFE de la Métropole de Grenoble.

Le titulaire doit préciser s'il assure la livraison par ses propres moyens ou par les services d'un transporteur indépendant.

Le titulaire est responsable du respect des délais et heures de livraison même s'il passe par un transporteur.

Les véhicules devront être en parfait de propreté et les appareils réfrigérants en parfait état de fonctionnement.

3.6.2 Livraison

Le personnel préposé aux manutentions et au transport doit observer les règles de propreté concernant les mains et les vêtements notamment (répondant aux normes d'hygiène).

La fourniture doit être livrée à la date prévue lors de la commande. Les livraisons sont effectuées dans des créneaux horaires convenus avec l'IMT.

Aucune livraison ne sera acceptée en dehors des heures prévues, les marchandises déposées en l'absence d'un représentant de l'établissement, le sont aux risques et frais du titulaire.

Chaque livraison doit être accompagnée d'un bon de livraison établi sous format papier et mail précisant :

- le nom et l'adresse du titulaire,
- le numéro d'agrément sanitaire européen,
- la date et le numéro du marché avec intitulé,
- la date et le numéro du bon de commande,
- la date de livraison,
- la dénomination du produit,
- les quantités livrées,
- le numéro du lot,
- la DLUO/DDM/DLC,
- le poids net,
- le montant de la livraison.

3.6.3 Retard ou refus de livraison

En cas de refus de livraison, de retard, ou de non remplacement dans les délais accordés d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet, l'IMT se fournira là où elle jugera utile.

3.7. Contrôles de conformité

3.7.1 Opération de vérification – réception

Les marchandises sont contrôlées à l'instant et sur le lieu de livraison, en présence du titulaire ou son représentant, par le responsable nommé de l'IMT ou l'approvisionneur le représentant, qui peuvent se faire assister, le cas échéant par tout service extérieur de leur choix. Des échantillons peuvent être prélevés et envoyés pour analyse à un laboratoire choisi par la personne responsable.

Les matériaux utilisés pour le conditionnement et l'emballage doivent être conformes à la législation française et communautaire en vigueur. Les emballages dépourvus de toute identification seront refusés.

3.7.2 Admission des denrées

- Vérification quantitative

La vérification quantitative consiste à contrôler la conformité entre la quantité livrée, la quantité portée sur le bon de commande, et la quantité portée sur le bulletin de livraison. Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, l'approvisionneur peut demander au titulaire :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande ;
- soit de compléter la livraison, 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 sont rectifiés sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

- Vérification par comptages et contrôles pondéraux

Le cas échéant, l'approvisionneur peut procéder à une vérification quantitative effectuée par comptages et contrôles pondéraux

- contrôles pondéraux des emballages, contrôles du contenu des emballages (nombre d'unités, poids des unités).

Si le poids livré est inférieur au poids facturé, la fourniture doit être soit refusée, soit acceptée après réfaction du déficit de poids constaté en présence et après signature pour accord de la personne responsable de la livraison.

- Vérification qualitative

Ne peuvent être acceptés les produits qui auraient subi entre la sortie du local de stockage et la livraison, des avaries susceptibles d'altérer leur salubrité ou de diminuer leur aptitude à une bonne conservation.

La vérification qualitative pourra porter sur les points suivants :

- conformité avec le présent cahier des charges
- état des emballages et des conditionnements,
- date de conditionnement et date limite d'utilisation optimale,
- conformité du moyen de transport,
- caractères organoleptiques (couleur, odeur, aspect),
- caractères chimiques et microbiologiques

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications de l'offre ou à la commande, elle est refusée et doit être remplacée par le titulaire sur demande verbale et écrite de l'approvisionneur.

Toutefois, celui-ci peut, s'il le juge opportun, accepter la fourniture avec une réfaction de prix à déterminer contradictoirement.

Le prélèvement en vue d'un examen de contrôle chimique et microbiologique ne doit porter que sur des unités entières conditionnées.

En cas d'analyse, les frais seront :

- à la charge de l'IMT si le produit examiné se révèle conforme aux normes requises,
- à la charge du titulaire dans le cas contraire.

La valeur de la marchandise défectueuse est remboursée par le titulaire au prix fixé dans l'accord cadre. Si le résultat des vérifications quantitatives et qualitatives est satisfaisant, la réception est prononcée par l'approvisionneur qui réceptionne la commande, en visant par signature ou cachet, le duplicata du bulletin de livraison remis au titulaire. Ce duplicata visé vaut procès-verbal de réception.

- Admission et garanties

En cas de non-conformité de la livraison, le titulaire sera averti par message électronique.

Le retour des produits sera à la charge du titulaire qui s'engage à réaliser l'échange dans les deux semaines ouvrées.

Lorsque les marchandises sont admises par l'IMT, elles deviennent sa propriété et en assume la responsabilité de stockage.

Cependant, pour tout vice de fabrication caché, tel que notamment l'introduction volontaire ou accidentelle de substances étrangères à l'intérieur des conditionnements rendant la denrée impropre à la consommation, la garantie technique est mise en œuvre jusqu'à la date limite de consommation figurant sur l'étiquetage du produit, à condition que l'IMT ait respecté les conditions de manutention et de stockage prescrites par le titulaire.

La valeur des fournitures reconnues impropres à la consommation :

- soit contradictoirement pour vice de fabrication,
- soit en cas de contestation à la suite d'examens demandés par l'IMT consécutifs à la constatation d'avaries,

est remboursé par le titulaire au prix de règlement du présent accord-cadre à bons de commande ou fait l'objet d'un avoir au bénéfice de l'IMT.

3.8. Traçabilité

La traçabilité permet à partir du numéro de lot et des informations de l'étiquette de remonter toutes les étapes de fabrication du produit depuis le fabricant et ce jusqu'à l'établissement destinataire.

Elle permet de connaître l'origine, les lieux de passage et le statut sanitaire des ingrédients du produit.

Cette traçabilité doit permettre, à tout instant, de connaître la quantité de chaque lot livré sur L'IMT.

Le titulaire devra être capable de fournir, sur demande, les preuves de ses contrôles bactériologiques et en mesure de fournir en moins de 24 heures les documents d'enregistrement relatifs aux températures et aux contrôles à réception des produits dans son ou ses ateliers.

Des dispositions de maîtrise des températures de livraison doivent pouvoir être démontrées sur simple demande de l'IMT de la marchandise. Par ailleurs, il est demandé au titulaire de mener une veille sur les alertes alimentaires et de prendre l'initiative d'un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient transité par son entrepôt.

3.9. Démarche qualité – Normalisation

L'IMT dresse des fiches qualité sur les incidents survenus pendant l'année et le responsable du suivi du marché fera une évaluation des titulaires en fin d'année avant la reconduction du marché.

3.10. Consignes de sécurité

Ces consignes sont destinées aux titulaires. Elles recensent les mesures à mettre en œuvre pour assurer la prévention des accidents du travail dans le cadre des chargements/déchargements.

Outre son obligation légale (décret du 20 février 1992), ce protocole de sécurité vise avant tout à améliorer la sécurité des personnes.

Consignes de sécurité :

- Il est interdit de fumer et vapoter sur site,
- L'accès à l'intérieur des locaux cuisines est interdit à toute personne étrangère au site,
- Lors de la détection d'un incendie respecter les consignes affichées,
- Pour la circulation des véhicules : respecter l'aire de stationnement et le code de la route, rouler à vitesse réduite.