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 5 : BOISSONS

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. REGLES GENERALES POUR LES BOISSONS 3
ARTICLE 4. EMBALLAGE ET TRANSPORT 3
ARTICLE 5. COMMANDES ET SUIVI 3
ARTICLE 6. LIVRAISONS 4
ARTICLE 7. DECISION APRES VERIFICATION 4

ARTICLE 1. OBJET DE LA CONSULTATION

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) a pour objet de définir la fourniture de boissons 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.

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. REGLES GENERALES POUR LES BOISSONS

Les jus de fruits pourront être en brique de 1 Litre ou en bocal verre. Ils doivent être, au minimum, fait à base de concentré de jus concentré en fruits à 50% ou plus.
L'eau de source doit être conditionnée en bouteille de 1,5 litre.
Les sodas (coca-cola ou équivalent, Ice-Tea ou équivalent, limonade) devront être conditionnés en bouteille de 1 litre ou 33 cl, selon la demande.
Les dates de fabrication et de DDM doivent être inscrites sur chaque bouteille.

ARTICLE 4. 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 5. 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 6. 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 7. 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),
    - 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.