



Année 2025

VILLE DE VILLENEUVE SUR LOT

Opération :

***FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES
POUR LA CUISINE CENTRALE DE VILLENEUVE SUR LOT - 47300***

MARCHE DE FOURNITURE de denrées alimentaires

C.C.T.P.

Lot_20.2 épicerie_2026-2028

ARTICLE 1er : OBJET ET DURÉE DE VALIDITÉ DU MARCHÉ

Le présent cahier des charges a pour objet de définir les clauses techniques particulières concernant la fourniture **épicerie** pour les besoins de deux cuisines centrales distinctes :

1 - Cuisine Centrale de la Ville de Villeneuve-sur-Lot (1400 couverts/ jour) située 28 avenue de Fumel – 47300 Villeneuve-sur-Lot.

2 – Cuisine Centrale des crèches de la Communauté d'Agglomération du Grand Villeneuvois (CAGV). (230 couverts / jour) située sur le site de la crèche M Pauliac, boulevard Danton, 47300 Villeneuve-sur-Lot.

Le marché est un marché fractionné à bons de commande valable du 1er janvier au 31 décembre 2026. Il pourra être reconduit deux fois par ordre de service notifié en ce sens et s'achèvera, ainsi, au 31 décembre 2028.

Les candidats doivent présenter une offre pour la totalité des articles énumérés dans l'annexe 1. Un fournisseur sera retenu pour la fourniture de ce lot. Un prestataire peut répondre à plusieurs lots.

Le bordereau des produits utilisés est à chiffrer et le prix global, non contractuel, servira pour l'analyse du critère « prix des produits ».

Pour ce lot, le candidat est informé que son offre sera jugée sur 4 critères :

Prix des produits : 35 %

Qualité des produits : 30 %

Qualité du service : 10 %

Critères éco-responsables : 25 %

Dans le cadre de l'application de la loi EGALIM du 30 octobre 2018, la loi instaure l'obligation de servir des repas "dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge" qui comprennent une part au moins égale à 50% de produits bénéficiant de labels ou issus des circuits courts et au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Les labels autorisés dans les 50% ont été fixés par un décret du 23 avril 2019.

IMPORTANT

Le candidat devra proposer un certain nombre de produits entrant dans le cadre de la loi EGALIM. Ils sont identifiés par un @ dans l'annexe n°1. La référence dotée d'un @ devra être obligatoirement renseignée sous peine de non-recevabilité du dossier.

Le titulaire doit avoir la capacité de proposer des solutions pour accompagner la collectivité dans sa politique « de réduction de gaspillage alimentaire », de « réduction des emballages » tout en augmentant la part de produits recyclables.

Le titulaire doit avoir la capacité de proposer des solutions pour accompagner la collectivité dans sa politique de santé environnementale en l'accompagnant dans cette démarche par la réduction de substances controversées comme : les perturbateurs endocriniens, les « arômes, conservateurs et colorants artificiels », le sucre ajouté et le fort dosage en sel.

Le titulaire devra favoriser l'approvisionnement direct des produits tel que prévue à l'article R 2152-7 du code de la commande publique.

La grille de notation (note sur 20)

Qualités des produits	Gamme de produits	Conformité à la demande	Atout santé (fête technique)	La Traçabilité	Les produits labélisés	Qualités du service	délais de commande	remplacement de produits	Nbre de livraisons proposées	Information Consommateur sur les produits	Cœurs de métiers	Critère éco responsable	Nombres d'intermédiaires	Les démarches écologiques	le transport et contenants	l'environnement	Les labels	Prix des produits	Classement des offres
note Maxi/20	4	3	5	2	6	note Maxi/20	5	5	1	2	7	note Maxi/20	8	3	1	1	7	classement	X

ARTICLE 2 : DOCUMENTS RÉGLEMENTAIRES ET CONTRACTUELS

Généralités :

L'ensemble des fournitures du présent lot sera conforme aux textes légaux et règlements en vigueur des services de la Concurrence, de la Consommation et de la répression des fraudes et des Services Vétérinaires.

Le marché est, aussi, constitué par les pièces énoncées au C.C.A.P. complétées par :

- Les spécifications techniques du GEMRCN applicables à chaque catégorie de produits faisant l'objet du présent lot.

Pour toutes les conserves, la décision 4.75 du GEMRCN sera appliquée et notamment sur le marquage qui devra comporter :

- Le nom du pays d'origine (par estampage, par moulage)
- La date de fabrication (par estampage, moulage ou encre indélébile)
- Le numéro attribué par le service de répression des fraudes (numéro délivré à l'usine qui prépare le produit).

Le fournisseur s'engage à fournir la codification des conserves afin de permettre une meilleure compréhension. La date limite d'utilisation optimale doit toujours être nettement compréhensible.

Les fournitures doivent satisfaire aux dispositions légales et réglementaires concernant le produit fini, les matières mises en œuvre pour la fabrication, les récipients et les conditions de marquage et étiquetage.

Les locaux, l'équipement et la conduite des fabrications doivent satisfaire aux prescriptions réglementaires.

Le numéro d'agrément attribué à l'établissement doit figurer sur les étiquettes réglementaires obligatoirement apposées sur chaque colis.

Les fournitures seront faites dans les formats normalisés définis par les normes françaises homologuées.

Les décisions particulières à chaque catégorie de conserves mentionnent les formats sélectionnés à l'usage des collectivités et précisent pour chacun d'eux, le poids net du contenu.

Les mentions obligatoires devront être portées sur les boîtes, soit par impression directe, soit par étiquetage.

Les candidats devront fournir dans leurs offres, toutes les fiches techniques concernées pour le marché en question ainsi que le tableau annexe 1 en format « Excel ».

ARTICLE 3 : COMMANDES – LIVRAISONS

3-1 Commande :

Chaque donneur d'ordre disposera d'un numéro de client et rappellera ce numéro à chaque commande.

Le titulaire est tenu de respecter le poids ou les quantités indiqués sur le bon de commande.

3-2 Livraison :

RAPPEL

Les fournitures font l'objet de bons de commandes distincts.

A compter de cette année, le marché alimentaire est établi pour deux structures distinctes. Il fera l'objet de deux identités différentes et de deux bons de commandes différents.

- 1 - La cuisine centrale, mairie de Villeneuve-sur-Lot

- 2 - La cuisine centrale située M Paulliac- Communauté d'Agglomération du Grand Villeneuvois. C.A.G.V

Les lieux de livraisons sont les suivants :

Pour la cuisine centrale MAIRIE : 28 Avenue de Fumel – 47300- Villeneuve sur Lot.

Pour la cuisine centrale CAGV : rue des Haras – 47300- Villeneuve-sur-Lot.

Les dates et heures de livraison sont :

- Du lundi au vendredi de 6h00 à 10h30 maximum pour la Cuisine centrale Mairie
- Du lundi au vendredi de 7h30 à 10h00 maximum pour la Cuisine centrale CAGV.

En cas de rupture de stock de l'un des produits commandés, le titulaire doit dès réception du bon de commande en informer le donneur d'ordre ou le responsable des achats afin de prendre toutes dispositions avant la livraison des autres fournitures pour annuler, différer ou remplacer le produit manquant.

ARTICLE 4 : QUALITÉ

La présence d'O.G.M. (Organisme génétiquement modifié) est exclue.

4-1 Qualité des produits

Le candidat est tenu de compléter toutes les annexes en indiquant pour tous les produits assortis d'une marque, celle qu'il propose de fournir, son origine et les poids nets égouttés.

Il devra, par ailleurs, donner la traçabilité des produits à base de viande bovine sous forme d'attestation.

Les produits doivent satisfaire jusqu'à la date de péremption aux critères microbiologiques du règlement européen CE 2073-2005.

Les auto-contrôles pourront être demandés par la collectivité à tout moment.

Si le titulaire ne peut garantir la livraison du produit référencé dans une marque durant la période du marché, il doit en informer la Cuisine Centrale de VILLENEUVE SUR LOT et de la CAGV et solliciter le remplacement du produit par un article de même provenance, de même qualité et de même calibrage et d'en rectifier le prix à la baisse uniquement, conformément au tarif général appliqué.

4-2 Conditionnement et Étiquetage

Les fournitures doivent être étiquetées conformément aux réglementations en vigueur.

4-3 Emballage - Transport

Les conditions de transport seront conformes à l'arrêté du 20/07/1998.

Les fournitures sont livrées dans les emballages d'origine et présentées sur palette lorsque le poids ou le volume des commandes le justifie. Avant la première livraison, le titulaire est tenu de s'assurer que les dimensions des véhicules de livraison permettent l'accès jusqu'au niveau des magasins de la Cuisine Centrale de la Ville de VILLENEUVE SUR LOT et celle de la CAGV. Dans le cas contraire, il sera tenu d'utiliser un véhicule mieux adapté.

Les emballages cartonnés déformés, humides ou portant des traces de souillure animales ou végétales, les boîtes de conserve déformées, rouillées, bombées ou percées et par extension tous contenants présentant les mêmes défauts seront refusés.

4-4 Vérifications

Les opérations de vérifications sont définies au C.C.A.P.

ARTICLE 5 - PRIX PROMOTIONNELS

Le titulaire s'engage à faire connaître à la Ville de VILLENEUVE-SUR-LOT et à la CAGV les articles promotionnels, à lui faire bénéficier des prix de ces produits si ces derniers sont inférieurs à ceux de l'offre du présent marché.

ARTICLE 6 : APPLICATION DE LA RÉGLEMENTATION DES PRIX

L'application des clauses contractuelles d'ajustement ne dispense pas de celle de la réglementation des prix. Celle-ci en effet, compte tenu de son caractère d'ordre public, s'impose de plein droit aux parties contractantes.

ARTICLE 7 : DESCRIPTIONS ET SPÉCIFICATIONS PARTICULIÈRES

Légumes secs :

Tous les légumes secs doivent répondre à la réglementation en vigueur. Ils ne doivent contenir ni larves, ni insectes vivants ou morts. La présence de charançons, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur des sacs, sera toujours un motif de reprise du produit.

Lorsque les légumes secs sont désinfectés, le procédé utilisé ne doit communiquer aucune odeur, ni saveur étrangère. Il ne doit laisser subsister aucune trace visible ou nocive du produit employé. La cuisson des légumes secs doit être complète et totale dans le temps maximum fixé dans les spécifications propres à chaque catégorie de légumes secs.

Riz:

Le riz devra répondre aux normes en vigueur. Le riz devra :

- Être usiné, ventilé, uniformément blanchi, c'est à dire débarrassé entièrement de son péricarpe. Être sain, ne présentant même après cuisson, ni odeur, ni goût anormal. Ne pas contenir de poussière, de débris d'enveloppes, d'insectes ou de toutes matières étrangères.

Pâtes alimentaires :

Les pâtes alimentaires devront :

- Être de teinte uniforme claire, plus ou moins ambrée, ne laissant apparaître qu'un très petit nombre de tâches ou piqûres.
- Avoir une surface lisse et unie, comportant que de rares gerçures ou fêlures.

- Avoir un aspect et être de dimensions homogènes, sans déchirures, cassures ou déformations.
- Être exempte de moisissures, de souillures d'insectes et autres matières étrangères. Toute matière colorante doit être absente.
- Avoir une odeur saine, une saveur franche et agréable, sans arrière-goût d'acidité, d'amertume ou de rancidité.

Huiles : GEMRCN DEC E1-79

Les huiles végétales alimentaires doivent provenir exclusivement d'un seul espace de fruit ou de grains.

Les huiles vierges et les huiles raffinées doivent être limpides, brillantes, sans odeur et sans goût anormaux.

Les huiles raffinées, quel que soit le fruit ou la graine dont elles sont extraites, doivent être exemptes de savon et bien démucilaginées.

Les huiles livrées doivent présenter tous les caractères physico-chimiques du produit pur correspondant à la dénomination de vente.

Tout emballage défectueux (bidon, bouteille plastique) sera systématiquement refusé et devra être remplacé le jour même.

Conserves alimentaires :

- Les conserves devront être de fabrication récente
- Les boîtes portant des traces de chocs, d'oxydation, seront systématiquement refusées.

Date

Signature/cachet