



Marché :

GNVR-05-2025

**FOURNITURES DE FRUITS ET LEGUMES, POISSONS, VIANDES FRAIS
ET SURGELES, EPICERIE ET BOISSONS POUR AVITALLIER LA FLOTTE
GENAVIR SUR LA FRANCE METROPOLITAINE**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
(CCTP)**

Sommaire

1	Présentation de Genavir	3
2	Objet de la consultation	3
2.1	Hauturiers	3
2.2	Côtiers.....	3
3	Qualité des produits.....	3
3.1	Produits dits « de qualité »	4
4	Les commandes	4
5	Les besoins	5
5.1	Viandes et Volailles.....	5
5.2	Charcuterie.....	6
5.3	Poisson.....	6
5.4	Fruits et légumes secs, Pâtisserie et Aide à la pâtisserie, Epicerie, condiments, Boissons 6	
5.5	Fruits et légumes.....	7
5.6	Boulangerie.....	8
5.7	Produits surgelés ou congelés.....	8
5.8	Produits laitiers et ovoproduits	9
5.9	Plats végétariens et régime spéciaux	9
5.10	Boissons.....	9
6	Condition d'exécution	9
6.1	Traçabilité des produits	9
6.2	Conditionnements produits.....	10
6.3	Service de stockage	10
6.4	Horaires de livraison.....	10
7	Modalités de livraison	10
7.1	Conditions de transport et de livraison	10
7.2	Rupture de disponibilité des produits, imprévision et produits complémentaires.....	11
7.3	Emballages	11
8	Condition d'admission des marchandises	11
9	Services associés.....	12

1 Présentation de Genavir

Créée sous la forme d'un GIE en 1976, Genavir, pouvoir adjudicateur, est devenu le 1^{er} janvier 2020 une société par actions simplifiée unipersonnelle dont l'associé unique est l'IFREMER. Genavir est aujourd'hui l'opérateur principal de la Flotte Océanographique Française et l'armateur du navire océanographique belge Belgica pour l'IRSNB et des 2 navires du DRASSM.

Compagnie de Navigation Maritime certifiée ISM* (International Safety Management Code) et ISO 9001, Genavir est adhérent au syndicat professionnel des entreprises françaises d'armement maritime (Armateurs de France). Genavir assure la gestion, l'exploitation et la maintenance de navires côtiers et hauturiers, du sous-marin habité Nautille, de ROV, d'AUV, d'équipements de sismique, de carottage et de tout autre équipement dédié aux opérations de recherche scientifique conduites en mer.

L'entreprise assure également l'acquisition, la qualification, et le traitement de données océanographiques, hydrographiques et halieutiques. Elle possède une expertise de premier plan dans l'exploitation d'équipements acoustiques de recherche : sondeur multifaisceaux, courantomètre, gravimètre, thermosalinographe... et de tout leur environnement électronique.

D'une manière plus générale, Genavir assure toutes prestations de service dans le domaine maritime telles que l'organisation de campagnes scientifiques à la mer ou encore l'assistance à la maîtrise d'ouvrage pour la conception de navires scientifiques.

En 2025, 280 Marins et Officiers assurent la conduite et le déploiement des navires confiés et des nombreux équipements scientifiques et informatiques installés à poste fixe à bord.

Des scientifiques issues d'instituts de recherche ou autres embarquent aux côtés des équipages lors des missions. (soit environ 100 000 couverts hors petit déjeuner / 2025)

2 Objet de la consultation

La présente consultation concerne l'approvisionnement en vivres des bateaux afin de nourrir les marins et les scientifiques embarqués.

La flotte est composée de 2 typologies de bateau, des hauturiers et des côtiers. Des matrices sont déclinées pour ces 2 catégories. Les conditionnements demandés sont différents suivant les places de stockage dans les navires.

2.1 Hauturiers

Les missions de ces bateaux les amènent à quitter le port pour plusieurs semaines consécutives. Leurs structures leur permettent de stocker des quantités importantes de vivres. 3 de nos navires sont des hauturiers : le Pourquoi pas ?, le Thalassa, l'Atalante.

Pour certaines missions pour lesquelles le navire sera amené à quitter la France pour plusieurs mois, des commandes représentant 6 mois de consommation (soit environ 24 000 repas pour le Pourquoi Pas ?) peuvent être passées.

2.2 Côtiers

Ces bateaux réalisent des missions plus courtes avec des conditions de stockages moins importantes que les hauturiers. Les conditionnements doivent être adaptés à leur surface de remisage. La flotte compte 6 côtiers ou semi côtiers : Thalia (en fin de service), l'Europe, Cotes de la Manche, Thélys II, A. Malraux, l'Alfred Merlin et à venir l'Anita Conti (remplaçant du Thalia).

3 Qualité des produits

A bord de nos bateaux, nos cuisiniers assurent un service de restauration pour les marins et les scientifiques embarqués.

Le titulaire doit être en mesure de fournir tout au long du marché des produits de qualité régulière

et constante.

Les denrées livrées doivent être de qualité saine, loyale et marchande et correspondre au minimum, sur les plans bactériologique, chimique et organoleptique aux spécifications édictées par les réglementations en vigueur le jour de la livraison.

Les produits doivent être conformes aux normes du plan national nutrition santé (PNNS), ainsi qu'aux spécifications techniques du GEMRCN.

3.1 Produits dits « de qualité »

En application de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALIM », complétée par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et Résilience » sont considérés comme produits de qualité et durables les catégories suivantes :

- Les produits issus de l'agriculture biologique y compris les produits végétaux étiquetés « en conversion » conformément aux dispositions du règlement (UE) 2018/848 ; à condition qu'il ne s'agisse que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an
- Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes : le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ; jusqu'au 31/12/2026 uniquement, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP)
- Les produits issus du commerce équitable
- Les produits satisfaisant de manière équivalente aux exigences définies par ces signes mentions, écolabels ou certifications. Ce caractère équivalent s'apprécie conformément aux articles R. 2111-11 à R. 2111-17 du code de la commande publique.
- Les produits issus de circuits courts

Les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » sont expressément exclus des catégories de produits de qualité et durables exigés dans le cadre du marché.

4 Les commandes

Les commandes seront passées par le navire.

Le titulaire désignera un interlocuteur dédié qui aura la connaissance des contraintes liées aux particularités de Genavir en tant que compagnie maritime. Le titulaire devra assurer une **astreinte 6 jours/7**.

Le titulaire devra retourner un Accusé Réception de la commande chiffrée du navire, sous 48 H, en prenant soin d'indiquer les disponibilités des produits pour la date de livraison demandée par le bord.

Les dates de livraisons seront contraintes par les missions des navires. Pour les livraisons importantes, avant des campagnes de plusieurs semaines, la commande sera à livrer, dans la majorité des cas, la veille ou avant-veille du départ. Des livraisons partielles ne pourront pas être acceptées. Dans ce cas, la commande sera passée une dizaine de jours avant la livraison.

Un point de vigilance particulièrement contraignant : les bateaux pouvant partir sur de longues périodes, lors du passage de la commande les produits seront indiqués soit en frais soit en surgelé. Si les produits, viandes et poissons, sont disponibles en frais et pas en surgelé, le titulaire devra faire le nécessaire pour les surgeler afin de répondre au besoin.

Les promotions pourront être communiquées au bord, une fois par mois, par mail ou autre outil à déterminer.

5 Les besoins

5.1 Viandes et Volailles

Toutes les viandes fraîches doivent être emballées sous vide. Pour les surgelés cf l'article 5.7.

5.1.1 Bœuf

Les viandes de bœuf livrées appartiendront à la catégorie VBF et proviendront de race à viandes uniquement.

Disposition pour la viande hachée :

Les viandes hachées pur bœuf devront être issues d'animaux de race à viande, mixte ou croisée. Elles doivent être 100% pur bœuf, contenir au maximum 15% de matières grasses. Elles ne doivent pas provenir de muscles striés de bovins identifiés (viandes séparées mécaniquement de la colonne vertébrale).

Pour les produits frais, la DLC (Date Limite de Consommation) ne doit pas être inférieure à 10 jours à partir de la date de livraison).

5.1.2 Veau

Les viandes de veau livrées proviendront exclusivement de bêtes de moins de six mois, de type race à viande.

Pour les produits frais, la DLC (Date Limite de Consommation) ne doit pas être inférieure à 10 jours à partir de la date de livraison).

5.1.3 Agneau

La viande d'agneau ne pourra provenir que d'ovins âgés de 3 à 6 mois.

Pour les produits frais, la DLC (Date Limite de Consommation) ne doit pas être inférieure à 10 jours à partir de la date de livraison).

5.1.4 Porc

Le fournisseur devra proposer une catégorie de viandes issues d'une filière reconnue pour l'attention portée à la qualité nutritionnelle et environnementale. Les viandes de truies ou de verrats sont exclues.

Pour les produits frais, la DLC (Date Limite de Consommation) ne doit pas être inférieure à 10 jours à partir de la date de livraison).

5.1.5 Volailles

Les poulets proviendront d'un élevage respectueux de l'environnement des volailles, comme par exemple, avec de vastes parcours herbeux, des bâtiments clairs à lumière naturelle de petite taille, durée d'élevage minimum 81 jours, nourris à plus de 80% de céréales, sans farine ni graisse animale, sans antibiotique de croissance ni OGM.

Les produits doivent être d'une fraîcheur et d'une qualité conforme aux normes en vigueur.

Aucun OGM (Organisme Génétiquement Modifié) ne doit rentrer dans la composition de l'alimentation des animaux abattus : ce paramètre doit figurer sur toutes les étiquettes.

Tous les cartons, colis, unités de conditionnement doivent être étiquetés. Chaque étiquette doit indiquer la nature du produit, la qualité, la provenance, la quantité, les traitements et autres

caractéristiques des produits.

Pour les produits frais, la DLC (Date Limite de Consommation) ne doit pas être inférieure à 10 jours à partir de la date de livraison). Le conditionnement des produits doit permettre de respecter cette DLC.

Les livraisons doivent être effectuées sous températures conformes aux normes en vigueur, au moyen de véhicules conformes à la réglementation et dans le respect des règles sanitaires et de respect de la chaîne de froid.

La viande, une fois conditionnée et emballée sous vide (Colisage précisé au BPU), doit être conservée à température réglementaire pendant l'intégralité du transport, sans rupture de la chaîne du froid.

5.2 Charcuterie

Les produits de charcuterie ne devront pas contenir de protéines végétales texturées ni d'additifs, de colorants ou d'arômes artificiels susceptibles de contenir des O.G.M.

Les produits de charcuterie proviendront d'établissement agréés et seront revêtus de la marque de salubrité communautaire.

Tous les produits de charcuterie seront transportés et maintenus sous régime réfrigéré selon la réglementation en vigueur jusqu'à réception en cuisine.

Les produits frais de charcuterie tranchée devront être sous vide avec une DLC de 30 jours minimum.

L'ensemble des viandes et des produits de charcuterie sera conditionné d'une manière générale sous vide.

5.3 Poisson

Pour les embarquements longs des hauturiers, les poissons surgelés seront privilégiés. Le cas échéant, le titulaire devra avoir la capacité de proposer un service de surgélation des produits pour permettre une conservation optimale.

La fourniture porte sur les poissons de mer et d'eau douce entier et/ou en filets, garantis sans OGM. Les produits dégelés sont exclus.

Genavir privilégie les poissons d'origine France, régionaux (ex : Bar, Cabillaud, Daurade, Lieu jaune, Lotte, Merlu, Raie, Rouget, Saint Pierre, Sole, Thon, Truite...) issus de pêche durable en termes de stocks (espèce et zone de pêche), d'engins de pêche et de saisonnalité.

Genavir souhaite favoriser la pêche durable et l'approvisionnement direct des circuits de l'agriculture.

La zone de prélèvement, le port de débarquement, la halle à marée ou criée et l'atelier de levée des filets doivent être le plus proche possible afin de garantir un approvisionnement en produits ultra frais.

Les produits doivent avoir été préparés soit :

- Dans un atelier agréé pour l'exportation,
- Dans un atelier d'un pays tiers agréé pour l'exportation vers la France.

Ils peuvent provenir soit directement d'une criée, soit avoir transité par un Marché National de Gros. Les ateliers de préparation doivent respecter les dispositions réglementaires.

5.4 Fruits et légumes secs, Pâtisserie et Aide à la pâtisserie, Epicerie, condiments, Boissons

Les produits doivent être d'une qualité conforme aux normes en vigueur relatives à chacun des produits relevant de ce marché.

Les produits doivent être conformes aux normes de traçabilité et aux normes HACCP.

Aucun OGM (Organisme Génétiquement Modifié) ne doit entrer dans la composition des produits : ce paramètre doit figurer sur les étiquettes de tous les produits.

Une fiche technique de chaque produit doit être disponible et fournie à la demande.

L'étiquetage doit être fait à l'unité de conditionnement.

La DDM (Date de durabilité Minimale) doit être de 12 mois minimum à compter de la date de livraison.

5.4.1 Les épices et les herbes aromatiques

Elles devront être conditionnées, pour les produits secs, dans des récipients hermétiques à l'abri de l'air et de la lumière.

Les produits devront être accompagnés d'une présentation de la variété sélectionnée.

5.4.2 Les huiles alimentaires

Le titulaire veille à limiter l'utilisation d'huile de palme, ainsi que de matières grasses raffinées ou hydrogénées.

5.4.3 Les produits déshydratés et secs / légumineuses

Tous les légumes secs doivent répondre à la réglementation en vigueur. Ils ne doivent contenir ni larve, ni insecte vivant ou mort. La présence de charançons, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur des sacs, sera toujours un motif de reprise du produit.

Les produits sont garantis sans OGM, d'origine France ou UE.

5.4.4 Produits appertisés

Il s'agit de légumes au naturel, appertisés, sans additifs, sans conservateurs.

Il s'agira de conserves provenant de la dernière campagne de récolte selon le principe du rythme saisonnier. Produits Origine France ou UE.

Sont refusées à la livraison :

- Les boîtes bombées
- Les boîtes becquées qui présentent une pliure sur le métal des fonds ;
- Les boîtes présentant une anomalie de serti ;
- Les boîtes rouillées ;
- Les boîtes cabossées dont les serts, la soudure ou l'agrafage du corps peuvent céder et présenter des micros-fuites ;
- Les boîtes ne présentant pas de garantie de salubrité suffisantes.

Les côtières ayant des conditions de stockage limitées, le candidat tiendra compte dans son prix que le minimum de commande sera inférieur à 7 unités.

5.4.4.1 Conserve de fruits

Les produits doivent être conformes au GEM-RCN.

Les purées de fruits ne devront pas contenir de sucres ajoutés et les autres produits allégés en sucre seront appréciés.

5.4.4.2 Les conserves de plats à base de viande ou de poisson

Les produits doivent être conformes au GEMRCN.

Les plats cuisinés contenant des viandes à base de viande bovine française uniquement, sont soumis aux dispositions de l'arrêté du 22 janvier 1993.

5.5 Fruits et légumes

5.5.1 Frais

Les produits doivent être d'une qualité et d'une fraîcheur conformes aux normes en vigueur et aux attentes des établissements.

Les produits doivent être conformes aux normes de traçabilité et aux normes HACCP.

Les livraisons doivent être faites à la température maximale déterminée et adaptée à la nature de chaque produit, au moyen d'un véhicule conforme à la réglementation en vigueur.

Tous les cartons, colis, unités de conditionnement doivent être étiquetés. Chaque étiquette doit indiquer la nature du produit, la qualité, la provenance, la quantité, les traitements et autres caractéristiques concernant les produits.

Dans un souci de durabilité environnementale, le titulaire privilégiera les produits locaux et de saison, il proposera à l'appui de son offre **un calendrier des productions pour chaque période**

de l'année.

Le titulaire doit assurer une qualité suivie et identique pendant la durée du marché et respecter les marques (pour la 4^{ème} et 5^{ème} gamme, le cas échéant) qu'il s'engage à livrer.

Des normes de qualité C.E.E. ont été établies pour un certain nombre de fruits et légumes et définissent pour chacun d'eux un seuil de qualité minimal et des spécifications relatives à la catégorie 1.

Les produits doivent répondre aux caractéristiques minimales de chacune des normes qui précisent notamment qu'ils doivent être :

- Entiers,
- Sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations
- D'aspect frais et de première fraîcheur,
- Propres : pratiquement exempts de matière étrangère visible,
- Dépourvus d'odeur, saveur ou humidité anormale, suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation approprié en fonction des caractéristiques variétales, et de supporter un transport.

Le calibrage doit respecter les normes qualité C.E.E. et être conforme à la commande. A défaut d'approvisionnement sur le marché du calibrage demandé, le titulaire doit obligatoirement le signaler au Pouvoir Adjudicateur et obtenir l'accord sur un produit de remplacement.

Pour les légumes de 4^{ème} (Le frais prêt à l'emploi) et 5^{ème} gamme (cuit prêt à l'emploi), le délai entre la livraison et la date limite de consommation (DLC) devra être au moins égal aux 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

5.6 Boulangerie

Produits issus de farines françaises et ingrédients français, transformés en France.

Pour les produits surgelés la DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) devra être minimum de 12 mois.

5.7 Produits surgelés ou congelés

Le terme « surgelé » est utilisé comme une appellation générique valable pour l'ensemble des produits conservés aux températures négatives fixées réglementairement.

Le décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 modifié (directive CEE n° 89108 du 21 décembre 1988) définit les surgelés comme des denrées alimentaires :

- Qui ont été soumises à un processus approprié de congélation dit « surgélation », permettant de franchir aussi rapidement que nécessaire, en fonction de la nature du produit, la zone de cristallisation maximale ayant pour effet de maintenir la température du produit dans tous ses points - après stabilisation thermique - sans interruption, à des valeurs égales ou inférieures à 18 ° C ;
- Qui sont conditionnées de manière à indiquer qu'elles possèdent ces caractéristiques.

L'article 3 de la directive précise en outre que :

- Les matières premières utilisées pour la fabrication des aliments surgelés doivent être de qualité saine, loyale, marchande et présenter le degré nécessaire de fraîcheur ;
- La préparation des produits à traiter et la surgélation doivent être effectuées sans retard à l'aide d'un équipement technique approprié de manière à réduire au minimum les modifications chimiques, biochimiques et microbiologiques.

Les aliments surgelés doivent être conservés, dans tous les points du produit, à une température égale ou inférieure à -18°C depuis la fabrication jusqu'à la remise au consommateur ou à l'utilisateur (article 5 de la directive).

DLC	
Poissons	De 3 à 6 mois
Viandes	6 mois
Boulangerie	12 mois
Fruits et Légumes	12 mois
Glaces	DDM : 6 mois
Traiteur	3 mois

5.8 Produits laitiers et ovoproduits

Pour tous les produits laitiers ou dérivés, la capsule imprimée et/ou l'emballage devra laisser apparaître de manière lisible et indélébile, sur chaque unité de conditionnement, le nom et la raison sociale du fabricant, ainsi que la date limite de consommation.

Les bouteilles de lait doivent être à fermeture à vis (suivant les conditions en mer, ce détail fait la différence).

Les yaourts, desserts lactés, flans, beurres pasteurisés seront conformes aux préconisations du GEMRCN.

Pour mémoire, le lait cru est strictement interdit en restauration collective. Aucun produit proposé ne devra donc contenir de lait cru, conformément à la réglementation.

Les fromages à pâte molle (camembert...) devront avoir une teneur en matière grasse de 45%.

Les fromages à pâte pressée (de type emmental, Comté...) ne devront présenter aucune avarie de quelque nature que ce soit : déformation, vers, croûte crevée.

Sauf en ce qui concerne les fromages non définis de fabrication et de consommation locale ou régionale, aucun fromage ne peut être vendu sans être accompagné des indications suivantes : dénomination du fromage, nom et adresse du fabricant, numéro d'immatriculation, lieu de fabrication.

Les denrées comporteront une marque de salubrité et proviendront d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services de contrôles officiels.

Les dates limites de consommation auront une durée minimale égale à 21 jours à compter de la livraison et minimum 6 mois pour le lait UHT.

Le stockage et le transport sont réalisés en conformité avec la réglementation en vigueur à la date d'exécution de la prestation.

Le mot œuf sans indication de l'espèce de provenance est réservé aux œufs de poule.

Tout œuf autre que la poule, doit avoir la dénomination « œuf » et l'espèce dont il provient. La dénomination Ovo produits désigne les œufs de poule, de pintade, d'oie, de cane, de dinde et de caille, propres à la consommation humaine, constitués principalement par la totalité ou une partie seulement du contenu de l'œuf.

Les œufs seront issus de poules dont l'alimentation est garantie 100% végétale sans OGM selon la réglementation européenne constituée du règlement du Conseil (CE) 834 / 2007 et du règlement de la Commission (CE) 889 / 2008 ou conforme au cahier des charges du label ou de la démarche équivalente.

5.9 Plats végétariens et régime spéciaux

Les navires sont cosmopolites et susceptibles d'accueillir des personnes ayant des régimes alimentaires variés, nous souhaitons avoir accès ponctuellement à des produits répondant aux standards végétarien, Hallal ou Kasher.

5.10 Boissons

Concernant les boissons sans alcool, elles devront avoir une DLC de 12 mois.

Celle des boissons alcoolisées devra être de 24 mois.

6 Condition d'exécution

6.1 Traçabilité des produits

L'étiquetage permettant l'identification du produit devra être positionnée sur le contenant le plus accessible et préciser :

- La dénomination de vente ;
- L'origine ;
- La quantité ;
- L'estampille sanitaire sur les produits concernés
- La date de durabilité minimale le cas échéant.

6.2 Conditionnements produits

Le titulaire veillera à livrer les fournitures en tenant compte des particularités et fragilités des produits. La chaîne du froid devra être respectée et ce même lors du chargement sur le bateau. Le chauffeur devra être présent et/ou laisser son camion lors du déchargement et chargement sur le navire. Une livraison peut prendre plusieurs heures pour un hauturier. Les palettes sont grutées une à une dans le navire. Les produits devront être chargés suivant un ordre cohérent pour permettre la préservation des qualités des produits lors de la mise en stock des vivres.

Nous n'accepterons pas de mélange de produits dans les cartons (par exemple des glaces dans un carton d'encornets.). Les cartons devront indiquer la famille des produits qu'ils contiennent.

Les produits doivent être conditionnés sur des palettes dimension palettes « Europe ».

Afin de faciliter la réception et le contrôle des produits, ceux-ci devront être répartis sur les palettes de façon cohérente par rapport aux chambres froides des navires.

Chaque navire répartit de façon différentes les denrées dans ses chambres froides. (voir fiche logistique / navire)

6.3 Service de stockage

En cas de désarmement du navire, le titulaire devra proposer une solution de stockages de produit, qui seront livrés lors du réarmement du navire, lors d'une livraison courante. Températures nécessaires : 14°C, 3°C, -20°C suivant les produits. Délai de stockage 1.5 à 2 mois.

6.4 Horaires de livraison

Pour ne pas impacter le travail des cuisiniers et maîtres d'hôtel, les fournitures devront être livrées hors des périodes de préparation et de service des repas. Elles devront commencer à 8H jusqu'à 11H et reprendre à 14h jusqu'à 17h, le cas échéant, sachant que les livraisons du matin sont à privilégier et que seules les commandes pour plusieurs mois pourront être livrées sur le matin et l'après-midi.

Le titulaire devra prendre contact avec le navire avant toute livraison, certains ports ayant des accès restreints.

7 Modalités de livraison

Suivant la position du navire au moment de l'avitaillement, c'est la titulaire du lot 1 ou celui du lot 2 qui réalisera la prestation. Les livraisons doivent pouvoir être réalisées 7 jours / 7.

Les livraisons sont assurées par les soins du titulaire, à ses risques et périls, aux dates et heures précisées lors de la commande.

Hors commandes pour plusieurs semaines, Genavir passera sa commande au moins 72 heures avant la date de livraison souhaitée, sauf urgence qui devra être assurée sous 24 h.

A titre exceptionnel, en raison d'un événement imprévisible (grève, pandémie) Genavir se réserve le droit de refuser la marchandise à la livraison.

Si pour une raison ou une autre, les livraisons ne peuvent pas se faire dans les créneaux convenus, le titulaire du marché devra prévenir le responsable navire indiqué dans la fiche logistique afin de proposer une nouvelle plage horaire de livraison.

7.1 Conditions de transport et de livraison

Les livraisons seront réalisées au port en France Métropolitaine (Voir fiches logistiques / navires). La réception des marchandises se fera conformément à la procédure de réception figurant dans la fiche logistique.

Le chauffeur doit être équipé de moyens adéquats. Le déchargement des livraisons s'effectue au plus près de la zone de réception ; tout manquement à cette obligation sans motif légitime exprimé auprès de du navire entraînera le refus de la marchandise.

Le personnel de restauration participe, avec le chauffeur, aux opérations de manutention et de déchargement. Le chauffeur doit rester jusqu'à la fin du chargement des produits.

Ordre de déchargement à privilégier :

- Crèmerie, fruits et légumes
- Les boissons et produits durs, secs peuvent rester en attente sur le quai, et être embarqués en fin de livraison
- Déchargement des surgelés à la demande

Le bord se chargera de communiquer l'ordre de chargement voulu au moment de la livraison.

Dans le cas des navires côtiers, pour des raisons de logistique, les cartons ne devront pas faire plus de 20 kg.

Dans le cas où le transport est réalisé par un sous-traitant du fournisseur, les mêmes obligations lui sont appliquées.

7.2 Rupture de disponibilité des produits, imprévision et produits complémentaires

Après émission du bon de commande, le titulaire s'engage à annoncer les ruptures de produits au moins 24h avant la date de livraison prévue et à proposer un produit de substitution.

- Produits prévus au marché

Le titulaire s'engage à livrer les produits indiqués dans le Bordereau des Prix Unitaires, qui constitue un document contractuel dès la date de notification de l'accord-cadre à bons de commande.

Toutefois, s'il se trouve en situation de ne plus pouvoir livrer l'un de ces produits, il proposera un produit de substitution. Si le produit original dispose d'un label, le produit de substitution devra proposer le même label.

Le pouvoir adjudicateur pourra refuser cette proposition, demander une autre proposition ou rechercher le produit prévu au marché auprès d'un autre fournisseur.

- Situation de pénurie généralisée et rupture d'approvisionnement du marché

Si le titulaire se trouve en rupture d'approvisionnement de l'un des produits prévus au marché pour une raison indépendante de sa volonté, en raison d'une pénurie généralisée et notoire, il sera dégagé de son obligation contractuelle de livrer le ou les produit(s) en question.

Dans ce cas, le titulaire proposera au pouvoir adjudicateur la fourniture d'un produit de substitution équivalent au prix du produit devenu indisponible.

- Imprévision

En cas d'imprévision modifiant la situation du marché, les règles prévues au CCAP pourront être écartées, conformément à l'article L442-2 du code de commerce, si elles conduisent le titulaire à facturer les produits à un prix inférieur au prix d'achat effectif. Dans une telle situation, le titulaire sera délié de son obligation de livrer les produits concernés et la personne publique s'abstiendra d'imposer la poursuite de la livraison de ces produits.

Le titulaire devra proposer un ou plusieurs produits de remplacements équivalents. Après acceptation du pouvoir adjudicateur et sauf convention contraire, la livraison de ce produit de remplacement se fera aux conditions de prix du produit remplacé.

Le titulaire ne pourra pas modifier les articles de manière définitive pendant l'exécution du marché. Néanmoins, si un produit devait être changé définitivement, il serait obligatoirement de qualité équivalente, et de prix égal.

Ce changement sera définitif sous réserve de la validation de l'acheteur.

7.3 Emballages

Le titulaire limitera au maximum les suremballages.

8 Condition d'admission des marchandises

Toutes les livraisons font l'objet d'un document dit « bon de livraison » qui doit être signé par un des représentants désignés par le Pouvoir Adjudicateur accusant ainsi réception, mais non contrôle de la livraison. Toute marchandise déposée sans signature d'un représentant du Pouvoir Adjudicateur est considérée comme n'ayant jamais été livrée.

En cas de non-correspondance entre la fourniture livrée et le bon de livraison, le dit bon sera rectifié sous les signatures des deux parties. Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, Genavir peut mettre le titulaire du marché en demeure :

- De reprendre immédiatement l'excédent de la livraison
- De compléter la livraison dans les délais les plus brefs.

Le Pouvoir Adjudicateur peut, en cas de manquement, ou en cas de non-livraison totale ou partielle répétée d'un titulaire, acheter les produits indispensables à sa production à un autre fournisseur aux frais et risques du titulaire.

Les vérifications quantitatives et qualitatives sont effectuées à posteriori de la livraison par les marins.

Une prise de température des produits réfrigérés et surgelés sera effectuée et inscrite en présence du chauffeur sur le bon de livraison. Tout dépassement des seuils réglementaires de température par catégorie de produits entraînera le refus de la marchandise concernée.

De même, les sacs percés, tâchés, humides, les boîtes cabossées ou bombées ne seront pas acceptées

Toute denrée présentant un vice caché, une odeur ou une saveur anormale est immédiatement signalée au titulaire du marché, qui est tenu de la remplacer, dans la mesure où il ne peut être prouvé que l'anomalie est survenue postérieurement à la livraison.

9 Services associés

- Le candidat pourra proposer dans son offre une solution de passation de commande via une application.
- Actuellement Genavir utilise une solution développée en interne pour gérer les vivres. Dans les mois à venir Genavir va se doter d'une nouvelle solution de gestion des vivres. Le titulaire pourra être sollicité pour envisager une interface entre son produit et la solution choisie par Genavir.
- Le titulaire pourra proposer un « service de dépannage » en cas de besoin urgent, il précisera dans son offre les modalités.

Fin CCTP