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 8 : PAIN ARTISANAL FRAIS ET VIENNOISERIES

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 3
ARTICLE 5. TRANSPORT 4
ARTICLE 6. LIVRAISONS 4
ARTICLE 7. COMMANDES ET SUIVI 4
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 pain artisanal frais et de viennoiseries nécessaires au fonctionnement du restaurant d'application du centre de formation LAHO Oise situé au 18 Rue d'Allonne à Beauvais.

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

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.

Les fiches devront mentionner les informations suivantes :

- La liste des ingrédients et des allergènes,
- Le détail des farines mises en œuvre et leur pourcentage d'utilisation dans la recette,
- La valeur nutritionnelle.
- S'il y a lieu, des conseils de conservation et de mise en œuvre.

ARTICLE 3. CARACTERISTIQUES DES PRODUITS

La fabrication des différents types de pains frais et viennoiseries fraiches devra se faire selon les normes alimentaires en vigueur.
Le titulaire devra répondre aux différentes normes d'hygiène en vigueur et devra garantir la fraîcheur et le croustillant du pain ainsi qu'une qualité gustative constante durant toute la durée d'exécution du marché.

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

Conformément à l'article 20.3 du CCAG-FCS, le transport s'effectue, sous la responsabilité du titulaire, jusqu'au lieu de livraison. Le conditionnement, le chargement, l'arrimage et le déchargement sont effectués sous sa responsabilité.

Le titulaire prend toutes les précautions nécessaires pour que les fournitures parviennent en parfait état, il est responsable du transport jusqu'au lieu de livraison. Il est donc seul responsable des détériorations et des retards qui pourraient être constatés à la livraison.

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.

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 mise en demeure verbale du titulaire,
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 de la qualité :

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, ledit bulletin et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.