

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

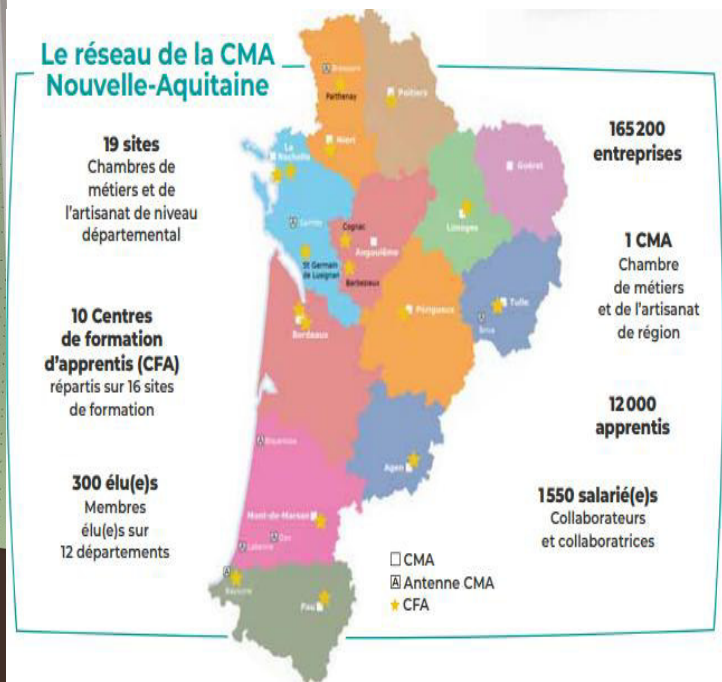
**FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LES
ETABLISSEMENTS DE LA CHAMBRE DE METIERS ET DE
L'ARTISANAT DE REGION NOUVELLE AQUITAINE**

CCTP du Lots 62 à 71 FRUITS ET LEGUMES

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)
MARCHE N° 2025-081
LOT 62 A 71**

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-Restaurant
8. Métaux

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 MARCHE

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.

Lots 62 à 71 : Fruits et légumes

Fruits et légumes frais gamme classique et labellisée

Fruits et légumes 4^{ème} et 5^{ème} gamme conventionnelle

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.

- 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 5 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

Chaque atelier pédagogique fonctionne de façon autonome et émet ses propres demandes à destination d'un service d'Intendance / Magasin qui les centralise et les transmet au fournisseur. Chaque atelier pédagogique travaille avec de petites quantités de produits (formation de 10 à 15 apprenants). Les besoins minimums peuvent être l'unité KG ou la pièce.

Les emballages réutilisables, peuvent être une réponse aux enjeux environnementaux de diminution des quantités d'emballages. Il convient cependant d'en respecter le bon usage. Conformément au guide de bonnes pratiques d'hygiène relatif aux emballages en matière plastique et aux emballages souples complexes, les emballages réutilisables doivent être nettoyés sous la responsabilité des fournisseurs avant chaque nouvelle utilisation.

Le candidat indiquera donc dans son offre son organisation en matière de gestion des emballages de manière à en garantir le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

Le candidat précisera également l'organisation de son système de consignes de ces emballages. Par exemple, échanges immédiatement au moment de la livraison, soit à l'occasion de la livraison suivante à travers un système de consigne proposé par le fournisseur.

3.4.1. Généralités

Les matériaux utilisés pour le conditionnement et l'emballage doivent être conformes à la législation française et communautaire en vigueur. Les emballages dépourvus de toute identification 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,
- 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,
- le poids net,
- le montant de la livraison.

Maturité des fruits & Exigences minimales en matière de maturité

La maturité d'un fruit est l'élément prépondérant de sa qualité gustative. Elle est déterminante pour l'achat des fruits. Suivant les fruits, les critères de maturité portent sur l'acidité, la fermeté (critère de pénétrométrie), la teneur en sucres (indice réfractométrique), et dans une moindre mesure la coloration.

Les produits doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante.

Le développement et l'état de maturité des produits doivent permettre la poursuite du processus de maturation jusqu'à ce qu'ils atteignent un degré de maturité suffisant.

Le candidat précisera dans son offre les procédures et moyens matériels qu'il met en œuvre pour garantir au CFA le respect des exigences minimales en matière de maturité.

Une attention particulière sera portée sur les fruits rouges et les avocats.

Exigences minimales en matière de qualité

Dans la limite des tolérances admises, les produits doivent être :

- intacts,
- sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
- pratiquement exempts de parasites,
- pratiquement exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts de toute odeur ou saveur étrangères.

Les produits doivent être dans un état leur permettant :

- de supporter le transport et la manutention,
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

Tolérance

La présence dans chaque lot de produits ne satisfaisant pas aux exigences minimales de qualité est admise dans la limite d'une tolérance de 10%, en nombre ou en poids. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2% au total.

Cette tolérance ne s'applique pas cependant aux produits atteints de pourriture ou de toute autre altération qui les rendrait impropre à la consommation

3.7. 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.

ARTICLE 4 - DISPOSITONS SPECIFIQUES AU PRESENT LOT

4.1. Références

Réglementation en vigueur pour l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais, GEMRCN.

4.2. Spécifications techniques des fruits et légumes

Les fruits, les légumes et les pommes de terre doivent satisfaire à l'ensemble des dispositions réglementaires applicables et en particulier doivent être de qualité saine, loyale et marchande.

Le titulaire privilégiera autant que faire se peut des produits locaux.

Le titulaire privilégiera autant que faire se peut des produits de saison.

Le titulaire fournira un calendrier de saisonnalité des produits. Dans la mesure du possible, et compte tenu des impératifs liés au déroulement pédagogique des formations, les services du CFA prévoient un approvisionnement régulier en produits de saison.

Le titulaire proposera autant que faire se peut des emballages recyclés ou recyclables.

Pour les spécifications de qualité par produit, il convient de se référer à la réglementation européenne et nationale.

Les fournisseurs sont invités à proposer autant que faire se peut des fruits et légumes issus des bassins d'approvisionnement les plus proches de la métropole bordelaise ou de territoires spécifiques de variétés, à favoriser les circuits courts et à conseiller les établissements de la CMAR NA sur l'état du marché, les produits disponibles ou à venir.

En lien avec la loi Egalim, les fournisseurs sont également invités à proposer en priorité des fruits et légumes mentionnant les autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (S1QO) tels que Label rouge, appellation d'origine (AOC/AOP), indication géographique (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE).

L'origine des produits proposés ainsi que la zone de récolte, département si l'origine est la France, seront précisées dans les offres hebdomadaires.

Le fournisseur pourra proposer en 2ème choix un produit équivalent européen ou importé.

4.3 Règles de qualité fixées par des règlements communautaires

Calibrage

Doit être adapté pour les adultes.

La réglementation a fixé un classement en catégories selon les qualités intrinsèques des produits :

- une catégorie EXTRA (qualité supérieure) qui correspond à un produit quasiment exempt de défaut,
- une catégorie I (bonne qualité) présentant de légers défauts,
- une catégorie II (qualité marchande) où certains défauts plus importants sont admis.

Ne seront retenus que les produits de catégorie I minimum.

Maturité

Sauf stipulation contraire de la part de l'établissement public (à la commande), lors de la livraison les fruits doivent être à leur seuil de maturité optimum. Pour cerner au mieux le niveau de maturité des fruits, et donc leur qualité gustative, l'établissement public peut utiliser les critères de qualité (acidité, fermeté, teneur en sucres) définis par des accords interprofessionnels.

L'utilisation contractuelle de ces critères par l'établissement public s'accompagne généralement à chaque bon de commande de l'indication au fournisseur de la date de consommation envisagée (J, ou J+1, ou J+2, ...).

4.4. Emballage

Les emballages doivent être conformes aux normes françaises ou équivalentes.

Conditionnement

Le conditionnement doit assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer aux produits d'altérations externes ou internes.

En cas d'utilisation d'emballages réutilisables, le plus souvent en matière plastique, ceux-ci doivent être conformes au guide des bonnes pratiques d'hygiène relatif aux emballages en matière plastique et aux emballages souples complexes. Ils doivent être nettoyés par les fournisseurs avant chaque nouvelle utilisation.

Contenu

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fruits ou légumes de même origine, variété, qualité et maturité. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble. Toutefois sont autorisés pour :

- les poivrons : le mélange de coloration,
- les pommes de table : le mélange de variétés si l'emballage est d'un poids inférieur à 3 kg,
- les raisins : le mélange de variétés si l'emballage ne dépasse pas le poids d'1 kg.

Etiquetage

Chaque colis doit porter un étiquetage complet. Le marquage doit être indiqué en caractères lisibles et visibles sur l'un des côtés de l'emballage, soit par impression directe indélébile, soit au moyen d'une étiquette intégrée ou solidement fixée sur le colis. Pour les emballages réutilisables, il convient d'être particulièrement vigilant par rapport à la présence obligatoire de l'étiquette sur chaque colis.

Présentation

Pour chaque fruit et légume, les conditions de présentation doivent être respectées lorsqu'elles sont précisées par la réglementation.

Certaines normes prévoient des conditions de présentation : en général la catégorie « EXTRA » est présentée sur un seul rang, alors que la catégorie « I » peut être sur plusieurs rangs.

Le fractionnement est souvent pratiqué en restauration collective. Il s'agit de produits déconditionnés du conditionnement initial et qui sont placés en vue d'une livraison dans un autre conditionnement (bacs plastique notamment), en général avec d'autres fruits ou légumes. Pour déroger aux règles de présentation il faut que la commande porte sur des quantités inférieures à un colis normal, et, dans ce cas, les mentions d'étiquetage obligatoires doivent être détaillées pour chacun des produits et portées :

- soit sur le conditionnement lui-même,
- soit sur le bordereau de livraison qui accompagne la marchandise.

Marquage

Les mentions obligatoires d'étiquetage sur les colis sont les suivantes :

- nature du produit ;
- nom de la variété (cf. infra fiches par produits, annexe III) ;
- origine du produit pour tous les produits soumis au règlement CE n° 543/2011 (norme générale ou normes spécifiques) ;
- catégorie de classement, lorsqu'elle existe ;
- calibre, le cas échéant ;
- identification de l'emballer ou de l'expéditeur en clair ou sous la forme d'une identification symbolique ;

- identification du lot (il s'agit le plus souvent du jour de conditionnement) ;
- la mention « Traité contre la germination », le cas échéant, pour la pomme de terre ;
- les traitements post récolte des agrumes.

L'expression « non traité » a un sens très restrictif et implique l'absence de tout traitement chimique (traitement antiparasitaire, absence d'utilisation d'engrais ou d'amendement).

L'irradiation des aulx, oignons et échalotes présentés en vrac doit être signalée par la mention « irradié », « traité par irradiation » ou « traité par rayonnement ionisant », qui peut être suivie par l'indication « en vue d'en inhiber la germination ». Il en est de même pour les plantes aromatiques.

4.5. Livraison

Les denrées sont transportées dans des véhicules propres et équipés de manière à éviter toutes souillures. Certains fruits fragiles sont transportés dans des véhicules frigorifiques (ex : fruits rouges, pêches...).

Le personnel chargé des manutentions doit observer des règles d'hygiène strictes et notamment, porter des vêtements propres et avoir les mains propres.

Les produits livrés sont accompagnés d'une facture ou d'un bon de livraison tel que décrit à l'article 3.5 du présent document. La livraison sera assurée pour un montant minimum de commande de 50,00 € HT.