CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

ACCORD-CADRE RELATIF A L'ACHAT ET LA LIVRAISON DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LE CENTRE DE FORMATION LAHO OISE A BEAUVAIS

LOT 2 : PRODUITS SURGELES

Référence du marché : CCIR-OISE-2026-47

CCI HAUTS-DE-FRANCE

TABLE DES MATIERES

ARTICLE 1. OBJET DE LA CONSULTATION 3
ARTICLE 2. CARACTERISTIQUES ET QUALITE DES PRODUITS 3
ARTICLE 3. FICHES DE PRODUITS 3
ARTICLE 4. CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE 4
ARTICLE 5. ENTREPOSAGE ET TRANSPORT 5
ARTICLE 6. SUIVI DES COMMANDES 6
ARTICLE 7. LIVRAISONS 6
ARTICLE 8. DECISION APRES VERIFICATION 7

ARTICLE 1. OBJET DE LA CONSULTATION

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) a pour objet de définir la fourniture de produits surgelés nécessaires au fonctionnement du restaurant d'application du centre de formation LAHO Oise situé au 18 Rue d'Allonne à Beauvais.

Les produits proposés devront être d'origine France et devront majoritairement avoir été certifié par un organisme indépendant accrédité :

- Label AOC,
- Label Rouge,
- Label AOP,
- Dénomination montagne,
- Issus d'une exploitation de haute valeur environnementale,
- Produits de la ferme.

La fourniture de ces denrées devra être issue d'un mode de production respectueux, de l'environnement et destinée à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire.

Les produits issus d'un mode de production biologique comporteront le nom de l'organisme certificateur.

ARTICLE 2. CARACTERISTIQUES ET QUALITE DES PRODUITS

Les produits alimentaires surgelés proposés par le titulaire satisferont aux spécifications normalisées et réglementaires en vigueur en particulier en matière de :

- Règlement CE 178/2002 du 28 janvier 2002,
- Analyse micro biologiques,
- Provenance,
- Agrément des ateliers de préparation, de conditionnement et des entrepôts de stockage, ainsi que des moyens de transports.

ARTICLE 3. FICHES DE PRODUITS

Pour chacun des produits mentionnés au bordereau prix unitaires intégrant la liste des quantités estimées annexée à l'Acte d'Engagement, les candidats fourniront obligatoirement une fiche technique indiquant les valeurs nutritionnelles.

ARTICLE 4. CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

Toutes les denrées sus énoncées, doivent être livrées dans un emballage en parfait état de propreté, hermétiquement clos pour assurer une protection satisfaisante du produit (air, humidité, pollution de toutes natures). Le réemploi des emballages est interdit.

L'étiquetage des emballages doit comporter de façon très lisible, les mentions suivantes (et respecter la règlementation en vigueur notamment, le règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et le décret n°2014- 1489 du 11 décembre 2014 sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires) :

a) la dénomination de vente qui définit le produit (ex. confiture extra de framboises) ;

b) l'origine, si son omission risque d'induire le consommateur en erreur. Ainsi, l'indication de l'origine serait obligatoire sur l'étiquetage d'herbes de Provence si leur emballage comportait un drapeau français ou un champ de lavande évoquant la Provence alors qu'elles ne seraient pas produites en France. Au cas particulier de la viande, l'indication de l'origine est obligatoire pour les viandes préemballées des espèces porcine, ovine, caprine, ainsi que pour la volaille. Plus précisément, les lieux d'élevage et d'abattage doivent être obligatoirement portés à la connaissance du consommateur. L'opérateur peut, à titre volontaire, indiquer le lieu de naissance de l'animal.

   Pour la viande bovine, qu'elle soit ou non préemballée, doivent être indiqués les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage. La mention de l'origine signifie que les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage sont situés dans le même pays ;

c) la liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance pondérale décroissante (y compris les additifs et les arômes). Les ingrédients allergènes doivent être mis en relief ;

d) 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) ;

e) la quantité nette du produit en volume (produit liquide) ou masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, l'indication du poids net égoutté ;

f) la date limite de consommation (DLC) pour les denrées périssables du point de vue microbiologique, exprimée sous la forme « à consommer jusqu'au… » ou, pour les autres produits, la Date de Durabilité Minimale (DDM), exprimée sous la forme « à consommer de préférence avant … ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres ;

g) le titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume ;

h) l'identification de l'opérateur sous le nom duquel la denrée est commercialisée. Il doit être implanté dans l'Union européenne. Si le conditionnement du produit est opéré par un prestataire, les coordonnées du centre d'emballage apparaissent alors sur l'étiquetage, précédées de « EMB » (ex. : EMB A07555) ;

i) le numéro du lot de fabrication, indiqué sous une forme libre (ex. : lot 0607), à des fins de traçabilité ;

j) le mode d'emploi, dès lors que celui-ci est nécessaire et/ou ses conditions de conservation spécifiques (ex. : à conserver dans un endroit sec) ;

k) la déclaration nutritionnelle obligatoire depuis le 13 décembre 2016.

D'autres mentions sont susceptibles de figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, parmi lesquelles il convient de distinguer les mentions ou expressions réglementées (« fermier » ou « biologique » par exemple) et les mentions ou expressions apposées à des fins de marketing, sous la responsabilité du fabricant.

Ces dernières mentions, parmi lesquelles la mention « naturel » ou « sans conservateurs » par exemple, ne doivent pas être trompeuses pour le consommateur. Elles ne doivent notamment pas suggérer qu'une denrée possèderait des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées similaires présenteraient ces mêmes caractéristiques, notamment en insistant particulièrement sur la présence ou l'absence de certains ingrédients et/ou nutriments.

ARTICLE 5. ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

Pour l'entreposage, les produits conditionnés et emballés doivent être conservés dans les chambres froides à une température inférieure ou égale à – 21°C.

Dès qu'elles quittent les établissements de production ou de stockage, les denrées alimentaires périssables - qu'elles soient réfrigérées, congelées ou en liaison chaude - doivent être maintenues aux températures de conservation au stade du transport (arrêté ministériel du 21/12/2009) pendant toute la durée du transport.

Les denrées sont transportées dans des véhicules frigorifiques conformément aux dispositions de l'arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Le recours à des engins spéciaux répondant aux spécifications ATP pour le transport de denrées périssables est obligatoire (Décret du 19/12/2007). La liste des catégories et classes d'engins à utiliser en fonction de la nature des denrées et de la température de conservation pendant le transport est définie dans l'annexe de l'arrêté du 1er juillet 2008.

Les véhicules frigorifiques avec hayon doivent être en état de propreté satisfaisante et les appareils de mesures et de réfrigération en parfait état de fonctionnement.

Le candidat doit donner les moyens nécessaires à son livreur pour garantir le respect de la chaine

de froid entre le véhicule et la zone de réception.
Le livreur doit être en mesure de fournir à l'acheteur, la température dans son camion, afin de renseigner les informations consignées en cas d'inspection de la DDPP.

Le personnel préposé au transport des denrées doit observer les règles de propreté la plus stricte : mains propres, vêtements propres.

ARTICLE 6. SUIVI DES COMMANDES

En cas d'indisponibilité ou de rupture de stock, le titulaire en informe immédiatement l'acheteur par écrit. Il peut proposer un produit de substitution présentant des caractéristiques, une qualité et un conditionnement au moins équivalents à ceux du produit commandé. Toute substitution est subordonnée à l'accord préalable de l'acheteur et ne peut entraîner aucune augmentation du prix applicable. À défaut d'accord, l'acheteur applique les dispositions du CCAP relatives au recours exceptionnel à un tiers.

ARTICLE 7. LIVRAISONS

La livraison devra être sans supplément de prix et effectuée quelle que soit la quantité commandée.

Le lieu et les horaires seront les suivants :

CFA de Beauvais
18 Rue d'Allonne
60000 Beauvais

Entre 7h30 et 10h00 du lundi au vendredi, l'heure précise étant mentionnée sur le bon de commande.

Le titulaire doit respecter les indications portées sur les bons de commande, notamment s'agissant du jour et de l'horaire de livraison.
Le titulaire ne peut apporter aucune restriction quant aux jours et heures de livraison.

Les marchandises ne devront pas être déposées sans la présence d'un collaborateur de LAHO Oise.
Le déchargement des marchandises se fera exclusivement par le livreur. Le livreur devra attendre que la marchandise soit contrôlée et reprendre ce qui ne conviendrait pas.
Les livraisons devront être conformes aux bons de commande établis.

Les produits sont transportés et livrés aux températures de conservation applicables à leur catégorie, conformément à la réglementation en vigueur et sans rupture de la chaîne du froid.

ARTICLE 8. DECISION APRES VERIFICATION

Vérifications quantitatives :

A l'issue des opérations de vérification quantitative, si la quantité fournie ou les prestations de services effectuées ne sont pas conformes aux stipulations du marché, le pouvoir adjudicateur peut décider de les accepter en l'état ou de mettre le titulaire en demeure, dans un délai qu'il prescrit :

- soit de reprendre l'excédent fourni ;
- soit de compléter la livraison ou d'achever la prestation.

La mise en conformité quantitative des prestations ne fait pas obstacle à l'exécution des opérations de vérification qualitatives.

Vérifications qualitatives :

Le transporteur se présentera auprès de la personne en charge de la réception avant de commencer le déchargement.

Il est tenu de respecter le temps nécessaire aux opérations de contrôle qui portent sur :

- Contrôle qualité des produits (contrôle systématique) :
  - Etat des conditionnements (sacs percés, emballages cabossés),
  - Etiquetage (nom du produit, estampille, DLC, DLUO),
  - Température,
  - Nom du fournisseur.

Les marchandises seront contrôlées en présence du fournisseur ou de son délégué par la personne chargée de la réception.
Les produits non conformes, ne répondant pas aux spécifications ou à la commande passée dans les conditions déterminées par le CCAP devront être remplacés dans un délai fixé par l'établissement en fonction de l'urgence (12 heures pour les produits frais, 24 heures pour les autres marchandises).

Les vérifications qualitatives porteront sur :

- Les conditions de transport (salubrité, propreté, température),
- L'homogénéité de la livraison,
- La présentation,
- Le conditionnement et l'étiquetage,
- La conformité du produit par rapport au bon de commande.

La CCI Hauts-de-France, représentée par la Directrice du Centre de Formation LAHO Oise de Beauvais, se réserve le droit de faire procéder à tous les prélèvements qu'elle jugera nécessaire, aux fins d'analyses micro biologiques par un laboratoire agréé de son choix.