|  |
| --- |
| **Accord cadre national : AO n° 2025013 : Marché de fourniture de denrées alimentaires fraîches** |
| MARCHé PUBLIC |
| CADRE DE Réponse technique  Traiteur et produits végétariens (Viandes cuites, salades composées, saurisserie, terrine de légume et de la mer, produits végétariens) |

Les produits à base de soja sont exclus de la consultation.

|  |  |
| --- | --- |
| **A°) Identification du candidat** |  |

Nom :

Adresse :

Tél. : Fax :

Courriel :

|  |  |
| --- | --- |
| **B°) Identification de l’interlocuteur privilégié responsable du suivi national** |  |

**B.1 Contact commercial**

Nom et prénom : Fonction :

Téléphone : Courriel :

**B.2 Contact qualité/ sécurité sanitaire**

Nom et prénom : Fonction :

Téléphone : Courriel :

**B.3 Contact qualité/ transition écologique**

Nom et prénom : Fonction :

Téléphone : Courriel :

|  |  |
| --- | --- |
| **C°) Identification de l’interlocuteur privilégié chargé du suivi local pour les adhérents** |  |

Le candidat complète et reproduit le cadre ci-dessous pour chaque responsable différent en fonction de la localité des membres du groupement

Localité :

Prénom et nom : Fonction :

Tél. : Fax :

Portable : Courriel :

Horaires de disponibilité :

|  |  |
| --- | --- |
| **D°) Communication des fiches techniques et fiches de données sécurité** |  |

Le candidat joint en annexe du présent document, sous format électronique, pour l’ensemble des produits figurant au B.P.U.et rédigées en français, l’intégralité des :

- Fiches techniques (FT)

- Déclaration de conformité au contact alimentaire

Les fiches techniques **actualisées** (dernière mise à jour) sont **classées** dans l’ordre du BPU et sont **nommées** de la manière suivante : Numéro article\_Identifiant BNA\_Référence fournisseur\_Désignation commerciale.

Les produits à base de soja sont exclus de la consultation.

Les FT devront *a minima* indiquer :

- La description du produit,

- Eléments techniques permettant de vérifier les exigences précisées au CCP avec notamment :

* P/L, C/P, HPD, %MG
* Taux de sels
* Taux de sucres

- Pays d'origine des ingrédients majoritaires

- Pays de transformation

- Critères microbiologiques applicables

- Liste exhaustive des ingrédients (si applicable)

- Identification des allergènes (réglementation INCO)

- Description des étiquetages (mentions légales)

- Conditionnement

- Conditions de conservation

- Valeurs nutritionnelles (en Kcal pour 100g)

- Numéro d'agrément du site de transformation (si applicable)

- Certifications des sites de production (si applicables)

- DLC ou DDM totales du produit

*L’origine de la gélatine et agents gélifiants devra être précisée.*

*L’ajout de « sucres ajoutés » sera indiqué.*

*La présence d’édulcorants et d’exhausteurs de gouts de synthèse ou artificiels sera précisée.*

*L’origine (synthétique ou naturel) des arômes ou substances aromatiques sera précisée.*

*L’origine et la nature des huiles ou matières grasses ajoutées sera précisée.*

*Pour les huiles de palme et dérivés, les démarches de certification devront être également précisées.*

Aux FT seront annexés :

* Les déclarations de conformité alimentaires des conditionnements devront préciser le cadre réglementaire de référence.
* Les justificatifs des certifications et label

L’apposition de logos spécifiques sur les étiquetages sera précisée (photo).

Une copie des justificatifs des agréments sanitaires des sites de production et distribution sera fournie.

|  |  |
| --- | --- |
| **E°) Consignes pour remplir le présent document** |  |

Le candidat devra compléter intégralement chacune des rubriques du cadre de réponse technique (CRT).

Dans le cas où les réponses au CRT seraient à retrouver dans des documents annexes (Dossier technique ou manuel RSE par exemple), elles seront obligatoirement précisées par le nom, le chapitre et la page du document.

Les chapitres du CRT non renseignés seront considérés « en absence de réponse du candidat » et obtiendront une note nulle (zéro), même dans le cas ou des documents annexes non indiqués au CRT permettraient d’obtenir des éléments de réponse.

Les candidats devront compléter le CRT directement à la suite des différentes rubriques.

Le nombre de lignes ou caractères de réponse pour chaque point du CRT n’est pas limité.

Le candidat est informé qu’il est indispensable de joindre tout document, certificat ou attestation permettant de vérifier le respect des éléments indiqués, qu’il soit ou non le fabricant des articles faisant l’objet du marché.

Les barèmes de notation des points F, G et H du CRT sont indiqués au R.C (annexe n°1 au R.C)

Les notes maximales seront attribuées aux candidats répondant à l’ensemble des critères évalués. La communication de réponses argumentées sera valorisée, notamment par la fourniture d’éléments chiffrés et données factuelles.

|  |  |
| --- | --- |
| **F°) Force logistique, livraisons et processus de commandes** |  |

Le candidat présentera l’organisation ainsi que les moyens humains et techniques lui permettant de mesurer ces capacités logistiques, notamment

* La description de la flotte logistique ou les contrats de prestation,
* Les capacités minimales de stockage permanent
* Etc..

**F.1. Modalités de commande**

Les candidats décriront leurs process de commande (fourniture et équipements), en particulier leurs ressources en télévente, la logistique du traitement des commandes et le service après-vente des adhérents.

Les candidats pourront être force de proposition pour la mise en place de systèmes de commandes « simplifiés » et « automatisées » si existant (des exemples pourront être annexés au CRT).

**F.2. Force logistique et livraisons**

Les candidats fourniront une description détaillée des flux physiques des produits. Le nombre de plateformes logistiques, leurs capacités de stockage, leurs systèmes de livraison (interne et ou/sous-traitance), les systèmes de navettage…feront l’objet d’une attention particulière.

Pour chaque plateforme, les taux de service\* seront évalués en fin de la première année d’exécution du marché. Le taux de service de la première année **N** d’exécution du marché sera retenu comme objectif minimal de référence pour les années ultérieures d’exécution du marché.

\*taux de service = (lignes commandes livrées dans les délais - lignes litiges) / (lignes de commandes au total à livrer)

Le taux de service sera calculé par le fournisseur.

Les litiges concerneront les retards (jours ou heures de livraison), les ruptures, les conditionnements dégradés, les substitutions de produits sans accord de la centrale d’achats.

Les candidats fourniront l’ensemble des indicateurs ou tableaux de bord de suivi permettant d’évaluer leurs capacités logistiques.

Le nombre et le type de véhicule de livraison par plateforme sera décrit.

Une description de la flotte logistique (normes énergétiques, antipollution), le développement de solutions de transports alternatifs, orientés vers des sources d’énergie innovantes seront appréciées.

Les dispositifs mis en place en cas d’urgence seront également précisés.

**F.3 Plan de continuité d’activité et gestion de crise**

Le candidat présentera l’ensemble des moyens matériels, de management et organisationnels prévus en cas de crise majeure afin de maintenir les activités prévues au marché.

Les procédures de gestion de crise (alertes sanitaires et crise majeures) seront annexées au CRT.

|  |  |
| --- | --- |
| **G°) Politique d’Achats Ecoresponsables et Ecoconception** |  |

**G.1 Stratégies liées à la sélection des matières premières et politique d’achats responsables**

Le candidat décrira les mesures spécifiques liées à la sélection des matières premières rentrant dans la composition des produits finis, notamment en termes de produits certifiés ou labellisés.

**G.2. Développement de gammes de produits durables**

Le candidat présentera sa stratégie en termes d’achats et de développement de gammes de produits durables (définition ADEME) , respectueux de l’environnement et de la santé des consommateurs.

Les critères de sélection positive, liées aux origines géographiques, analyse de cycle de vie, bilans carbone, indicateurs de l’impact écologique seront appréciés.

Les candidats fourniront un inventaire détaillé, pour l’ensemble des références du BPU. Des précisions pourront être, si nécessaires, apportées dans la rubrique G.2.

**G.3. Conformité et suivi de la qualité des conditionnements**

Le candidat fournira sa procédure interne et modalités de contrôle de la conformité des conditionnements, ainsi

que les différents cadres réglementaires observés.

Le candidat fournira pour les différents types de matériau des conditionnements prévus au marché, un exemple de

certificat de conformité pour un conditionnement d’une référence de son choix(à annexer au CRT).

Le candidat confirmera avoir la capacité de fournir, pour l’ensemble des produits au marché, les certificats de

conformité des conditionnements correspondants (point J du CRT).

Des exemples d’action innovantes mises en place par les fabricants, de suivi ou de réduction des risques de

migration des huiles minérales (MOSH Et MOAH), de perturbateurs endocriniens… seront appréciées.

L’utilisation de matériaux d’emballage et de conditionnement biosourcés ou recyclables sera appréciée

|  |  |
| --- | --- |
| **H°) Politique sociale et environnementale** |  |

**H.1. Mesures en faveur du développement durable, de la réduction de l’empreinte écologique, la réduction des consommations en ressources naturelles liée aux activités de production et de livraison sur l’environnement (émission de GES, bilan carbone…).**

Le candidat présentera l’ensemble des mesures mises en place en interne, ainsi que ces critères d’exigence par rapport à ses fournisseurs.

**H.2. Dispositifs de mesure et de suivi de l’impact de l’activité du réseau des Crous sur l’environnement**

Le candidat présentera des méthodes pour le suivi et la communication aux unités de gestion (tableaux de bord, bilan chiffrés…) de l’incidence écologique (livraison comprise) et la consommation des références commandées.

Ces données feront l’objet de réflexions et de préconisations sur les modalités, fréquences de livraison, maitrise des consommations.

Ces évaluations seront transmises par voie dématérialisée, à fréquence trimestrielle.

Les adresses électroniques seront précisées après attribution du marché.

**H.3. Engagements du candidat en termes de responsabilité sociale, mise en place d’outils ergonomiques pour les livraisons**

Le candidat présentera l’ensemble des mesures mises en place en interne, ainsi que ces critères d’exigence par rapport à ses fournisseurs.

|  |  |
| --- | --- |
| **I°) Délais et modalités de livraison** |  |

**1) Délais, plage horaire et coûts supplémentaires de livraison**

|  |  |
| --- | --- |
| **Délai et plage horaire de livraison** |  |
| Délai de livraison suite à l’émission du bon de commande |  |
| Délai de livraison en cas de demande urgente de dépannage |  |
| Plage horaire de livraison |  |
| Frais supplémentaires HT en cas de commande inférieure au franco de port |  |

**3) Modalités de commande**

Le candidat indique les moyens mis en œuvre pour les commandes (cocher les cases) :

Une adresse électronique (à préciser)

Un numéro de fax

La prise en compte d’une commande d’un adhérent est confirmée par un accusé de réception :

Oui  Non

|  |  |
| --- | --- |
| J**°) Signature et engagements** |  |

Je soussigné :

Nom : Prénom : Qualité :

Société :

Certifie que, par le présent cadre de réponse technique, les produits pour lesquels je présente une offre sont :

Conformes à la réglementation Européenne et Française\*

Exempts d’OGM (au sens de la réglementation Européenne) \*

Exempts de produits ionisés\*

Sont conformes aux appellations réglementaires et codes des usages professionnels\*

Sont élaborés à partir de matières premières et selon des process de production permettant de garantir l’absence de porc ou produits à base de porc dans les spécialités culinaires définies comme telles\*

Les produits indiqués comme tels, respectent les critères relatifs aux labels et certifications \*

Je m’engage à exclure du marché les produits issus de filières de volailles incluant dans leur alimentation des protéines animales transformées. \*

Je m’engage à exclure du marché les produits issus de filières de porcs incluant dans leur alimentation des protéines animales transformées. \*

Je m’engage à fournir, sur simple demande du pouvoir adjudicateur, pour l’ensemble des produits au marché, les certificats de conformité des conditionnements. \*

Je m’engage à informer le pouvoir adjudicateur, sans délai, de tout changement de caractéristiques techniques ou d’origine des produits. Les fiches techniques actualisées seront transmises sans délai. \*

Je m’engage, durant toute la durée du marché, à me conformer à toutes les évolutions réglementaires liées à mon secteur d’activité. \*

Je m’engage à transmettre, durant toute la durée du marché, toute actualisation des certificats et labels transmis lors de la consultation initiale. \*

Je m’engage durant toute la durée du marché, à accepter, sur simple demande, les visites d’audit du pouvoir adjudicateur ou un de ses représentants, sur tous les sites de production des références du marché afin d’en vérifier la bonne exécution. \*

\*cocher les cases pour indiquer votre accord.

Toute case non cochée fera l’objet d’un courrier justificatif à annexer au CRT.

Le candidat

(Représentant habilité à signer le marché)

A , le

Le candidat   
 *(représentant habilité pour signer l’accord cadre)*