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 4 : EPICERIE

Référence du marché : CCIR-OISE-2026-47

CCI HAUTS-DE-FRANCE

TABLE DES MATIERES

ARTICLE 1. OBJET DE LA CONSULTATION 3
ARTICLE 2. FICHES DE PRODUITS 3
ARTICLE 3. REGLEMENTATION FRANCAISE ET INTERNATIONALE (ETIQUETAGE, DATAGE) 3
ARTICLE 4. REGLES GENERALES POUR LES CONSERVES 4
ARTICLE 5. REGLES GENERALES POUR L'EPICERIE 5
ARTICLE 6. CONSERVES AVEC PREPARATIONS A BASE DE BOEUF 6
ARTICLE 7. FONDS DE SAUCE 6
ARTICLE 8. EMBALLAGE ET TRANSPORT 6
ARTICLE 9. COMMANDES ET SUIVI 6
ARTICLE 10. LIVRAISONS 7
ARTICLE 11. 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 d'épicerie 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 de préférence être d'origine France et être issu d'un mode de production biologique.

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. 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 3. REGLEMENTATION FRANCAISE ET INTERNATIONALE (ETIQUETAGE, DATAGE)

☞ **Sur l'étiquetage doivent être indiqués** :

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.

☞ **Par estampage doivent être indiqués** :

- ✓ le nom du pays d'origine ;
- ✓ la date de fabrication qui identifie le lot. La date peut être mentionnée en "code" ou en clair.

Sous l'influence des travaux de l'Union Européenne et du service de la Répression des Fraudes, une date de durabilité minimale (DDM) doit être donnée, pour chaque catégorie de produits, afin de donner satisfaction aux consommateurs. Il s'agit bien entendu de fixer de façon approximative le temps pendant lequel une conserve garde ses caractéristiques essentielles notamment ses qualités nutritionnelles et organoleptiques.

ARTICLE 4. REGLES GENERALES POUR LES CONSERVES

1 - Les formats de boîtes métalliques doivent être conformes aux normes NF H33-001 Septembre 1990 et NF EN ISO 90-1 Août 1999.

2 - Les qualités du fer blanc devront être conformes aux normes EN 610 « Etain et alliage d'étain - Etain en lingot » et NF EN 10333 : Acier pour emballage - Produits plats en acier destiné à entrer au contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux - Acier revêtu d'étain (fer

blanc ou fer étamé).

3 - Les étiquettes devront porter les mentions légales en vigueur.

4 - Les emballages devront porter imprimées ou sur étiquettes, les inscriptions indélébiles suivantes :

- ✓ nom ou raison sociales du fournisseur - pays d'origine pour les produits d'importation,
- ✓ nature des produits,
- ✓ nombre de boîtes contenues en précisant le format,
- ✓ date de fabrication, **en clair**, dans l'angle intérieur gauche.

5 - En fonction du temps de stockage prévu, le fournisseur est tenu de livrer des conserves dont l'ancienneté maximum sera fixée par les gestionnaires, mais n'excédant pas :

- ✓ 1 an pour les conserves de légumes,
- ✓ 6 mois pour les conserves de poissons,
- ✓ 6 mois pour les conserves de poisson à la marinade, de tomate et de fruits,
- ✓ 1 à 6 mois pour les semi-conserves selon les produits.

6 - Seront refusées lors de la livraison :

- ✓ les boîtes bombées,
- ✓ les boîtes cabossées,
- ✓ les boîtes présentant des fuites,
- ✓ les boîtes rouillées.

7 - En cas d'avaries survenant pendant le délai de garantie (sous conditions de stockages conformes à chaque produit), la valeur des marchandises défectueuses sera remboursée par le fournisseur.

8 - Les vernis utilisés pour le revêtement intérieur des boîtes doivent être conformes aux prescriptions européenne et françaises (notamment sur la présence de BPA) :

- Circulaire n°159 du 23 juin 1950 modifiée relative à la réglementation des enduits et vernis pour récipients,
- Règlement (UE) 2018/213 de la Commission du 12 février 2018 relatif à l'utilisation du bisphénol A dans les vernis et les revêtements destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et modifiant le Règlement (UE) no 10/2011 en ce qui concerne l'utilisation de cette substance dans les matériaux en matière plastique entrant en contact avec des denrées alimentaires.

ARTICLE 5. REGLES GENERALES POUR L'EPICERIE

1 - Chaque variété de conserves doit répondre aux spécifications fixées ou approuvées par le GEMRCN ou à défaut, par le Ministre de la Transition écologique et solidaire et par les Centres Techniques ou organismes professionnels et les Ministères intéressés.

2 - Les emballages devront être adaptés à chaque type de produits conformément aux normes existantes.
Ils doivent être sains. Ils doivent isoler le produit contre les pollutions extérieures.
Ils doivent être protégés de l'humidité, étanches, ne communiquer aucun goût aux produits.
Les emballages plastiques devront être de type alimentaire.

3 - La contenance des emballages sera fixée par le gestionnaire dans le cadre des conditionnements existants dans le commerce pour chaque produit. Le poids net égoutté des conserves devra apparaître sur l'emballage.

4 – Les dates de durabilité minimale (DDM) ou dates limites de consommation (D.L.C.) doivent être clairement indiquées sur chaque produit.

ARTICLE 6. CONSERVES AVEC PREPARATIONS A BASE DE BOEUF

Conformément à la législation, la viande de bœuf devra être née, élevée et abattue dans un pays de l'Union Européenne agréé pour l'exportation vers la France.

Ces abattoirs agréés de l'Union Européenne doivent répondre notamment au règlement européen 1760/2000 du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins ainsi que d'étiquetage de la viande bovine livrée, modifié par le règlement (CE) no 1791/2006 du Conseil du 20 novembre 2006.

ARTICLE 7. FONDS DE SAUCE

Les fonds de sauce devront être garantis :

- sans O.G.M. ;
- sans glutamate ;
- 100 % muscle de bœuf, de volaille ou 100% poisson (fumet de poisson) ;
- allergènes déclarés, dont céleri.

ARTICLE 8. EMBALLAGE ET TRANSPORT

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 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. 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 11. 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, DDM),
- 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.