



**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIERES
(CCTP)
N° 2025 050 CBdDT 2025**

Objet : Fourniture de café et de denrées connexes avec mise à disposition et entretien du matériel au profit des établissements du cercle de la Base de Défense de Toulon.

Glossaire

CCAP	Cahier des clauses administratives particulières
CCTP	Cahier des clauses techniques particulières
BPU	Bordereau de prix unitaires
PLACE	Plate-forme des achats de l'état
PMS	Plan de Maîtrise Sanitaire
CBdDT	Cercle de la base défense de Toulon
GEMRCN	Groupement d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

CPV : 15860000-4 – Café, thé et produits connexes

Sommaire

Article 1 - OBJET.....	3
Article 2 - PREAMBULE	3
Article 3 – EXIGENCES TECHNIQUES	3
Article 4 - GARANTIE TECHNIQUE	4
Article 5 – PALETTISATION ET EMBALLAGE	4
Article 6 – FOURNITURE ET ENTRETIEN DES MATERIELS.....	4
Article 7 – DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES / SANITAIRES :	5
7.2 Dispositions sanitaires	5
7.3 Contrôle de l'établissement public	5
7.4 Dispositions techniques	5
7.5 Contrôles qualité	6

Article 1 - OBJET

Le présent cahier des clauses techniques particulières a pour objet de préciser les exigences relatives à la fourniture de café et de denrées connexes pour les établissements du Cercle de la Base de Défense de Toulon avec mise à disposition et entretien du matériel.

Article 2 - PREAMBULE

Le titulaire est tenu d'observer, outre les spécifications du présent CCTP, les prescriptions légales ou réglementaires, telles que la normalisation, le code du travail et le code de la commande publique.

Le titulaire a un devoir de conseil.

Pour ce faire, il a obligation de prendre en compte toute nouvelle norme qui apparaîtrait au cours de l'exécution du contrat à la place de celles citées au contrat ou toutes nouvelles normes autres que celles citées et qui présenteraient un intérêt vis-à-vis des prestations contractuelles.

Il doit informer l'administration de toute nouveauté ou évolution des normes ou de la réglementation relative aux fournitures ou prestations en précisant les références des textes et leur origine qu'il transmettra à l'administration.

Article 3 – EXIGENCES TECHNIQUES

Le titulaire doit fournir, conformément aux prescriptions indiquées dans le bordereau de prix, 80% minimum de la gamme demandée. Cependant, les articles inscrits dans l'annexe financière (annexe B) qui font l'objet d'une croix dans la case dédiée doivent être obligatoirement fournis.

Ces produits sont dénommés ci-après « les denrées ».

Le titulaire doit mettre à disposition et entretenir les matériels désignés en annexe D de l'acte de d'engagement qu'il s'agisse des matériels imposés ou des matériels qu'il propose en complément.

Les denrées doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Les notices techniques doivent être fournies par le titulaire pour l'intégralité des denrées demandées.

Chaque fiche technique descriptive comprend les caractéristiques exigées des denrées relatives aux :

- * Spécifications de chaque produit,
- * Sites de production,
- * Matières premières employées, traçabilité, absence d'OGM et présence éventuelle d'allergènes,
- * DLC totale du produit, ou DLUO
- * Conditionnement et emballage (caractéristiques particulières).

La DLC restante des denrées correspond à la durée de vie minimum des denrées attendue lors de la livraison, elle doit être inscrit sur la fiche technique.

La DLUO* (date limite d'utilisation optimale) des produits fournis ne doit pas être, lors de la livraison, inférieure à trois (3) mois

(*) La date d'utilisation optimale résiduelle des denrées indiquée dans chaque notice technique correspond à la durée de vie minimum attendue à la livraison.

Article 4 - GARANTIE TECHNIQUE

Le titulaire garantit que les produits :

- Sont conformes aux normes européennes et nationales, aux normes de fabrication, aux règles déontologiques de la profession ;
- Sont de qualité loyale et marchande ;
- Sont catalogués, identifiés et étiquetés correctement et conformément à la réglementation en vigueur (ceci comprenant notamment la présence des symboles prévus par la réglementation communautaire) ;
- Ne présentent pas de danger et comportent les instructions, avertissements et notices nécessaires ;
- Sont protégés et emballés correctement pour le transport et le stockage.

Il garantit également que les règles d'étiquetage et de sécurité des aliments sont appropriées à l'usage alimentaire auquel ceux-ci sont destinés.

Le délai pendant lequel le pouvoir adjudicateur peut faire jouer la garantie technique est celui de la date limite de consommation (DLC) ou la date limite d'utilisation optimale (DLUO) indiqué sur le conditionnement de chaque denrée.

Le titulaire doit être en mesure de fournir, sur demande et dans un délai maximum de sept (7) jours, pour chaque lot de fabrication, la traçabilité des produits en amont à la production (pays de production et contrôle des matières premières, autocontrôles réalisés, certification d'absence d'OGM ...).

Les denrées litigieuses, et non admises dans un délai de 24h00 (*cf* : 11.2 du CCAP), sont stockées durant quarante-huit (48) heures chez le client à compter de l'envoi du compte-rendu. L'organisation et la reprise des denrées sont à l'entière charge des fournisseurs. Passé ce délai, les fournitures seront renvoyées au titulaire en port dû ou détruites et évacuées par le service bénéficiaire aux frais et risques du titulaire.

Article 5 – PALETTISATION ET EMBALLAGE

Les emballages et matériaux de conditionnement utilisés devront être inertes et agréés au contact alimentaire, c'est à dire, qu'ils ne devront céder aucune quantité d'éléments provenant de leurs constituants susceptibles de modifier anormalement la composition de l'aliment et, notamment, d'en altérer les caractéristiques organoleptiques ou de communiquer une odeur particulière.

Les emballages de regroupement et les préemballages comportent le code à barre à 13 chiffres selon le standard européen EAN 13 utilisé pour la gestion informatisée des marchandises.

Homogénéité des lots de livraison et des conditionnements

Le prestataire s'attachera à fournir des lots homogènes appartenant au même type d'emballage et de même capacité, afin de permettre une appréciation rapide et objective de la quantité de marchandises livrées.

Article 6 – FOURNITURE ET ENTRETIEN DES MATERIELS

6.1 Type de matériel

Le titulaire prend contact avec chaque établissement afin de mettre en place sur chaque point de distribution le type de percolateur, lave-tasses, de moulin à café, le nombre d'adoucisseurs et autres matériels nécessaires à la réalisation des prestations, conformément à l'annexe D de l'acte d'engagement. Le raccordement électrique du matériel ainsi qu'aux réseaux d'eau et d'évacuation en plus des modifications des installations resteront à la charge du titulaire.

6.2 Entretien du matériel mis à disposition

Le titulaire exécute l'entretien périodique avec une obligation de résultat, et assure le service après-vente du matériel mis à disposition conformément à l'annexe D de l'acte d'engagement.

Dans le cadre de la maintenance corrective, le titulaire est soumis à une obligation de résultat. En cas de panne de l'un des matériels, le titulaire doit prendre toutes les dispositions nécessaires pour éviter

l'indisponibilité du matériel conformément aux délais d'intervention et de remplacement indiqués dans l'annexe C à l'acte d'engagement. Le titulaire devra remplacer les matériels subissant des pannes récurrentes.

En cas de non-respect des délais, les pénalités prévues à l'article 12.2 du CCAP pourront être appliquées.

Article 7 – DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES / SANITAIRES :

7.1 Dispositions réglementaires

Le titulaire veillera à la mise en conformité de ses produits avec les prescriptions exigées par les textes réglementaires, en particulier ceux publiés en cours de marché au Journal officiel de la République française en application des textes européens.

Le fournisseur devra être en conformité au regard des réglementations en matière des denrées du marché et de toute réglementation applicable à son activité.

Les denrées livrées doivent être de qualité saine, et correspondre tant sur les plans bactériologique et chimique qu'organoleptique, aux spécifications édictées par la réglementation en vigueur le jour de la livraison et par les décisions du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) relatives aux différentes catégories de produits.

7.2 Dispositions sanitaires

Le soumissionnaire devra fournir l'ensemble des éléments permettant de juger de sa maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, en particulier son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), tel qu'exigé par la réglementation en vigueur.

Dans ce cadre, le soumissionnaire fournira toute indication qu'il jugera utile en matière d'autocontrôles microbiologiques. Les analyses devront être conformes à la réglementation en vigueur.

7.3 Contrôle de l'établissement public

Le respect des clauses du marché peut être vérifié par le gestionnaire responsable du marché, ainsi que par toutes les personnes désignées par le CBdDT. Un contrôle des installations du titulaire du marché peut être effectué. Si le titulaire du marché n'est pas producteur, ce contrôle peut éventuellement être élargi aux installations des producteurs.

La société mettra à tout moment à la disposition du CBdDT ou aux personnes mandatées par elle, les fiches techniques et les fiches de production correspondant aux produits. Ces fiches devront être renseignées au minimum sur la provenance et la composition des produits.

En complément de ces dispositions, en dehors des prélèvements pouvant être effectués par les services vétérinaires départementaux ou le service de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le CBdDT ainsi que les Services Vétérinaires Interarmées se réservent le droit de faire procéder à des analyses à partir d'un échantillon représentatif d'un lot livré.

Ces analyses ont pour objet de vérifier la conformité physique ou chimique du produit, ainsi que la conformité du poids et des constituants énoncés par l'étiquetage.

Ces analyses et examens seront à la charge du titulaire du marché.

En cas de non-conformité de ces analyses avec les dispositions réglementaires en vigueur, les recommandations du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et les clauses du présent marché, le titulaire recevra un avertissement. Il sera alors procédé à de nouveaux prélèvements sur la livraison suivante en présence du fournisseur. Si le produit n'est pas conforme, il sera exclu de la fourniture. Au deuxième avertissement, le marché sera résilié aux torts exclusifs du titulaire.

Le fournisseur ne pourra fournir dans le cadre du présent marché aucun produit étiqueté comme étant génétiquement modifié.

7.4 Dispositions techniques

Traçabilité interne :

La société devra fournir les éléments permettant d'apprécier la maîtrise de la traçabilité interne dans l'entreprise, des processus et des procédés, de la matière première au produit fini.

L'étiquetage sera conforme à la réglementation en vigueur et comportera notamment les informations relatives à la traçabilité des denrées. Les candidats devront fournir une présentation de leurs outils de maîtrise de la traçabilité de leurs approvisionnements.

7.5 Contrôles qualité

Le titulaire sera soumis à des contrôles sur la qualité de ses produits lors de la livraison. Un audit de l'entreprise pourra être demandé par le CBDdT sans que le titulaire ne puisse s'y opposer. Le responsable désigné par le CBDdT s'assurera que les quantités et les qualités des denrées livrées répondent aux spécifications du présent marché. Toute non-conformité observée donnera lieu à l'émission d'une « fiche de non-conformité » obligatoirement communiquée au titulaire du marché. Cette fiche comprend une partie réservée au titulaire. Celui-ci est tenu pendant toute la durée du marché, d'y répondre sous sept (7) jours en précisant les mesures qu'il aura prises afin que le problème ne se renouvelle plus. En cas de force majeure liée à la non-conformité observée, de non-réponse aux fiches ou de non amélioration de la prestation, une mise en demeure sera envoyée au titulaire par courrier recommandé.

Remarque :

Lorsque le CBDdT n'a pas fourni de spécifications pour un article particulier du marché, le titulaire appliquera au minimum les spécifications définies par le GEMRCN.

Dans le cas où le candidat souhaite proposer un produit de qualité supérieure à la norme définie par la collectivité ou le GEMRCN, il devra le préciser et en fournir la fiche technique