

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

Accord-cadre n°2025_FCS_ICEP_0014

Fourniture et livraison de vins et champagnes pour les besoins de l'ICEP FORMATION

Identification du pouvoir adjudicateur

SAS ICEP
1, Rue René Cassin
Saint-Contest
14911 CAEN CEDEX 9

Représentant du pouvoir adjudicateur

M. Christian BUOT, représentant de la CCI Caen Normandie, Présidente de la SAS ICEP en date du 12 janvier 2022.

Objet de la consultation

Accord-cadre pour la fourniture et la livraison de vins et champagnes pour les besoins de l'ICEP FORMATION.

Article 1. Généralités

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objet de décrire le contenu de l'accord-cadre. Il contient les clauses techniques particulières relatives à l'approvisionnement en vins et champagnes pour les besoins de l'ICEP FORMATION.

Cet organisme forme de jeunes apprentis, notamment aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Dans le cadre de sa filière « tourisme-hôtellerie-restauration », l'ICEP a des besoins particuliers en boissons et souhaite contracter avec des fournisseurs de tels produits conformément aux dispositions du présent CCTP.

Les fournitures décrites dans le CCTP le sont à titre indicatif. L'ICEP se réserve le droit de faire rentrer dans le cadre de l'accord-cadre tout autre produit que le titulaire est en mesure de fournir (catalogue), tant que la limite maximale du présent accord-cadre n'est pas franchie.

Article 2. Description des prestations

Le titulaire approvisionnera le pouvoir adjudicateur en vins et champagnes après émission d'un bon de commande dans les limites par période établies ci-dessous.

Montant maximum (par période)
10 000,00 € HT

Les vins et champagnes seront livrés dans l'emballage le plus adéquat à leur transport et leur stockage, et dans le respect des conditions indiquées à l'article 5.

Il n'y aura (en général) aucune livraison entre début juillet et fin août, période pendant laquelle le centre de formation ne dispense pas d'enseignements.

Le pouvoir adjudicateur déterminera le stock nécessaire au bon fonctionnement de l'institut en début d'accord-cadre, puis à chaque rentrée scolaire. Le stock et la fréquence des livraisons seront susceptibles d'être modifiés en période d'examens ou lors d'occasions exceptionnelles (réceptions, banquets, etc...), auxquelles le titulaire de l'accord-cadre doit être en mesure de faire face.

Article 3. Description des fournitures

Les produits listés ci-dessous le sont à titre indicatif. Il s'agit du minimum requis auquel le titulaire doit être en mesure de satisfaire. Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de commander tout autre produit inscrit au catalogue du titulaire de l'accord-cadre.

Chacun des éléments indiqués ci-dessous est repris au Bordereau des Prix Unitaires joint à l'Acte d'engagement et affecté d'une quantité annuelle estimative. Cette quantité n'est pas contractuelle et n'engage pas le pouvoir adjudicateur.

1	Champagne de Propriété Brut conditionné en bouteille de 75 cl
2	Champagne de Propriété Rosé conditionné en bouteille de 75 cl
3	Vin effervescent A.O.P. Crémant de Loire conditionné en bouteille de 75 cl
4	Vin rouge A.O.P. Chinon conditionné en bouteille de 75 cl
5	Vin blanc A.O.P. Touraine conditionné en bouteille de 75 cl
6	Vin blanc A.O.P. Saint Nicolas de Bourgueil conditionné en bouteille de 75 cl
7	Vin rouge A.O.P. Alsace Pinot Noir conditionné en bouteille de 75 cl
8	Vin blanc A.O.P. Alsace Riesling conditionné en bouteille de 75 cl
9	Vin rouge A.O.P. Blaye Côtes de Bordeaux MDC conditionné en bouteille de 75 cl
10	Vin rouge A.O.P. Lalande Pomerol MDC conditionné en bouteille de 75 cl
11	Vin rouge A.O.P. Saint Emilion MDC conditionné en bouteille de 75 cl
12	Vin rouge A.O.P. Lussac Saint Emilion MDC conditionné en bouteille de 75 cl
13	Vin blanc A.O.P. Bourgogne Aligoté conditionné en bouteille de 75 cl
14	Vin rouge A.O.P. Coteaux du Languedoc conditionné en bouteille de 75 cl
15	Vin blanc A.O.P. Saint Véran conditionné en bouteille de 75 cl
16	Vin blanc A.O.P. Côtes du Rhône conditionné en bouteille de 75 cl
17	Vin rouge A.O.P. Saint Joseph conditionné en bouteille de 75 cl
18	Vin rosé A.O.P. Côtes de Provence conditionné en bouteille de 75 cl
19	Vin rouge A.O.P. Saint Amour conditionné en bouteille de 75 cl
20	Vin rouge A.O.P. Haute Cotes de Beaune conditionné en bouteille de 75 cl
21	Vin blanc A.O.P. Macon conditionné en bouteille de 75 cl
22	Vin blanc A.O.P. Monbazillac conditionné en bouteille de 75 cl
23	Vin blanc étranger conditionné en bouteille de 75 cl
24	Vin rouge étranger conditionné en bouteille de 75 cl
25	Vin blanc effervescent sans alcool conditionné en bouteille de 75 cl
26	Vin rouge A.O.P. Corse conditionné en bouteille de 75 cl
27	Vin rouge I.G.P. conditionné en bouteille de 75 cl
28	Vin blanc I.G.P. conditionné en bouteille de 75 cl
29	Vin blanc A.O.P. Vouvray conditionné en bouteille de 75 cl

Article 4. Bons de commande et facturation

Le pouvoir adjudicateur passera commande des fournitures dont il a besoin au moyen de bons de commande émis et signés par un représentant de l'ICEP FORMATION.

Chaque bon de commande précise : la référence de l'accord-cadre, le numéro du bon de commande, le nom du titulaire de l'accord-cadre, le code client du service de le pouvoir adjudicateur chez le titulaire, la date du bon de commande, la désignation précise des produits, la détermination des quantités, le détail des prix unitaires par référence au Bordereau des Prix Unitaires, le montant hors taxes et le lieu exact de livraison.

Des bons de commande peuvent être émis jusqu'au dernier jour de validité de l'accord-cadre.

Suite à l'émission du bon de commande, le titulaire de l'accord-cadre établit une facture au nom de l'ICEP FORMATION. Elle porte les indications suivantes : la désignation du service du pouvoir adjudicateur, les références du service client concerné par la facture, les nom et adresse du titulaire, les références de l'accord-cadre et du bon de commande, la désignation et la quantité des fournitures livrées, la date de livraison, le montant hors taxes, le taux et le montant de la TVA, le montant total TTC des fournitures et prestations, et la date de la facture.

Les prix indiqués dans le bordereau des prix comprennent les frais de transport et de facturation.

Article 5. Livraison, Réception et Évolutions de l'accord-cadre

Le titulaire est tenu de faire réceptionner la livraison des fournitures par un représentant du pouvoir adjudicateur, au vu d'un bon de livraison qu'il lui fait signer après vérification de la conformité des fournitures avec les spécifications du bon de commande. Le camion de livraison devra être muni du dispositif nécessaire pour livrer des palettes entières. Au cas où le livreur n'attendrait pas la fin du contrôle, il portera lui-même sur le bon de livraison la mention « sous réserve de vérification » et signera en inscrivant lisiblement son nom et le numéro d'immatriculation de son véhicule. Dans ce cas le pouvoir adjudicateur dispose d'un délai de 24 heures pour la vérification de la livraison.

Les candidats préciseront dans leur offre le délai de livraison (délai entre l'émission du bon de commande et la livraison) pour lequel ils s'engagent.

Le titulaire de l'accord-cadre s'engage à signaler dans les meilleurs délais tout élément nouveau. L'accord du pouvoir adjudicateur sur les éléments nouveaux substituent ceux-ci ou s'ajoutent aux éléments contractuels sans qu'il soit nécessaire de conclure un avenant.

Article 6. Qualité des produits

Les produits doivent être conformes aux stipulations de l'accord-cadre, aux prescriptions des normes françaises.

Le titulaire atteste s'être mis en conformité avec les obligations réglementaires liées à l'entreposage des denrées alimentaires, notamment avoir mis en place une demande d'analyse des risques hygiéniques de type HACCP.

Le produit ne doit avoir subi, depuis sa préparation aucune altération ou détérioration susceptible d'en diminuer sa salubrité.

Les marques spécifiées ne sont données qu'à titre indicatif (comme référence). Les soumissionnaires peuvent proposer d'autres produits mais de qualité strictement équivalente.

6.1. Caractéristiques :

Des dispositions doivent être mises en œuvre par le titulaire, afin de fournir sur simple demande, la traçabilité des produits du présent accord-cadre.

Ils sont obtenus exclusivement par fermentation alcoolique totale ou partielle de raisins frais, foulés ou non, ou de moût de raisin.

Les vins comprennent les vins A.O.P et les vins de pays.

Les vins doivent provenir de vinifications effectuées selon les usages loyaux et constants, être de bonne qualité, normalement constitués et exempts d'odeur anormale.

6.2. Dispositions sanitaires :

Le titulaire est tenu d'assurer une veille en matière d'alerte sanitaire et doit prendre l'initiative d'un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient transité par son entrepôt.

6.3. Emballage :

Les matériaux et objets destinés à être mis au contact des denrées et produits devront répondre aux prescriptions de la réglementation en vigueur.

Une attention particulière sera portée sur l'intégralité des emballages, leur état de propreté, les indications qui doivent y être portées, l'état des enveloppes de conditionnement. Les produits livrés auront un emballage correct et sans trace de salissure.

Les emballages pourront être réutilisables consignés (verre, fût) ou recyclables à usage unique (boîte métallique, bouteille en PET ou PVC, brik en carton, bag in box, etc...).

Les produits livrés en palette devront l'être sur des palettes en plastique ou en palettes perdues en matériaux inertes.

6.4. Marquage :

Toutes les denrées devront être présentées et étiquetées conformément à la réglementation en vigueur.

À noter que toutes les mentions d'étiquetage doivent être :

- facilement compréhensibles,
- sans autres abréviations que celles fixées par la réglementation ou par des conventions internationales,
- inscrites à un endroit apparent, de manière à être visibles, clairement lisibles et indélébiles,
- en aucune façon, à être dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images.

Elles devront mentionner obligatoirement :

- la dénomination de vente (vin de table, de pays, AOP, etc...);
- le volume nominal ;
- le titre alcoométrique volumique acquis (TAVA) : le chiffre l'indiquant comporte au maximum une décimale, il est suivi du symbole « % vol. » et peut être précédé du mot « alcool » ou de l'abréviation « alc » ;
- Nom et adresse (nom de la commune ou partie de la commune) de l'embouteilleur précédés de la mention « embouteilleur » ou « mis en bouteille par » ;
- le numéro du lot.

Article 7. Modalités d'exécution des prestations

7.1. Conditions d'hygiène:

- Les conditions d'hygiène, de stockage et de transport des denrées alimentaires doivent répondre à la réglementation en vigueur applicable à l'objet de l'accord-cadre.

7.2. Rupture d'approvisionnement:

En cas de rupture d'approvisionnement sur un produit du présent accord-cadre, le titulaire s'engage à le remplacer par un produit de qualité équivalente. Si le prix est supérieur au produit en rupture, il sera facturé au même prix que le produit remplacé.

Article 8. Modalités de vérification

Les opérations de vérification mentionnées à l'article 5 du présent CCTP consisteront en un contrôle qualitatif et quantitatif portant sur :

- la conformité des fournitures au bon de commande ;
- la conformité du transport ;

Un refus sera opposé en cas de :

- livraison de produits dont l'étiquetage est incomplet, erroné ou illisible ;
- livraison de produits avec un emballage ouvert, non hermétique, déchiré, percé ou souillé ;
- livraison de produits non conformes au CCTP ;
- livraison de produits non conformes au bon de commande ou au bon de livraison ;
- horaires de livraison non respectés.

Toute altération ou dégradation des produits du présent accord-cadre pouvant résulter d'un défaut d'emballage ou d'une mauvaise manipulation du titulaire sera à sa charge. Les produits défectueux ou non conformes à la réglementation et aux vérifications précitées seront remplacés.