MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

ACHAT DE BOISSONS

POUR L'ECOLE HOTELIERE D'AVIGNON

(CCTP) – CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

MARCHE PUBLIC N° 2026-250-008

SOMMAIRE

ARTICLE N° 1 : DEFINITIONS / ABREVIATIONS **Page 3**

ARTICLE N° 2 : OBJET DE LA CONSULTATION **Page 3**

ARTICLE N° 3 : CARACTERISTIQUES PRINCIPALES DU CONTRAT **Page 3**

ARTICLE N° 4 : NOMENCLATURE DES PRESTATION **Page 4**

ARTICLE N° 5 : COMMANDES **Page 4**

ARTICLE N° 6 : LISTES DES ARTICLES INSCRITS DANS LE BPU **Page 4**

ARTICLE N° 7 : ARTICLES HORS BPU **Page 4**

ARTICLE N° 8 : OBLIGATIONS COMPLEMENTAIRES DU TITULAIRE **Page 4**

ARTICLE N° 9 : EXIGENCES ESSENTIELLES **Page 5**

ARTICLE N° 10 : BOISSONS **Page 7**

ARTICLE 1 : DEFINITION/ /ABREVIATIONS :

- **RC :** Règlement de la consultation
- **CCAP :** Cahier des clauses administratives particulières
- **CCTP :** Cahier des clauses techniques particulières
- **ATTRI 1 :** Acte d'engagement
- **BPU :** Bordereau des prix unitaires
- **DQE :** Détail quantitatif estimatif
- **DCE :** Dossier de consultation des entreprises
- **EHA :** Ecole Hôtelière Avignon
- **NIVEAU DE SERVICE :** Pourcentage de produits livrés provenant de circuit d'approvisionnements courts, livrés à temps dans les références et quantités par rapport à la demande exprimée par l'acheteur

ARTICLE 2 : OBJET DE LA CONSULTATION *:*

La présente consultation porte sur la fourniture en boissons pour l'Ecole Hôtelière d'Avignon.
Le candidat proposera également un système de gestion de commande dont il présentera les fonctionnalités et l'ergonomie
Les offres déposées devront obligatoirement intégrer la livraison sur les sites de l'Ecole Hôtelière d'Avignon.

ARTICLE 3 : CARACTERISTIQUES PRINCIPALES DU CONTRAT :

1 - Forme du contrat :

La consultation est relative à un marché public de fournitures courantes et de services.
Marché à procédure adaptée soumis aux dispositions de l'article R.2123-1 du Code de la commande publique.
Il s'agit d'un accord-cadre à bons de commande mono attributaires sans minimum, avec un maximum de 15 000 euros HT/an selon les dispositions des articles R.2162-1 à R.2162-6 et R.2162-13 du code de la commande publique.

Le seuil maximum, correspondant au montant maximum annuel des prestations exécutées sur bons de commande et sur la base des prix unitaires donnés par le titulaire dans son offre, est de :

- **15 000 euros HT/AN**

2 – Variantes :

Les variantes sont interdites.

3 – Lieux d'exécution des prestations :

La prestation s'exécute à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, sise au Campus de la chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse, allée de fenaisons, BP 20660, 84032 AVIGNON cedex, et les prestations sont livrables, conformément au plan des points de livraisons mentionnés dans l'annexe jointe au dossier de la consultation :(Service économat du bâtiment E et Brasserie Franck Gomez), et dans le respect du protocole de déchargement interne à notre établissement.

ARTICLE 4 : NOMENCLATURE DES PRESTATION :

La nomenclature des prestations objet de l'accord cadre est définie par la liste des articles et leurs caractéristiques telles qu'elles sont inscrites dans le BPU remis par le titulaire dans son offre.

ARTICLE 5 : COMMANDES :

- Les commandes seront émises au fur et à mesure des besoins de l'acheteur
- Aucun rythme ni aucune quantité minimale de commande ne pourront être imposée par le titulaire à l'acheteur
- Aucun frais supplémentaire ne pourra être facturé pour de commandes jugées de faible importance par le prestataire.
- L'acheteur souhaite pouvoir commander le maximum d'articles à l'unité telle que définie, article par article, dans le BPU
- L'acheteur souhaite n'être tenu à aucun conditionnement prédéfini.
- Le prestataire s'engage à livrer les quantités exactes commandées, quelles que soient ces *quantités*

ARTICLE 6 : LISTES DES ARTICLES INSCRITS DANS LE BPU :

Les articles objet de l'accord cadre sont énumérés dans le BPU, ainsi que leurs caractéristiques propres qui doivent être impérativement respectées.

Toutes modifications de la liste des articles objets de l'accord cadre telle qu'elle figure au BPU devra être signalée à l'acheteur sous forme écrite avant que cette modification n'impacte une nouvelle commande émise par l'acheteur : nouveaux articles, articles supprimés, substitution de produits sous une même référence, modification du conditionnement ou de toute autre spécification du produit.

Il incombe au titulaire de mettre en œuvre toute la diligence nécessaire pour que l'acheteur ne commande pas des articles erronés après les avoir inscrits dans ses plannings de fabrication et, à cette fin, il incombe au titulaire de pourvoir à l'information de l'acheteur dans les délais les plus courts à compter de toute modification concernant les articles initialement inscrits dans le BPU, définissant l'objet de l'accord cadre.

ARTICLE 7 : ARTICLES HORS BPU :

Dans le cas où l'acheteur, à titre occasionnel, exceptionnel et complémentaire, serait appelé à passer commande d'articles non-inscrits dans le BPU au lancement de la procédure mais relevant sans aucun doute possible de l'objet de l'accord cadre et inscrits dans le catalogue fournisseur, et ce quelles que soient les quantités demandées, les prix seront ceux inscrits au catalogue du fournisseur auquel s'appliquera le taux de remise général consenti par ce dernier dans son offre en page première du BPU.

ARTICLE 8 : OBLIGATIONS COMPLEMENTAIRES DU TITULAIRE :

- **Obligation de mise en garde :**

Le titulaire doit communiquer à l'acheteur, pendant toute la durée de l'accord cadre, toutes informations dans son domaine de compétence portant notamment sur les risques encourus, tant par les utilisateurs intermédiaires que par les consommateurs finaux, du fait de l'utilisation, la manipulation ou la consommation des produits objet du présent accord cadre.

- **Obligation de renseignements :**

Le titulaire devra communiquer sous 24 heures, sur simple demande de la CCI de Vaucluse, les moyens d'obtenir des informations relatives à l'évolution des caractéristiques et spécificités de l'activité, des produits et de l'offre de service du titulaire.

Lorsque le titulaire organisera des opérations promotionnelles, s'il s'avère que celles-ci permettent de bénéficier de produits contractualisés dans le cadre du marché, à des conditions tarifaires plus avantageuses, le titulaire s'engage à faire bénéficier à la CCI de Vaucluse de ces promotions temporaires.

- **Obligation de conseils :**

Le titulaire devra conseiller la CCI de Vaucluse dans ses choix et notamment :

- L'informer de toutes améliorations possibles en rapport avec les choix qu'elle aura arrêtés
- Lui signaler toute orientation nuisible ou défectueuse, tout choix stratégique présentant des risques anormaux présents ou futurs au vu des informations fournies au titre de son obligation de mise en garde
- Signaler à la CCI de Vaucluse tous les éléments qui lui paraîtraient de nature à compromettre la bonne exécution du présent accord cadre.

Les critères de sélection des offres sont basés sur la qualité des produits, le respect des conditions de livraison, la valorisation des circuits courts d'approvisionnements et le niveau de service. Une attention particulière sera apportée à la possibilité de déconditionnement des marchandises. Il est conseillé aux fournisseurs de fournir les pièces et les renseignements correspondants aux cahiers des charges suivant : agrément, certification, label, lieux d'approvisionnement, temps de transport afin de permettre à la personne publique d'effectuer sa sélection.

Boissons

ARTICLE 9 : EXIGENCES ESSENTIELLES :

Les produits commandés et livrés devront satisfaire au minimum aux dispositions édictées en la matière par les lois, décrets, arrêtés et décisions du Groupement Permanent d'Etudes des Marchés pour la fourniture des Denrées Alimentaires (GPEM/DA). En tout état de cause, les produits doivent répondre aux normes en matière d'hygiène et de salubrité, avoir l'agrément des services vétérinaires, répondre aux dispositions règlementaires, aux directives communautaires relatives à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires et aux dénominations de vente. Les fournisseurs doivent, en outre, être en mesure de certifier la conformité de leur entreprise concernant les textes législatifs sur l'hygiène alimentaire.

- **TRANSPORTS**

La prestation s'exécute à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, sise au Campus de la chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse, allée de fenaisons, BP 20660, 84032 AVIGNON cedex, comme précisé dans l'article 3 de ce CCTP.

Le personnel de transport doit également respecter des règles strictes de propretés et d'hygiène, mains propres, tenue adéquate..., afin d'éviter toute contamination de la marchandise.

La méthode HACCP doit être appliquée.

- **LIVRAISONS**

A) Livraison souhaitée

Les livraisons seront faites par le fournisseur aux jours et heures indiquées par le service économat de l'école hôtelière d'Avignon, et aux lieux indiqués lors de la commande.

Les livreurs porteront une tenue adaptée à la manipulation des denrées et répondant aux normes d'hygiène en vigueur.

Les véhicules utilisés pour la livraison des denrées répondront également aux normes d'hygiène en vigueur. Les livraisons seront effectuées par le fournisseur dans le délai fixé lors de la prise de commande.

Les livraisons s'effectuent du lundi au vendredi selon les besoins exprimés. Elles s'effectueront de 7h30 à 10h. Le strict respect de ces horaires sera exigé pour des questions de fonctionnement, le service se réservant le droit de refuser la marchandise en dehors de ceux-ci.

Le fournisseur s'engage à respecter les jours de livraisons définis, le poids et les unités commandés, sous peine de refus de la commande globale. En cas de rupture de stock, le fournisseur s'engage à prévenir le service de l'économat au moins 48 heures à l'avance et à proposer un produit de remplacement.

Fréquences de livraisons demandées : (En fonction des besoins)

BOISSONS	1 X SEMAINE

B) Livraison non conforme

En cas de non-correspondance entre la fourniture livrée et le bon de livraison, le dit-bon et son duplicata seront rectifiés pour la signature des deux parties. Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le pouvoir adjudicateur peut mettre le titulaire du marché en demeure :

- de reprendre immédiatement l'excédent de la livraison,
- de compléter la livraison dans les délais les plus brefs.

Chaque livraison devra être accompagnée d'un bon de livraison établi en deux exemplaires, l'original étant destiné à l'administration de l'école hôtelière, sa copie au fournisseur.

C) Contrôle de qualité

Les opérations de vérification porteront sur :

- la qualité des marchandises,
- la conformité de la livraison par rapport à la commande,

- les conditions de livraison,
- l'étiquetage et l'intégrité des emballages,
- la date de validité de l'agrément du véhicule de livraison, sa température et sa propreté.

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou de la commande (en particulier sur le respect des températures), elle est refusée et doit être remplacée par le titulaire du marché, sur demande verbale du responsable du service économat. La CCI de Vaucluse se réserve le droit de faire procéder à toute analyse de fourniture livrée, à titre d'information ou de contrôle, par un laboratoire habilité à de telles analyses.

- **DISPOSITIONS GENERALES RELATIVES A L'EMBALLAGE ET AU CONDITIONNEMENT :**

Ces dispositions sont communes à l'ensemble des lots. Ainsi les palettes filmées utilisées pour la livraison ne devront pas dépasser 1,80 m. Elles ne devront pas non plus être superposées l'une sur l'autre. En cas de conditionnement dans des poches plastiques, chaque poche devra comporter l'étiquetage règlementaire propre à chaque nature de produit. Les produits surgelés doivent être conditionnés soit dans des cartons paraffinés, soit dans des poches plastiques alimentaires, conditionnées en carton.

L'emballage utilisé doit permettre de conserver les propriétés organoleptiques et autres critères qualitatifs du produit ; de le protéger contre d'éventuelles contaminations et altérations ; ne communiquer ni odeur, ni saveur, ni autre caractéristique étrangère. La fermeture de chaque emballage doit être définitive et inviolable. Le titulaire s'engage à reprendre les conditionnements et emballages des produits livrés.

- **BON DE LIVRAISON**

Chaque fourniture sera accompagnée d'un bon de livraison chiffré, mentionnant :
- la date d'expédition
- La date de livraison
- la référence de la commande au marché
- l'identification du titulaire
- l'identification du destinataire
- l'identification des produits livrés
- les quantités nettes livrées
- les prix unitaires HT et TTC

ARTICLE 10 : BOISSONS :

L'ensemble des produits concernés par ce marché se trouvent dans le Bordereau des Prix Unitaires, (BPU)

Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes règlementaires en vigueur à la date de la publication de la consultation.
Ce marché comprend l'ensemble des boissons : Vins, apéritifs, alcools de toute nature, jus de fruits, sodas, sirops, bières, eaux minérales plates et gazeuses.

L'étiquetage devra être conforme au code de la règlementation « étiquetage et présentation ».
Le conditionnement et l'emballage comporteront chacun une étiquette précisant :
- Appellation commerciale ou dénomination de vente
- Date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale
- Composition du produit

- N° de lot
- Température de conservation
- Pays ou région d'origine
- Quantité nette
- Degré d'alcool en %

Les emballages doivent être différents des conditionnements, ils doivent être clos, propres

Les jus de fruits pourront être en brique de 1l ou en bocal en verre. Ils doivent être faits à base de jus concentré en fruits à 50% minimum.
Les dates de fabrication et de DLUO ou DDM, doivent être inscrites sur chaque bouteille.
Des jus de fruits pulpés 100% pourront être demandés, ainsi que des jus de fruits BIO.

Pour les eaux minérales, le fournisseur devra fournir les pièces suivantes :

- **Eaux françaises** :
  - Eau minérale naturelle : Copie de l'arrêté ministériel d'autorisation d'exploitation du fournisseur
  - Eaux de source : Copie de l'arrêté préfectoral d'autorisation d'exploitation du fournisseur
- **Eaux provenant de l'union européenne :**
  - Eau minérale naturelle : Liste publiée au JOUE sur laquelle figurent les références de la source.
  - Eaux de source : Conformité avec la définition française de l'eau de source (Article 13 Décret du 6 juin 1989)

- **Eaux provenant d'un pays hors CEE :** Copie de l'autorisation ministérielle d'importation en France ou reconnaissance de l'eau par un pays de l'union européenne dans les deux cas (minérale ou autre)

Les caisses de transports devront être propres et non détériorées.
Les bouteilles seront-elles aussi propres, sans traces suspectes.