

**MISE A DISPOSITION D'APPAREILS FIXES DE DISTRIBUTION AVEC LA
FOURNITURE DE PRODUITS POUR PETITS DEJEUNER, POTAGES A
DISSOLUTION INSTANTANEE**

AO2026-34

**APPEL D'OFFRES OUVERT CONFORMEMENT AUX ARTICLES L 2124-2
ET R 2124-2.1° DU CODE DE LA COMMANDE PUBLIQUE**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
(CCTP)**

SOMMAIRE

Article 1.	Généralités	3
Article 2.	Règlementation et normes	3
Article 3.	Sécurité alimentaire	4
3.1 -	Organismes génétiquement modifiés	4
3.2 -	Fibres – gélifiants – protéines	4
3.3 -	Produits allergènes	4
3.4 –	Additifs	4
5 -	Dates de péremption	4
Article 4.	Etiquetage et emballage	5
Article 5.	Traçabilité	5
Article 6.	Fiches techniques et nutritionnelles	6
Article 7.	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	7
7.1 –	Descriptif du besoin	7
7.2 –	Descriptifs des distributeurs et des pichets	8
7.3 –	Quantités prévisionnelles des distributeurs	9
7.4 –	Installation des distributeurs	9
7.4.1 -	Identification des distributeurs	9
7.4.2 -	Installation	9
7.4.3 –	réception, mise en service et fin de marché	10
7.4.4 -	Exploitation des appareils	10
7.4.5 –	Gestion des appareils	11
7.5 –	ENTRETIEN QUOTIDIEN ET APPROVISIONNEMENT	11
7.6 –	HYGIENE	11
7.7 -	MAINTENANCE	12
7.7.1 -	Généralités	12
7.7.2 –	Limite des prestations	12
7.7.3 –	Maintenance curative	12
7.7.4 -	Maintenance préventive	13
7.7.5 -	rapport d'intervention	13
7.7.6 -	Formation des utilisateurs	14
Article 8.	ARTICLE 6 - CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS	15
Article 9.	LES PRODUITS ISSUS EQUITABLE ET BIOLOGIQUE	15

La convention constitutive du Groupement Hospitalier de Territoire du Loiret (GHT45) a été approuvée par L'Agence Régionale de Santé du Centre Val de Loire par arrêté en date du 30 août 2016.

Ce groupement compte 9 établissements dont 1 hôpital support : le Centre Hospitalier Universitaire d'Orléans et 8 établissements parties : les Centres Hospitaliers de Beaugency, de Beaune la Rolande, de Fleury les Aubrais, de Gien, de Montargis, de Neuville aux Bois, de Pithiviers et de Sully sur Loire.

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières a pour objet de fixer les dispositions techniques nécessaires à l'exécution des prestations du marché.

Article 1. GENERALITES

Le marché porte sur la **Mise à disposition d'appareils fixes de distribution avec la fourniture de produits pour petits déjeuner, potages à dissolution instantanée** pour le Groupement Hospitalier de Territoire du Loiret (GHT45).

Le marché concerne les établissements suivants :

- Centre Hospitalier Universitaire d'Orléans et ses établissements
- Centre Hospitalier Lour Picou à Beaugency et ses établissements
- Centre Hospitalier de Pithiviers et ses établissements
- L'EPSM DAUMEZON à Fleury les Aubrais
- Centre Hospitalier de Beaune- la Rolande

Les équipements doivent répondre aux exigences et contraintes des établissements du GHT45 en termes d'ergonomie, de fonctionnalités et de sécurité pour les utilisateurs.

Article 2. REGLEMENTATION ET NORMES

Tous les produits, conditionnements et emballages, objets du présents marchés seront conformes à l'ensemble des textes réglementaires ainsi qu'aux normes obligatoires en la matière et aux spécifications qualitatives déterminées par :

- Les textes (lois, décrets, arrêtés)
- Les normes de la communauté économique européenne (HACCP)
- Les normes homologuées ou enregistrées de l'AFNOR
- Les décisions du groupe d'Etude des marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN)
- Règlement UE 1169/2011 Règlement INCO)

Tout document servant de référentiel et d'application volontaire sera mentionné si le candidat peut justifier de son respect dans le processus de fabrication des denrées concernées par cette consultation.

De même, le candidat qui ne fabrique pas lui-même les produits, peut faire état du respect d'un référentiel pour les prestations qu'il fournit à l'acheteur public.

Article 3. SECURITE ALIMENTAIRE

3.1 - Organismes génétiquement modifiés

Dans le cas où des organismes génétiquement modifiés entrent dans la composition d'un produit, le fournisseur devra impérativement produire la traçabilité de ce produit.

Le Centre Hospitalier Universitaire se réserve la possibilité de refuser le produit.

3.2 - Fibres – gélifiants – protéines

Les produits contenant des fibres, gélifiants et/ou protéines devront impérativement mentionner la nature des fibres, les origines des gélifiants et des protéines.

3.3 - Produits allergènes

Dans le cadre de la Prévention du Risque Allergique, la présence d'une des familles des 14 allergènes devra être obligatoirement signalée dans la composition des produits alimentaires.

Le Centre Hospitalier Universitaire d'Orléans se réserve la possibilité de refuser tout produit contenant ces éléments.

3.4 – Additifs

Tous les conservateurs, colorants, amidons modifiés, stabilisants, émulsifiants, anti oxydants, présence d'huile de palme, devront être précisés clairement sur la fiche technique.

5 - Dates de péremption

Tous ces produits devront avoir une **DDM à réception équivalente à 2/3 de leur durée de vie totale**.

Dans le cas de non-respect de la DDM, les produits pourront être refusés par l'établissement.

Article 4. ETIQUETAGE ET EMBALLAGE

L'étiquetage des produits devra être conforme à la réglementation en vigueur et notamment au règlement UE 1169/2011 (réglementation INCO).

Il comprend notamment les éléments suivants :

- La dénomination du produit (en langue Française)
- N° de lot de fabrication
- DDM/DLC ou la mention : "à consommer de préférence avant "
- Les allergènes majeurs présents dans le produit
- Un étiquetage nutritionnel pour favoriser une alimentation équilibrée, lisible et facilement compréhensible pour le consommateur (facultatif)
- Estampille de l'agrément sanitaire

L'étiquette du produit devra si possible résister à l'humidité, aux conditions de conservation et réchauffage.

Article 5. TRAÇABILITE

La traçabilité de ces produits devra être effectuée tout au long de sa fabrication.

Le fournisseur devra être en mesure sur demande de fournir les preuves de ses contrôles bactériologiques et physicochimiques pour chaque lot livré et en mesure de les fournir en moins de 4 heures les documents relatifs aux contrôles à la réception des produits.

Par ailleurs, il est demandé au fournisseur de mener une veille sur les alertes alimentaires et de prendre l'initiative d'un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient transité par son entrepôt.

Des analyses pourront être effectuées par le CHU d'Orléans par un laboratoire agréé.

- Analyses bactériologiques concernant le dénombrement des germes les plus courants tels que listéria, flore lactique...)
- Analyses physicochimiques : ces analyses porteront sur la recherche quantitative et/ou qualitative des nutriments, de la présence d'allergènes ou autres éléments.

Au cas où le résultat d'une analyse est non-conforme, le CHU d'Orléans en informera le titulaire dès connaissance de cette non-conformité et aura en charge le retrait des produits si cela s'avère nécessaire.

Le CHU d'Orléans se réserve le droit de demander au titulaire une fois par an la traçabilité totale sur une livraison.

D'autre part, une attention particulière sera portée sur l'origine des matières premières.

Article 6. FICHES TECHNIQUES ET NUTRITIONNELLES

Le candidat est tenu de produire à l'appui de son offre des documents techniques descriptifs sous formes de fiches techniques, pour chaque produit proposé suivant les obligations réglementaires, qui mentionnent les éléments suivants :

- La description, la composition détaillée, la liste de tous les ingrédients et allergènes majeurs présents dans le produit
- La référence de l'article
- Le numéro de lot
- Le nom et les coordonnées du fabricant
- L'apport énergétique
- La teneur en protides, lipides, glucides, fibres, sel/sodium, calcium, potassium, phosphore.
- Les additifs et auxiliaires technologiques de fabrication (conservateurs, colorants, amidons modifiés, stabilisants, émulsifiants, anti-oxydants...)
- Conditionnement unitaire, colisage et palettisation.
- Durée de vie totale du produit.

Le présent CCTP mentionne ci-après les spécifications techniques complémentaires propres à chaque produit demandé.

Les données des fiches techniques devront être suivies pendant toute la durée du marché ainsi que toutes les précisions demandées expressément pour chaque produit.

Toute mise à jour ou modification de fiche technique pendant la durée du marché doit être signalée au Responsable Restauration du CHU Orléans pour validation, avant toute livraison.

Article 7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

7.1 – Descriptif du besoin

CHUO et ses établissements :

Le Centre Hospitalier Universitaire situé à ORLEANS la Source a une capacité de 1300 lits et comprend également ses 3 EHPADS : « Le bois fleuri » à SARAN de capacité de 380 lits, « Pierre PAGOT » à Orléans quartier Cigogne de capacité de 84 lits et « Les Ecureuils » à St Jean de Braye de capacité de 78 lits.

Pour les services d'hospitalisation dans les offices de plateau logistique, leur capacité sera de 4 bacs, en alimentation triphasée + neutre.

Pour les distributeurs positionnés dans les tisaneries de l'hôpital et dans les 3 EHPADS, leur capacité sera de 4 bacs, en monophasé 220 volts sur prise 10/16.

CH de BEAUGENCY et ses établissements :

Le Centre Hospitalier « LOUR PICOU » de BEAUGENCY (45190) a une capacité de 158 lits et comprend également la maison de retraite « CHAMPGARNIERS » à MEUNG/LOIRE (45130) de capacité de 122 lits

Pour les distributeurs positionnés dans les offices de ces 2 structures, leur capacité sera de 4 bacs, en monophasé 220 volts sur prise 10/16.

CH de PITHIVIERS et ses établissements :

Le Centre Hospitalier de PITHIVIERS (45307) a une capacité de 240 lits et comprend également la maison de retraite « Pierre LEBRUN » à Neuville aux Bois (45170) de capacité de 130 lits

Pour les distributeurs positionnés dans les offices de ces 2 structures, leur capacité sera de 4 bacs, en monophasé 220 volts sur prise 10/16.

EPSM « DAUMEZON » :

L'EPSM de Fleury les Aubrais (45400) a une capacité de 174 lits.

Pour les distributeurs positionnés dans les offices, leur capacité sera de 4 bacs, en monophasé 220 volts sur prise 10/16.

EHPAD « Paul CABANIS »

L'EHPAD « Paul CABANIS » de Beaune la Rolande (45340) a une capacité de 230 lits.

Pour les distributeurs positionnés dans les offices, leur capacité sera de 4 bacs, en monophasé 220 volts sur prise 10/16.

Le candidat devra présenter une solution incluant :

- ✓ la fourniture du matériel (cf à l'Alinéa 7.2)
- ✓ la fourniture de produits boissons chaudes : café, lait, chocolat et potage
- ✓ la formation du personnel utilisateur sur chaque site lors de la mise en place du marché. L'offre devra préciser le contenu des enseignements et l'organisation
- ✓ la documentation technique et des modes d'emploi simplifiés pour chaque distributeur sous la forme d'affichette plastifiée
- ✓ les prestations de maintenance préventive et curative

7.2 – Descriptifs des distributeurs et des pichets

Les appareils doivent répondre à la définition suivante :

- Alimentation électrique : triphasée + neutre 380 V+N pour les offices de l'hôpital de La Source et en monophasée 220 V pour le Centre Hospitalier Universitaire d'Orléans et ses établissements, Centre Hospitalier Lour Picou à Beaugency et ses établissements, le Centre Hospitalier de Pithiviers et ses établissements, L'EPSM DAUMEZON à Fleury les Aubrais et le Centre Hospitalier de Beaune- la Rolande
- Alimentation en eau froide, (les caractéristiques de l'eau du Réseau pourront être demandés si besoin)
- Tableau de commande simple d'utilisation avec verrouillage du clavier de commande de l'appareil,
- L'appareil doit être composé de 4 bacs de contenance de 2.5 litres environ pour augmenter la rotation des remplissages des bacs afin d'éviter tout risque de stagnation prolongée de produit à air ambiant.
- Production des boissons chaudes suivantes : café, lait, chocolat, potage à dissolution instantanée et une sortie en eau chaude,
- Capacité de production des machines suffisantes pour une distribution efficiente par rapport au nombre de lits indiqué dans le tableau joint en annexe.
- Différentes sélections et contenances devront être programmées :
- Sélections : café, lait, chocolat, potage et une sortie en eau chaude.
- Contenances – pichet (1 à 2 litres), bol (250 ml),
- Système de réglage des dosages non modifiable par les utilisateurs et assurant la conformité aux notices techniques des produits prêts à consommer ainsi que la constance dans le temps des qualités gustatives et physico-chimiques,
- L'appareil doit être équipé d'un compteur journalier et totalisateur en bol et pichet.
- L'appareil doit être équipé d'un système de verrouillage par plage horaire suivant les heures de service.
- Tirage d'eau chaude en fonction continue avec température constante pour une bonne dilution des produits (la variante de température acceptée entre le début d'utilisation et la fin d'utilisation sera de + ou -5°C°),
- Les appareils sont équipés de filtre pour le traitement de l'eau,
- Les dimensions des machines ne doivent pas excéder 500 mm de large, 1000 mm de hauteur 600 mm de profondeur correspondant à l'emplacement disponible dans les offices des établissements du pôle des personnes âgées du Centre Hospitalier Régional d'Orléans,
- Des pichets isothermes (inox exclu) de 1 à 2 litres de couleurs différentes, minimum 2 (une claire et une foncée), seront proposés sans surcoût en quantité suffisante dans chaque service pour la distribution des produits. Les pichets doivent être remplacés dès que nécessaire sans coût supplémentaire. De même, ils doivent être lavables au lave-vaisselle.

Le matériel devra répondre aux normes françaises en vigueur. Les candidats devront fournir un descriptif des appareils qu'ils proposent de mettre en place.

La publicité autrement dénommée « labellisation » est interdite sur les appareils. Le principe de raccordement électrique et de chauffe devra être sécurisé, ainsi que l'alimentation en eau.

7.3 – Quantités prévisionnelles des distributeurs

Chaque office alimentaire disposera de la possibilité d'installation d'un distributeur de boissons dont le débit sera adapté aux besoins du nombre de patients à servir.

(Voir annexes 1a ; 1b ; 1c ; 1d et 1e)

7.4 – Installation des distributeurs

7.4.1 - Identification des distributeurs

Le titulaire de chaque lot de ce marché devra identifier chaque appareil installé selon les numéros d'ordre qui lui seront indiqués lors de l'installation.

7.4.2 - Installation

Chaque structure assurera les aménagements nécessaires au branchement des appareils (électricité, arrivée et départ d'eau) et l'entretien de ces aménagements.

Le titulaire devra prendre en charge la livraison, le branchement, le réglage et tous les frais d'installation des appareils mis à disposition. Il en supportera exclusivement les frais, les matériels qu'il aura installés demeurant sa propriété.

Afin d'assurer une continuité de production, le planning d'installation des distributeurs sera établi par le responsable logistique ou restauration de chaque établissement en relation avec le précédent titulaire du marché pour organiser la substitution des appareils. Ce planning devra être respecté.

Le planning d'installation, qui sera rigoureusement respecté, tiendra compte de la présence des agents sur chaque structure afin de présenter au plus grand nombre, le fonctionnement des machines, les opérations d'entretien et les défauts de fonctionnement facilement repérables (exemples : fiche débranchée, interrupteur fermé...).

7.4.3 – réception, mise en service et fin de marché

La mise en service des appareils aura lieu en présence du titulaire, du responsable du service restauration sur chaque site ou son représentant, d'un représentant du service technique.

Cette réception fera l'objet d'un procès-verbal contradictoire.

Pour chaque établissement :

Le titulaire du présent marché devra fournir, au référent de chaque établissement, un planning sur 8 jours de pose de ses appareils.

La dépose des distributeurs du précédent marché sera planifiée par chaque responsable d'établissement avec l'ancien titulaire.

7.4.4 - Exploitation des appareils

Chaque structure fournira l'eau et l'électricité.

L'unité principale de ce marché est le **litre reconstitué**.

Les candidats devront indiquer dans **l'annexe 2.a et 2.b « bordereaux de prix »** :

- ✓ Le prix au kg,
- ✓ Le prix du sachet (unité de vente)
- ✓ Le nombre de litres reconstitués par kg de produit.

Chaque distributeur devra être réglé au débit annoncé par le titulaire pour chaque produit retenu dans le cadre de ce marché.

Les candidats préciseront dans leur offre la composition, la marque des différents consommables utilisés.

Le Centre Hospitalier Universitaire d'Orléans se réserve le droit de mettre fin au marché dans le cas où les fournitures utilisées ne seraient pas conformes aux produits proposés dans le cadre de la présente consultation.

7.4.5 – Gestion des appareils

Le titulaire du marché est seul responsable de la gestion du parc des appareils installés. Il s'interdit tout recours contre l'Administration notamment en cas de vols, d'effraction ou détérioration qui pourraient survenir sur ses installations.

Si l'entreprise du titulaire du marché était mise en vente, l'acquéreur pourrait se substituer à l'ancien prestataire sous réserve d'accepter toutes les clauses, sans restriction, de ce marché. Cet accord serait concrétisé par un avenant de transfert de marché. Dans le cas contraire, il sera mis fin au marché de plein droit.

7.5 – ENTRETIEN QUOTIDIEN ET APPROVISIONNEMENT

Le nettoyage quotidien et l'approvisionnement seront assurés par les agents des établissements de chaque structure.

Le titulaire fournira dans son offre et au moment de l'installation pour chaque distributeur un document indiquant :

- ✓ la procédure illustrée de nettoyage ainsi que les fréquences des différentes opérations,
- ✓ la liste des défauts de fonctionnement facilement repérables.

Ce document sera apposé à proximité ou de préférence sur les distributeurs le jour de leur installation.

En cas d'interruption de fonctionnement d'un des équipements, le titulaire du marché devra impérativement intervenir dans un délai maximum de 24 heures sur les 5 jours de la semaine, après appel téléphonique de l'établissement concerné et prendre toutes les dispositions nécessaires afin de remédier à l'incident.

7.6 – HYGIENE

Toutes les dispositions réglementaires concernant l'hygiène et la salubrité applicables à la fourniture de denrées alimentaires ainsi qu'aux distributeurs de boissons s'imposent au titulaire.

Le fournisseur indiquera dans son offre son mode opératoire pour le contrôle et le nettoyage complet des appareils puis fournira le protocole de nettoyage si besoin.

Le non-respect des normes et réglementations en la matière autorisera le Centre Hospitalier Universitaire d'Orléans à résilier le marché.

Une information claire et permanente sera affichée sous forme de pictogramme sur les appareils détaillant les procédures d'utilisation courante et de nettoyage quotidien ainsi que les consignes à respecter par le personnel utilisateur.

7.7 - MAINTENANCE

La maintenance est indissociable et doit être assurée par le mandataire. Celle-ci est incluse dans le coût des consommables.

7.7.1 - Généralités

Les prestations dues sont à exécuter dans le cadre d'établissements hospitaliers et de santé en EHPAD.

Cet environnement doit influencer le comportement des techniciens présents sur le site, ainsi que dans leurs déplacements dans l'enceinte de l'établissement, notamment au travers :

- ✓ de leurs attitudes relationnelles vis-à-vis du personnel soignant, des agents, des patients et des résidents,
- ✓ des règles de communication à adopter et d'identification par le port d'une blouse ou tenue nominative à la société avant de pénétrer dans les structures. Cette clause devra être impérativement respectée,
- ✓ du respect des règles d'hygiène, pendant et après toute intervention sur les distributeurs.

7.7.2 – Limite des prestations

Les matériels devront être maintenus en bon état de marche pendant toute la durée du marché et seront renouvelés si le matériel arrive à obsolescence. Lors d'un dépannage d'ordre préventif ou curatif toute pièce détachée changée est à la charge du fournisseur.

7.7.3 – Maintenance curative

En cas de panne, le titulaire s'engage à intervenir tous les jours de la semaine, sauf le samedi/dimanche, de 7 heures à 19 heures, dans un délai de 24 heures, pour toute machine défectueuse après appel téléphonique émanant de la structure en possession du distributeur.

Le dépannage ne doit pas pénaliser l'utilisation du distributeur au-delà d'un délai d'intervention de 3 heures soit au total une durée d'immobilisation de 72 heures maximum. En cas d'atteinte de ce délai, le titulaire devra mettre en place le distributeur supplémentaire de remplacement.

7.7.4 - Maintenance préventive

La maintenance préventive s'établit sur deux niveaux d'intervention :

- Une visite mensuelle :

Le titulaire s'engage à effectuer une maintenance préventive mensuelle qui assurera le bon fonctionnement des distributeurs et le remplacement des pichets défectueux.

- Une visite semestrielle :

Une maintenance préventive devra être effectuée tous les six mois comprenant : un détartrage, le contrôle de la température, le bon fonctionnement de l'appareil.

Le filtre adoucisseur d'eau et la cartouche seront changés au minimum une fois par an dans le cadre de l'offre du titulaire.

Dans le cas où le titulaire n'assurera pas lui-même la maintenance, il est impératif de joindre à l'offre la déclaration de sous-traitance accompagnée des justificatifs de la société technique locale qui sera en charge d'assurer la maintenance.

Le calendrier des maintenances sera établi conjointement en début de marché.

Ces contrôles interviendront du lundi au vendredi de 8 heures à 17 heures et devront faire l'objet d'un rapport d'intervention envoyé par mail.

7.7.5 - rapport d'intervention

Toute intervention de maintenance préventive mensuelle et curative fera l'objet d'un rapport d'intervention, contresigné du technicien, à transmettre dans les 24 heures au référent de l'établissements concerné.

Ce document comportera les informations suivantes :

- ✓ le numéro d'ordre de la demande d'intervention de l'appel téléphonique
- ✓ le numéro d'identification du distributeur,
- ✓ l'identification du service et le numéro du local,
- ✓ le relevé des compteurs en début et en fin d'intervention,
- ✓ la nature du dysfonctionnement,
- ✓ le type de réparation effectuée,
- ✓ le nom et la signature du technicien,
- ✓ la date et l'heure d'arrivée et de départ du technicien,

7.7.6 - Formation des utilisateurs

La formation du personnel de chaque structure doit être faite par le titulaire du marché en mettant à disposition un nombre suffisant de formateurs et de jours de formation. Cette formation sera dispensée, par structure, le jour de l'installation des équipements et se déroulera dans les services où le matériel est installé.

Cette formation initiale pourra être régulière auprès des utilisateurs dans le cas où les distributeurs seraient mal utilisés.

Ces formations doivent être organisées sur chaque site selon un calendrier organisé conjointement avec chaque établissement afin de ne pas perturber l'organisation du plateau logistique ou la continuité des soins dans le service.

Le contenu doit reprendre au moins : l'utilisation des commandes sur le distributeur, les aides à la manipulation pour la prévention des risques de brûlures, l'hygiène et la sécurité.

De plus, le protocole d'entretien journalier et de première intervention en cas de dysfonctionnement sera présenté aux utilisateurs lors de la formation. **Ces documents plastifiés devront être affichés à l'installation des appareils.**

Des fiches d'émargement seront réalisées à chaque formation par le responsable du service au sein de chaque établissement.

Article 8. ARTICLE 6 - CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS

Les produits nécessaires à la préparation des boissons chaudes sont les suivants :

- Café soluble : mélange de Robusta /Arabica de préférence « Equitable ou biologique »
- Lait ½ écrémé : 14% environ en matière grasse,
- Chocolat lactée : 14 % minimum de lait écrémé sucré
- Potage à dissolution instantanée, 4 variétés salées minimum

Le candidat devra préciser dans son offre :

- L'origine des produits,
- La composition, la valeur nutritionnelle des produits,
- La marque des produits,
- Le type de conditionnement et d'emballage,
- La contenance du conditionnement,
- Le nombre de litres restitués par sachet de produit.

Chaque fournisseur devra joindre à sa proposition la fiche produit de composition (ingrédients) et le grammage pour la restitution de chaque produit.

Pour tout changement de référence de produit au cours d'exécution de ce marché, le titulaire devra fournir la fiche technique en la transmettant à :

Mme LANGIN gestionnaire achats restauration frederique.langin@chu-orleans.fr pour validation.

Article 9. LES PRODUITS ISSUS EQUITABLE ET BIOLOGIQUE

Clause environnementale & produits équitable et biologiques

Le candidat est tenu de produire une documentation sur sa démarche de développement durable et de compléter le questionnaire de Développement Durable (**annexe n°3**) qui fera l'objet d'une notation dans le cadre des critères d'attribution des offres.

Notamment concernant les emballages qui doivent, si possible, faire l'objet d'une démarche d'éco-conception, s'appuyant sur la réduction des emballages à la source, sur l'amélioration de la recyclabilité et sur la sensibilisation des consommateurs, le plus respectueux possible de l'environnement.

S'agissant des produits issus du Commerce Equitable :

Les produits du commerce équitable doivent respecter les règles définies par les organisations Internationales IFAT (International Fédération For International Trade) et FLO (Fairtrade Labelling Organizations), ou équivalent.

Le candidat doit justifier du caractère équitable du produit en indiquant la marque, le fournisseur du produit et toute information attestant du caractère équitable du produit.

S'agissant des produits issus de l'Agriculture Biologique :

Les produits doivent être conformes aux dispositions du règlement 2092/91/CEE modifié concernant le mode de production biologique de produits agricoles et de transformation des denrées alimentaires.

Tous les produits doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture

biologique : - LOGO Européen :



Il est officiellement adopté par la publication au Journal officiel de l'Union européenne, le 31 mars 2010, du règlement (UE) n°271/2010 de la Commission du 24 mars 2010, modifiant le règlement (CE) n°889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n°834/2007 du Conseil en ce qui concerne le logo de production biologique de l'Union européenne.

La présentation du logo européen est facultative pour les produits importés. Dans tous les cas où il est utilisé, doivent figurer à proximité l'indication du lieu de production des matières premières agricoles composant le produit : « Agriculture UE », Agriculture non UE » ou "Agriculture UE/ non UE", avec la possibilité de mentionner le pays, ainsi que le numéro de code de l'organisme certificateur.