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 7 : POISSONS FRAIS

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. CARACTERISTIQUES DES PRODUITS 3
ARTICLE 4. EMBALLAGE 4
ARTICLE 5. TRANSPORT 4
ARTICLE 6. LIVRAISONS 5
ARTICLE 7. COMMANDES ET SUIVI 5
ARTICLE 8. DECISION APRES VERIFICATION 5

ARTICLE 1. OBJET DE LA CONSULTATION

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

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. CARACTERISTIQUES DES PRODUITS

Les produits devront être conformes à toutes les réglementations en vigueur, ainsi qu'à toutes les normes en vigueur concernant :

- Les matières premières mises en œuvre pour la fabrication,
- Le produit fini,
- Les récipients et les conditions de marquage et d'étiquetage de ces derniers.

La traçabilité permettra à partir du numéro de lot et des informations de l'étiquette de remonter toutes les étapes de fabrication du produit. Elle permet de connaître l'origine, les lieux de passage et le statut sanitaire du produit.

Le titulaire s'engage à assurer la traçabilité des produits de telle manière qu'à la demande de l'acheteur, le titulaire procure pour chacun des produits livrés, les éléments suivants :

- La dénomination de vente,
- La liste des ingrédients, déclarés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale,
- La quantité nette,
- La date de durabilité minimale (DDM) ou la DLC,
- Les conditions particulières de conservation,
- L'identification du fabricant, du conditionneur ou du vendeur,
- L'estampille sanitaire,
- Le lot de fabrication,
- Le lieu d'origine si son absence est de nature à induire en erreur,
- Le mode d'emploi si nécessaire.

En cas d'alerte sanitaire sur un ou plusieurs produits, le titulaire s'engage à prévenir l'acheteur et à s'assurer du retrait des produits incriminés.

NB : L'étiquette produit du fabricant ne devra pas être occultée, de manière que les informations de traçabilité y figurant puissent être facilement accessibles. A ce titre, l'étiquetage du carton d'emballage sera de préférence détachable et autocollant, facilitant ainsi la gestion de la traçabilité.

ARTICLE 4. 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 5. TRANSPORT

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 mesure 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 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.

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

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. 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 8. 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 au titulaire ou via 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.