



**MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES
2024-05**

Consultation pour la passation d'un marché à procédure adaptée en application des articles L.213-1 et R-2123-1 du Code de la commande publique

Procédure adaptée (montant du marché supérieur à 90 000€ HT et inférieur au seuil de 214 000€ HT)

**DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES (DCE)
FOURNITURE DE DENRÉES ALIMENTAIRES POUR LE
COMITE DES AGES DU PAYS TRITHOIS « SURGELES »**

Avertissement : les candidats se doivent de signaler à l'acheteur public toute erreur, omission, imprécision, contradiction ou ambiguïté qu'ils pourraient déceler dans le dossier de consultation

Pouvoir adjudicateur et son représentant :

Madame Isabelle CHOAIN, Présidente du Comité deS AGES du Pays Trithois
Rue Pierre Brossolette
BP N°70355
Aulnoy lez valenciennes
59304 VALENCIENNES CEDEX

Contact :

RODOT Denis
Directeur Général du Comité deS AGES du Pays Trithois
Tél : 03.27.23.78.00 Fax : 03.27.23.78.99
drodot.dg@cdesages.com
Site internet : www.cdesages.com

Date et heure limites de réception des offres : **le mardi 2 avril 2024 à 12h**

REGLEMENT DE LA CONSULTATION	3
Article 1 : Objet de la consultation	3
1.1 Forme du marché	3
Article 2 : Présentation des candidature et des offres	3
Article 3 : Réception des plis et échantillons	4
Article 4 : Jugement des offres	4
Article 5 : Durée de validité des offres.....	5
Article 6 : Litiges	5
ACTE D'ENGAGEMENT.....	6
Article 1. Identification de l'acheteur	6
Article 2. Délais de paiement	6
Article 3. Compte à créditer – joindre un relevé d'identité bancaire ou postal	7
Article 4. Délais d'exécution	7
Article 5. offre de prix.....	7
Article 6. Engagement du candidat.....	7
Article 7. Acceptation de l'offre pour le pouvoir adjudicateur	7
CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES (C.C.A.P).....	8
Article 1 : Objet du marché.....	8
Article 2 : Conditions d'exécution ou de livraison.....	8
2.1 Délai d'exécution :.....	8
2.2 Opérations de vérification et de réception des marchandises.....	9
Article 3 : Le prix	10
3.1 Détermination du prix	10
3.2 Variation du prix.....	10
3.3 Théorie de l'imprévision	10
Article 4 : Développement durable	11
Article 5 : Assurances	11
Article 6 : Mode de règlement du marché.....	11
Article 7 : Dénonciation du marché.....	11
CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P).....	12
Article 1 : Politique environnementale et développement durable	12
Article 2 : le prestataire	12
2.1 Qualification du prestataire	12
2.2 Charte qualité.....	12
Article 3 : Caractéristiques qualitatives générales des produits	13
Article 4 : Caractéristiques qualitatives particulières.....	14
4.1 les légumes et fruits surgelés.....	14
4.2 les produits de la mer surgelés	15
4.3 Les plats prêts à l'emploi surgelés	16
4.4 les pâtisseries surgelées	16
Article 5 : Les contraintes organisationnelles	16
5.1 Modalités de passation de commandes	16
5.2 Organisation des livraisons et réceptions	17
5.3 vérifications.....	17
Article 6 : Annexe compléter par le prestataire.....	17

Article 1 : Objet de la consultation

La présente procédure adaptée concerne l'approvisionnement en produit « surgelés » pour les résidences du Comité deS AGES du Pays Trithois du 01/05/2024 au 30/04/2026.

Le dossier de consultation est téléchargeable sur la plateforme E-marchespublics.com ou sur le site internet www.cdesages.com.

L'acheteur est libre de recourir à d'autres opérateurs économiques que les titulaires du marché, à titre exceptionnel et dans la limite de 5% du montant total du marché.

1.1 Forme du marché

La présente consultation est effectuée dans le cadre d'une procédure adaptée conformément aux dispositions des articles L.2123-1, R2123.1, R2123-4 et R2123-5 du code de la commande publique.

Les marchés sont des accords-cadres à bon de commande.

Le tableau des besoins est annexé au contrat d'engagement. Les besoins font l'objet d'une estimation basée sur les consommations depuis le 1^{er} janvier 2023. Les quantités indiquées dans l'annexe BPU sont données à titre indicatif.

Article 2 : Présentation des candidatures et des offres

- Le dossier de consultation des entreprises est remis gratuitement à chaque candidat
- Le dossier peut être consulté et téléchargé gratuitement à l'adresse suivante : www.cdesages.com
- Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française
- L'unité monétaire de compte qui régira l'exécution du marché sera l'EURO.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter avant la date limite pour la remise des offres, les modifications de détail au dossier de consultation. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Si pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

Contenu :

Chaque candidat aura à produire, concernant le marché pour lequel il est consulté, un dossier complet comprenant les pièces suivantes, datées et signées par lui :

CANDIDATURE :

- Lettre de candidature
- Un certificat attestant que le candidat a satisfait aux obligations sociales et fiscales au 31 décembre de l'année N-1,
- Une déclaration sur l'honneur datée et signée justifiant que le candidat n'a pas fait l'objet d'une interdiction de soumissionner à un marché public,
- Les références de marchés ou contrats équivalents fournis au cours des trois dernières années,
- Les éléments de présentation de la société
- La copie du jugement en cas de redressement judiciaire,
- Un relevé d'identité bancaire

Le candidat devra présenter son offre selon le modèle de bordereau de prix proposé en respectant l'ordre des produits indiqués sous peine d'être écarté.

Pour être valable, l'offre devra comporter :

- Le prix unitaires en euros HT et TTC,
- Le montant et le taux de la TVA,
- Les prix s'entendent franco de port et d'emballage,
- Le pourcentage de remise sur catalogue et le prix initial,
- Toutes informations nécessaires à l'identification des produits,
- Les jours et heures de livraison,
- Les délais de passation de commande

Sont éliminés :

- Les candidats ne présentant pas de garanties professionnelles, techniques et financières suffisantes,
- Les candidats présentant des restrictions par rapport aux conditions prévues au CCAP ou CCTP.
- Le bordereau de prix en euros, en HT et TTC. Si les produits sont vendus par lots, indiquer le prix unitaire HT.
- L'acte d'engagement daté et signé en original. Il doit y être mentionné les jours de livraison et les délais de passation de commande.
- Les catalogues de produits ainsi que les tarifs
- Les fiches techniques de chaque produit

Transmission des documents : Les documents de l'offre sont transmis sur la plateforme dématérialisée E-marchespublics.com

Article 3 : Réception des plis et échantillons

Les plis :

La réponse du candidat devra être transmise en précisant le marché sur notre profil acheteur de la plateforme dématérialisée E-marchespublics.com.

Aucune remise de plis sur place ou offre par voie postale ne seront recevables.

La signature électronique de l'offre n'est pas obligatoire.

Une messagerie est à disposition des candidats afin qu'ils puissent poser des questions directement depuis la plateforme vers l'acheteur.

Les offres doivent parvenir avant la date limite et heure limite de réception des offres fixée au :

Mardi 2 avril 2024 à 12h

Toute offre présentée après ce délai ne sera pas acceptée. L'opération d'ouverture des plis sera réalisée directement sur la plateforme de dématérialisation.

Article 4 : Jugement des offres

Conformément au Code des Marchés Publics, il sera procédé à un classement des offres tenant compte des critères suivants :

Critère n°1 : qualité des produits proposés 40%

Qualités nutritionnelles appréciées en fonction des fiches techniques au regard des recommandations du GEMRCEN et du Plan national nutrition santé et des spécificités du cahier des clauses particulières

Critère n°2 : Prix 35%

Les offres seront jugées sur la base de prix unitaires hors taxes exprimés en euros (tels qu'indiqués dans le bordereau de prix)

Critère n°3 : Développement durable : 15% performances en matière de développement des approvisionnements des produits de l'agriculture. L'attention sera portée particulièrement sur les fournisseurs détaillant leur fonctionnement en filière courte. Performances au regard du développement durable : réduction des émissions à effet de serre, réduction des emballages, filière certifiée pêche responsable pour les poissons surgelés.

Critère n°4 : Qualité du service

10%

Conditions de livraison, délais de commande, jours de livraison, facturation par bon de commande).

Article 5 : Durée de validité des offres

Les candidats sont tenus de maintenir leur offre pendant 60 (soixante) jours à compter de la date limite de réception des offres. Les candidats seront informés du résultat de la consultation au plus tard à l'expiration de ce délai.

Article 6 : Litiges

Pour tout litige né dans le cadre de l'exécution du marché qui ne pourrait être résolu par la voie de conciliation, la juridiction compétente est le tribunal administratif de Lille

Signature du candidat
& cachet

Signature du pouvoir adjudicateur
& cachet

ACTE D'ENGAGEMENT

Article 1. Identification de l'acheteur

Personne Publique passant le marché :

Comité deS AGES du Pays Trithois
Rue Pierre Brossolette - Aulnoy lez valenciennes
BP 70355
59304 VALENCIENNES CEDEX

Ordonnateur : La Présidente du Comité deS AGES du Pays Trithois

Nom Prénom, personne habilitée à donner les renseignements :

Denis RODOT, Directeur Général
Tél : 03.27.23.70.00 Email : drodot.dg@cdesages.com

Procédure de passation

Marché à procédure adaptée

Comptable public assignataire des paiements

Service de gestion comptable de Wallers

Imputation budgétaire :

Sur le budget annexe « CIG »

Article 2. Délais de paiement

Le délai maximum de paiement, sur lequel l'acheteur s'engage est de 30 jours maximum à compter de la date de réception des factures.

4.1 Nom, Prénom et qualité du signataire :

Nom, Prénom : _____ Qualité du signataire : _____

Adresse Professionnelle et coordonnées : _____

Cocher la case correspondant à votre situation

Agissant pour mon propre compte Agissant pour le compte de la société

Numéro SIRET ou SIRENE : _____ Code d'activité économique (APE) : _____

Numéro d'inscription au registre du commerce et des sociétés : _____

4.2 Engagement du candidat :

Après avoir pris connaissance des Cahiers des Clauses Administratives et Techniques Particulières (C.C.A.P. et C.C.T.P) et des documents qui y sont mentionnés, et après avoir présenté les certificats et établi les déclarations prévues aux articles R.2143-11 et R.2343-11.

Je m'engage sans réserve, conformément aux stipulations des documents visés ci avant, à exécuter les prestations demandées dans les conditions ci-après définies.

L'offre ainsi présentée ne me lie toutefois que si son acceptation m'est notifiée dans un délai de 60 jours à compter de la date limite de remise des offres fixée par le Règlement de la consultation.

Article 3. Compte à créditer - joindre un relevé d'identité bancaire ou postal

Le Comité deS AGES du Pays Trithois se libèrera des sommes dues au titre du présent marché en en faisant porter le montant du crédit du compte ouvert :

Ouvert au nom :	
Code banque :	
Code guichet :	
N° de compte :	
Clé RIB :	
Domiciliation :	

Article 4. Délais d'exécution

Durée du marché du 01/05/2024 au 30/04/2026

Article 5. offre de prix

VOIR TABLEUR EXCEL ANNEXE I « BPU SURGELES »

✚ Jours de livraisons : Le titulaire s'engage à assurer les livraisons aux jours cochés ci-dessous :
(à compléter obligatoirement)

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi Samedi Dimanche

✚ Délais entre la commande et le jour de livraison (à compléter obligatoirement)



Commande au plus tard le _____ à _____ heures pour la livraison le _____

Article 6. Engagement du candidat

J'affirme sous peine de résiliation de plein droit du marché, ou de sa mise en régie, aux torts exclusifs de la société pour laquelle j'interviens, que ladite société ne fait pas l'objet d'interdiction de concourir et qu'elle a satisfait à l'ensemble de ses obligations fiscales et sociales au 31 décembre 2023.

A _____

Le _____

Signature et cachet du candidat

Porter la mention manuscrite « Lu et approuvé »

--

Article 7. Acceptation de l'offre pour le pouvoir adjudicateur

Est acceptée la présente offre pour valoir A.E.

A _____

Le _____

Signature et cachet du candidat

Porter la mention manuscrite « Lu et approuvé »

--

Article 1 : Objet du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture de produits « **SURGELES** » pour :

EHPAD « Harmonie » 55 résidents et Résidence Autonomie « Les Heures Claires » 47 résidents : Rue Pierre Brossolette 59300 AULNOY LEZ VALENCIENNES

Résidence Autonomie « Arthur Musmeaux » 74 résidents : Rue Marcel Sembat 59590 RAISMES

EHPAD « Les Godenettes » 65 résidents 1 rue Lemoine 59125 TRITH-SAINT-LÉGER

Le marché est conclu pour 2 ans à compter du 01 mai 2024 au 30 avril 2026.

La présente consultation est un marché à bons de commande sans maximum ni minimum passé sous la forme d'une procédure formalisée en procédure adaptée selon les articles L.2123-1, Art R.2123-1, R2123-4 et R2123-5 du code de la commande publique.

Les marchés sont des accords-cadres à bons de commande.

Les prestations doivent être conformes à la réglementation en vigueur, ainsi qu'aux spécifications techniques ou aux normes françaises et européennes homologuées définies au CCTP. Les critères de choix sont ceux précisés au RC.

Article 2 : Conditions d'exécution ou de livraison

2.1 Délai d'exécution :

Les commandes seront passées par émission de bons de commandes au fur et à mesure de la survenance des besoins. Les bons de commandes sont signés par l'ordonnateur de l'établissement ou son représentant. Ils comporteront :

- La date de la commande
- La référence au marché
- La désignation précise du produit
- La quantité commandée,
- Le lieu et la date de livraison

Les fournitures seront accompagnées d'un bulletin de livraison numéroté mentionnant :

- Le nom du titulaire du marché
- La date de livraison
- La référence au bon de commande et au marché
- La dénomination exacte des produits livrés (y compris la marque)
- Les quantités livrées
- Les prix unitaires hors taxes

La plage horaire des livraisons est la suivante : du lundi au dimanche : 7h00 – 11h00.

Les jours de livraison possibles devront être indiqués par le fournisseur sur l'acte d'engagement obligatoirement.

L'établissement passera ses commandes en fonction de ses besoins pour des livraisons aux lieux, date et heure précisés sur les bons de commandes qui devront être écrits et transmis par courrier, par message électronique, fax, téléphone...

L'acheteur est libre de recourir à d'autres opérateurs économiques que les titulaires du marché, à titre exceptionnel et dans la limite de 5% du montant total du marché.

Si le soumissionnaire veut apporter une restriction quant aux jours et heures de livraison, il doit l'indiquer clairement dans son offre de façon à permettre à la commission de statuer en toute connaissance de cause. **Aucune restriction ne sera admise par la suite.**

En cas de non-respect du délai de livraison, le comité des âges pourra s'adresser à un autre fournisseur sans mise en demeure préalable et s'il en résulte une différence de prix au détriment de l'établissement, les dispositions du CCAG/FCS s'appliqueront.

2.2 Opérations de vérification et de réception des marchandises

Généralités

Les opérations de vérification et de réception sont effectuées dans les conditions prévues aux articles 20,22 à 24 du CCAG/FCS. Les marchandises seront contrôlées par l'agent chargé de la réception. Des échantillons pourront être prélevés et envoyés à un laboratoire pour analyse.

En cas de résultat non satisfaisant, le coût de l'analyse sera supporté par le fournisseur. Les fournitures non conformes seront reprises et leur remplacement devra être assuré sous un délai fixé par l'établissement en fonction de l'urgence. Faute de remplacement des marchandises dans le délai fixé, il pourra être fait application des articles 32 ou éventuellement 28 du CCAG/FCS relatifs à l'exécution de la fourniture aux frais du titulaire et à la résiliation à ses torts du marché.

Les vérifications qualitatives et quantitatives (cf art 22 et 23 du CCAG/FCS)

La vérification qualitative portera sur :

- Les conditions de transport (salubrité, propreté et température)
- L'homogénéité de la livraison
- La présentation
- Le conditionnement et l'étiquetage
- La conformité du produit par rapport au bon de commande
- La conformité aux normes, règlement et décisions du GEMRCN (ex GPEM/DA)

La vérification quantitative portera sur les quantités livrées et facturées au regard des bons de commande.

Décisions après vérification (art 24 du CCAG/FCS) :

Si le résultat des vérifications qualitatives et quantitatives est satisfaisant, l'admission est prononcée séance tenante par le titulaire du marché ou son représentant sous réserve des vices cachés éventuels. L'admission est matérialisée par le bulletin de livraison (et son duplicata) qui, visé par signature ou cachet du responsable ou son représentant, vaut procès-verbal d'admission.

Si la vérification qualitative est non-conforme : le rejet est prononcé en cas de fraude avérée ou lorsqu'il est établi que les produits sont impropres à la consommation. Si le produit ne répond pas aux spécifications du marché ou à la commande régulièrement passée dans les conditions déterminées par le présent cahier, il peut être refusé et doit alors être remplacé dans les 24 heures sur mise en demeure verbale du titulaire par la personne responsable du marché ou son représentant. Toutefois, compte tenu de la nature du défaut constaté, la personne responsable peut admettre le produit avec réfaction de prix déterminée d'un commun accord. Le défaut d'accord entraîne le rejet de la fourniture.

Vérification quantitative non conforme : si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, la personne habilitée peut mettre le titulaire en demeure soit de reprendre immédiatement l'excédent, soit de compléter la livraison dans les délais qui lui sont prescrits, à concurrence de la quantité prévue par le bon de commande. En cas de non-conformité entre le bulletin de livraison et la fourniture livrée, le dit bulletin et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties.

En cas d'impossibilité de livrer une ou plusieurs denrées à la date demandée, le candidat s'engage à prévenir la magasinière au plus tôt. La denrée sera remplacée par une autre de qualité équivalente ou supérieure, et pour le prix du marché ou à un prix moindre.

Dans tous les cas, la décision d'accepter un remplacement de denrée retenue au marché est du ressort de l'acheteur public.

Faute de remplacement des marchandises dans le délai fixé, il pourra être fait application des articles 25 ou éventuellement 35 du CCAG relatif à l'exécution de la fourniture aux frais du titulaire.

Garantie technique : conformément aux dispositions de l'article 28 du CCAG, les produits sont garantis contre tout vice de fabrication (ou défaut de matière) à compter du jour de réception et pendant la durée normale de conservation du produit et à la condition que celle-ci s'effectue dans des conditions normales.

Article 3 : Le prix

3.1 Détermination du prix

Apparaissent sur le bordereau de prix, le prix HT et le prix TTC, unitaire et global de chaque produit, ainsi que les totaux HT et TTC à reporter sur l'acte d'engagement. Le prix, exprimé en euros, comprend la livraison, les frais de conditionnement, d'emballage et de facturation.

3.2 Variation du prix

Les prix sont fermes pendant un an.

La révision des prix à la hausse comme à la baisse par rapport au barème du titulaire (DQE et catalogue des produits).

Le titulaire adresse sa demande, qui sera accompagnée du barème de prix et d'une note explicative sur l'évolution du tarif précisant notamment la décomposition du ou des prix modifié(s).

En cas de non-respect du délai de trois mois, et même sans manifestation de la part du comité des âges au cours de la même période, le prix précédemment pratiqué sera reconduit pour les douze mois suivants.

CLAUSE LIMITATIVE DITE « DE SAUVEGARDE »

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier sans indemnité la partie non exécutée du contrat à la date d'application de la nouvelle référence lorsque l'augmentation de cette référence est supérieure à 4.0% par an.

La révision des prix pourra également émaner de l'acheteur et ne pourra être refusée par le titulaire.

Le titulaire devra présenter tout élément justificatif en appui à sa demande. L'examen de cette demande, son acceptation, et ses modalités d'application dans le temps (ex : date d'application) sont définis par l'acheteur à l'issue de l'analyse des éléments présentés par le titulaire.

Tant qu'un accord entre les parties ne pourrait être formalisé, les derniers prix en vigueur continueraient d'être appliqués.

3.3 Théorie de l'imprévision

Lorsqu'un événement extérieur aux parties, imprévisible et bouleversant temporairement l'équilibre du contrat intervient pendant l'exécution, le titulaire peut prétendre à une indemnité. Il appartiendra, en pareille circonstance, au titulaire d'apporter des documents comptables suffisamment clairs, objectifs et sincères démontrant qu'il subit réellement des pertes. Ces documents doivent être adressés à l'acheteur (Comité des âges) par courriel aux adresses ci-dessous : marieange.ass.dg@cdesages.com

Après étude des justificatifs, si la théorie de l'imprévision est admise, elle permet une indemnisation des charges extracontractuelles moyennant l'établissement d'une convention. Il est toutefois rappelé que la théorie de l'imprévision ne peut être admise qu'en cas d'un bouleversement économique absolu du contrat.

Un simple manque à gagner ne peut justifier le recours à une telle théorie. En tout état de cause, la perte effective subie par le titulaire étant la conséquence d'événements extérieurs aux parties, elle ne peut être supportée par l'acheteur seul. Par ailleurs, l'application éventuelle de la théorie de l'imprévision est temporelle car elle vise à compenser un déficit temporaire.

En tous les cas, l'invocation éventuelle par le titulaire de la théorie de l'imprévision ne suspend en aucun cas l'exécution des prestations.

Article 4 : Développement durable

Les conditions d'exécution des prestations comportent des éléments à caractère environnementaux qui prennent en compte les objectifs de développement durable en lien avec la politique gouvernementale en vigueur.

Les conditions d'exécution des prestations sont explicitées dans le cadre de réponse technique (Egalim, Bio, Circuit-court, loi climat résilience).

Les titulaires du présent contrat mettent en œuvre tous les moyens pour respecter les obligations environnementales. En cas de constat du non-respect de ces considérations environnementales, ils peuvent se voir appliquer une pénalité sur les critères de pondération.

Article 5 : Assurances

Conformément aux dispositions de l'article 9 du CCAG-FCS, tout titulaire (mandataire et cotraitants inclus) doit justifier, dans un délai de 15 jours à compter de la notification du contrat et avant tout commencement d'exécution, qu'il est titulaire des contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

Article 6 : Mode de règlement du marché

Les factures de denrées seront déposées sur la plateforme chorus pro et seront mandatées dans le délai réglementaire de 30 jours à la réception de la facture.

Article 7 : Dénonciation du marché

Dans le cas où un différend n'a pu trouver de solution amiable, le marché sera dénoncé par l'une ou les parties au moyen d'une lettre recommandée avec accusé de réception. Si le titulaire du marché est à l'origine de la dénonciation, il devra le notifier à l'établissement.

Dressé par :

Le :

**Lu et approuvé
(signature)**

Article 1 : Politique environnementale et développement durable

Le comité des âges s'inscrit dans une démarche environnementale dans le but de distribuer une prestation de qualité sans impact nocif pour la santé des résidents et avec le moins d'impact possible sur son environnement.

C'est pourquoi, concernant la fourniture de denrées alimentaires le comité des âges est très attaché à répondre à la réglementation en vigueur de la loi Egalim, loi n°2023-221 du 30 mars 2023 et applicable depuis le 1^{er} avril 2023.

Le comité des âges souhaite mettre en application toute ou partie de l'objectif que s'est fixé l'état pour la restauration collective au sein des collectivités, dans le cadre du Grenelle de l'environnement en matière d'approvisionnements en produits bio et en produits de saison, à faible impact environnemental ou sous signe d'identification de qualité ou d'origine, et défini par la loi n°2009-967 du 03 août 2009.

Compte tenu de son volume de repas, le comité des âges fait partie des premières « cibles » en matière de mise en application des réglementations en matière de traitement et de valorisation des déchets alimentaires.

Dans le cadre du présent marché, le comité des âges sera sensible aux propositions des prestataire allant dans ce sens, notamment sur les spécifications qualitatives concernant les différents « emballages » des aliments livrés au comité des âges.

Article 2 : le prestataire

2.1 Qualification du prestataire

Le prestataire doit apporter la preuve :

- D'un agrément des services vétérinaires (à joindre impérativement avec l'offre)
- De sa qualification (joindre l'agrément/l'accréditation/la certification adéquat(e) par exemple : ISO 9001, ISO 14001, l'engagement global GAP, HVE...)

Les procédures HACCP doivent être respectées par les prestataires dans leurs établissements au niveau du transport et à la livraison.

2.2 Charte qualité

Dans le cadre d'une démarche qualité mise en place, le prestataire doit être en mesure de s'engager sur les points suivants, notamment :

- À respecter la démarche HACCP pour les livraisons
- À ne livrer que des produits conforme au CCTP ou à leur fiche technique
- À relivrer dans les 24h en cas de refus d'une livraison non conforme
- À respecter la cotation des prix
- À contrôler ses produits
- À prévenir 48h à l'avance le service restauration de préférence par courriel ou télécopie en cas de rupture d'un produit, d'un passage à une catégorie supérieure ou de tout autre incident
- À dresser la fiche technique renseignée des valeurs nutritionnelles et de la liste des allergènes avant validation d'un remplacement de denrées
- À respecter le délai en cas de reprise de marchandise qui doit être inférieur à 48h ouvrées.

Le prestataire doit impérativement :

- Prévenir le service de restauration en amont de tout changement de produit, de conditionnement, d'étiquetage et de composition nutritionnelle et de la liste des allergènes majeurs. Dans le cadre du règlement européen n°1169/2011 qui définit les obligations d'étiquetage des denrées alimentaires, il devra fournir impérativement et sans délai la fiche technique avec la composition détaillée du produit de remplacement proposé
- Attendre la validation du service restauration avant la mise en œuvre de ce changement

Article 3 : Caractéristiques qualitatives générales des produits

Tous les produits, conditionnements et emballages, objets du présent marché, doivent au minimum répondre aux spécifications qualitatives déterminées par :

- Les textes réglementaires en vigueur (lois, décrets, arrêtés, circulaires)
- Les normes de la communauté économique européenne Food Law règlement (CE) n°178/2002
- Les normes homologuées ou enregistrées de l'AFNOR

La qualité et la présentation sont celles précisées sur le bon de commande

- De se baser sur les recommandations du Groupe d'Etude des marchés concernant les produits destinés au marché de restauration collective et nutrition (GEMRCN) version juillet 2015

Le titulaire aura en charge, aux côtés des professionnels, la veille réglementaire permettant au comité des âges de garantir le respect des évolutions de ces spécifications et des recommandations dans le temps.

Fiches techniques fournisseurs :

Les prestataires doivent fournir les fiches techniques des produits proposés sur support amovible (clé USB), numérotées par lot classées individuellement dans l'ordre des sous-lots. La fiche doit mentionner :

- Dénomination
- Poids
- Emballage
- Conditionnement
- Calibrage
- Liste des ingrédients
- Origine et provenance
- DLC/DLUO ou DDM
- Valeurs nutritionnelles (protéines, lipides, glucides, sodium, calcium, potassium...)
- Liste des allergènes, conformément à la réglementation en vigueur

Produits SIQO – haute valeur environnementale – bio :

Les produits de qualités définis (SIQO : AOP, AOC, IGP, pêche durable, MSC...) ou issus d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale et/ou BIO sont souhaités.

Si la certification est en cours, mais n'est pas valide au moment du dépôt de l'offre, le prestataire devra produire une attestation précisant pour chaque produit, l'engagement de la société à fournir les produits certifiés à une date ultérieure (date d'effet à préciser).

Les additifs :

Si leur utilisation est légale et réglementée, l'accumulation de ces additifs dans les aliments transformés et ultra-transformés, générant « l'effet cocktail » de ces ingrédients sont susceptibles de présenter des risques pour la santé humaine.

Aussi suivant l'étude OQALI de 2019 de l'ANSES, le comité des âges souhaite éviter les denrées contenant des additifs.

Article 4 : Caractéristiques qualitatives particulières

Le prestataire devra fournir les fiches techniques des produits proposés sur support informatique, fiche mentionnant :

- Dénomination
- Poids
- Emballage
- Conditionnement
- Calibrage
- Liste des ingrédients
- Provenance
- DLC/DDM (anciennement DLUO)
- Valeurs nutritionnelles (protéines, lipides, glucides, sodium, calcium, potassium...)
- Liste des allergènes majeurs

Ci-après, figurent les spécifications qualitatives ou techniques propres à chaque famille de produits.

Étiquetage, traçabilité et contrôle à réception, pour tous les produits :

Tous les produits devront avoir un étiquetage lisible et visible, si possible détachable pour assurer la traçabilité des produits en interne pour les viandes. Les produits mono-portionnés conditionnés individuellement devront également avoir un étiquetage et une DLC, lisible et visible. L'étiquetage devra être reporté sur la face extérieure des cartons de manière à être identifié à réception.

Les produits livrés pour une même référence devront être constitués d'un unique lot ou exceptionnellement de 2 au maximum.

Ainsi, il n'y aura pas de mélange de lot de fabrication y compris pour les produits laitiers et desserts lactés. Si plusieurs lots d'un même produit sont livrés en même temps, ils devront être identifiés à la livraison, de telle sorte que les agents du comité des âges puissent les traiter à part.

4.1 les légumes et fruits surgelés

Définitions

Blanchiment court : produit cru ayant subi un traitement thermique court (vapeur...) dans le but de fixer la couleur et la saveur des produits.

Cuit (finition selon les besoins des utilisateurs) : produit pouvant être consommé directement après une phase de remise en température (quel qu'en soit le mode).

Spécifications des fruits, légumes et pommes de terre : le présent document fixe les spécifications techniques communes à l'ensemble des légumes, y compris les champignons soumis à un processus approprié de congélation dit surgélation tel que défini par le décret n°64-949 du 09 septembre 1964 modifié par le décret n°84-1147 du 07 décembre 1984 et le décret n°91-1230 du 03 décembre 1991 relatif aux denrées surgelées. Sont expressément exclus des marchés publics de denrées alimentaires les légumes congelés par tout autre moyen.

Spécifications de qualité

Matière premières : les légumes mis en œuvre doivent être frais, de qualité saine, loyale et marchande, exempts d'odeur et de goût étranger et appartenir à des lots homogènes de variétés rigoureusement sélectionnées,

satisfaisant aux spécifications techniques de GEMRCN les concernant et aux prescriptions réglementaires. Ils doivent être exempts de signes d'altération interne ou externe, de traces de produits de traitement ou de résidus de pesticides au-delà du taux maximal autorisé. Les traitements destinés à stabiliser les herbes et légumes doivent intervenir dans les meilleurs délais suivant leur récolte ou leur cueillette.

Conformément aux bonnes pratiques de fabrication, les divers traitements doivent être réalisés de manière à assurer la conservation des principes nutritifs et organoleptiques, notamment vitamines, pigments et substances aromatiques.

Produits finis : l'ouverture des emballages, les légumes doivent présenter une couleur homogène, caractéristique de l'espèce, régulière, sans marque de brunissement. Leur saveur doit être exempte de toute saveur ou odeur étrangère. Les produits doivent être exempts de manière étrangère.

Additifs : pour la fabrication ou la conservation des légumes surgelés, sont seuls autorisés les additifs prévus par la réglementation en vigueur.

Emballage : l'emballage utilisé doit satisfaire à la réglementation en vigueur et notamment :

- Conserver les propriétés organoleptiques et autres caractères qualitatifs du produit,
- Protéger le produit contre d'éventuelles contaminations et altérations,
- Ne communiquer au produit ni odeur, ni saveur, ni couleur ou autre caractéristique étrangère,
- La fermeture de chaque emballage doit être définitive et inviolable,
- Les légumes ne doivent être vendus que dans des emballages renfermant les poids nets fixés par la réglementation en vigueur.

Analyses physiques : Elles ont pour but de vérifier :

- Que la fourniture n'a subi, depuis sa fabrication, aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité et que sa température est en tous points inférieure ou égale à -18°C,
- L'intégrité des emballages et leur état de propreté (notamment, absence de cerne et auréole),
- La conformité du marquage,
- La conformité du poids net ou du poids respectif des ingrédients avec les chiffres donnés dans le cahier des charges.

Spécifications techniques :

Les produits seront dépourvus d'organismes génétiquement modifiés. Pour tous les légumes, la provenance devra être indiquée.

4.2 les produits de la mer surgelés

Spécifications techniques :

Les produits seront dépourvus d'organismes génétiquement modifiés.

Les filets de poissons sont garantis surgelés IQF (individually quick frozen ou surgélation individuelle) sans arête et sans peau.

Les principales spécifications techniques et réglementaires applicables au poisson sont celles du GEMRCN et du plan national nutrition santé (PNNS).

Spécifications pour les poissons : les produits issus de l'aquaculture sont acceptés. La surgélation des poissons sauvages en mer est fortement souhaitée en simple congélation.

Les origines de pêche et de traitement doivent être clairement indiqués ainsi que dans le cas d'une double congélation au cours du traitement.

Présentation : la présentation des produits résulte de la combinaison possible de différentes étapes d'élaboration avant enrobage.

Découpe calibrée de filets : morceaux obtenus à partir d'un filet de poisson congelé ou surgelé. Le filet est la bande musculaire levée soit sur toute la longueur du poisson soit une partie de celle-ci. L'appellation « filet de... » est réservée au résultat brut de l'opération de filetage manuelle ou mécanique. Un produit issu d'une opération de reconstitution ou de formage ne peut bénéficier de l'appellation « filet de... ».

Portions de filets : morceaux obtenus par sciages successifs d'un bloc de filet de poisson congelé ou surgelés, à qui est donnée une forme, à l'état surgelé par pression. Le bloc de filets ou morceau de filet de poisson congelé ou surgelés, sans peau est une masse compacte parallélépipédique de filet ou morceaux de filet de poisson surgelé. Les critères de conformité de la matière première sont définis par la norme NF V45-074.

Nature de la matière première de poisson : les produits sont obtenus à partir des différentes matières premières « poisson » suivantes : morceau de poisson sans peau, coupé perpendiculairement à la colonne vertébrale.

Etat du produit : les produits sont livrés dans l'un des états suivants :

- Cru : le produit n'ayant subi aucun traitement thermique, la cuisson doit être réalisée par l'utilisateur.
- Pré frit : il s'agit d'un traitement thermique de surface, sans cuisson à cœur du produit, par passage dans une huile apte à la friture, à une température telle que l'enrobage est stabilisé, doré et croustillant. L'utilisateur doit assurer la cuisson du produit dans un four de cuisson
- Cuit : le traitement thermique est tel que le produit cuit à cœur peut être utilisé par simple réchauffage.

4.3 Les plats prêts à l'emploi surgelés

La durée de vie restante à réception ne devra pas être inférieure au 2/3 de sa vie totale.

Les mentions obligatoires et le poids net devront apparaître sur chaque emballage individuel (barquette). Les étiquettes seront si possible détachables, pour assurer la traçabilité interne : nom du produit, DLC, n° de lot.

Caractéristiques de qualité : chaque produit sera accompagné d'une fiche technique détaillée.

Garantie technique : la qualité livrée est garantie par le titulaire jusqu'à l'instant de sa consommation contre tout vice caché. Les produits seront dépourvus d'organismes génétiquement modifiés.

La garantie comporte le remplacement ou le remboursement de la marchandise comportant un vice caché.

4.4 les pâtisseries surgelées

Les produits sont dépourvus d'organismes génétiquement modifiés.

Les livraisons se font dans les conditions précisées dans le règlement (CE) n°0852/2004 du 29/04/2004 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Critères de réception :

- Contrôle de l'emballage
- Propreté
- Étiquetage
- Température
- Absence de glace sur les cartons
- Produits non pris en masse

Conditions d'importation en France : les emballages doivent être conformes à la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires.

Article 5 : Les contraintes organisationnelles

5.1 Modalités de passation de commandes

Les commandes seront émises, du lundi au vendredi, par tout moyen, notamment par courriel ou fax. Le titulaire confirmera immédiatement, par retour de fax ou de courriel, la bonne réception de la commande ou demandera les compléments d'information nécessaires pour pouvoir honorer la commande. À défaut, la commande sera réputée suffisamment détaillée pour pouvoir être honorée.

Celles-ci seront transmises, au minimum, 3 jours ouvrables avant la date de livraison demandée.

La fourniture doit être impérativement livrée au vu d'un bon de commande passé par l'agent responsable des commandes du comité des âges.

5.2 Organisation des livraisons et réceptions

Les réceptions ne pourront avoir lieu que du lundi au vendredi, de 7h00 à 11h.

Le transport devra être conforme au règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des transports de denrées alimentaires.

Étiquetage et identification des matières premières

Les fiches techniques des matières premières devront comporter les informations suivantes :

- Liste d'ingrédients et d'allergènes (présents dans les matières premières et susceptibles d'être présents suite à des contaminations croisées)
- La température de stockage des produits
- La liste des ingrédients ou d'aliments OGM et/ou ayant subi un traitement ionisant
- Les critères microbiologiques et les teneurs maximales des contaminants présents dans les denrées alimentaires,
- Les additifs et auxiliaires alimentaires.

La traçabilité de ces produits devra être effectuée si possible à l'aide d'étiquettes facilement détachables (type vignette) résistantes à l'eau et indéchirables.

nombre de livraisons hebdomadaires : tous les produits, objets de la présente consultation, seront livrés selon les jours inscrits dans l'acte d'engagement par le titulaire.

5.3 vérifications

Le titulaire du marché s'engage à fournir les marchandises strictement conformes à celles qui auront été retenues au titre du marché. La fourniture ponctuelle d'un produit différent de celui commandé ne sera possible qu'après accord expresse du responsable des commandes du comité des âges.

Deux opérations de vérification, qualitative et quantitative seront effectuées à l'instant et sur le lieu de livraison, en présence du transporteur, par la personne publique ou son représentant, selon la réglementation en vigueur et comme spécifié dans le CCAP.

Article 6 : Annexe compléter par le prestataire

Annexe 2 : cadre de réponses techniques environnemental

Dressé par :

Le :

**Lu et approuvé
(signature)**