La présente annexe a pour objet de présenter les éléments que le soumissionnaire doit prendre en compte pour la rédaction de son mémoire technique ainsi que les renseignements exigés par le pouvoir adjudicateur.

1. Identification des différents intervenants dans l’exécution du marché

Le soumissionnaire liste l’ensemble des intervenants (ex: courtier, transporteur, conseil, fabricant,…) à qui il fera appel dans le cadre du marché.

|  |  |
| --- | --- |
| ***FABRICANT (1)*** | |
| **Nom du soumissionnaire** | *……………………………………………………………* |
| **Nom et adresse du fabricant*(2)***  Téléphone | *……………………………………………………………*  *……………………………………………………………*  *……………………………………………………………* |
| **Nom(s) et Adresse(s) du ou des lieux de fabrication**  Téléphone et courriel (3**)** | *……………………………………………………………*  *……………………………………………………………*  *……………………………………………………………* |
| *……………………………………………………………*  *……………………………………………………………*  *……………………………………………………………* |
| *……………………………………………………………*  *……………………………………………………………*  *……………………………………………………………* |
|  | |
| *AUTRES INTERVENANTS (1) A PRECISER par le soumissionnaire:* | |
| Rôle :  Nom et adresse :  Téléphone: | *……………………………………………………………*  *……………………………………………………………*  *……………………………………………………………* |
| Rôle :  Nom et adresse :  Téléphone: | *……………………………………………………………*  *……………………………………………………………*  *……………………………………………………………* |
| Rôle :  Nom et adresse :  Téléphone: | *……………………………………………………………*  *……………………………………………………………*  *……………………………………………………………* |
| Rôle :  Nom et adresse :  Téléphone: | *……………………………………………………………*  *……………………………………………………………*  *……………………………………………………………* |

*(1) On entend par fabricant, une société ou un groupe de sociétés, distribuant un produit uniforme tant sur le contenu que le contenant (même recette, même emballage, même marque commerciale, etc.). Toute modification en cours d’exécution du marché doit faire l’objet d’une communication auprès du pouvoir adjudicateur (art.8.1.3 du CCAP).*

*Par ailleurs, dans l’hypothèse où plusieurs sociétés interviennent dans la fabrication du produit (exemple : abatage, découpe et conditionnement), chaque opérateur doit être mentionné comme fabricant et son rôle précisé.*

*(2) Une offre ne peut porter que sur un produit uniforme (même recette, même emballage, etc.).*

*(3) L‘opérateur désigné pour la fabrication des produits peut proposer plusieurs adresses d’usines de fabrication.*

1. Identification et certification des laboratoires indépendants

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Nom et adresse du laboratoire indépendant qui sera retenu par le soumissionnaire pour les contrôles du produit** | **Certification à remettre au titre de l’offre** |
| **Laboratoire indépendant pour les contrôles relatifs à l’hygiène et à la sécurité sanitaire accrédité COFRAC ou équivalent pour les lots de cuisses et filets de poulet certifié, filets de lieu noir surgelés et steaks hachés surgelés** | ***……………………………………………………………***  ***……………………………………………………………*** | **Accréditation COFRAC ou équivalent et toute autre certification détenue par le laboratoire** |
| **Laboratoire indépendant pour les contrôles relatifs à la composition des denrées accrédités COFRAC ou équivalent (tous les lots du marché FSE + sont concernés)** | ***……………………………………………………………***  ***……………………………………………………………*** | **Accréditation COFRAC ou équivalent pour les méthodes d’analyse pour lesquels il existe une certification et tout autre certification détenue par le laboratoire** |

1. Informations et certifications obligatoirement à remettre avec l’offre

|  |  |
| --- | --- |
| **Lots concernés** | **Informations et certifications à remettre au titre de l’offre** |
| **Tous les lots du marché**  **FSE +** | * Fournir les certificats qualité **en cours de validité** que possèdent les sites fournissant les produits concernés par l’appel d’offre ; * Fournir les certificats **en cours de validité** correspondant à la qualité, la filière, la production, la provenance ou encore la traçabilité que l’opérateur économique exige pour les produits livrés ; * Les exigences concernant l’origine et l’authenticité des matières utilisées. |
| **Lots « steak haché surgelé de bœuf 15% MG »** | * Certification en cours de validité, par un tiers accrédité, de chaque atelier de découpe et de chacun des fabricants déclarés attestant du respect de la caractéristique « 100% muscle uniquement composé de viande à l'exclusion d'autres morceaux ou ingrédients […] » |
| **Lots « Cuisses déjointées et filets surgelés de poulet certifié (CCP) »** | Le Titulaire remet à l’appui de son offre :   * Le certificat de conformité en cours de validité, détenu par le/les organisations de production participant à la fourniture de l’appel d’offres et attestant que les produits des lots de cuisses de poulet certifié respectent les caractéristiques définies à l’article 1er du CCAP; * Le certificat d’accréditation en cours de validité, attestant que l’organisme certificateur ayant délivré la certification de conformité respecte la norme ISO 17065 « Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services » ; * Une démonstration de traçabilité au sein du/des abattoir(s) fournissant les produits livrés, permettant de vérifier l’exigence de traçabilité « animaux nés, élevés, abattus et transformés dans le même pays » définie à l’article 1er du CCTP. |

1. Description du système qualité des produits livrés

Pour ce faire, le soumissionnaire **doit remplir** le questionnaire présent **en** **annexe 1.4.1 pour les lots « Beurre doux congelé » et, « Emmental » et en annexe 1.4.2 pour les lots « Cuisses déjointées et filets surgelés de poulet certifié (CCP) », « Filets de lieu noir surgelés » et « Steak haché surgelé de bœuf 15% MG ».**

**Une réponse est attendue à chaque question. A chaque question correspond à une exigence définie au CCAP ou CCTP.**

**Le modèle des annexes 1.4.1 et 1.4.2 est à utiliser. Vos réponses sont à insérer dans chacun des champs dédiés. Le renvoi à un document en annexe est possible mais de façon limitée.**

Les attendus en matière de système qualité sont précisés au CCAP et CCTP aux articles suivants :

* + 4.1 « Respect de la réglementation relative à l’hygiène, la sécurité sanitaire et commerciale » du CCAP
  + 4.3 « Contrôles de conformité demandés au titulaire du marché et au fabricant avant livraison des denrées aux organisations partenaires » du CCAP
  + 1 « Référentiels produits » du CCTP.

**Les réponses apportées à la description du système qualité des produits livrés engagent le soumissionnaire porteur de l’offre.**

1. Contact du Titulaire en cas de suspicion de non-conformité sanitaire

Si une non-conformité sanitaire est détectée par un tiers au marché ou le Pouvoir Adjudicateur, ce dernier en informe le Titulaire par courriel aux adresses mentionnées ci-dessous, conformément à l’article 6.2.1.2 du CCAP :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Prénom et NOM | Qualité | Courriel | Numéro de téléphone |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |