

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Le présent CCTP comporte
six pages numérotées de 1 à 5
et neuf articles numérotés de 1 à 9

OBJET DU MARCHE ACHAT DE BOUTEILLES

REFERENCE DU MARCHE F-BOUT 2026

SOMMAIRE

- ARTICLE 1 - Parties contractantes
- ARTICLE 2 - Objet du marché
- ARTICLE 3 - Responsabilités
- ARTICLE 4 – Caractéristiques des fournitures
- ARTICLE 5 – Modalités de commande et livraison
- ARTICLE 6 – Réclamations
- ARTICLE 7 – Annexes au CCTP
- ARTICLE 8 – Quantités
- ARTICLE 9 – Lieux de livraison des fournitures

ARTICLE 1 – PARTIES CONTRACTANTES

Les parties contractantes sont :

Bordeaux Sciences Agro

1, Cours du Général de Gaulle CS40201 33175 GRADIGNAN

Ci-après désigné « pouvoir adjudicateur » d'une part,

L'Entreprise ou le groupement d'entreprises dont l'acte d'engagement a été accepté par le pouvoir adjudicateur,

Ci-après désignée « le titulaire » d'autre part.

Le titulaire restera seul responsable de la coordination et de l'exécution des prestations qui lui auront été confiées dans le présent CCTP et le CCAP.

ARTICLE 2 – OBJET DU MARCHE

Les stipulations du présent CCTP concernent les prestations suivantes : **achat de bouteilles pour le Château Luchey Halde**. Ce document définit les conditions générales et particulières d'achat de bouteilles en verre afin de satisfaire aux exigences fonctionnelles de l'exploitation.

Ce document est confidentiel. Toute diffusion devra se faire avec l'accord des 2 parties.

ARTICLE 3 – RESPONSABILITES

Le verrier est responsable de la qualité marchande de son produit, du respect de la législation, des règlements et normes en vigueur quant à la fabrication des bouteilles. **De plus, il doit garantir l'absence de risques lors de l'utilisation industrielle de la bouteille d'une part et pour la sécurité et la santé du consommateur d'autre part.**

Le château Luchey-Halde s'engage à préciser et informer le verrier des conditions d'embouteillage ainsi que des dates.

Le verrier s'engage à fournir le descriptif du process et les contrôles qualité réalisés lors de la fabrication de ses bouteilles.

ARTICLE 4 – CARACTERISTIQUES DES FOURNITURES

4.1 - Bouteilles concernées

Le verrier doit fournir le plan du modèle concerné.

Le modèle de bouteille doit répondre aux normes légales en vigueur quant aux dimensions, profils internes, bagues, capacité, poids et limites d'utilisation.

n° de Lot	Quantité estimée	Couleur	Caractéristiques	Capacité (cl)	Hauteur de bouteille	Poids (g)	Taux de calcin utilisé
1	2000 à 4100	Cannelle/chêne	½ Bordelaise lourde allégée	37,5	237,5mm	300-325g	>70%
2	65000 à 85000	Cannelle/chêne	Bordelaise allégée	75	300,5mm	400-450g	>70%
3	1000 à 2500	Cannelle/chêne	Magnum Bordelaise	150	356,2mm	1000-1030g	>70%

4.1.1 : Conditions de production

Le pouvoir adjudicateur sera très sensible dans son choix :

A la proximité géographique du lieu de production.

A l'intérêt marqué par le candidat dans la réduction de son impact environnemental dans son process de production.

4.2 - Alimentarité

Le verrier doit certifier que les produits qu'il livre sont conformes aux réglementations française et européenne relatives aux matériaux en contact avec des produits alimentaires. Cette conformité concerne également les traitements de surface utilisés.

4.3 - Traçabilité

Le verrier doit justifier de la traçabilité de son produit.

Chaque palette de bouteilles doit comporter deux étiquettes permettant l'identification complète du fournisseur, du modèle, du lot, de la date et du lieu de fabrication (ainsi que tout autre sigle nécessaire à la traçabilité).

4.4 - Emballage

Les palettes bois utilisées par le verrier doivent être de type VMF, consignées et reprises par le fournisseur dans les 4 semaines suivant la livraison.

Les matériaux servant à l'emballage doivent être recyclables ou réutilisables.

4.5 - Intercalaires et liens

Les différentes couches de bouteilles seront séparées par des cartons type plaque et maintenues par des liens.

4.6 - Stockage

Celui-ci doit être prévu pour palier à toute éventuelle dégradation, tant à l'usine que sur le lieu d'embouteillage.

ARTICLE 5 – MODALITES DE COMMANDE ET DE LIVRAISON

Le pouvoir adjudicateur s'engage à passer les commandes au plus tard une semaine avant la mise en bouteilles. Celle-ci sera échelonnée essentiellement de février à juillet 2018.

Tout retard ou problème de livraison doit impérativement être signalé au pouvoir adjudicateur.

La livraison doit arriver dans un état compatible avec un usage industriel normal, c'est-à-dire :

- housse tendue et sans déchirure ;
- pas d'humidité anormale à l'intérieur des palettes (cartons humides, eau dans les bouteilles) ;
- pas de corps étrangers à l'intérieur des palettes ;
- palettes bois non cassées ;
- le rangement des bouteilles sur les différentes couches doit permettre une dépalettisation automatique.

En cas de non respect de ces exigences la livraison sera refusée.

ARTICLE 6 – RECLAMATIONS

En cas de litige, le pouvoir adjudicateur s'engage à informer le titulaire pour qu'il puisse constater la non-conformité.

Château Luchey Halde conservera les étiquettes de chaque palette et un échantillonnage du lot incriminé.

Le litige sera réglé au mieux entre les deux parties et au plus rapide.

ARTICLE 7 – ANNEXES AU CCTP

Château Luchey-Halde est inscrite dans une démarche assurance qualité en matière de santé et sécurité des opérateurs mais aussi des consommateurs. De plus, les engagements environnementaux sont aujourd'hui déclarés. Château Luchey-Halde, est membre de la 1ère association pour le SME du Vin de Bordeaux certifiée ISO14001. Château Luchey-Halde, est certifiée HVE 3.

C'est pourquoi les fournisseurs doivent joindre tous les documents attestant de leur adhésion à de telles démarches.

Le verrier devra fournir :

- ♦ les documents attestant le système de traçabilité,
- ♦ les certificats d'alimentarité des produits utilisés pour la fabrication.
- ♦ la politique de gestion des déchets.

ARTICLE 8 – QUANTITES

Entre 10000 et 110000 bouteilles de 75 cl

Entre 1000 et 4000 bouteilles de 150 cl

Entre 1000 et 4000 bouteilles de 37.5 cl

ARTICLE 9 – LIEUX DE LIVRAISON DES FOURNITURES

Les fournitures sont livrées à l'adresse suivante :

Château Luchey-Halde, 17 avenue du maréchal Joffre

33700 Mérignac

NOTA BENE

*Les correspondances relatives au marché sont rédigées en français.
Chaque page du présent CCTP doit être paraphée par le titulaire.*

Fait à Gradignan le
Le Directeur de Bordeaux Sciences Agro

Le titulaire:
Mention manuscrite « Lu et Accepté »

Signature et cachet