

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

**FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES POUR
LES ETABLISSEMENTS DE LA CHAMBRE DE
METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION
NOUVELLE AQUITAINE**

CCTP des lots 5, 6 et 7 : Consommables

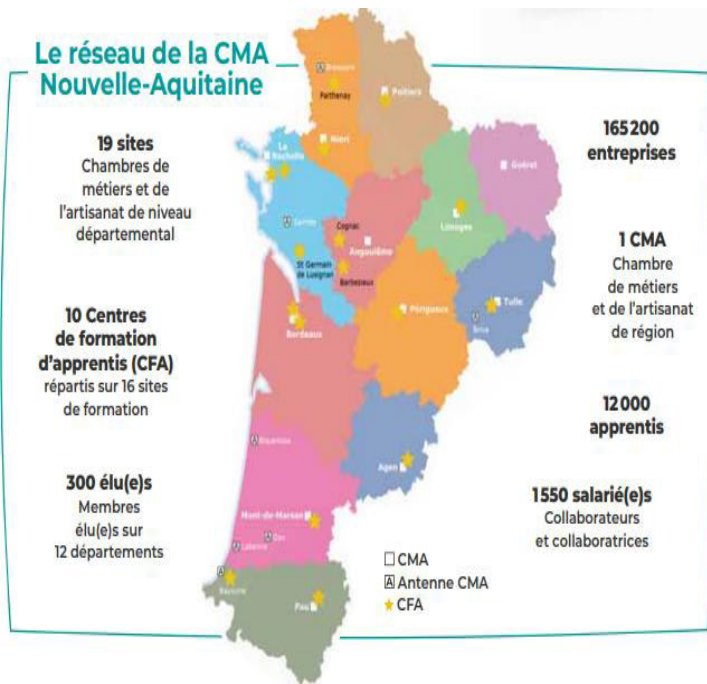
**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
(CCTP)**

MARCHE N° 2025-081

LOT 05, 06 ET 07

Procédure : Appel d'offres ouvert définie à l'article L2124-2 et aux articles R2161-2 à R2161-5 du
Code de la Commande Publique

Présentation de la Chambre de Métiers et d'Artisanat de Nouvelle Aquitaine



La CMAR NA et ses délégations départementales défendent les intérêts et contribuent au développement des 165 200 entreprises artisanales et de proximité de la région. Elles accompagnent le créateur ou repreneur, le chef d'entreprise artisanale, son conjoint, ses salariés et apprentis dans chaque étape de leur vie professionnelle : formation, accompagnement, conseils pour les artisans de la région dans la création, reprise, le développement et la transmission d'entreprise, la formation initiale et continue, ou bien le recrutement...Elles proposent aussi de nombreux services aux porteurs de projets et aux collectivités.

La CMAR Nouvelle-Aquitaine défend les intérêts et contribue au développement des 165 200 entreprises artisanales et de proximité de la région. Elle propose aussi de nombreux services aux salariés de l'artisanat, aux porteurs de projets et aux collectivités. La CMAR NA est présente sur l'ensemble du territoire régional.

Ses 1 550 collaborateurs sont répartis dans 36 points de contact (sièges départementaux, antennes, ainsi que les sites de formation).

Un acteur majeur de la formation en alternance

Le réseau des CFA gérés par la CMAR NA est le premier opérateur d'apprentissage de la région. Il forme en effet 28 % des apprentis de la région. La CMAR NA gère 10 CFA qui sont répartis sur 16 sites. 950 collaborateurs accompagnent 12 000 apprenants vers l'acquisition d'un métier.

- 1 CFA unique composé de 16 sites de formation répartis sur 10 départements de la région Nouvelle-Aquitaine
- Près de 12 000 apprenants dont 11 000 apprentis au 31/12/2020
- 620 professeurs permanents

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Nouvelle-Aquitaine (CMAR NA) déploie son offre de formation autour de 8 filières :

1. Bâtiment
2. Services
3. Alimentation
4. Bois et autres matériaux
5. Maintenance automobile / Moto / Cycle
6. Transport et Logistique
7. Hôtellerie-Restauration

Achats alimentaires

Chaque établissement de formation (10 CFA) organise des formations en apprentissage et en formation continue dans les métiers de l'alimentation : boucher, charcutier, boulanger, pâtissier, chocolatier et pour 3 départements les métiers de l'hôtellerie restauration. A ce titre les commandes de matière d'œuvre sont gérées par site.

De plus, les établissements gèrent des sites de restauration collective pour leurs apprentis et le personnel pour lesquels les achats alimentaires sont également traités localement.

Les CMA départementales et sièges régionaux peuvent également commander des denrées alimentaires

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet l'achat et la livraison de denrées alimentaires pour les établissements de la chambre de métiers et d'artisanat de région Nouvelle Aquitaine.

ARTICLE 2 - DECOMPOSITION EN LOTS

Ce CCTP porte sur les lots désignés ci-dessous auxquels s'ajouteront les produits des catalogues généraux et promotions du titulaire couvrant les besoins complémentaires, dont les produits devront présenter les mêmes caractéristiques principales que celles fixées dans les lots.

Désignation des lots :

Lot N°5, 6 et 7 : Consommables : Désigné ici comme la fourniture de produits d'emballage et d'accessoires de cuisine, ainsi que la fourniture de produits spécifiques à la charcuterie.

La liste des établissements bénéficiaires pour chacun des lots avec les lieux, horaires et fréquences de livraisons est détaillée en annexe 1 au CCAP

ARTICLE 3 - DISPOSITIONS COMMUNES A L'ENSEMBLE DES LOTS

Les informations concernant un établissement doivent être transmises à l'ensemble des utilisateurs pour l'établissement concerné.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent dans les 15 jours suivant l'échéance annuelle de chaque marché à transmettre à chaque établissement un état des consommations pour l'établissement concerné ainsi qu'un par utilisateur, par écrit et par courriel.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à optimiser leurs réponses (taux de service) et à respecter la désignation, le conditionnement, le grammage lorsqu'ils sont précisés.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à assurer la disponibilité des produits listés aux bordereaux de prix unitaires (BPU) qui les concernent ainsi que de leurs catalogues, à partir de

l'ensemble de leurs entrepôts ou plates-formes assurant l'approvisionnement de tous les établissements.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à informer par mail l'ensemble des établissements bénéficiaires de son lot de toutes suppressions de produits et à proposer des solutions de remplacement afin de palier d'éventuelles carences sans surcoût tarifaire.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à respecter la commande du client en livrant à l'identique les produits commandés (Code produits, Désignations, marques, prix...) indiqués dans le BPU ou le catalogue.

- En cas d'un remplacement de produits, les fournisseurs attributaires s'engagent à informer au préalable l'établissement à l'origine de la commande de toute substitution, et à supporter une éventuelle différence tarifaire si les produits livrés sont plus chers que les produits d'origine commandés par mail et/ou téléphone.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à respecter les normes de la réglementation en vigueur concernant les mises sur le marché d'OGM destinés à l'alimentation humaine ou animale.

- Les fournisseurs attributaires fourniront le maximum d'informations et de traçabilité pour les denrées et produits contenant moins de 0,9 % d'OGM. **Les denrées contenant plus de 0,9 % étant totalement exclues par la réglementation.**

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à fournir, sur simple demande, les spécifications techniques de chacun des produits de leurs catalogues, le nom du ou des industriels fabriquant les produits ainsi que le détail des sites de production. En cas de modification de la composition des produits référencés, ils s'engagent à prévenir les établissements bénéficiaires du lot et à envoyer les spécifications techniques modifiées.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent, à tous les stades de la production (pour les produits à marques propres) et de la distribution, à effectuer tous les contrôles et auto-contrôles nécessaires, afin de garantir la qualité des produits. Les fournisseurs restent responsables des marchandises dont ils assurent la distribution, et s'engagent à respecter scrupuleusement la législation et la réglementation en vigueur applicable à leurs secteurs d'activité.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à respecter la réglementation en vigueur pour l'étiquetage des produits sur leurs différents emballages (primaire et secondaire).

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à assurer la traçabilité des produits de telle manière qu'à la demande de l'établissement à l'origine de la commande, les fournisseurs procurent pour chacun des produits livrés, les éléments suivants :

- L'identification du fabricant,
- La date de production,

- Le numéro de lot de fabrication.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à assurer une traçabilité qui permet, à tout instant, de connaître la quantité et les dates de livraison de chacun des lots de marchandises fournis aux établissements.

En cas d'alerte sanitaire sur un ou plusieurs produits, les fournisseurs attributaires s'engagent à prévenir l'ensemble des établissements bénéficiaires et à s'assurer du retrait des produits incriminés.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à ce que les DLC ou DDM des produits livrés par les fournisseurs soient pour l'ensemble des produits au moins égales à 2/3 de leur "durée de vie", calculée par différence entre leur DLC (ou DDM) et leur date de fabrication (ou conditionnement), à l'exception des produits suivants :

- Produits avec une « durée de vie » de 8 jours maximum : DLC = minimum de 4 jours.
- Produits avec une « durée de vie » de 21 jours maximum : DLC = minimum de 15 jours.
- Produits avec une « durée de vie » de 31 jours maximum : DLC = minimum de 20 jours.

3.1. Conditions sanitaires de préparation

Les produits doivent provenir d'établissements agréés UE pour la mise sur le marché communautaire, qui respectent les exigences de l'arrêté ministériel en vigueur relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de denrées d'origine végétale et/ou animale.

Ces établissements doivent appliquer les principes de l'HACCP et respecter la réglementation en vigueur et à venir.

3.2. Critères microbiologiques

Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques de l'arrêté relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées, d'origine végétale, et/ou animale, ainsi qu'à ceux prévus par l'arrêté fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de ce type de produits.

3.3. Température de conservation - Date de Durabilité Minimum

Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis jusqu'à leur présentation aux consommateurs doivent être conservés à des températures limitant leur altération et plus particulièrement le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé.

Lorsqu'elle est indiquée, il est indispensable de respecter la température maximale présente sur l'emballage du produit.

De plus les produits doivent être stockés à l'abri de la lumière.

La Date de Durabilité Minimum est apposée sous la **responsabilité des fournisseurs**.

3.4. Conditionnement et emballage

3.4.1. Généralités

Les matériaux utilisés pour le conditionnement et l'emballage doivent être conformes à la législation française et communautaire en vigueur. De plus les fournitures et emballages devront répondre aux normes de la loi **EGALIM** en vigueur.

Les emballages dépourvus de toute identification et ou non conformes seront refusés.

3.4.2. Mentions obligatoires sur les emballages

La dénomination de vente est fixée par la réglementation en vigueur ou les usages. En l'absence de réglementation et d'usage, la dénomination de vente consiste en une description du produit :

- L'identification du fabricant, du conditionneur ou du vendeur,
- L'estampille sanitaire européenne,
- La liste des ingrédients, déclarés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale
- La liste des allergènes,
- La quantité nette pour les denrées préemballées,
- La DLUO/DDM/DLC,
- Les conditions particulières de conservation,
- Le lot de fabrication,
- Le lieu d'origine si son absence est de nature à induire en erreur,
- Le mode d'emploi si nécessaire.

Lorsqu'il s'agit d'aliments composés, la réglementation communautaire admet que si une caractéristique réglementée concerne un ou plusieurs ingrédients, la liste des ingrédients est l'endroit approprié pour faire état de l'information.

3.5. Transport et livraison

Transport

Les conditions de transport doivent satisfaire aux prescriptions de l'arrêté en vigueur réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des aliments.

Le titulaire doit préciser s'il assure la livraison par ses propres moyens ou par les services d'un transporteur. Le titulaire est responsable du respect des délais et heures de livraison même s'il passe par un transporteur.

Livraison

La fourniture doit être livrée à la date prévue lors de la commande. Les livraisons sont effectuées dans des créneaux horaires convenus avec l'établissement livré.

Aucune livraison ne sera acceptée en dehors des heures prévues, les marchandises déposées en l'absence d'un représentant de l'établissement, le sont aux risques et périls du fournisseur.

Chaque livraison doit être accompagnée d'un bon de livraison établi sous format papier et mail précisant :

- le nom et l'adresse du fournisseur,
- le numéro d'agrément sanitaire européen,
- le nom ou la raison sociale de l'établissement à livrer,
- la date et le numéro du marché avec intitulé,
- la date et le numéro du bon de commande,
- la date et le lieu de livraison,
- la dénomination du produit,
- les quantités livrées,
- le numéro du lot,
- la DLUO/DDM/DLC,
- le poids net,
- le montant de la livraison.

3.7. Traçabilité

La traçabilité permet à partir du numéro de lot et des informations de l'étiquette de remonter toutes les étapes de fabrication du produit depuis le fabricant et ce jusqu'à l'établissement destinataire.

Elle permet de connaître l'origine, les lieux de passage et le statut sanitaire des ingrédients du produit.

Cette traçabilité doit permettre, à tout instant, de connaître la quantité de chaque lot livré sur les établissements membres du groupement.

Le fournisseur devra être capable sur demande de fournir les preuves de ses contrôles bactériologiques et en mesure de fournir en moins de 4 heures les documents d'enregistrement relatifs aux températures et aux contrôles à réception des produits dans son ou ses ateliers. Des dispositions de maîtrise des températures de livraison doivent pouvoir être démontrées sur simple demande de l'acheteur de la marchandise. 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 transités par son entrepôt.

3.8. Démarche qualité – Normalisation

Les établissements dressent des fiches qualité sur les incidents survenus pendant l'année et le responsable du suivi du marché fera une évaluation des fournisseurs en fin d'année avant la reconduction du marché.

Le fournisseur doit préciser dans sa réponse s'il est engagé dans une démarche qualité, laquelle et son périmètre (choix des matières premières, méthode de fabrication, conditionnement, traitement des déchets alimentaires, ...).

Il devra préciser en début de marché les coordonnées de son référent qualité.

3.9. Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SECURITE

Ces consignes sont destinées aux fournisseurs et au personnel des CFA. Elles recensent les mesures à mettre en œuvre pour assurer la prévention des accidents du travail dans le cadre des chargements/déchargements.

Outre son obligation légale (décret du 20 février 1992), ce protocole de sécurité vise avant tout à améliorer la sécurité des personnes.

Consignes de sécurité :

- Il est interdit de fumer et vapoter sur site,
- L'accès à l'intérieur des locaux cuisines est interdit à toute personne étrangère au site,
- Lors de la détection d'un incendie respecter les consignes affichées,
- Pour la circulation des véhicules : respecter l'aire de stationnement et le code de la route, rouler à vitesse réduite.

ARTICLE 4 - DISPOSITIONS SPECIFIQUES AU PRESENT LOT

4.1 Catalogue

Le catalogue du titulaire, dédié au présent accord-cadre pour les pièces non inscrites au BPU, est mis à jour annuellement et, le cas échéant, en cours d'exécution de l'accord-cadre, en fonction des ajouts, suppressions ou remplacement de références.

Principalement en période d'examen en mai/juin.

Le titulaire informe toujours l'acheteur de changements et mises à jour du catalogue.

4.2 Périodicité des commandes

Les commandes sont faites au fur et à mesure des besoins. En cas de stock non disponible, le titulaire s'engage à informer aussitôt l'acheteur en précisant le délai supplémentaire ou propose un autre article équivalent de son catalogue.

4.3 Modalités de livraison :

Les fournitures doivent être livrées dans les conditions décrite à l'annexe 1 du CCAP

Une autre plage horaire de livraison est possible sous réserve de l'accord de l'établissement concerné.

Les demandes éventuelles de prolongation du délai de livraison devront être exceptionnelles et justifiées, elles devront être adressées au référent de l'établissement concerné

L'acheteur se réserve la possibilité d'accepter ou de refuser une prolongation de délai sans que l'attributaire puisse prétendre à indemnité.

LES FOURNITURES DOIVENT ETRE LIVREES DANS LES CONDITIONS SUIVANTES :

Un ou plusieurs référent(s) CMAR NA pour chacun des établissements est désigné après la notification du marché.

Le titulaire s'engage à prévenir l'acheteur par tout moyen permettant de donner une date certaine de livraison de la marchandise.

Toute livraison égarée du fait du non-respect du lieu de livraison, sera à la charge du titulaire de l'accord-cadre et ne pourra pas être facturée.

En cas d'article épuisé, le fournisseur doit le signaler sur le bon de livraison. Il propose un article équivalent sans supplément de prix et ne pourra livrer cet article qu'après avoir obtenu l'accord de l'acheteur.

4.4. Conformité des livraisons :

Les agents qui réceptionnent les commandes se réservent le droit de refuser une livraison de matériel dans les cas suivants :

- produits ne correspondant pas à la commande,
- emballage troué,
- matériel endommagé ou défectueux
- matériel plié ou cassé,
- matériel livré sans protection et manifestant des dégradations.

Cette liste n'est pas exhaustive et tout autre défaut peut conduire à un refus de la commande.

4.5. Généralités :

Le titulaire désigne un ou plusieurs interlocuteurs référents pour l'exécution des prestations qui a notamment un rôle de conseil auprès des services utilisateurs.

Le titulaire doit respecter un délai de réponse maximal de 5 jours ouvrés à une demande de renseignement ou réclamation.

4.6. Conformité et qualités techniques :

Les articles proposés répondent à un usage professionnel et doivent respecter les normes en vigueur tant en matière de qualité que de sécurité des produits. Le titulaire ne peut en aucun cas faire valoir une méconnaissance des diverses réglementations.

Le titulaire s'engage à fournir les articles désignés au BPU et garantit l'acheteur de leur disponibilité en stock sur la durée totale de l'accord-cadre, sauf en cas de changement de référence.

Dans le cas d'un changement, le titulaire doit en informer l'acheteur dans les meilleurs délais et proposer un article de remplacement de qualité équivalente et à prix constant.

Plus généralement, tous les articles doivent être conformes aux bons de commande. Le titulaire s'engage à en garantir la qualité durant toute la durée de l'accord-cadre.

Spécificité du lot :

Les épices spécifiques, les assaisonnements, les additifs et autres produits pour la fabrication de charcuterie devront être conditionnés en emballage hermétique à l'air, à la lumière et à l'humidité.

Les différents épices et assaisonnements devront avoir subi un traitement par ionisation ou autre traitement afin de garantir la conservation des produits et garantir leur qualité organoleptique et sanitaire.

Les alcools spécifiques à la fabrication de charcuterie seront dénaturés et conditionnés en emballage hermétique garantissant les qualités organoleptiques et sanitaire.

Les boyaux frais utilisés pour les produits de charcuteries embossés devront être conditionnés en saumure en pot hermétique à l'abri de la lumière et de l'air et ou salés sous vide ou sous atmosphère contrôlée et livré à une température de 0° à +3°C maximum.

Les boyaux reconstitués, cellulotiques et ou fibrants devront être conditionnés dans des emballages à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité garantissant ainsi une bonne qualité sanitaire et une bonne conservation.

4.7. Engagement pour la responsabilité sociale et environnementale :

Le titulaire s'engage à proposer des articles respectueux de l'environnement.

Pour ce faire, le titulaire s'engage à minima à favoriser :

- la vente d'articles fabriqués à base d'eau, de matières premières non polluantes, ou de substituts de produits chimiques neutres pour l'environnement,
- des processus de fabrication labellisés/normalisés/innovants, peu consommateur de matière première polluante ou de ressources naturelles,
- des processus de commercialisation entrant dans une démarche de développement durable et socialement responsable,
- une réduction de consommation d'énergie ou de déchets,

Afin de limiter l'impact environnemental de la livraison, des déchets issus des emballages et le coût financier pesant sur l'acheteur, le Titulaire doit favoriser :

- une chaîne d'approvisionnement la plus courte,
- des modes de livraisons peu polluants,
- l'optimisation des livraisons pour réduire les déplacements notamment par la gestion des reliquats,
- un conditionnement minimal (produits non emballés ou emballés à plusieurs),
- les emballages recyclables.