



## ÉCOLE DE LA 2<sup>e</sup> CHANCE DE MARSEILLE

360 Chemin de la Madrague-Ville CS 20266 13344 Marseille Cedex 15

# MAPA N° 2020\_0715 MARCHÉ DE DENRÉES ALIMENTAIRES POUR LE RESTAURANT D'APPLICATION DE L'ÉCOLE DE LA 2<sup>e</sup> CHANCE DE MARSEILLE

## CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Date et heure limites de réception des offres  
**Mercredi 07 octobre 2020 à 12 heures**

Seul l'exemplaire de ce document détenu dans les archives de l'École de la 2<sup>e</sup> Chance de Marseille fera foi.

Avec le soutien de nos financeurs institutionnels



Le projet de nouveau site de l'E2C Marseille, situé au boulevard Romain-Rolland, est financé avec le concours de l'Union européenne avec le Fonds Social Européen

et le soutien des entreprises, des associations et des partenaires du Service public de l'Emploi engagés à nos côtés

# MARCHÉ DE DENRÉES ALIMENTAIRES POUR LE RESTAURANT D'APPLICATION DE L'E2C MARSEILLE | C.C.T.P.

## Sommaire

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES .....	1
Sommaire .....	2
PRÉAMBULE : DESCRIPTION DE L'E2C ET DE SES MISSIONS .....	3
ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ.....	4
ARTICLE 2 – RÈGLES COMMUNES A L'ENSEMBLE DES LOTS .....	4
ARTICLE 3 – CONDITIONS SANITAIRES DE PRÉPARATION .....	5
ARTICLE 4 – CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES .....	5
ARTICLE 5 – TEMPÉRATURE DE CONSERVATION .....	5
ARTICLE 6 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE .....	6
ARTICLE 7 – ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS .....	6
ARTICLE 8 – TRANSPORT ET LIVRAISONS .....	6
ARTICLE 9 – TRAÇABILITÉ.....	7
ARTICLE 10 – CONTRÔLES DES DENRÉES.....	7
ARTICLE 11 – RUPTURE DE PRODUIT.....	8

Avec le soutien de nos financeurs institutionnels



Le projet de nouveau site de l'E2C Marseille, situé au boulevard Romain-Rolland, est financé avec le concours de l'Union européenne avec le Fonds Social Européen

et le soutien des entreprises, des associations et des partenaires du Service public de l'Emploi engagés à nos côtés

# MARCHÉ DE DENRÉES ALIMENTAIRES POUR LE RESTAURANT D'APPLICATION DE L'E2C MARSEILLE | C.C.T.P.

## PRÉAMBULE : DESCRIPTION DE L'E2C ET DE SES MISSIONS

L'École de la 2<sup>e</sup> Chance (E2C) a pour mission d'assurer, par une formation tremplin en alternance et une pédagogie originale, l'insertion de jeunes adultes de 18 à 25 ans sortis du système scolaire sans diplôme ni qualification et sans emploi (les NEETs).

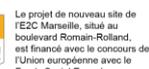
Établissement d'intérêt général, l'E2C Marseille a accueilli 900 stagiaires en 2019 sur ses 4 sites.

Créée à Marseille en 1998, elle est la première école référente d'un dispositif qui compte aujourd'hui 130 sites en France. L'E2C Marseille a activement participé à la création du Réseau E2C France, elle en est membre fondateur et 1<sup>er</sup> Vice-présidente. Aujourd'hui, l'École de la 2<sup>e</sup> Chance de Marseille, forte de sa pédagogie originale, s'inscrit plus que jamais dans la lutte pour l'insertion professionnelle, citoyenne et sociale des jeunes confrontés au décrochage scolaire, devenue un objectif européen, national et local.

Pour mener à bien cette mission, l'E2C Marseille propose une formation à visée d'insertion professionnelle et sociale. Cette formation tremplin se déroule en alternance et vise l'acquisition de compétences fondamentales (savoir-être et savoirs) en vue d'une sortie en emploi, en alternance, ou en formation qualifiante. Des modules de formation aux contenus individualisés permettent au stagiaire de progresser dans les différents domaines de compétences, en fonction des besoins et prérequis de son projet professionnel : communiquer à l'oral et à l'écrit, calculer et raisonner, utiliser le numérique, agir en collectif, préparer son avenir professionnel, apprendre tout au long de la vie, agir dans son environnement et au travail, s'ouvrir à la vie culturelle, sociale et citoyenne, communiquer en anglais. À l'acquisition de ces compétences fondamentales s'ajoutent des formations passerelles, pour acquérir des prérequis professionnels et/ou des compétences métiers spécifiques (hôtellerie-restauration, pâtisserie, service, pose de fibre optique, électricité, VRD, santé, propreté...).

<b>Coordonnées</b>	École de la 2 <sup>e</sup> Chance de Marseille 04 96 15 80 40 www.e2c-marseille.net @E2CMarseille @E2C_Marseille 360 chemin de la Madrague-Ville • 13015 Marseille Email : <a href="mailto:communication@e2c-marseille.net">communication@e2c-marseille.net</a>
<b>Président • Directrice générale</b>	Louis ALOCCIO • Sonia CICCIONE
<b>Statut</b>	Association loi 1901
<b>Création</b>	1998
<b>Public accueilli</b>	Jeunes de 18 à 25 ans, sans formation (84% sont de niveau Infra V) et sans emploi (91% n'ont aucune expérience professionnelle) et sortis du système scolaire depuis au moins 1 an
<b>Stagiaires en 2019</b>	900
<b>Taux d'insertion</b>	
Sorties positives	60 %
Dont formation qualifiante	18%
Dont contrats de travail	30%
Dont contrats en alternance	9%
Dont emplois aidés	2%
Création d'entreprise	1%
<b>Pédagogie</b>	Apprentissage de l'Autonomie Découverte de différents métiers Définition projet Professionnel et individualisation du parcours Alternance en entreprise
<b>Durée de la formation</b>	5,2 mois en moyenne
<b>Attestation en fin de parcours</b>	Attestation de Compétences Acquisées
<b>L'E2C Marseille inscrite dans un Réseau national d'envergure</b>	Label « École de la 2 <sup>e</sup> Chance » reconnu par les Ministères de l'Emploi, de l'Éducation Nationale et par le CNEFOP. Audit AFNOR tous les 2 ans.

Avec le soutien de nos financeurs institutionnels



et le soutien des entreprises, des associations et des partenaires du Service public de l'Emploi engagés à nos côtés

# MARCHÉ DE DENRÉES ALIMENTAIRES POUR LE RESTAURANT D'APPLICATION DE L'E2C MARSEILLE | C.C.T.P.

## ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ

Les stipulations du présent cahier des clauses techniques particulières concernent la fourniture de denrées alimentaires pour le restaurant de l'E2C Marseille.

Ces prestations feront l'objet d'un marché alloti comprenant 4 lots :

N° du lot	Désignation
1	Épicerie
2	Fruits et légumes
3	Surgelés
4	Produits laitiers, pâtisseries, frais

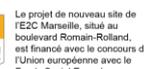
Les candidats peuvent présenter une offre pour un seul ou plusieurs lots ou pour tous les lots. Un candidat ne peut pas présenter plusieurs offres pour un même lot.

## ARTICLE 2 – RÈGLES COMMUNES A L'ENSEMBLE DES LOTS

Les fournisseurs attributaires de chaque lot s'engagent à :

- respecter la désignation, le conditionnement, le grammage, la marque lorsqu'ils sont précisés ;
- informer l'E2C Marseille de toutes suppressions de produits et de proposer des solutions de remplacement afin de palier à d'éventuelles carences ;
- respecter la commande de l'E2C Marseille en livrant à l'identique les produits commandés ;
- fournir le cas échéant sur demande de l'E2C Marseille, les spécifications techniques de chacun des produits de leurs catalogues, le nom du ou des industriels fabriquant les produits ;
- fournir des marchandises dont ils assurent la distribution, et s'engagent à respecter scrupuleusement la législation et la réglementation en vigueur applicable à leurs secteurs d'activité ;
- respecter la réglementation en vigueur pour l'étiquetage des produits sur leurs différents emballages ;
- assurer la traçabilité des produits de telle manière qu'à la demande de l'E2C Marseille, les fournisseurs procurent pour chacun des produits livrés, les éléments suivants : identification du fabricant, date de production, numéro de lot de fabrication. Cette traçabilité doit permettre, à tout instant, de connaître la quantité et les dates de livraison de chacun des lots de marchandises fournis ;
- en cas d'alerte sanitaire sur un ou plusieurs produits, les fournisseurs attributaires s'engagent à prévenir l'E2C Marseille et à s'assurer du retrait des produits incriminés ;

Avec le soutien de nos financeurs institutionnels



et le soutien des entreprises, des associations et des partenaires du Service public de l'Emploi engagés à nos côtés

## MARCHÉ DE DENRÉES ALIMENTAIRES POUR LE RESTAURANT D'APPLICATION DE L'E2C MARSEILLE | C.C.T.P.

- à ce que les DLC ou DLUO des produits livrés par les fournisseurs, soient pour l'ensemble des produits au moins égales à 2/3 de leur "durée de vie" calculée par différence entre leur DLC (ou DLUO) et leur date de fabrication (ou conditionnement), à l'exception des produits suivants :

Produits avec une « durée de vie » de 8 jours maximum : DLC = minimum de 4 jours.

Produits avec une « durée de vie » de 21 jours maximum : DLC = minimum de 15 jours.

Produits avec une « durée de vie » de 31 jours maximum : DLC = minimum de 20 jours.

En cas d'impossibilité de livrer les produits mentionnés aux BPU, les fournisseurs attributaires s'engagent à :

- proposer un produit de qualité équivalente ;
- à en informer au préalable l'E2C Marseille ;
- à supporter une éventuelle différence tarifaire.

### ARTICLE 3 – CONDITIONS SANITAIRES DE PRÉPARATION

---

Les produits doivent provenir d'établissements agréés CEE/UE, qui respectent les exigences de l'arrêté ministériel en vigueur relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché de denrées végétales, d'origine végétale, animales et d'origine animale.

Ces établissements doivent appliquer les principes de l'HACCP.

### ARTICLE 4 – CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

---

Les produits doivent être conformes :

- aux critères microbiologiques de l'arrêté relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées, d'origine végétale, et/ou animale ;

- aux critères prévus par l'arrêté fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de ce type de produits, des viandes hachées et des préparations de viandes.

### ARTICLE 5 – TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

---

Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis jusqu'à leur présentation aux consommateurs doivent être conservés à des températures limitant leur altération et plus particulièrement le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé.

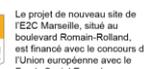
Lorsqu'elle est indiquée, il est indispensable de respecter la température maximale à ne pas dépasser présente sur l'emballage du produit.

De plus les produits doivent être stockés à l'abri de la lumière.

La Date Limite d'Utilisation Optimale est apposée sous la responsabilité des fournisseurs.

---

Avec le soutien de nos financeurs institutionnels



et le soutien des entreprises, des associations et des partenaires du Service public de l'Emploi engagés à nos côtés

# MARCHÉ DE DENRÉES ALIMENTAIRES POUR LE RESTAURANT D'APPLICATION DE L'E2C MARSEILLE | C.C.T.P.

## ARTICLE 6 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

---

Le conditionnement est l'opération qui réalise la protection des unités de consommation par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct du produit et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant.

L'emballage est à la fois la mise des unités de consommation dans un deuxième contenant clos et, par extension, ce deuxième contenant.

Une denrée alimentaire préemballée est l'unité de vente constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant la présentation à la vente. Cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification (code de la consommation, art. R.112-1).

Les matériaux utilisés pour le conditionnement et les mentions portées sur les emballages doivent être conformes à la législation française et communautaire en vigueur.

## ARTICLE 7 – ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS

---

Les fournisseurs attributaires s'engagent à respecter le règlement (CE) n° 1829/2003 du parlement européen et du conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés. Les fournisseurs attributaires fourniront le maximum d'informations et de traçabilité pour les denrées et produits concernant moins de 0,9% d'OGM. Les denrées en contenant plus de 0,9% étant totalement exclues par la réglementation.

## ARTICLE 8 – TRANSPORT ET LIVRAISONS

---

Les conditions de transport doivent satisfaire aux prescriptions de l'arrêté en vigueur réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des aliments.

La fourniture doit être livrée à la date prévue lors de la commande.  
Les livraisons sont effectuées entre 7h00 et 10h00.

Aucune livraison ne sera acceptée en dehors des heures prévues, les marchandises déposées en l'absence d'un représentant du restaurant d'application, le sont aux risques et périls du fournisseur.

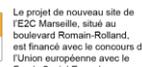
Les articles livrés devront être conformes à l'échantillon et/ou à la fiche technique fournie à l'appui de la proposition du titulaire.

### Adresse de livraison :

6, rue Mardirossian  
13015 Marseille  
Tel : 06-15-09-25-57 ou 04-96-15-80-40

---

Avec le soutien de nos financeurs institutionnels



et le soutien des entreprises, des associations et des partenaires du Service public de l'Emploi engagés à nos côtés

## MARCHÉ DE DENRÉES ALIMENTAIRES POUR LE RESTAURANT D'APPLICATION DE L'E2C MARSEILLE | C.C.T.P.

Les dimensions de l'accès sont de 280cm en largeur sur 320cm en hauteur. L'E2C Marseille dispose d'un quai de déchargement. Le titulaire du marché doit effectuer le déchargement des denrées sur ce quai de déchargement, sous sa responsabilité. Le personnel de l'E2C n'est pas habilité à procéder au déchargement des camions, il procèdera à l'acheminement des denrées du quai vers les zones de stockage.

Chaque livraison doit être accompagnée d'un bon de livraison précisant :

1. - le prix
2. - le nom et l'adresse du fournisseur,
3. - la date de livraison,
4. - les références « produits » et les informations de traçabilité
5. - les quantités livrées,
6. - le numéro du lot,
7. - la DLUO et ou DLC.

Le personnel chargé des manutentions doit observer des règles d'hygiène strictes et notamment, porter des vêtements propres et avoir les mains propres.

### ARTICLE 9 – TRAÇABILITÉ

---

La traçabilité permet à partir du numéro de lot et des informations de l'étiquette de remonter toutes les étapes de fabrication du produit depuis le fabricant et ce jusqu'à l'établissement public. Elle permet de connaître l'origine, les lieux de passage et le statut sanitaire des ingrédients du produit.

Pour la viande : la traçabilité permet à partir du numéro de lot et des informations de l'étiquette de remonter toutes les étapes qui ont conduit l'animal de l'éleveur à l'établissement public. Elle permet de connaître l'origine, les lieux de passage et le statut sanitaire de l'animal ainsi que les différentes étapes de transformation de la carcasse.

En cas de problème détecté sur un produit, elle permet au minimum de retrouver le ou les pays d'abattage des animaux d'où les muscles sont issus. Ces informations doivent être archivées afin qu'un représentant de l'E2C Marseille puisse y avoir accès rapidement.

### ARTICLE 10 – CONTRÔLES DES DENRÉES

---

Les modalités de vérification sont déterminées par le CCAG-FCS.

Au-delà, l'E2C Marseille tient à préciser les points suivants :

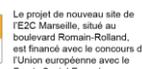
- la vérification quantitative est effectuée par comptages et contrôles pondéraux ;
- contrôles du contenu des emballages (nombre d'unités, poids des unités).

Si le poids livré est inférieur au poids facturé, la fourniture doit être refusée, soit acceptée après réfaction du déficit de poids constaté.

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications de l'offre ou à la

---

Avec le soutien de nos financeurs institutionnels



et le soutien des entreprises, des associations et des partenaires du Service public de l'Emploi engagés à nos côtés

## MARCHÉ DE DENRÉES ALIMENTAIRES POUR LE RESTAURANT D'APPLICATION DE L'E2C MARSEILLE | C.C.T.P.

commande, elle est refusée et doit être remplacée par le fournisseur sur demande verbale du gestionnaire de l'établissement ou de son représentant. Toutefois, celui-ci peut, s'il le juge opportun, accepter la fourniture avec une réfaction de prix à déterminer contradictoirement.

### Marque de salubrité

La marque de salubrité doit figurer sur les étiquettes des viandes, des volailles, des produits de charcuteries conditionnées et sur les emballages pour les unités de découpe conditionnées, présentées en emballage clos. Elle atteste que les produits ont été préparés dans des conditions conformes à la réglementation sanitaire afférente à ce genre d'établissement.

L'étiquetage sera conforme à la réglementation en vigueur et comportera notamment les informations relatives à la traçabilité des denrées.

Dans le cas d'une denrée alimentaire conditionnée sous vide, la date de livraison doit être antérieure à la date limite d'utilisation du produit.

### **ARTICLE 11 – RUPTURE DE PRODUIT**

---

En cas d'impossibilité de livrer un produit conforme à l'échantillon, ou à la fiche technique, le titulaire doit, préalablement à toute livraison, informer l'E2C Marseille du manquant par mail ou en cas d'urgence par téléphone et obtenir son accord pour le remplacement du produit manquant dès réception de la commande et dans un délai maximum de deux jours ouvrés.

Pour cela, le titulaire devra préciser :

- les raisons de l'indisponibilité du produit ;
- les conditions de son remplacement par un autre produit de qualité équivalente.

En aucun cas, cette substitution ne pourra entraîner une majoration de prix.

---

Avec le soutien de nos financeurs institutionnels



Le projet de nouveau site de l'E2C Marseille, situé au boulevard Romain-Rolland, est financé avec le concours de l'Union européenne avec le Fonds Social Européen

et le soutien des entreprises, des associations et des partenaires du Service public de l'Emploi engagés à nos côtés