

GRAND CALAIS

Terres & Mers



Marché de fourniture de produits alimentaires et boissons de la Communauté d'Agglomération Grand Calais Terres et Mers

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(C.C.T.P.)

Objet du marché

Le présent CCTP a pour objet de définir les conditions du présent Marché concernant l'offre de fournitures alimentaires et de boissons, dans les différents bâtiments de la Communauté d'Agglomération Grand Calais Terres et Mers.

Avant d'établir sa soumission, le prestataire est tenu de reconnaître les lieux où seront effectuées les livraisons afin de bien évaluer les conditions d'accès et de travail.

Il ne pourra prétendre à des plus values du fait de la méconnaissance des lieux, des difficultés d'accès, ou autres.

Le prestataire est réputé, avant la remise de son offre :

- avoir pris connaissance des lieux,
- avoir apprécié exactement toutes les conditions d'exécution de ces repérages et s'être parfaitement rendu compte de leur nature, de leur importance et de leurs particularités.

1) LOT N°1 : Offre de produits alimentaires « Snack chauds » :

Proposition tarifaire HT :

Proposition tarifaire en € / HT de 15 produits snacking salés chauds à réchauffer sur place et avec une durée limitée de consommation de minimum 8 jours. Chaque produit devra peser au minimum 150g pièce et devra bénéficier d'une cuisson maximale de 15 minutes pour la vente au client et fera preuve d'originalité dans la qualité du produit proposé pouvant être considéré comme le plat unique d'un déjeuner « snacking » pour un adulte.

Conditionnement individuel des produits.

Les différents produits devront pouvoir être mis en cuisson ou réchauffés sur place avec les moyens techniques mis à disposition :

- Micro ondes professionnel (marque Eberhardt Frères- Tecnox-TMO 900) capacités 23 litres, puissance 100wà900w.
- Four air pulsé 5 niveaux 6250w
- Grill lisse (marque Eberhardt Frères- Tecnox-CGE 6220 C) 3.9kw
- Plaque vitro céramique (marque Eberhardt Frères- Tecnox-CCT 6220 V) foyer infra rouge puissance électrique 4.

Fréquences des livraisons :

D'une manière générale, mais sans être contractuel, le nombre de livraisons est estimé à :

- 1 fois par semaine pour la Base de Voile de Sangatte,
- A la demande pour les autres sites.

2) LOT N°2 : Offre de produits glacés :

Proposition tarifaire HT

- 10 glaces « impulsion » pour les enfants
- 5 produits glacés individuels adultes

- 5 desserts type « gaufres, crêpes, tarte individuelle » (date limite de consommation : 8 jours)

Fréquences des livraisons

D'une manière générale, mais sans être contractuel, le nombre de livraisons est estimé à :

- 1 fois par semaine pour la Base de Voile de Sangatte,
- A la demande pour les autres sites.

Divers

Les différents produits devront être stockés dans des congélateurs à glace adaptés dans un parfait état de fonctionnement

Cet équipement devra bénéficier d'un contrat d'entretien adapté, renouvelé annuellement et pris en charge par le prestataire, pièces et main d'œuvre.

Dépannage sous 24 heures.

3) LOT N°3 – Boissons

3.1 – BOISSONS SANS ALCOOL

3.1.1 Eaux plates

L'eau sera de type eau de source type « CRISTALINE » ou autre provenant d'une source souterraine naturelle (non polluée, profonde et protégée des rejets dus aux activités humaines).

La contenance sera :

- En bouteille plastique de 33cl,
- En bouteille plastique de 50cl
- En bouteille plastique de 150cl.

3.1.2 Eaux pétillantes/gazeuses

L'eau pétillantes sera de type « PERRIER » ou autre provenant d'une source naturellement gazeuse ou regazéifiée par du gaz carbonique avant d'être mis en bouteille.

La contenance sera :

- En bouteille plastique de 100cl,
- En bouteille plastique de 50cl,
- En bouteille plastique de 33cl,
- En boîte métallique de 33cl.

3.1.3 Sodas

Ce type de soda à base de cola type « COCA COLA » ou autre pourra être classique ou « light », type Fanta orange et citron, boisson énergisante...

La contenance, quelque soit le type, sera :

- En boîte métallique de 33cl,
- En bouteille plastique de 50cl.
- En bouteille plastique de 150cl

3.1.4 Jus de fruits

5 variétés de Jus de Fruits (Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate).

Type « MINUTE MAID » ou autre pour le jus d'orange

La contenance, quelque soit le type, sera

- En bouteille plastique de 25cl.
- En boîte métallique de 33cl.
- En bouteille plastique de 100cl.

3.1.5 Boissons aux fruits

Ce type de boissons aux fruits type « OASIS » ou autre sera à base de jus de fruits concentré et d'eau de source.

La contenance, quelque soit le type, sera

- En bouteille plastique de 25cl.
- En boîte métallique de 33cl.
- En bouteille plastique de 50cl,
- En bouteille plastique de 200cl.

3.1.6 Sirop

10 variétés de sirop (Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Citron, Violette....) Cdt Litre

3.1.7 Divers

Mise à disposition des supports pour la mise en place en avant des produits ainsi que toute la verrerie qui accompagne chaque produit pour le bar snacking de la base Tom Souville.

3.2 – BOISSONS ALCOOLISEES

3.2.1 Bières

Une bière blonde type « Piel's » en 33 cl,

Une bière blonde milieu de gamme en 33 cl et 75cl

Une bière blonde locale ou régionale en 33 cl et 75 cl.

La contenance sera :

- En bouteille verre de 33 cl et 75cl pour milieu de gamme et régionale
- En PET 33cl pour la blonde type « piel's »

3.2.2 Vin rouge

- AOC Loire
- AOC Bordeaux
- AOC Bordeaux Graves
- AOC Bourgueil
- Vin de pays

La contenance sera :

- En bouteille verre de 75cl,

3.2.3 Vin blanc sec

Le vin blanc AOC sera issu de cépage « Sauvignon » ou « Aligoté » ou « Chardonnay ».

La contenance sera :

- En bouteille verre de 75cl,

3.2.4 Champagne et Crémant

Le vin effervescent pourra provenir des différentes régions françaises et pourra être de :

- Méthode Champenoise type Crément
- AOC Champagne

- AOC Champagne de marque

La contenance sera :

- En bouteille verre de 75cl,

3.3 – **SPIRITUEUX**

3.3.1 Whisky

Le whisky type « JAMESON » ou autre aura fait l'objet d'une triple distillation et proviendra de l'Irlande.

La contenance, quelque soit le type, sera :

- En bouteille verre de 75cl.

3.3.2 Spiritueux anisés

Ce type de spiritueux anisé type « RICARD » ou autre sera à base de macération de plantes de Provence dont principalement l'anis.

La contenance, quelque soit le type, sera :

- En bouteille verre de 100cl.

3.3.3 Vins doux naturels

a) Vins mutés

Ce type de vins mutés type « PORTO » ou autre sera à base de vin rouge et d'alcool.

La contenance, quelque soit le type, sera :

- En bouteille verre de 75cl.

b) Vins doux aromatisés

Ce type de vins doux aromatisés type « MARTINI » ou autre sera à base de vin rouge et de plantes aromatiques.

La contenance, quelque soit le type, sera :

- En bouteille verre de 100cl.

3.4 – **CONDITIONNEMENT**

Les boites métalliques seront conditionnées en plateau de 24 unités.

Les bouteilles en verre ou plastique de grande contenance seront conditionnées en pack de 6 unités.

Les bouteilles en verre ou plastique de petite contenance seront conditionnées en pack de 12 ou 24 unités.

3.5 – **DATE LIMITE DE PEREMPTION**

Quel que soit le type de boissons, entre la date de livraison et la date de péremption figurant sur les contenants, un délai minimum de 6 mois est impératif.

4) LOT N°4 – Boissons Chaudes

4.1Description des fournitures

Mise à disposition pour la base de voile Tom Souville d'un équipement professionnel permettant la fabrication de :

- Cafés, Décaféinés, Chocolats chauds, Infusions, Capuccinos

Proposition de tarifs concernant ces boissons chaudes sous 1 format :

- Système capsule

Proposition d'une gamme de tarif pour Café (Arabica et Robusta) moulu en KG.

Proposition d'une gamme de tarif pour infusions et sachets de thé noir type LIPTON ou équivalent et thé type Earl Grey.

Proposition de tarif pour boisson chocolatée (format dose individuelle et boîte type familiale).

Proposition de tarifs sur les produits qui accompagnent les boissons chaudes :

- Sucres morceaux enveloppés
- Sucre poudre enveloppé
- Chocolats, spéculos, châtnes
- Pots de lait individuel

Mise à disposition gratuite pour la base de voile Tom Souville de toute la vaisselle relative à ces boissons pour 60 personnes :

- Tasses, sous-tasses, cuillères correspondant aux produits
- Mise en avant de la qualité des produits « café »

4.2Divers

L'équipement professionnel permettant la fabrication des boissons chaudes devra bénéficier d'un contrat d'entretien adapté, renouvelé annuellement et pris en charge par le prestataire, pièces et main d'œuvre.

Dépannage sous 24 heures.

5) CONDITION DES PRESTATIONS DE SERVICES

5.1 – GENERALITES

Le Prestataire, lors de son offre, aura étudié de façon approfondie le dossier de consultation.

En outre, les prestations exigées sont :

- Les prestations générales liées aux marchés de fournitures,
- Le respect des lieux, jours et heures de livraison prévus dans chaque commande,
- La fourniture complète ou avec précision sur le bon de livraison des fournitures manquantes et la date de livraison ultérieure,
- Le respect du conditionnement demandé,

- En cas de marchandise défectueuse ou non conforme, la reprise et échange au soin et à la charge financière du prestataire,
- En cas d'impossibilité par le prestataire de fournir un produit, il devra le formuler par mail ou télécopie au représentant de la Communauté d'Agglomération,
- Le passage d'un commercial à la demande de la Communauté d'Agglomération.

5.2 – LIEUX D'EXECUTION

Les livraisons s'effectueront sur les différents sites de la Communauté d'Agglomération Grand Calais Terres et Mers et principalement :

- Base de Voile, RD 940, à BLERIOT-Plage.
- Hôtel Communautaire, 76 Boulevard Gambetta à CALAIS,

5.3 – MODALITES DE COMMANDE

Les commandes seront envoyées par mail ou par télécopie en fonction des besoins des différents services de la Communauté d'agglomération Grand Calais, Terres & Mers.

Chaque commande portera les références du marché public, le lieu et horaires de livraison ainsi que les références du bon de commande financier qui garantira le paiement de la facture du prestataire.

5.4 – DELAI DE LIVRAISON

Pour le lot n°1 à 4 : Le prestataire livrera dans le respect des 72 heures maximum suite l'envoi de la commande.

Grand Calais Terres et Mers ne pourra imputer quelque tort que ce soit au prestataire pour la non livraison dans le cadre de causes extérieures, problèmes météorologiques (neige, verglas, barrières de dégel, etc...) ou de circulation (blocages routiers ou autre).

5.5 – MODALITES DE LIVRAISON

Les livraisons seront effectuées en strict respect avec la commande, tant en ce qui concerne les spécifications et les quantités, que les jours, heures et lieux de livraison.

Les livraisons seront accompagnées d'un bordereau de livraison détaillé qui sera daté et signé du représentant de Grand Calais Terres et Mers et qui fera foi en cas de problème ultérieur.

Un récépissé de ce bordereau de livraison sera remis au représentant de Grand Calais Terres et Mers. D'une manière générale et non contractuelle, le nombre de livraisons est estimée à :

- 2 fois par semaine pour la Base de Voile de Sangatte,
- 8 fois par an pour l'Hôtel Communautaire,
- 5 fois par an pour le CRD et l'Ecole d'Art,
- A la demande pour les autres sites.

5.6 – MODALITES DE RECEPTION

La réception de chaque livraison fera l'objet d'une vérification.

De manière à garantir le caractère contradictoire de ces vérifications, le prestataire et la Communauté d'Agglomération conviennent que le livreur effectuant la livraison des fournitures sera le représentant du prestataire.

Les vérifications seront quantitatives et qualitatives.

5.7 – **RECONNAISSANCE DES LIEUX**

Le prestataire est tenu de reconnaître les lieux où seront effectuées les prestations afin de bien évaluer les conditions d'accès pour les livraisons.

Il ne pourra prétendre à des plus values du fait de la méconnaissance des lieux, des difficultés d'accès, ou autres.