



Groupement de commandes de produits alimentaires, de produits alimentaires biologiques et consommables de cuisine des EPLE et organismes publics Sud Périgord

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

MARCHE PUBLIC N°AOGCBERGERAC2027

OBJET DU MARCHE :

Fourniture de produits alimentaires, de produits alimentaires biologiques et de consommables de cuisine, pour la confection des repas servis dans les établissements et organismes publics adhérents du groupement Sud Périgord

L'analyse qualité des offres de certains lots de ce marché fait appel à l'application web occena.

Identifiant OCCENA pour ce marché : **0240007C2027SP**



La procédure de consultation utilisée est la suivante :

- ❖ **Marché passé en appel d'offres ouvert en application des articles L 2124-2, R.2124-2 1°, R.2161-2 à R.2161-5 du code de la commande publique du 1^{er} avril 2019.**
- ❖ **Marché passé en groupement de commande en application des articles L2113-6 et L2113-7 du code de la commande publique du 1^{er} avril 2019**
- ❖ **Les prestations de ce marché feront l'objet d'accords-cadres au sens des articles L.2125-1, R.2162-1 à R.2162-6 et R.2162-13 à R.2162-14 du code de la commande publique du 1^{er} avril 2019**

Date et heure limite de remise des offres :

Jeudi 17 septembre 2026 à 12h00

Article 1 – Objet, composition et durée du marché

1-1-Objet

Les stipulations du présent cahier des charges concernent la fourniture de produits alimentaires, de produits alimentaires biologiques et de produits consommables de cuisine nécessaires à la confection des repas servis dans les 18 établissements ou organismes publics au groupement de commande dont le siège est situé au Lycée Jean Capelle de Bergerac.

L'objectif de ce marché est de garantir aux usagers des restaurants scolaires une sécurité sanitaire des aliments, une qualité nutritionnelle et organoleptique optimale ainsi qu'un approvisionnement de proximité et de qualité. Cet objectif s'inscrit dans le respect des dispositions légales et réglementaires en vigueur telles que notamment définies par la loi EGALIM du 30 octobre 2018 et par la loi climat et résilience du 22 août 2021.

1-2- Mode de consultation

Les prestations feront l'objet d'accords-cadres au sens des articles L.2125-1, R.2162-1 à R.2162-6 et R.2162-13 à R.2162-14 du code de la commande publique du 1^{er} avril 2019. Conformément à l'article R.2162-14 du code de la commande publique, l'accord-cadre est exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commandes sans négociation ni remise en concurrence préalable des titulaires. Les quantités minimales et maximales figurent aux bordereaux des prix unitaires. La liste descriptive des lots avec les quantités sur lesquelles se sont engagées chaque membre du groupement est contenue dans les documents intitulés «liste des adhérents par lots », et « quantités par établissement ». Les bons de commande pourront être émis jusqu'au dernier jour de validité de l'accord cadre. Ainsi, un bon de commande émis entre le 15 et le 31 décembre 2027 restera valide après l'expiration du marché en application duquel il a été émis à condition que la date de livraison demandée par l'adhérent n'excède pas la date du 3 janvier 2028.

1-3- Composition du marché

La consultation est allotie et comporte 37 lots désignés ci-dessous :

4 lots concernent les produits surgelés :

- * Lot 1 : Légumes surgelés
- * Lot 2 : Viandes et volailles surgelées, élaborées, découpées ou hachées
- * Lot 3 : Entrées chaudes surgelées
- * Lot 4 : Desserts surgelés

4 lots concernent les produits laitiers :

- * Lot 5 : Yaourts artisanaux
- * Lot 6 : Beurre, lait, crème fraîche et ovoproduits
- * Lot 7 : Fromages
- * Lot 8 : Fromage blanc, yaourts et desserts lactés

6 lots concernant les produits épicerie :

- * Lot 9 : Epicerie
- * Lot 10 : Petits déjeuners
- * Lot 11 : Confitures, compotes individuelles
- * Lot 12 : Biscuits individuels
- * Lot 13 : Conserves
- * Lot 14 : Féculents et légumineuses

2 lots concernant la viande fraîche :

- * Lot 20 : Viande fraîche de veau
- * Lot 21 : Viande fraîche de porc- zone Bergerac

1 lot concernant le poisson

- * Lot 32 : Produits de la mer pêche durable et / BIO surgelés

1 lot concernant les produits surgelés Biologiques

- * Lot 33 : Légumes surgelés et autres divers surgelés BIO

3 lots concernant les produits laitiers Biologiques :

- * Lot 35 : Beurre, lait, crème fraîche et ovoproduits BIO
- * Lot 36 : Fromages BIO à la coupe
- * Lot 37 : Fromage blanc, yaourts et desserts lactés BIO

9 lots concernant les produits épicerie Biologiques :

- * Lot 38 : Huiles d'Olives BIO
- * Lot 39 : Autres Huiles BIO
- * Lot 40 : Epicerie BIO
- * Lot 41 : Petits déjeuners BIO
- * Lot 42 : Confitures, compotes individuelles BIO
- * Lot 43 : Conserves BIO
- * Lot 56 : Diverses céréales BIO
- * Lot 57 : Diverses farines BIO
- * Lot 58 : Légumineuses BIO

6 lots concernant la viande Biologique :

- * Lot 44 : Galette boeuf BIO et égréné zone Bergerac
- * Lot 45 : Viande fraîche de boeuf BIO zone Bergerac
- * Lot 46 : Viande fraîche de boeuf BIO zone Sarlat Périgueux
- * Lot 47 : Galette boeuf BIO et égréné zone Sarlat Périgueux
- * Lot 48 : Viande fraîche de veau BIO zone Bergerac
- * Lot 49 : Viande fraîche de veau BIO zone Sarlat Périgueux

1 lot concerne les consommables de cuisine

- * Lot 64 : Consommables de cuisine

Les autres lots, non énoncés ci-dessus, sont reconduits conformément au CCP du marché 2026 pour une année supplémentaire, soit du 1er janvier 2027 au 31 décembre 2027. La liste des lots reconduits ou faisant l'objet de cette présente consultation sont répertoriés dans le document intitulé "liste des lots 2027"

Les offres portent sur un ou des lots **complets**. Tout lot incomplet (notamment une ou plusieurs références manquantes dans la liste des produits figurant au BPU) sera considéré comme une offre irrégulière au sens de l'article L2152-2 du code de la commande publique du 1^{er} avril 2019 et sera automatiquement rejeté. De même, toute offre proposée avec un produit différent que celui demandé au BPU (exemple : offre d'un produit conventionnel à la place d'un produit bio, sucre morceaux en boîte de 1kg au lieu de sucre morceaux emballé en boîte de 1kg), sera considérée comme une offre irrégulière et sera automatiquement rejeté.

Les fournisseurs faisant une proposition pour plusieurs lots sont avisés qu'ils peuvent n'être retenus éventuellement que pour l'un des lots et que les prix indiqués demeurent applicables. Le marché sera passé sans variante.

1-4-Durée du marché & reconduction

1-4-1 Marchés annuels

Pour les lots n°20 et 21, le délai d'exécution des prestations est d'un an soit du 1er janvier au 31 décembre 2027 sans possibilité de reconduction.

Toutefois, si un bon de commande est émis entre le 15 et 31 décembre 2027, il restera valide après l'expiration du marché en application duquel il a été émis à condition que la date de livraison demandée par l'adhérent n'excède pas la date du 3 janvier 2028.

1-4-2 Marchés pluri-annuels

Pour les lots n°1 à 14 / 32 et 33 / 35 à 49 / 56 à 58 et 64, le délai d'exécution des prestations est d'un an, soit du 1^{er} janvier 2027 au 31 décembre 2027, reconductible une fois pour une période d'un an supplémentaire, soit du 1^{er} janvier 2028 au 31 décembre 2028.

En vertu de l'article R2112-4 du code de la commande publique, la reconduction est tacite et le titulaire ne peut s'y opposer. Dans le cas où le pouvoir adjudicateur ne souhaite pas reconduire le marché pour une année supplémentaire, une décision expresse de non-reconduction sera notifiée au titulaire au plus tard le 31 octobre 2026. **La non-reconduction ne donne droit à aucune indemnité.**

Cette reconduction pourra s'accompagner d'un avenant au marché notifiant au titulaire les ajustements quantitatifs opérés par certains membres du groupement en matière d'engagement contractuel, ces ajustements pouvant être opérés à la baisse ou à la hausse.

1-4-3 Intégration de nouveaux adhérents en cours de marché

Par ailleurs, conformément aux articles L2194-1, R2194-8 du code de la commande publique et 23-1 du CCAG FCS du 30 mars 2021, pendant l'exécution du marché, l'acheteur peut prescrire au titulaire, par ordre de service, des prestations supplémentaires ou modificatives après consultation de ce dernier ou accepter les modifications qu'il propose. Ces prestations peuvent concerner notamment des ajustements quantitatifs opérés au marché en cours en raison de l'arrivée de nouveaux adhérents. Ces modifications ne peuvent toutefois changer l'objet du marché ou modifier substantiellement les caractéristiques techniques de l'offre présentée par le titulaire lors de la mise en concurrence.

1-5-Définition des fournitures & quantités

La fourniture porte sur les produits figurant dans l'état des besoins inclus au bordereau des prix unitaires avec une variation possible pour chaque lot de + ou de -20% par rapport à cet état estimatif (voir le descriptif détaillé dans les documents « liste des adhérents par lot » et « quantités par établissement »).

1-6-Qualité

Lorsqu'elle n'est pas précisée sur les spécifications particulières (annexe 1 du présent CCP), la qualité s'entend qualité habituelle du commerce pour le produit désigné. Elle doit en tous points être conforme à la qualité énoncée dans les décisions ou les recommandations du GEMRCN lorsqu'elles existent.

Article 2 – Conditions de la consultation

2-1 Mode de dévolution

Le marché est constitué de trente-sept lots. Il est passé avec une entreprise individuelle ou un groupement.

2-2 – Variantes

Le marché sera passé sans variantes

2-3 – Nomenclature CPV

La classification principale conforme au vocabulaire commun des marchés européens (CPV) est :

- 15800000 – Produits alimentaires divers (pour tous les lots)
- 15890000 – Produits alimentaires et produits secs divers (épicerie)
- 15896000 - Produits surgelés
- 15550000 - Produits laitiers divers
- 15111100 – Viande de bœuf
- 15111200 – Viande de veau
- 15113000 – Viande de Porc
- 15411100 – Huiles végétales
- 39222100 – Fournitures jetables pour la restauration

2.4- Délai de validité des offres :

Le délai de validité des offres est fixé à **90 jours (quatre-vingt-dix jours)** à compter de la date limite de réception des offres. Pendant cette durée, le candidat est lié par son offre. Il ne peut ni la retirer, ni la modifier de sa propre initiative.

2-5 – Pièces constitutives du marché

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :

- 1** - L'acte d'engagement (ATTR1) et ses annexes éventuelles ;
- 2** - Les bordereaux des prix unitaires avec la liste des entités et quantitatif par lot et par membre du groupement ;
- 3** – Les fiches techniques de chacun des articles, ainsi que les bordereaux qualités issus de l'application OCCENA pour les lots nécessitant ce document (voir Annexe OCCENA – MARCHE 2027)
- 4** - Le mémoire technique du titulaire avec annexes ci-dessous complétées et signées :
 - l'annexe 1 : organisation de l'entreprise et services rendus,
 - l'annexe 2 : politique environnementale et approvisionnement direct (annexe 2-1 / 2-2 ou 2-3) en fonction du lot
 - l'annexe 3 : approvisionnement direct pour les lots 5 / 21 / 35 à 39 / 56 à 58)
 - L'annexe 4 : questionnaire du lot 32 (Produits de la mer pêche durable et / ou BIO surgelés)
- 5** - Le présent Cahier des Clauses Particulières dont l'exemplaire conservé dans les archives du pouvoir adjudicateur fait seul fois ;
- 6** - Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG FCS) en vigueur le 1^{er} jour du lancement de la procédure de consultation.
- 7** - Les décisions et recommandations du Groupement d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN).

Article 3 – La livraison

3-1-Délais de livraison

La fréquence de livraison requise sera :

- **au minimum de 2 livraisons par semaine du lundi au vendredi exclusivement et pour tous les adhérents entre 6 h 00 et 11 h 00.**
- Les deux jours de livraisons proposés ne doivent pas être consécutifs

Si le jour de livraison prévu au marché tombe un jour férié, ce jour de livraison est décalé au jour de fonctionnement suivant du membre du groupement.

Cette fréquence s'impose aux fournisseurs pendant toute la durée du marché.

Celui-ci indiquera dans son offre le planning de livraison par adhérent (annexe 1 – Organisation de l'entreprise et services rendus).

En cours d'exécution du marché, les jours de livraison d'un membre du groupement ne pourront pas être modifiés par l'attributaire du lot.

Les produits devront être livrés entre 06H00 et 11H00 en respectant le tableau ci-dessous :

	Etablissement	Nombre de livraisons semaine avec horaires à respecter :
1	Collège Pierre Fanlac – Belvès	Le matin entre 6H00 et 11H00, 2 fois par semaine
2	Collège Jean Monnet – Lalinde	Le matin entre 6H00 et 11H00, 2 fois par semaine
3	Lycée des métiers Sud Périgord Hélène Duc– Bergerac	Le matin entre 6H00 et 11H00, 2 fois par semaine
4	Lycée Maine de Biran – Bergerac	Le matin entre 6H00 et 11H00, 2 fois par semaine
5	Lycée Jean Capelle - Bergerac	Le matin entre 6H00 et 11H00, 2 fois par semaine
6	Mairie - Bergerac	Le matin entre 6H00 et 11H00, 2 fois par semaine
7	Lycée agricole La Brie - Monbazillac	Le matin entre 6H00 et 11H00, 2 fois par semaine
8	Lycée Jay de Beaufort - Périgueux	Le matin entre 6H00 et 11H00, 2 fois par semaine
9	Lycée Albert Claveille - Périgueux	Le matin entre 6H00 et 11H00, 2 fois par semaine
10	Lycée Pablo Picasso - Périgueux	Le matin entre 6H00 et 11H00, 2 fois par semaine
11	Lycée agricole La Peyrouse – Coulounieix-Chamiers	Le matin entre 6H00 et 11H00, 2 fois par semaine
12	Lycée Laure Gatet - Périgueux	Le matin entre 6H00 et 11H00, 2 fois par semaine
13	Lycée Arnaut Daniel – Ribérac	Le matin entre 6H00 et 11H00, 2 fois par semaine
14	Lycée Joséphine Baker (ancien Pré de Cordy) – Sarlat	Le matin entre 6H00 et 11H00, 2 fois par semaine
15	Lycée Porte d'Aquitaine - Thiviers	Le matin entre 6H00 et 11H00, 2 fois par semaine
16	Lycée des métiers du bâtiment et de la Sécurité - Coulaures	Le matin entre 6H00 et 11H00, 2 fois par semaine
17	Lycée Saint Exupéry – Terrasson-Lavilledieu	Le matin entre 6H00 et 11H00, 2 fois par semaine
18	Lycée Jean-Baptiste de Baudre - Agen	Le matin entre 6H00 et 11H00, 2 fois par semaine

3-2-Marchés à bons de commande

Les bons de commandes sont émis par chaque adhérent. Les commandes sont faites au fur et à mesure des besoins par le moyen de bons de commande qui comporteront la référence au marché, la désignation de la fourniture, la quantité commandée, le lieu et la date (ou délai) de livraison. Compte tenu de la nature des fournitures faisant l'objet du marché, les commandes peuvent être passées par téléphone, fax ou courriel.

La fourniture doit être livrée aux points de livraison, aux jours indiqués sur chaque bon de commande.

Seuls sont valables les bons de commande signés par le chef d'établissement de chaque établissement ou son représentant, par l'autorité exécutive de chaque organisme public ou son représentant. Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

3-3-Exécution du marché : état des consommations

Le titulaire s'engage à communiquer au coordonnateur du groupement, un état des consommations du marché.

Cet état prend la forme d'un tableau indiquant les quantités commandées par adhérent et par produit depuis le 1^{er} jour d'exécution du marché. Il doit être communiqué tous les 6 mois.

Le premier état devra être fourni en Juillet et portera sur les commandes passées du 1^{er} janvier de l'année jusqu'au début des vacances d'été.

Le second état des consommations devra être fourni en janvier de l'année suivante, et portera sur les commandes du 1^{er} janvier au 31 décembre de l'année d'exécution.

La communication des états de consommation ne peut en aucun cas faire l'objet d'une facturation complémentaire.

Il est de la responsabilité du titulaire du marché d'alerter le coordonnateur du groupement de commande s'il constate chez certains adhérents un faible taux de commande par rapport aux engagements contractuels. Cette information doit être adressée par mail entre le 1^{er} et le 15 avril de chaque année de marché. Cette alerte servira de base au coordonnateur pour communiquer auprès de ses adhérents sur le retard de consommation constaté en valeur d'achat et sur le nécessaire respect des engagements contractuels.

3-4-Conditions de livraison

La réglementation en vigueur est à respecter rigoureusement :

- Arrêté du 2 février 2015 portant définition de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005 et abrogeant l'arrêté ministériel du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

- Décret 99-35 du 15 janvier 1999 (JO du 19 janvier) prenant en considération les dispositions des 3 directives communautaires relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et à leur transport : directive CE-852 et 853/2004 dit du « pack hygiène », directive CE 96/3 du 26 janvier 1996 et directive CE 98/28 du 29 avril 1998.

- Arrêté du 15 février 2012 portant abrogation de l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale

- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant

Ainsi, le transport se fera dans un véhicule en parfait état de propreté en respectant les températures indiquées par le fabricant. Toutes les livraisons qui ne respecteraient pas les conditions fixées par les règlements sanitaires en vigueur seront refusées.

Les frais de livraison des fournitures sont à la charge du titulaire qui effectue les livraisons franco de port et d'emballage, dès le 1er euro. Le titulaire est responsable du mode de transport de ses produits dans les conditions prévues à l'article 20.3 du CCAG.

La manutention est effectuée jusqu'au lieu de stockage des restaurants scolaires des établissements ou organismes publics membres du groupement de commande.

3-5-Lieu et mode de livraison

Le candidat s'engage à livrer tous les adhérents figurant à l'article 3-1 du présent CCP. La manutention est effectuée jusqu'aux lieux de stockage indiqués par les adhérents.

Les denrées pourront être livrées à des adresses différentes de celle de l'adhérent, dans le cas de cuisines centrales ou de sites différents de celui du siège social. L'adresse de livraison sera précisée à la commande.

Chaque livraison fera l'objet d'un bordereau de livraison. Les bordereaux de livraison, valant attestation de service fait, seront obligatoirement signés par la personne chargée de la réception de la livraison.

Ils devront comporter :

- Le nom du titulaire

- La date de livraison
- La référence de la commande
- La nature des produits livrés
- La quantité livrée
- Les prix unitaires et totaux HT et TTC
- Les pays de naissance, d'élevage et d'abattage des viandes fraîches. Ces indications peuvent se trouver sur l'emballage ou l'étiquetage du produit.

Les produits doivent comporter impérativement un étiquetage en français. Outre les désignations et marques, l'étiquetage doit comporter les indications légales correspondant à la nature du produit soit, selon les produits : Composition (si utile), date de fabrication ou de conditionnement, provenance, poids net et estampille sanitaire

En outre, les indications suivantes devront obligatoirement figurer de façon visible et lisible sur l'étiquette :

- **DDM** (date de durabilité minimale), la date de durabilité minimale des produits est précédée de la mention « à consommer de préférence avant le..... » quand la date comporte l'indication du jour ou « A consommer avant fin.... » dans les autres cas.
- **DLC** (date limite de consommation) pour les produits frais et produits à teneur garantie en vitamines.

Ces dates sont fixées sous la responsabilité du conditionneur. Afin d'éviter les pertes, les produits devront au moment de la livraison comporter un délai de consommation équivalent aux 2/3 des DLC ou DDM.

Devront apparaître sur l'étiquetage, les jours et mois pour les délais < 3 mois ; les mois et années pour les délais compris entre 3 et 18 mois ; l'année pour les délais > 18 mois.

3-6- Opérations de vérifications- réception

3-6-1 Vérification quantitative simple

Ces opérations de vérification sont effectuées lors de la livraison des fournitures dans les conditions prévues aux articles 21.3, 27, 28 et 29 du CCAG.

Elles consistent à vérifier la conformité entre la quantité définie au marché ou sur le bon de commande et celle portée sur le bon de livraison ainsi que celle effectivement livrée.

Si la quantité livrée n'est pas conforme au marché ou à la commande, chaque adhérent du groupement peut mettre le titulaire en demeure de reprendre l'excédent ou de compléter la livraison dans les délais qu'il prescrira.

En cas de non conformité entre la quantité livrée et le bordereau de livraison, ledit bordereau et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leur représentant.

3-6-2 Vérification qualitative simple

Ces opérations de vérification sont effectuées lors de la livraison des fournitures dans les conditions prévues aux articles 21, 27, 28 et 29 du CCAG. Elles sont effectuées dans les locaux de l'établissement par les agents désignés à cet effet.

Elles consistent à vérifier la conformité des fournitures livrées avec les spécifications du marché ou de la commande.

Les produits livrés devront impérativement être identiques à ceux retenus dans le cadre du marché (même marque), et ce sur la durée totale du marché. Toute substitution par un autre produit équivalent devra être

au préalable soumise à l'avis du coordonnateur.

Seront notamment contrôlés l'intégrité des emballages, l'aspect des denrées : fraîcheur, défauts..., la DLC, l'estampille sanitaire, la DDM, la température des denrées dans le véhicule (s'il y a lieu). **Les chauffeurs devront en conséquence laisser ces agents exercer ces contrôles.**

En cas de non-conformité, le gestionnaire ou son représentant, (le pouvoir exécutif ou son représentant), peut soit refuser la fourniture (celle-ci doit être remplacée par le fournisseur dans les plus brefs délais) soit l'accepter avec réfaction des prix.

Toute fourniture révélant un vice caché postérieurement à la réception (odeur ou saveur ou couleur anormale à la découpe, ou pendant ou après la cuisson par exemple) est immédiatement signalée au titulaire du marché, qui est tenu de la remplacer, si toutefois il n'est pas prouvé que le défaut constaté a une origine postérieure à la livraison (stockage défectueux notamment).

La fourniture de remplacement est identique à la fourniture initiale en ce qui concerne le type de produit et le poids. Ce remplacement s'effectue aux frais et risques du titulaire.

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y a systématiquement retour et alerte à la Direction Départementale de la Protection des Populations.

Les frais de retour liés à un rejet de fournitures non conformes à la commande ou aux stipulations du marché sont à la charge du titulaire du marché.

3-6-3 Réception

La réception est prononcée par le gestionnaire ou son représentant, (par le pouvoir exécutif ou son représentant.) Elle est matérialisée par le visa ou le cachet apposé par le gestionnaire ou son représentant, (par le pouvoir exécutif ou son représentant), sur le bon de livraison remis au fournisseur.

Article 4 - Modalités de détermination des prix

4-1- Caractéristiques des prix

Le marché est traité à prix unitaires. Les prix unitaires du bordereau de prix seront appliqués aux quantités réellement exécutées. **Les prix proposés aux BPU s'appliqueront à l'ensemble des adhérents du groupement même si un adhérent ne s'est pas engagé sur tel ou tel lot.**

Le prix de base de l'appel d'offre correspond au prix du produit livré chez l'adhérent soit par le titulaire lui-même, soit par son transporteur. Il est celui existant au moment de la commande.

En cas de cotraitance conjointe ou solidaire, les prix de l'accord-cadre sont réputés comprendre toutes les dépenses résultant de l'exécution des prestations de coordination et contrôle effectués par le mandataire, y compris les frais généraux, impôts, taxes ou autres, la marge pour risque et bénéfice ainsi que tous les frais consécutifs aux mesures propres à pallier d'éventuelles défaillances des membres du groupement et des conséquences de ses défaillances.

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation, connues à la date de rédaction de l'offre à l'exception pour les marchés de viandes fraîches bovines, et porcines, de la taxe INTERBV (association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes).

Les prix proposés dans l'offre sont réputés comprendre tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage, au transport jusqu'au lieu de livraison ou

d'installation ainsi que les frais administratifs.

Il ne peut être facturé aucun frais supplémentaire correspondant à des minima de commande, que ce soit en quantité et/ou en valeur.

En effet, les frais de livraison des fournitures sont à la charge du titulaire qui effectue les livraisons franco de port et d'emballage, dès le 1er euro. Cette clause contractuelle qui impose un franco de port, quelque soit le montant de la commande, s'explique par une solidarité entre adhérents et le souhait de proposer un service et des prestations identiques à tous. Cette condition doit donc être prise en compte dans la fixation du prix par le soumissionnaire. Certains sites sont en effet limités dans leur capacité de stockage ou dans leur unité de production. En cours d'exécution du marché, l'attributaire ne pourra refuser une livraison au motif que le minimum de commande n'est pas atteint. Les chefs cuisine des établissements adhérents sont bien entendu sensibilisés à la problématique du coût du kilomètre et à la nécessité de grouper leurs commandes au mieux pour minimiser les frais de logistique des attributaires des différents lots.

4-2- L'indice de référence du prix pour la fixation de l'offre tarifaire et ses révisions périodiques

Pour connaître les indicateurs de révision des prix relatifs à chaque lot, merci de vous référer à chaque BPU. Pour chaque ligne de produit, est indiqué l'indicateur de révision choisi.

Pour plus de détail sur cet indicateur (cotation, lien de connexion du site hébergeur, évolution des indices), vous pouvez vous référer au référentiel indicateurs des prix marché ACENA 2027 annexé au présent DCE.

Dans le cas où, pendant la période d'exécution du marché, l'une des mercuriales servant de base aux prix du marché serait supprimée ou subirait une modification de son régime, le marché pourrait être modifié sur ce point en prenant pour base une autre mercuriale, avec modification des coefficients concernés le cas échéant. A défaut d'accord entre les parties, le marché serait automatiquement résilié à partir du jour de la suppression ou de la modification de la mercuriale de base initiale.

De même, si la cotation RNM servant de révision au prix du marché n'est pas disponible (en raison de la saison), c'est la dernière cotation connue qui sera utilisée.

4-3- Modalité de révision des prix

Conformément à l'article R2112-13 du code de la commande publique, le prix des articles de chacun des lots du marché est conclu à prix révisable dans la mesure où ces marchés ont pour objet unique l'achat de matières premières agricoles et alimentaires.

Les prix des articles de chacun des lots du marché feront l'objet **d'un ajustement semestriel** en fonction de l'évolution des indices de référence indiqués sur chaque BPU, à l'exception :

- des lots de viande fraîche (lots 20, 21, 44 à 49) qui seront réévalués trimestriellement
- des lots d'huiles (lot 38 et 39) qui seront réévalués trimestriellement

Cette fréquence d'ajustement s'applique à tous les articles du lot.

En fonction des lots, le prix évoluera chaque trimestre, ou semestre, comme indiqué ci-dessus selon le modèle de calcul ci-dessous et ce pour chaque article du marché et en fonction de l'indice correspondant. Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques soit de la semaine 31 soit du mois de juillet 2026 : ce mois ou cette semaine sont appelés « mois ou semaine zéro ».

Les prix sont révisibles en fonction des conditions définies ci après :

$$P_n = P_o \times I_n / I_o$$

Avec : P_n = prix révisé,

P_o : Prix HT en cours d'application (ou prix HT initial de l'offre lors de la 1^{ère} révision)

I_n : indice moyen sur la période nouvelle écoulée (exemple : moyenne des indices de janvier à juin 2026 pour une révision du prix au 1^{er} juillet 2026. *A défaut de l'indice connu pour le mois de juin 2026, la moyenne des indices sera effectuée de décembre 2025 à mai 2026 ou de novembre 2025 à avril 2026*).

I_o : indice moyen connu au moment de la précédente révision (ou indice moyen de juillet pour la 1^{ère} révision)

Les prix seront révisés automatiquement par le pouvoir adjudicateur et transmis pour validation, 10 jours francs avant la date de prise d'effet, aux attributaires des lots via une application informatique. **Ces derniers disposeront alors d'un délai de 5 jours pour approuver ou contester cette révision. Au terme de ce délai, en l'absence de réaction de l'attributaire, la proposition de révision sera réputée acceptée.**

Les attributaires auront la possibilité, dans le cas où, du fait de circonstances exceptionnelles et imprévisibles, la bonne économie du marché ne pourrait être garantie par la simple application de la formule de révision contractuelle, de demander une clause de réexamen.

A défaut d'application informatique de révision des prix fonctionnelle au moment de la révision, le pouvoir adjudicateur en informera les attributaires et ces derniers devront alors s'engager à faire parvenir au coordonnateur du groupement de commandes par mail son nouveau bordereau des prix unitaires en format électronique (.xls) avec un préavis de 15 jours avant la date prévue pour l'application de la révision. Ce délai doit permettre au coordonnateur de contrôler le nouveau BPU avant validation et transmission aux adhérents.

En l'absence d'application informatique, le titulaire du marché veillera à ce que le coordonnateur du groupement accuse réception du mail et qu'une réponse soit apportée sur la proposition de revalorisation des prix. Aucune revalorisation ne sera acceptée de manière tacite. Toute revalorisation ne sera acceptée qu'après validation écrite (par mail) du coordonnateur du groupement.

Dans tous les cas, l'application des tarifs révisés est effective sur les commandes passées postérieurement à la date de révision.

4-5- Clause de réexamen

En vertu de l'article R 2194-1 du code de la commande publique, des modifications sur la nature et les modalités de mise en œuvre du marché pourront s'appliquer en cours d'exécution dudit marché.

La clause de réexamen pourra porter :

- Soit sur une modification relative à un changement réglementaire de l'objet du marché,
- Soit sur la prorogation de la date de fin d'exécution du marché (dans le cas de survenance d'une période d'urgence sanitaire ou tout autre évènement exceptionnel),
- Soit sur la prolongation des délais d'exécution, la modification du régime d'application des pénalités prévues au CCAG-FS ou l'ajustement des fréquences contractuelles de livraison,
- Soit sur la clause d'ajustement des prix s'il s'avérait qu'elle ne puisse pas permettre de pallier aux fortes variations de la matière première en cours d'exécution du marché (modification des fréquences de révision, changement d'indice).

La clause de réexamen se traduit par un avenant au marché initial, signé par les parties.

Ainsi, si la formule de révision des prix ne suffisait pas, du fait de circonstances que les parties au marché ne pouvaient prévoir dans leur nature ou leur ampleur, à garantir la bonne économie du marché, un avenant pourrait être négocié entre les parties.

Cet avenant devra alors s'appuyer sur la production d'un mémoire et des factures d'achat du titulaire du lot afin de prouver la vente à perte, un simple rétrécissement des marges commerciales ne pouvant justifier le réexamen

Aucune clause de sauvegarde n'est appliquée à ce marché.

Article 5 – Avance (dans le cadre d'accords-cadre à bons de commande)

S'agissant de l'avance, il est fait application des articles L 2191-3, R 2191-16 à R2191-19 du code de la commande publique du 1^{er} avril 2019.

Article 6 – Règlement

6-1- Généralités

Les chefs d'établissement des établissements adhérents ou les pouvoirs décisionnaires des organismes publics adhérents sont ordonnateurs des dépenses. Les comptables assignataires sont les comptables des établissements et organismes publics adhérents.

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique dans les conditions prévues aux articles 11 et 12 du CCAG. Les règlements seront effectués sur les comptes figurant sur l'acte d'engagement.

Le délai de paiement est de 30 jours à réception de la facture ou du service fait (à l'exception des produits frais pour lesquels le délai est ramené à 20 jours). Le dépassement de ce délai ouvre de plein droit et sans autre formalité pour le titulaire, au paiement d'intérêts moratoires dont le taux est celui fixé par la réglementation en vigueur.

Seules les factures exactes à la commande et livraison (quantités et prix conformes au marché) feront l'objet d'un règlement.

Les fournisseurs devront faire parvenir **dans les meilleurs délais les avoirs ou rectificatifs nécessaires pour permettre le règlement des factures.**

6-2- Présentation des factures

Chaque fournisseur ne devra fournir qu'une seule facture par bon de commande quels que soient les articles qui seront commandés (commande d'articles du marché, sur un ou plusieurs lots et (ou) d'article hors marché).

En cas d'achats hors marché, deux factures distinctes seront émises (une facture « marché », une facture « hors marché »). Si cela s'avère impossible, la facture devra distinguer clairement les produits du marché des produits hors marché.

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique dans les conditions prévues au décret n° 2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique. La facturation doit s'effectuer par voie dématérialisée via le portail Chorus pro www.chorus-pro.gouv.fr.

Les factures seront présentées avec les mentions obligatoires suivantes :

- Le numéro du marché : AOGCBERGERAC2027
- Le numéro du lot et celui du bon de livraison
- Le nom et l'adresse du créancier
- Le numéro du compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé dans l'acte d'engagement
- La fourniture livrée, exactement définie par la date et la nature de chaque livraison, notamment :
 - o Le montant de la prestation exécutée
 - o Le taux et le montant de la TVA et des taxes parafiscales éventuelles
 - o La date de facturation.

Lorsqu'il est imputable à l'établissement, le défaut de paiement dans les délais fixés fait courir de plein droit, et sans aucune formalité, des intérêts moratoires conformément au décret 2013-269 du 29 mars 2013, au taux légal en vigueur à la date de la facture.

La tarification unitaire des produits concernés dans le présent marché ne devra pas dépasser le chiffre des centièmes, soit impérativement, deux unités après la virgule. Toute tarification qui dépasserait le centième d'euro ne pourrait être prise en compte.

Un seul et unique IBAN (numéro de compte international) sera valide pour le règlement des factures et pour toute la durée du marché. Toute modification de l'IBAN devra être notifiée à l'établissement coordonnateur. L'IBAN devra être adressé sous forme dématérialisée avec l'offre du fournisseur et conforme à celui mentionné sur les factures dématérialisées.

Les avoirs occasionnés par un incident d'exécution du marché ou par un litige doivent être transmis dans les 72h suivant la formalisation de cet incident.

La mention de l'origine du produit par ligne de produit sur la facture n'est pas obligatoire mais elle est fortement conseillée. Pour les lots de produits frais, cette mention de traçabilité liée à l'origine du produit fait partie des éléments de notation dans le cadre du critère qualité des services associés.

Toute facture arrivant sans ces éléments sera automatiquement rejetée.

Les factures manuelles devront obligatoirement être arrêtées en toutes lettres et signées avant d'être déposées sur la plateforme Chorus Pro.

Article 7 – Garanties techniques et financières

Dans le cadre de la restauration collective, les denrées doivent provenir exclusivement, soit d'établissements agréés, soit d'établissements titulaires d'une dispense d'agrément sanitaire. Les viandes et les produits de la pêche doivent provenir obligatoirement d'établissements agréés, **conformément à l'article 233-2 du code rural et de la pêche maritime.**

Les produits de la mer, hors mollusques, devront être conformes à la norme Afnor NF V45-074 qui garantit 100% filet ou morceau de filet d'une seule espèce, sans peau ni membrane noire, sans additifs, ni polyphosphates et sans ajout de chair hachée.

Les poissons ne devront pas avoir subi de double congélation et dans ce cadre, la mention « simple congélation » devra être explicitement indiquée sur les fiches techniques sous peine de nullité de l'offre.

Pour les filets de poissons, les moulés de chair hachée ne seront pas acceptées.

L'agrément est attesté par la présence d'une marque de salubrité sur le conditionnement ou l'emballage du produit.

L'établissement titulaire d'une dispense d'agrément sanitaire peut justifier de cette autorisation en présentant le document « Récépissé de dispense à l'agrément sanitaire » délivré par la Direction Départementale de la Protection des Populations (**DDPP**) d'implantation de cet établissement.

Pour les produits issus de l'agriculture biologique, le candidat doit fournir la certification par un organisme agréé que les produits sont bien issus de l'agriculture biologique.

La fourniture des produits, objet du marché, est définie par référence aux spécifications établies par les groupes d'études des marchés ou aux normes françaises et/ou européennes.

- Les fournisseurs s'engagent à fournir uniquement des produits dont la teneur en OGM est inférieure aux seuils réglementaires au-delà desquels un étiquetage spécifique est obligatoire (règlements communautaires : 1829-2003 du 22/09/2003).

- Interdit depuis le 1er janvier 2013, pour les contenants alimentaires de denrées destinées aux enfants de moins de 3 ans, le Bisphénol A le sera pour tous les contenants alimentaires à partir du 1er janvier 2015.

- Les produits dits "light" ou "allégés" ne sont pas admis dans la consultation.

- Les produits contenant de l'aspartame ou des graisses hydrogénées sont strictement interdits.

- Conformément à l'arrêté du 21 décembre 2021 portant suspension de la mise sur le marché des denrées contenant l'additif E 171 (dioxyde de titane - TiO₂) toute offre dont une ou plusieurs fiches techniques mentionnerait cet additif serait automatiquement rejetée.

Pour l'ensemble des lots, hors « produits céréaliers et féculents biologiques », viandes et volailles fraîches et fruits et légumes frais, la valeur nutritionnelle et la présence d'additifs seront systématiquement évalués. Les coordonnateurs adjoints en charge des tests se baseront sur les bordereaux qualité issus du calculateur OCCENA et vérifieront leur conformité par rapport aux fiches techniques fournies.

Article 8 – Pénalités

8-1- Pénalités pour retard, non-respect des horaires et des fréquences de livraison :

Les produits devront être livrés dans chaque établissement ou organismes publics selon les horaires et fréquences précisés dans l'article 3-1 du présent C.C.P.

En cas de non-respect de ces dispositions :

- le titulaire du marché sera mis en demeure par écrit (mail ou courrier) de respecter les dispositions contenues dans le C.C.P par l'établissement ou organisme public membre du groupement, après avis du coordonnateur, lors du premier manquement dûment constaté.

-L'établissement ou organisme public membre du groupement, après autorisation expresse du coordonnateur, appliquera ensuite une pénalité correspondant à 10 % du montant total hors taxes de la commande concernée si un deuxième manquement de l'entreprise titulaire du marché devait être constaté pendant la durée du marché. L'établissement adhérent ayant subi le préjudice percevra les pénalités appliquées.

8-2- Exécution de la prestation aux frais et risques du titulaire

En cas de refus de livraison, de retard ou en cas de livraison non conforme, et ce malgré les tentatives de règlement du litige à l'amiable avec le titulaire, le membre du groupement se fournira là où il le jugera utile. Les différences de prix au détriment de l'établissement seront supportées par le titulaire conformément à l'article 45 du CCAG. Cette différence de prix au détriment de l'établissement sera automatiquement déduite de la prochaine facture mise en paiement à son profit.

Article 9 – Lois sociales et environnementales

Le fournisseur s'engage à respecter la législation en vigueur, en ce qui concerne les charges sociales, la rémunération de son personnel et la protection de l'environnement.

Article 10 – Assurance souscrite par le titulaire du marché

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du code civil.

Il devra fournir une attestation de son assureur justifiant qu'il est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l'importance de la prestation.

A tout moment durant l'exécution de la prestation, le titulaire doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande du pouvoir adjudicateur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

Article 11 – Résiliation

Seules les stipulations du CCAG-F.C.S relatives à la résiliation du marché sont applicables.

Article 12 – Règlement des litiges

Tout différend survenant à l'occasion du marché devra être porté à la connaissance du coordonnateur préalablement à la mise en œuvre de la procédure contentieuse. Dans cette hypothèse, les dispositions du C.C.A.G s'appliquent. Le coordonnateur pourra faire appel, pour avis, selon les compétences de chaque service, soit à la Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (DIRECCTE), ou à tout autre service compétent.

En cas de litige, le tribunal administratif de Bordeaux est seul compétent.

Article 13 – Dérogation aux documents

L'article 3-2 du présent CCP qui mentionne que les bons de commande sont émis par chaque adhérent déroge à l'article 3-7-1 du CCAG-FCS.

Article 14 - Obligations du titulaire

Le titulaire remet à la personne publique une attestation sur l'honneur indiquant son intention ou non de faire appel pour l'exécution des prestations, objet du marché, à des salariés de nationalité étrangère et, dans l'affirmative, certifiant que ces salariés sont ou seront autorisés à exercer une activité professionnelle en France.

Article 15 – Bilan annuel

En fin de chaque année civile, le fournisseur fera parvenir à l'établissement coordonnateur du groupement, un état du chiffre d'affaire et des quantités commandées par chaque établissement pour ladite soumission.

ANNEXE 1

SPECIFICATIONS PARTICULIERES

SPECIFICATIONS COMMUNES A TOUS LES LOTS RAPPEL REGLEMENTAIRE

Pour les produits issus de l'agriculture biologique ou label Egalim

Pour les lots ou les produits exigeant un label, le candidat doit **fournir la certification par un organisme agréé** que les produits proposés disposent de ce label.

Pour ce marché, en fonction des lots ou des produits, il peut être exigé soit un produit disposant d'un label bio européen, soit bénéficiant d'un des labels mentionnés par l'article 24 du texte LOI n°2018-938 du 30 octobre 2018 du JORF n°0253 du 1^{er} novembre 2018 (loi Egalim).

Conformément à l'article R2111-16 du code de la commande publique, il sera accepté tous les labels qui confirment que les caractéristiques exigées dans le cadre du marché sont remplies.

Par ailleurs, l'article R2111-17 du code de la commande publique stipule que « Lorsque l'opérateur économique n'a pas la possibilité, pour des raisons qui ne lui sont pas imputables, d'obtenir dans les délais le label exigé ou un label équivalent qui répond aux conditions de l'article R.2111-15, il peut prouver par tout moyen que les caractéristiques exigées par l'acheteur sont remplies ».

En application du principe de précaution, les produits seront garantis sans OGM.

Les fournisseurs produiront un certificat des industriels et producteurs confirmant l'absence d'OGM dans les produits proposés. Les OGM à exclusion du marché sont ceux qui doivent faire l'objet d'un étiquetage comme l'indiquent les règlements communautaires : [1829-2003 du 22 septembre 2003](#).

Les agréments sanitaires seront communiqués.

L'article 233-2 du code rural instaure un agrément sanitaire visant tous les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale dont tout ou partie est destiné à être cédé à d'autres personnes physiques ou morales que le particulier pour sa consommation propre .

En vertu de cet article, il est impérativement demandé l'identité de l'établissement où les denrées ont été en dernier lieu préparées, traitées, transformées, manipulées ou entreposées, numéro d'identification par les services vétérinaires, son statut par rapport à l'agrément sanitaire.

Conditions de transports

Application des dispositions réglementaires :

- Le règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil, qui fixe les règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale.

- L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

- L'arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) N° 37/2005

- L'arrêté du 18/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant (JO du 29/12/2009) modifié par l'arrêté du 05 juin 2018 (JO du 12/06/2018)

L'étiquetage des produits doit être conforme à toutes les dispositions réglementaires du code de la consommation.

D'autre part, les produits doivent satisfaire aux conditions ci-dessous :

- Décret N° 97 – 298 du 27 Mars 1997 relatif au code de la consommation et son annexe

- Arrêté ministériel du 26/06/1974 sur la congélation, la conservation et la décongélation de denrées animales et sur les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance.

En vertu du règlement CE n° 178/2002, le titulaire est tenu de pouvoir identifier tous ses fournisseurs et doit conserver toutes les informations permettant de retracer le parcours des produits alimentaires à toutes les étapes (production, transformation, distribution).

Par ailleurs, le titulaire doit rigoureusement tracer l'origine des produits suivants :

Viandes :

- Pour la viande bovine, le titulaire doit préciser le lieu de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal (Règlement CE n° 1760/2000).
- Pour le porc, le titulaire doit préciser le lieu de l'élevage et de l'abattage (Règlement d'exécution CE n° 1337/2013).

Le Code de la consommation (articles L. 412-1 et suivants) prévoit des sanctions en cas de tromperie ou de manquement à l'obligation d'information. Le Titulaire, s'il ne respecte pas ses obligations ou commet des fraudes, s'expose à des pénalités prévues au CCAP ainsi qu'à des amendes et des poursuites judiciaires. Les contrôles sont effectués par la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes).

SPECIFICATIONS COMMUNES A TOUS LES LOTS
MENTIONS MINIMALES DEVANT FIGURER DANS CHAQUE FICHE TECHNIQUE

L'étiquetage des produits doit être conforme à toutes les dispositions réglementaires du code de la consommation, notamment aux règles suivantes :

- Décret n° 2016-1137 du 19 août 2016 relatif à l'indication de l'origine du lait et des viandes utilisées en tant qu'ingrédient ;
- Règlement n°1337/2013 concernant l'indication du pays d'origine pour les viandes des espèces ovine, caprine, porcine et de volaille
- Règlement n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Règlement n° 1924/2006 sur les allégations nutritionnelles et de santé
- Règlement n° 1925/2006 sur l'addition de vitamines et de minéraux dans les denrées alimentaires

Le contenu de la déclaration nutritionnelle obligatoire inclut pour chaque fiche technique les éléments suivants : la valeur énergétique, la quantité des matières grasses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel.

Le contenu de la déclaration nutritionnelle obligatoire peut être complété par l'indication d'un ou de plusieurs des éléments suivants : acides gras mono-insaturés, acides gras polyinsaturés, polyols, amidon, fibres alimentaires, vitamines et minéraux prévus par le règlement INCO et présents en quantité significative pour ne pas induire le consommateur en erreur.

La déclaration nutritionnelle obligatoire doit être présentée sous forme d'un tableau, avec alignement des chiffres, ou sous forme de ligne faite de place suffisante, mais dans l'ordre de présentation, fixé par le règlement INCO.

Pour faciliter la comparaison des denrées dans des tailles différentes d'emballage, la déclaration nutritionnelle doit être exprimée obligatoirement pour 100 gr ou 100 ml, dans les unités de mesure en valeur fixées pour l'énergie et les nutriments (exemple : 10 g de protéines pour 100 g) et dans un ordre de présentation toujours identique et fixé dans l'annexe XV du règlement INCO.

Contenu, présentation et expression de la déclaration nutritionnelle obligatoire

	Pour 100 g ou 100 ml
Energie	KJ
Matières grasses	Gr
dont acides gras saturés	Gr
Glucides	Gr
dont sucres	Gr
Protéines	Gr
sel	Gr

Les mentions obligatoires devant figurer dans les fiches techniques des produits des candidats sont :

- 1) L'identification du produit (la dénomination de vente qui définit le produit) ;

- 2) L'origine du produit : l'indication de l'origine des viandes préemballées des espèces porcines, ovines, caprines, et de volailles est obligatoire. Plus précisément, les lieux d'élevage et d'abattage doivent être obligatoirement portés à la connaissance du consommateur. Pour la viande bovine, qu'elle soit ou non préemballée, les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage doivent être indiqués. La mention de l'origine signifie que les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage doivent être situés dans le même pays ;
- 3) La composition du produit (liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance décroissante - y compris additifs et arômes). Les ingrédients allergènes doivent être mis en relief ;
- 4) La quantité de certains ingrédients, par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente ;
- 5) La quantité nette du produit en volume (produit liquide) ou masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, indication du poids net égoutté ;
- 6) La date de consommation pour les denrées périssables : Date Limite de Consommation (DLC) « à consommer jusqu'au ... » ou pour les produits de conservation : Date de Durabilité Minimale (DDM) « à consommer de préférence avant... ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres ;
- 7) L'identification du fabricant/conditionneur/fournisseur ;
- 8) Le mode d'emploi, si la denrée nécessite un usage approprié ou une conservation spécifique (ex : à conserver dans un endroit sec) ;
- 9) La déclaration nutritionnelle.

SPECIFICATIONS PARTICULIERES A CERTAINS LOTS

Lot n° 32 : PRODUITS DE LA MER PECHE DURABLE ET/OU BIO SURGELES

Le groupement de commandes de denrées alimentaires Sud Périgord souhaite s'approvisionner en produits de la mer de la façon la plus durable possible.

Il souhaite ainsi privilégier les espèces de poissons, crustacés et mollusques qui ne font pas l'objet de surpêche et dont les populations ne sont pas en danger. Il souhaite également que les méthodes de pêche employées soient les moins impactantes possibles pour le milieu marin.

Pour cela, il sera demandé des informations aux candidats sur les modalités de leur approvisionnement. Il leur sera également demandé de se référer à des données scientifiques précises (du type de celles du guide des espèces édité par l'association Ethic Ocean : <https://www.ethic-ocean.org>) afin de privilégier les zones de pêche « durables » espèce par espèce

Il leur sera enfin demandé de respecter l'ensemble des exigences décrites ci-dessous :

1) EXIGENCES REGLEMENTAIRES ET SANITAIRES :

Les produits doivent satisfaire à la réglementation européenne et française en vigueur.

Les produits doivent être conformes à la réglementation et aux recommandations en vigueur au moment de leur livraison et notamment :

- Spécifications techniques GEMRCN n° C9-01 et C10-01 du 21 juin 2001.
- PRÉCISER LE NUMÉRO D'AGRÉMENT SANITAIRE POUR LES PRODUITS DE LA PÊCHE (Arrêté du 28 décembre 1992 modifié par l'arrêté du 07 avril 1998 et arrêté du 08 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale) (J.O. du 09/01/93, 18/04/98 et 08/08/2006).
- Les produits de la mer (hors mollusques) devront être conformes à la **Norme Afnor NF V45-074** qui **devra sous peine de nullité figurer sur les fiches techniques des produits proposés** et qui garantit :
 - 100% filet ou morceau de filet d'une seule espèce,
 - sans peau ni membrane noire,
 - sans additifs,
 - sans polyphosphates
 - et sans ajout de chair hachée.
- Fiche GEMRCN, décret du 09/09/64 modifié (J.O du 13/09/64).

Les fiches techniques ainsi que les étiquettes et, dans la mesure du possible, les bons de livraison et factures devront obligatoirement mentionner :

• Pour tous les produits :

- La dénomination de vente du poisson concerné, son mode de présentation ;
- La Date de Durabilité Minimale (DDM)
- La marque sanitaire ;
- Le lot de fabrication ;
- Le calibrage ;
- La quantité nette : le poids annoncé s'entend poids net déglacé (eau de glaçage exclue) ;
- La liste des ingrédients ;

2) EXIGENCES ACENA :

a) Les produits doivent être issus de pêche ou d'aquaculture durable :

Les produits de pêche devront être issus de populations en bon état selon données scientifiques. Le Guide des espèces Ethic Ocean sera la référence scientifique pour le groupement Sud Périgord.

Les produits d'aquaculture devront être issus de productions responsables.

Les candidats devront fournir les informations nécessaires à la personne publique afin que celle-ci puisse s'assurer de la durabilité de son approvisionnement :

Au-delà de la dénomination commerciale, il sera exigé pour les produits transformés et non transformés :

- Le nom scientifique de chaque espèce (ou des espèces en cas de mélange) : les fiches techniques pourront présenter les différentes espèces potentiellement présentes dans les produits cités (ex : brochettes...), mais les noms des espèces utilisées dans les produits livrés devront être spécifiquement mentionnés sur les étiquettes de livraison.

*** Pour les produits de pêche :**

- la zone de capture FAO et la sous-zone de pêche pour les zones FAO 27 et 37
- la technique de pêche
- Ecolabel et/ou autre label (le cas échéant)
- pays de dernière transformation

Ainsi que, dans la mesure du possible, le pavillon et le pays de débarquement.

*** Pour les produits d'aquaculture :**

- le pays de production
- le pays de transformation

Ainsi que, dans la mesure du possible, le nom du producteur et le lieu de production (ville / nom de la ferme). Ces informations devront figurer sur les fiches techniques et sur les étiquettes de livraison et, dans la mesure du possible, sur les bons de livraison et les factures (ou, par défaut, dans un fichier qui leur sera joint).

b) Process

*** Pas de double congélation**

Les produits proposés ne devront pas avoir subi de double congélation (en raison de l'empreinte carbone et des risques de présence d'additifs. La mention « simple congélation » devra impérativement être indiquée sur les fiches techniques sous peine de nullité de l'offre.

*** Ne sont pas acceptés pour des raisons de qualité :**

Les moulés de chair hachée

*** Les produits de la mer seront livrés dans des contenants les plus éco-responsables possibles.** Ils devront, dans la mesure du possible, être recyclables, compostables ou réutilisables. L'usage du plastique à usage unique est fortement déconseillé.

POUR TOUS LES LOTS DE VIANDE FRAICHE (porcine, ovine et bovine)

Règlementation générale :

- Code de la consommation
- Code rural et de la pêche maritime

- Arrêté ministériel du 2 juin 1994 (modifié) définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches (JO du 11/06/1994).

Règlementation concernant les règles d'hygiène (produits d'origine animale), la qualité et la sécurité des denrées alimentaires :

- Règlement n° 852/2004/CEE du parlement européen et du conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement n° 853/2004/CEE du parlement européen et du conseil du 29/04/2004 fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement n° 854/2004/CEE du parlement européen et du conseil du 29/04/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animales destinés à la consommation humaine
- Règlement n° 2073/2005 de la Commission du 15/11/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté ministériel du 17/03/1992 (modifié) relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions d'inspection sanitaire de ces établissements (JO du 29/03/1992)
- Règlement n° 178/2002/CEE du parlement européen et du conseil du 28/01/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'AESA et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Arrêté ministériel du 28/06/1994 (modifié) relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (JO du 31/07/1994)
- Arrêté ministériel du 08/09/1994 (modifié) fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viandes peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (JO du 20/09/1994)
- Arrêté du 18/12/2009 (modifié) relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant (JO du 29/12/2009)
- Arrêté du 23/07/2010 relatif aux règles sanitaires et aux contrôles vétérinaires applicables aux produits d'origine animale provenant d'un autre état membre de la communauté européenne et ayant le statut de marchandises communautaires (JO du 05/08/2010).

Règlementation concernant l'étiquetage, la présentation et la traçabilité des denrées alimentaires :

- Décret n° 84.1147 du 7 décembre 1984 (modifié) pris en application de l'article L.214-1 du Code de la consommation, ancienne loi du 01/08/1905 modifiée sur les fraudes et falsifications en matière de produits et services (JO du 21/12/1984, du 22/02/1991, du 27/01/1993)
- Décret n° 97-298 du 27 mars 1997 relatif au Code de la Consommation (partie réglementaire)
- Recommandation n° D6-87 du GEMRCN relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires pré-emballées (BOCCRF du 16/12/1987)
- Arrêté du 02/08/2005 abrogeant les arrêtés du 7 décembre 1984 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
- Note d'informations de la DGCCRF n° 2005-163 du 25 novembre 2005 concernant les dispositions modifiées relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

- Arrêté du 20/10/1978 (modifié) portant application du décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages, hauteur minimale des caractères – cf.art.2 (JO du 22/11/1978, du 01/03/1980, du 29/08/1990 et du 01/04/1993)
- Décret n° 2014-1489 du 11 décembre 2014 modifiant le Code de la Consommation en ce qui concerne notamment l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Arrêté du 03/12/1993 (modifié) portant application du décret n° 93-1130 du 27/09/1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires (JO du 26/12/1993)
- Arrêté ministériel du 18/03/1993 (modifié par arrêté du 10 juillet 2014) relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie (JO du 01/04/1993)

Règlementation concernant l'identification des pré-emballeurs :

- Décret n° 78-166 du 31/01/1978 (modifié) relatif au contrôle métrologique de certains préemballages : identification de pré-emballeurs (JO du 16/02/1978 et du 24/01/1990)
- Arrêté du 20/10/1978 (modifié) relatif au contrôle métrologique de certains préemballages : identification de pré-emballeurs – cf .art.2.3 (JO du 22/11/1978, du 01/03/1980, du 29/08/1990 et du 01/04/1993)
- Circulaire du 20/08/1993 relative au contrôle métrologique de certains préemballages : identification de pré-emballeurs (BOCCRF du 15/10/1993)

Règlementation concernant les conditions de transport et d'entreposage :

- Arrêté du 02 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) N° 37-2005 et abrogeant l'arrêté ministériel du 20/07/1998 (modifié) fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JO du 06/08/1998)
- Arrêté du 18/12/2009 (modifié) relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant (JO du 29/12/2009)
- Arrêté du 21/12/2009 (modifié par arrêté du 07/05/2020) relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de bétail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant (JO du 31/12/2009)

Règlementation concernant les additifs :

- Décret du 15/04/1912 (modifié) concernant les denrées alimentaires et spécialement les viandes, produits de charcuterie, fruits, légumes, poissons et conserves – cf. art. 1 et 2
- Décret n° 2011-949 du 10 août 2011 modifiant le Code de la Consommation en ce qui concerne les additifs les enzymes et les arômes destinés à l'alimentation humaine (JO du 12/08/2011)
- Arrêté du 02/10/1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine (JO du 08/11/1997)

Règlementation concernant les résidus de pesticides :

- Arrêté du 05/12/1994 (modifié) relatif au retrait de la consommation humaine des denrées d'origine animale contaminées par des résidus de pesticides (JO du 23/12/1994)

Règlementation concernant les matériaux au contact des aliments :

- Décret n° 73-138 du 12/02/1973 (modifié) en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés dans le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (JO du 15/02/1973, du 26/04/1990, du 10/07/1992 et du 19/01/1994)

- Décret n° 92-631 du 08/07/1992 (modifié) relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (JO du 10/07/1992)
- Arrêté du 28/06/1912 (modifié) relatif à la coloration, à la conservation et à l'emballage des denrées alimentaires et des boissons (JO du 29/06/1912 et du 21/07/1993).

Traçabilité :

Sur l'étiquette de chaque morceau sous vide se trouvera le numéro du lot, la date de fabrication, la DLC du produit et l'identification du transformateur.

SPECIFICATION SUPPLEMENTAIRE POUR LES LOTS DE VIANDE FRAICHE BOVINE (lots 20, 44 à 49)

La présente consultation a pour objet la fourniture de denrées alimentaires destinée à répondre aux besoins des adhérents au groupement de commande Sud Périgord, notamment à leurs obligations de se conformer à l'article L230-5-1 du code Rural et de la Pêche Maritime.

Conjointement à la recherche de produits issus de l'agriculture biologique ou bénéficiant de signes ou labels de qualité ou durables, l'objectif de ce marché sera de garantir aux usagers des restaurants collectifs du groupement Sud Périgord un approvisionnement majoritairement axé sur des critères de performances environnementales et d'approvisionnement direct. Il s'agira donc pour chaque candidat d'intégrer cette problématique lors de la rédaction de son offre pour pouvoir prétendre présenter l'offre la plus avantageuse au vu des critères de sélection.

Dans cette optique, les lots 20 et 44 à 49 de cette consultation seront attribués selon une pluralité de critères parmi lesquels les critères de performance en matière de protection de l'environnement et de performance en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture seront majoritaires. Ceux-ci feront ainsi l'objet d'une pondération au moins égale à **50 % de la note globale.**

Par conséquent, en application de l'alinéa 1°bis de l'article L230-5-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime, l'ensemble des produits du lot 20 seront considérés comme des produits EGAlim, quel que soit leur label ou leur absence de label à deux conditions :

- La 1ère condition, remplie *de facto*, réside dans le fait que ces produits ont été acquis majoritairement en se fondant sur des critères de performance en matière de protection de l'environnement et de performance en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ;
- La 2ème condition dépendra de la qualité de la réponse du candidat rédigée dans le cadre de réponse à l'annexe 2-2 dédié à la performance environnementale et au développement des approvisionnements directs.

Si l'attributaire du marché pour le lot 20 a répondu de manière satisfaisante à une majorité de questions relatives au cycle de vie du produit et au critère de performance en matière d'approvisionnement direct (un niveau de réponse étant obligatoire pour certains items), l'ensemble des produits de ce lot répondra à la condition posée à l'article 1°bis de l'article L230-5-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime. Ces produits seront donc EGAlim de par la procédure de notation de l'offre choisie par le pouvoir adjudicateur.

A Bergerac, le 8 juillet 2026
Le représentant du pouvoir adjudicateur

