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 3 : FRUITS ET LEGUMES FRAIS

Référence du marché : CCIR-OISE-2026-47

CCI HAUTS-DE-FRANCE

TABLE DES MATIERES

ARTICLE 1. OBJET DE LA CONSULTATION 3
ARTICLE 2. CARACTERISTIQUES DES PRODUITS 3
ARTICLE 3. FICHES DE PRODUITS 4
ARTICLE 4. QUALITE 4
ARTICLE 5. MODALITES D'ETABLISSEMENT DES PRIX 5
ARTICLE 6. EMBALLAGE 5
ARTICLE 7. TRANSPORT 5
ARTICLE 8. LIVRAISONS 6
ARTICLE 9. COMMANDES ET SUIVI 7
ARTICLE 10. 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 fruits et légumes frais 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.

Le titulaire devra proposer des produits issus de la production locale.

ARTICLE 2. CARACTERISTIQUES DES PRODUITS

Principes de normalisation :

Elle est une description du produit permettant de juger objectivement de la qualité visuelle (forme, coloration, défaut d'épiderme, calibre), ainsi que de l'emballage et de la présentation.

Elle fait l'objet de règles, de classement et de présentation spécifiques pour chaque produit, contenu dans un texte qui définit :

- Le produit :
  - Nom du genre et de l'espèce

- Les caractéristiques minimales de qualité :
  - Sain et résistant,
  - Entier et propre,
  - Dépourvu d'odeur et goût étranger, sans humidité anormale,
  - Suffisamment développé et d'une maturité suffisante,
  - D'un état permettant son transport et sa distribution dans des conditions satisfaisantes.

- La classification :

	EXTRA	I
	(Etiquette rouge)	(Etiquette verte)
Qualité	Supérieure	Bonne
Défaut	Exempts	Légers défauts
Présentation	Très soignée	Soignée

- Emballage et présentation :
  - Le contenu de chaque colis doit présenter une homogénéité au niveau de l'origine, de la qualité, de la maturité. En outre, le conditionnement doit assurer une protection convenable du produit.
  - Le conditionnement doit assurer une protection convenable au produit.
    Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer au produit d'altérations externes ou internes.

- Marquage à l'expédition :
  - Une étiquette normalisée apposée par le stade expédition doit accompagner l'emballage jusqu'à l'utilisateur final. Elle comporte un certain nombre de mentions obligatoires :
    - Le nom ou l'identification symbolique de l'emballeur ou de l'expéditeur,
    - La nature du produit, avec le nom de la variété pour certains dans les catégories EXTRA et I,
    - L'origine du produit : zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale,
    - Les caractéristiques commerciales : catégories, calibre, nombre de pièces.

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. QUALITE

Les produits fournis seront de catégorie BIO, EXTRA (étiquette rouge) ou de première catégorie (étiquette verte).

4.1. Denrées pour lesquelles il existe une norme AFNOR homologuée

Pour ces denrées, la fourniture sous tous ces aspects doit répondre aux caractéristiques déterminées par la norme.

4.2. Autres denrées pour lesquelles il n'existe pas de norme AFNOR

Pour ces denrées, les références sont les suivantes par ordre de priorité :

a) Normes de l'Union Européenne,

b) Spécifications particulières pour les denrées ne relevant d'aucune norme ou décision :
Pour ces denrées, la fourniture est de première qualité, loyale et marchande.
Le produit sera :

- Propre, c'est-à-dire exempt de toute souillure, notamment : terre, résidus d'engrais ou de produit de traitement,
- Sain, dépourvu d'attaques de parasites ou de maladie, meurtrissures, moisissures ou pourritures, de tares causées par le soleil, le gel et les intempéries.

c) Calibre :
Pour chaque denrée, le calibre de la fourniture admise en livraison est celui indiqué lors de la commande ou à défaut de sa présence sur le marché local, le calibre le plus voisin mais uniforme.

ARTICLE 5. MODALITES D'ETABLISSEMENT DES PRIX

Les prix seront établis franco de port, d'emballage et d'arrimage.

Les prix unitaires proposés seront hors taxes et seront établis selon les modalités définies à l'article 6 du CCAP.

Les prix sont ceux du BPU et comprennent l'ensemble des frais de conditionnement, d'emballage, de transport, de déchargement et de livraison. Ils évoluent exclusivement dans les conditions prévues par le CCAP

ARTICLE 6. EMBALLAGE

Le conditionnement ou préemballage utilisé doit être conforme à la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact de denrées alimentaires.

La qualité des emballages doit être appropriée aux conditions et modalités de transport. Elle est de la responsabilité du titulaire. Les emballages restent la propriété du titulaire.

ARTICLE 7. TRANSPORT

Les produits doivent être transportés dans des véhicules réfrigérés entre 6° et 10° pour les fruits et légumes frais, parfaitement propres, équipés de manière à éviter toute souillure ou altération de la marchandise devant être livrée.

Le personnel préposé au transport et aux manutentions doit respecter les règles d'une stricte propreté : mains propres, vêtements propres.

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 la personne chargée de la réception désignée par l'acheteur, la température dans son camion, afin de renseigner les informations consignées en cas d'inspection de la DDPP.

Les emballages sont ceux prévus par la réglementation et par les normes s'il en existe, notamment les normes françaises : NF H20-008 Juin 2017 (Emballages en bois et mixtes - Dispositifs de préhension des emballages d'expédition manutentionnés individuellement), NF H03-003-1 Février 2020 (Emballages en bois - Emballages parallélépipédiques rectangles destinés au transport des fruits et légumes frais type plateaux - Partie 1 : spécifications et essais sur emballage individuel), pour les produits normalisés d'origine française. En tout état de cause, les emballages et matériaux de conditionnement doivent toujours être propres, sains et ne doivent pas émettre d'odeurs particulières (notamment de résine ou de moisi), susceptibles d'être communiquées aux denrées.

Ils doivent être conçus de telle sorte que les produits ne puissent être abîmés pendant les opérations de transports et de chargements.

La qualification exacte de la marchandise et de sa provenance doit être inscrite sur l'étiquette de chaque colis ou caisse. L'étiquetage étant soumis à la réglementation et aux normes en vigueur (AFNOR NF V02-000) soumis également au contrôle éventuel du service de la répression des fraudes, conformément aux normes en vigueur.

Les emballages ne seront pas consignés.

ARTICLE 8. 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 9. COMMANDES ET SUIVI

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 10. DECISION APRES VERIFICATION

Les vérifications qualitatives et quantitatives et la réception seront effectuées par la Directrice du Centre de Formation LAHO Oise de Beauvais.

a) Vérification qualitative de la conformité :

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché, ou à la demande régulièrement passée dans les conditions prévues au présent Cahier des Clauses Techniques Particulières, le responsable du marché ou son représentant pourra :

- Soit refuser : elle doit alors immédiatement être remplacée, sur une notification écrite du titulaire ou d'une réserve portée sur le bon de livraison,
- Soit l'accepter avec réfaction de prix déterminé d'un commun accord. Le défaut d'accord entraînant le rejet de la fourniture.

Les frais d'analyse, d'expertise et tous les frais accessoires en résultant seront pris à la charge du fournisseur, lorsque le produit ne sera pas conforme.

Les fournitures livrées pourront également être soumises au contrôle des autorités qualifiées saisies par l'acheteur.

b) Vérification quantitative :

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le gestionnaire de l'établissement pourra mettre le titulaire du marché en demeure :

- Soit de reprendre immédiatement l'excédent, si la livraison dépasse la commande.
- Soit de compléter la livraison, dans les délais qui lui sont 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, le dit bulletin et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.