

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES 2019-05

Consultation pour la passation d'un marché à procédure adaptée en application de l'article 28 du code des marchés publics

**DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES (DCE)
FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LE
COMITE DES AGES DU PAYS TRITHOIS « **SURGELES** »**

Avertissement : les candidats se doivent de signaler à l'acheteur public toute erreur, omission, imprécision, contradiction ou ambiguïté qu'ils pourraient déceler dans le dossier de consultation

Pouvoir adjudicateur et son représentant :

Monsieur Norbert JESSUS, Président du Comité des AGES du Pays Trithois

Rue Pierre Brossolette

BP N°70355

Aulnoy lez valenciennes

59304 VALENCIENNES CEDEX

Contact :

RODOT Denis

Directeur des résidences «Heures Claires, Harmonie et Yokoso »

Tél : 03.27.23.78.00 Fax : 03.27.23.78.99

drodot.directeur.hhc@cdesages.com

Site internet : www.cdesages.com

Date et heure limites de réception des offres : **le 01 avril 2019 à 12h**

Ensemble, donnons plus de vie à leurs jours

Comité des AGES du Pays Trithois
Rue Pierre Brossolette
BP N°70355
Aulnoy Lez Valenciennes
59304 VALENCIENNES CEDEX

Tél. : 03 27 23 78 00
Fax : 03 27 23 78 99
Site web : www.cdesages.com

REGLEMENT DE LA CONSULTATION	3
Article 1 : Objet de la consultation.....	3
Article 2 : Conditions de la consultation	3
Article 3 : Présentation des offres	3
Article 4 : Jugement des offres.....	3
Article 5 : Condition d’envoi et de remise des offres	4
Article 6 : Renseignements complémentaires	4
ACTE D’ENGAGEMENT.....	5
Article 1 : Contractant.....	5
Article 2 : Le montant du marché	6
Article 3 : Durée de marché	6
Article 4 : Paiement	7
Article 5 : offre de prix	7
Article 6 : Engagement du candidat.....	9
Article 7 : Acceptation de l’offre pour le pouvoir adjudicateur.....	10
CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES (C.C.A.P).....	11
Article 1 : Objet du marché	11
Article 2 : Documents contractuels	11
Article 3 : Conditions d’exécution	11
Article 4 : Durée du marché.....	12
Article 5 : Décomposition en tranches et lots.....	12
Article 6 : Conditions de résiliation du marché	12
Article 7 : Pénalité de retard	12
Article 8 : Détermination des prix.....	12
Article 9 : Présentation des factures.....	12
Article 10 : Paiements	13
Article 11 : Clauses techniques.....	13
Article 12 : Garantie contre les tiers	13
Article 13 : Assurances	13
Article 14 : Litiges – tribunal compétent.....	13
Article 15 : Redressement judiciaire – liquidation judiciaire	13
CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES.....	14
Article 1 : Documents contractuels	14
Article 2 : Fournitures	14
2.1 Dispositions réglementaires	14
2.2 Qualité et garantie des produits.....	14
2.3 Origine des produits et traçabilité	17
Article 3 : Étiquetage et conditionnement	17
3.1 Identification et étiquetage	17
3.2 Conditionnement.....	17
Article 4 : Conditions de transport, livraison, emballages.....	18
4.1 : Modalités de livraison.....	18
4.4 Vérifications :.....	19
4.5 Réception :	19
Article 5 : Documents à fournir	20

Article 1 : Objet de la consultation

La présente procédure adaptée concerne l'approvisionnement en produit **de surgelés** pour les résidences du Comité deS AGES du Pays Trithois.

Marchés à bons de commande : Les prestations feront l'objet d'un marché à bons de commande passé en application de l'article 77 du Code des marchés publics sans maximum ni minimum.

Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur au fur et à mesure des besoins.

Les variantes sont acceptées

Le marché est conclu pour une durée de **2 ans du 01 mai 2019 au 30 avril 2021**

Article 2 : Conditions de la consultation

2.1 : Étendue de la consultation et mode de procédure

Le présent marché est soumis aux dispositions de la procédure adaptée conformément à l'article 28 du Code des Marchés Publics.

2.2 : Délai de validité des offres

Les délais de validité des offres est fixé à 120 jours. Il court à compter de la date limite fixée pour la remise des offres.

Article 3 : Présentation des offres

- Le dossier de consultation des entreprises est remis gratuitement à chaque candidat
- Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française
- L'unité monétaire de compte qui régira l'exécution du marché sera l'EURO.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter avant la date limite pour la remise des offres, les modifications de détail au dossier de consultation. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Si pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

Contenu de l'offre :

Chaque candidat aura à produire, concernant le marché pour lequel il est consulté, un dossier complet comprenant les pièces suivantes, datées et signées par lui :

- Un acte d'engagement (AE) : Ci-joint à compléter.
- Le cahier des charges relatif au marché : cahier joint à compléter
- Le bordereau de prix complété. **Le bordereau de prix utilisé est obligatoirement celui fournie par le Comité deS AGES du Pays Trithois. Dans le cas contraire, l'offre pourra ne pas être examinée.**
- Les catalogues de produits ainsi que les tarifs
- Les fiches techniques de chaque produit
- La liste des références
- Le DC1
- Le DC2
- Si l'attributaire est établi en France, les attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant qu'il a satisfait à ses obligations fiscales et sociales ou un état annuel des certificats reçus.

Article 4 : Jugement des offres

Conformément au Code des Marchés Publics, il sera procédé à un classement des offres tenant compte des critères suivants :

Critère n°1 : qualité des produits proposés**50%**

Qualités nutritionnelles appréciées en fonction des fiches techniques au regard des recommandations du GEMRCEN et du Plan national nutrition santé et des spécificités du cahier des clauses particulières

Critère n°2 : Prix**40%**

Les offres seront jugées sur la base de prix unitaires hors taxes exprimés en euros (tels qu'indiqués dans le bordereau de prix)

Critère n°3 : Services associés**10%**

Conditions de livraisons (nombre de jours par semaine, jours et heures), modalités, gestion des commandes et réactivité à la demande, autres services.

L'attention des concurrents est attirée sur le fait que toute offre incomplète sera immédiatement écartée. Le délai imparti par le pouvoir adjudicateur à l'attributaire pour remettre ces documents sera indiqué dans le courrier envoyé à celui-ci.

Article 5 : Condition d'envoi et de remise des offres

L'enveloppe sera cachetée et contiendra les justifications à produire par le candidat, conformément au présent règlement. Elle portera les mentions suivantes :

Elle sera adressée à :

Mr le Président du Comité deS AGES du Pays Trithois
Marché 2019-05 « SURGELES »
Rue Pierre Brossolette
BP 70355
AULNOY LEZ VALENCIENNES
59304 VALENCIENNES CEDEX

Les offres devront être remises contre récépissé, avant la date et l'heure indiquées dans la page de garde du présent règlement.

Si elles sont envoyées par la poste (ou Chronopost), elles devront l'être à l'adresse susvisée, par pli recommandé avec avis de réception postal et parvenir à destination avant ces mêmes dates et heures limites.

Les dossiers qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites fixées ci-dessus ainsi que remis sous enveloppes non cachetées ne seront pas retenus, ils seront renvoyés à leurs auteurs.

Article 6 : Renseignements complémentaires

Pour tout renseignement complémentaire, contacter :

Renseignements techniques : Monsieur RODOT Denis, Directeur des résidences « Heures Claires, Harmonie et Yokoso » Tél : 03.27.23.78.00 Fax : 03.27.23.78.99 Mail : drodot.directeur.hhc@cdesages.com

Renseignements administratifs :

Madame ALLARD Marie Ange, assistante de Christien VALETTE, Tél : 03.27.23.78.62 Fax : 03.27.23.78.99 Mail : marieange.ass.dgs@cdesages.com

ACTE D'ENGAGEMENT

Personne Publique passant le marché :

Comité deS AGES du Pays Trithois
Rue Pierre Brossolette- Aulnoy lez valenciennes
BP 70355
59304 VALENCIENNES CEDEX
Téléphone : 03.27.23.78.00 Fax : 03.27.23.78.00

Objet du marché : Livraison de denrées alimentaires pour le Comité deS AGES du Pays Trithois « **Famille surgelés** ».

Procédure de passation : Marché à procédure adaptée

Ordonnateur : Norbert JESSUS, Président du Comité deS AGES du Pays Trithois

Comptable public assignataire des paiements : Monsieur le Percepteur de Trith-Saint-Léger
6 rue de la Concorde 59125 Trith-Saint-Léger

Personne habilitée à donner les renseignements :

Monsieur RODOT Denis
Directeur des résidences «Heures Claires, Harmonie et Yokoso »
Rue Pierre Brossolette – Aulnoy lez valenciennes
BP 70355
59304 VALENCIENNES CEDEX
Tél. 03.27.23.78.00 Fax : 03.27.23.78.99
Drodod.directeur.hhc@cdesages.com

Article 1 : Contractant

1.1 – pour les entreprises individuelles :

Je soussigné(e)	
Domicilié	
Agissant en mon nom personnel	
Immatriculé : SIRET Sous le numéro	
Au registre du commerce au Greffe du Tribunal de	
Sous le numéro	
Code APE	

1.2 – pour les Sociétés :

Je soussigné(e)	
Agissant qualité de la société	
Au capital de	
Dont le siège social est à	
Immatriculé : SIRET Sous le numéro	
Au registre du commerce au Greffe du Tribunal de	
Sous le numéro	
au répertoire des métiers de la chambre des métiers de	
Code APE	

1.3 - Pour les groupements :

nous soussignons	
Agissant en mon nom personnel, 1^{er} contractant	
Domicilié à	
Agissant au nom et pour le compte de la société	
Immatriculé : SIRET Sous le numéro	
Au registre du commerce au Greffe du Tribunal de	
Sous le numéro	
au répertoire des métiers de la chambre des métiers de	
Code APE	

Agissant en mon nom personnel, 2ème contractant	
Domicilié à	
Agissant au nom et pour le compte de la société	
Immatriculé : SIRET Sous le numéro	
Au registre du commerce au Greffe du Tribunal de	
Sous le numéro	
au répertoire des métiers de la chambre des métiers de	
Code APE	

Mandataire

M

Est le mandataire des cocontractants ci-dessus groupés

☐ Solidairement ☐ Conjointement

Après avoir pris connaissance des Cahiers des Clauses Administratives et Techniques Particulières (C.C.A.P. et C.C.T.P) et des documents qui y sont mentionnés, et après avoir présenté les certificats et établi les déclarations prévues aux articles 45 à 46 du Code des Marchés Publics.

M'engage sans réserve, conformément aux stipulations des documents visés ci avant, à exécuter les prestations demandées dans les conditions ci-après définies.

L'offre ainsi présentée ne me lie toutefois que si son acceptation m'est notifiée dans un délai de cent vingt (120) jours à compter de la date limite de remise des offres fixée par le Règlement de la consultation.

Article 2 : Le montant du marché

Le marché est traité à prix unitaire. Les prestations seront rémunérées par applications aux quantités réellement exécutées des prix du bordereau de prix unitaire (BPU).

Le mois d'établissement des prix est : mois de la remise des offres

Le soumissionnaire propose dans son offre, un prix réputé fixe pour une année.

L'offre fera apparaître :

- Le conditionnement
- Le produit
- Le prix unitaire HT de chaque produit
- Le taux et montant des taxes (TVA)
- Le prix unitaire TTC
- Le pourcentage de remise consentie sur catalogue

Article 3 : Durée de marché

Le marché prend effet pour deux ans, à compter du 01 mai 2019

Article 4 : Paiement

Le Comité deS AGES du Pays Trithois se libèrera des sommes dues au titre du présent marché en en faisant porter le montant du crédit du compte ouvert :

Ouvert au nom de	
Banque	
Guichet	
N° de compte	
Clé RIB	
Domicilié chez (nom et adresse de l'établissement)	

Après acceptation ou rectification de la facture par le pouvoir adjudicateur, le paiement des sommes dues sera effectué sur service fait. Le paiement s'effectuera dans le délai global maximum de 30 jours en application du décret n°2008-1355 du 19 décembre 2008.

Article 5 : offre de prix

Condit.	Produits	Q 2018	PU HT	Taux TVA	Mont TVA	PU TTC
Kg	Ail en morceaux	3				
Kg	Aile de raie pelée	15				
Kg	Aneth	2				
Pièce	Bâtonnet vanille	176				
Pièce	Bâtonnet sorbet fruits	240				
Pièce	Bâtonnet panna cotta fruits rouges	180				
Kg	basilic haché	4				
Pièce	Beignet fourré (différents parfum)	372				
kg	Boule bœuf 51% veau 20%	25				
Kg	Brandade de morue	50				
Kg	Brocolis	25				
Kg	Brunoise de légume	13				
Kg	Buchette vanille chocolat	192				
Kg	Cabillaud en portion	25				
Kg	Café liégeois glacé	210				
Kg	Choco liégeois glacé	210				
Kg	Carotte en rondelle	24				
Kg	Cervelas	71				
Kg	Cêpes morceaux	12				
Kg	Champignon émincé	7				
Kg	Champignons mélange	10				
Kg	Chou-bruxelles	27				
Kg	Chou farci	18				
Kg	Chou-fleur	25				
Kg	Ciboulette	2				
Kg	Colin blanc cube	10				
Pièce	Cône de glace (différents parfum)	396				
kg	Cordon bleu	10				
Kg	Cocktail de fruits de mer	7				
Pièce	Crème glacée chocolat	1				
Pièce	Crème glacée vanille	1				
Pièce	Crème glacée caramel beurre salé	7				
Pièce	Crêpes aux champignons	240				
kg	Crépinette porc	80				
Kg	Crevette décortiquée	10				

Pièce	Croissant beurre cru	200				
kg	Sauté de canard	69				
Kg	Échalotes en morceaux	3				
Pièce	Entremets cappucino	5				
Pièce	Entremets Forêt noire	19				
Pièce	Entremets Opéra en bande	19				
Kg	Épinard hachés en galets	27				
Kg	Escalope de dindonneau	128				
Kg	Estragon haché	1				
Pièce	Feuilleté poulet poireaux cru	180				
Kg	Filet de cabillaud	20				
Kg	Filet de Colin	52				
Kg	Filet de Hoki	5				
Kg	Filet de lotte	5				
Kg	Filet de saumon	5				
Kg	Filet de truite	40				
Kg	Foie de JB Tranche	20				
Kg	Framboise entière bille	9				
Kg	Fricadelle	16				
Kg	Frites	42				
Kg	Frites au four	5				
Pièce	Fusée glacé à l'eau	72				
Pièce	Gâteau aux fraises et au fromage frais	3				
Litre	Glace spéculoos	6				
Litre	Glace vrac (différents parfum)	11				
kg	Haché de bœuf	18				
Kg	Jardinière de légumes	22				
kg	Julienne de légumes	20				
Kg	Légumes couscous	34				
Kg	Légumes ratatouille	20				
Kg	Marron épluche	6				
Pièce	Mini macarons	1				
Pièce	Macarons	8				
Kg	Macédoine de légumes	7				
Kg	Mélange fruits rouge	6				
Kg	Moussaka 15% boeuf	42				
Kg	Moule décoquillée cuite	2				
Kg	Moule entière	6				
Kg	Myrtille sauvage	4				
Kg	Navet	9				
Kg	Noix de saint jacques	16				
kg	Noix d'entrecôte	11				
kg	Nuggets poulet	15				
Kg	Oignon émincé	7				
Kg	Omelette norvégienne	8				
kg	Oseille	2				
Pièce	Pain cho br cru	200				
kg	Palette à la diable	27				
Kg	Paupiette de saumon	10				
kg	Paupiette de veau	50				
Kg	Pannée de colin d'Alaska cru	15				
Kg	Pavé de Saumon	69				
Pièce	Petit pain	120				

kg	Petit salé cuit	35				
Kg	Persil haché	5				
kg	Plaque feuilletée crue beurre	20				
Kg	Plaque feuilletée crue margarine	30				
Kg	Poêlée champêtre minute	15				
Kg	Poêlée de pomme de terre sarladaise	14				
Kg	Poireau coupé	10				
kg	poisson pané façon meunière	2				
Kg	Poivron rouge et vert en lanière	14				
Kg	Pomme duchesse	19				
Kg	Pomme croquette	20				
Kg	Pomme rissolée	17				
Kg	Pomme paillasson	12				
Kg	Pomme pin	25				
Kg	Pomme frite	37				
Kg	Pomme de terre grenaille	23				
kg	Pomme rosti	2				
Kg	Printanière de légumes	23				
Pièce	Profiterole	720				
Kg	Purée de brocoli	20				
Kg	Purée de carotte	12				
Kg	Purée de céleri rave	12				
Kg	Purée de panai	30				
kg	Rognon de bœuf	25				
Kg	Rhubarbe	27				
kg	Saumonette pelée	25				
kg	Sauté de dindonneau	25				
kg	Sauté de lapin	10				
Kg	Sauté de pintade	10				
Pièce	Sorbet Coco	3				
Pièce	Sorbet plein fruit citron vert	1				
Kg	Steak haché	16				
pièce	Timbale de glace (différents parfum)	240				
pièce	Tiramisu	12				
pièce	Terrine de légumes	5				
pièce	Terrine de poisson	5				
pièce	Tranche napolitaine	120				
kg	Tripes à la mode de Caen	25				
pièce	Vacherin	18				
TOTAL						
		Remise consentie sur catalogue : %				

Article 6 : Engagement du candidat

J'affirme sous peine de résiliation de plein droit du marché, ou de sa mise en régie, aux torts exclusifs de la société pour laquelle j'interviens, que ladite société ne fait pas l'objet d'interdiction de concourir et qu'elle a satisfait à l'ensemble de ses obligations fiscales et sociales au 31 décembre 2018.

A _____

Le _____

Signature et cachet du candidat

Porter la mention manuscrite « Lu et approuvé »

Article 7 : Acceptation de l'offre pour le pouvoir adjudicateur

Est acceptée la présente offre pour valoir A.E.

A _____

Le _____

Signature et cachet du candidat

Porter la mention manuscrite « Lu et approuvé »

--

Article 1 : Objet du marché

La présente marché a pour objet la fourniture de produits **de surgelés** pour :

EHPAD « Harmonie » 55 résidents

EHPA « Les Heures Claires » 49 résidents : Rue Pierre Brossolette 59300 AULNOY LEZ VALENCIENNES

EHPAD « Les Godenettes » 65 résidents 1 rue Lemoine 59125 TRITH-SAINT-LÉGER

Le marché est conclu pour 2 ans à compter du 01 mai 2019 au 30 avril 2021

La présente consultation est un marché à bons de commande sans maximum ni minimum (article 77 du Code des Marchés Publics), passé sous la forme d'une procédure formalisée en procédure adaptée en application de l'article 28 du Code des Marchés Publics.

Article 2 : Documents contractuels

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

- L'acte d'engagement du marché **2019-05** et ses annexes complétées et signées :
 - Le bordereau de prix
 - Le catalogue fournisseur avec les tarifs
- Le CCAP
- Le CCTP
- Le Règlement de consultation
- Les bons de commande au fur et à mesure de leur émission

Tous les documents transmis sont rédigés en langue française

Le bordereau de prix joint avec l'acte d'engagement est obligatoirement rempli et complet.

Article 3 : Conditions d'exécution

Les commandes seront passées au moyen de bon de commande (téléphone, fax, en ligne ou visite commerciale)

Les dates de livraison sont fixées sur le CCTP

L'adresse de livraison sera indiquée sur chaque bon de commande.

Les emballages utilisés sont conformes aux dispositions des articles R112-1 à R112-33 du code de la consommation.

Le transport et l'entreposage s'effectuent dans les conditions fixées par l'arrêté du 21 décembre 2009.

Le fournisseur garantit que les produits livrés sont conformes à la commande ainsi qu'aux règlements en vigueur dans l'union européenne.

La quantité livrée d'une même catégorie de produit devra avoir une seule et même date limite de conservation suffisante pour l'établissement.

Les produits commandés voyagent aux frais (franco de port), risques et périls du fournisseur. Le transfert de propriété a lieu en nos établissements dès réception de la marchandise.

La réception est validée après la phase de contrôle quantitatif et qualitatif obligatoirement et uniquement par la signature apposée sur le bon de livraison par la personne responsable de cuisine.

Le titulaire du marché s'engage à prévenir l'établissement des différents retards, ruptures et autres incidents pouvant perturber l'approvisionnement en appelant le numéro 03.27.23.78.00 ou en envoyant une télécopie au numéro 03.27.23.78.99 ou par mail à rbavay.compta@cdesages.com.

Si le produit commandé n'est pas disponible, le fournisseur s'engage à livrer à la demande du Comité deS AGES du Pays Trithois, un produit similaire ou de qualité supérieure au même prix.

Les irrégularités de livraison font l'objet d'une fiche de non-conformité. Tout produit défectueux est remplacé.

Il est également précisé, qu'en fonction de la survenance de ses besoins, l'établissement se réserve le droit d'apporter des modifications aux dits horaires, et s'engage à en informer le titulaire par tous moyens à sa convenance.

Article 4 : Durée du marché

Le marché prend effet pour deux ans à compter du **01 mai 2019 au 30 avril 2021**.

Article 5 : Décomposition en tranches et lots

Il n'est pas prévu de décomposition en tranches ou en lots.

Article 6 : Conditions de résiliation du marché

Le présent marché pourra être résilié par application des dispositions du chapitre VI du C.C.A.G., applicables aux marchés de fournitures courantes et services, (articles 29 à 36), aux frais et risques du titulaire (articles 37 et 39).

Article 7 : Pénalité de retard

Par dérogation à l'article 11.1 du CCAG « Fournitures courantes et services », en cas de dépassement du délai contractuel, et sauf accord écrit du responsable d'établissement concerné, le titulaire encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité.

Le retard fera l'objet d'une observation sur le bon de livraison par la personne en charge de la réception et la pénalité sera déduite de la prochaine facture.

Article 8 : Détermination des prix

Les prix sont fermes pendant une période de 12 mois soit du 1^{er} mai 2019 au 30 avril 2020.

La révision du prix ne pourra pas dépasser les 5% du prix de la période précédente.

La révision des prix devra parvenir au Comité deS AGES du Pays Trithois par courrier recommandé 2 mois avant la mise en application. Le prix ainsi révisé reste ferme pendant toute l'année d'exécution des prestations et constitue le prix de règlement.

En outre, le titulaire du marché s'engage à faire profiter la personne publique des rabais exceptionnels consentis dans le cadre d'actions promotionnelles.

Article 9 : Présentation des factures

Elles sont établies en un seul original portant impérativement outre les mentions légales, les indications suivantes :

Les noms et adresse du fournisseur,

Les références bancaires : version SEPA (IBAN + BIC)

Le numéro et la date du marché

Le numéro et la date du bon de commande

Le montant hors TVA

Le taux et le montant de la TVA

Le montant total TTC

Rappel : en aucun cas, il ne sera accepté de frais de facturation, de gestion ou de port quelque soit le montant de la facture.

Le fournisseur devra fournir un relevé de facture mensuelle ou à la quinzaine.

Article 10 : Paiements

Le mode de règlement retenu par l'acheteur public est le mandat administratif par le trésorier de l'établissement selon les règles de la comptabilité publique.

Le délai global de paiement ne pourra excéder 30 jours à compter de la réception de la facture et après service fait. Il ne sera pas versé d'avance et d'acompte.

Le défaut de paiement dans ce délai global fait courir de plein droit et sans autres formalités au bénéfice du titulaire du marché des intérêts moratoires, calculés dans les conditions prévues à l'article 98 du code des marchés publics.

Le taux des intérêts moratoires est égal à celui de l'intérêt légal en vigueur.
Il n'est pas versé d'acompte au titulaire.

Article 11 : Clauses techniques

Les clauses techniques sont répertoriées dans le cahier des clauses techniques particulières (CCTP) propre à chaque lot.

Article 12 : Garantie contre les tiers

Le titulaire garantit le pouvoir adjudicateur contre toute les revendications des tiers relatives aux brevets, licences, dessins et modèles, marques de fabrique ou de commerce et tout autre titre de propriété intellectuelle ou industrielle dont il propose l'emploi pour l'exécution du marché.

Article 13 : Assurances

Le prestataire tient à disposition du pouvoir adjudicateur, une attestation d'assurance de responsabilité à l'égard des tiers en cas d'accidents ou dommages causés lors de l'exécution des prestations, du fait du personnel salarié, du matériel d'entreprise ou d'exploitation, du fait des fournitures ou prestations.

Article 14 : Litiges – tribunal compétent

Les litiges éventuels sont régis par les lois et règlements français exclusivement. Les tribunaux français sont seuls compétents pour régler les recours et litiges qui pourraient opposer la personne publique française à des fournisseurs étrangers.

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, factures ou modes d'emploi doivent être rédigés en français.

Si le titulaire est établi dans un autre pays de l'Union Européenne sans avoir d'établissement en France, il facturera ses prestations hors T.V.A. et aura droit à ce que l'administration lui communique un numéro d'identification fiscal.

En cas de litige concernant le présent marché, ne pouvant être résolu de manière amiable, les parties contractantes font éléction de compétence auprès du tribunal administratif de Lille.

Article 15 : Redressement judiciaire – liquidation judiciaire

En cas de redressement judiciaire ou de liquidation judiciaire du titulaire, il sera fait application de l'article 30.2 du CCAG FCS.

Dressé par :
Le :

Lu et approuvé
(signature)

Article 1 : Documents contractuels

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés dans le CCAP.

Les normes de qualités adoptées par l'Union Européenne, les spécifications techniques du Groupe d'Études des Marchés de la Restauration Collective ou enregistrées par l'AFNOR.

Article 2 : Fournitures

Le titulaire se devra de respecter en permanence les directives, lois, décrets et règlements de l'Union Européenne et de la République Française.

Les produits sont regroupés au sein du bordereau des produits et des prix, annexé à ce présent CCTP.

Le Comité deS AGES du Pays Trithois ne peut être tenu responsable de ces fluctuations en plus ou en moins.

Le Candidat fournira un catalogue et proposera s'il le souhaite une remise fixe sur la durée du marché.

2.1 Dispositions réglementaires

La fourniture doit répondre aux dispositions des règlements et directives communautaires en vigueur en la matière, au Code de la Consommation, au Code Rural, à la norme AFNOR, à toutes dispositions réglementaires en matières d'hygiène, d'étiquetage, de présentation des denrées alimentaires, de dénominations de vente et de traçabilité, ou équivalent.

Toute réglementation nouvelle sera appliquée pendant la durée d'exécution du présent marché.

2.2 Qualité et garantie des produits

Le titulaire doit assurer une qualité suivie et identique pendant la durée du marché, et respecter les marques qu'il s'est engagé à livrer, conformément aux précisions indiquées dans le bordereau des produits demandés de ce lot.

LES FRUITS ET LEGUMES SURGELES :

Les fruits et légumes surgelés devront être frais, sains, entiers, propres et triés. Ils devront être suffisamment blanchis (sauf exception) et pourront être précuits ou cuits. Ils devront être de coloration caractéristique de la variété et être exempts de saveurs et odeurs étrangères, de matières animales, végétales (tiges, feuilles), minérales (terre, sable).

Les fiches techniques des crèmes glacées, glaces et sorbets comprendront la liste des ingrédients, l'analyse nutritionnelle et le taux de foisonnement. Les livraisons s'effectueront en emballages jetables conformes à la livraison.

Les fruits et légumes surgelés ou congelés doivent respecter la réglementation en vigueur.

Les fruits et légumes soumis à la surgélation doivent être frais, sains, propres, triés, éventuellement être épluchés et lavés (selon les commandes).

Les légumes doivent être suffisamment blanchis (sauf exception). Ils peuvent être pré cuits, cuits ou pré frits.

Les fruits et légumes surgelés doivent être :

- de coloration caractéristique de la variété
- exempts de saveurs et odeurs étrangères et de
- matières étrangères d'origine animale, végétale (tige, feuille, etc.), minérale (terre, sable etc.)
- dégâts par écrasement ou provoqués par des insectes ou maladie.

L'emploi des additifs et assimilés doit répondre aux spécifications de l'arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine.

Ces produits devront notamment répondre aux spécifications suivantes du GEMRCN :

GEMRCN produits de la mer et d'eau douce.

GEMRCN spécifications techniques relatives au poisson congelé ou surgelé.

GEMRCN produits enrobés à base de poisson, congelés ou surgelés.

LES POISSONS SURGELES ET CONGELES :

Pour tous les lots de poissons, il devra être précisé l'espèce (nom français et appellation légale).

Les poissons seront présentés sous forme de :

- poisson entier
- filet
- darne
- tronçon, steak

Les filets de poissons seront sans arêtes (qualité sans arête).

LES POISSONS

Les poissons et filets de poissons destinés à la congélation ou à la surgélation doivent présenter un degré de fraîcheur au moins égal à celui qui est normalement exigé pour l'expédition en frais.

Le fournisseur devra préciser, pour les filets de poissons, s'ils ont été surgelés en mer ou s'ils ont été congelés sur terre.

Les poissons et filets de poissons ne doivent pas présenter de zones de déshydratation intenses (brûlures par le froid).

Les poissons doivent être sans arête et avoir été pêchés en haute mer. La fourniture de poissons d'élevage est exclue.

PRODUITS A BASE DE POISSONS PANES, ENROBES DE PATE A BEIGNET, CONGELES OU SURGELES :

Ces produits doivent répondre à la spécification technique du GEMRCN.

Ils sont obtenus à partir de :

- Bloc de filets de poissons, présentés en plaques
- Filets individuels de poissons.

Les poissons doivent être sans arête et avoir été pêchés en haute mer. La fourniture de poissons d'élevage est exclue.

LES VIANDES, VOLAILLES SURGELES

L'ensemble des produits proposés devra être conforme à l'arrêté du 14 novembre 2000, portant interdiction de l'emploi de certaines protéines d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments destinés aux animaux de l'espèce bovine et étendant cette interdiction à certaines graisses.

Le prestataire devra obligatoirement préciser l'origine de la viande bovine fournie.

Pour les volailles, en application des règlements européens n°1906/90 et 1538/91 établissant les normes de commercialisation des viandes de volailles, les mentions suivantes devront obligatoirement être indiquées sur l'emballage :

- Classe : la classe A correspond aux exigences minimales de présentation d'une carcasse destinée au consommateur final (absence de plumes, absence de lésions etc.)
- Prix total et au Kg
- État (congelé ou surgelé) et la température d'entreposage recommandée
- N° d'enregistrement de l'abattoir
- Mention du pays d'origine si la viande de volaille est importée.

VIANDES HACHES :

Les viandes hachées doivent provenir d'abattoirs agréés, d'ateliers de découpe agréés conformément à la législation en vigueur.

Les viandes hachées ne peuvent être préparées à partir de chutes de découpe et de parage, de raclage des os, d'abats et de sang. Elles doivent être constituées uniquement à base de muscles et ne doivent en aucun cas contenir des fragments d'os.

Volailles :

Variété d'espèces concernées :

- Gallus : poulet, coq, coquelet, poule à bouillir, poules, chapon, poularde.
- Pintade
- Canard et canette
- Dinde

Découpe de volailles :

Les produits de découpe sont définis comme suit :

- Filet (blanc avec ou sans peau)
- Carcasse entière ou découpée
- Suprême (filet avec une partie de l'aile)
- Escalope (tranche de viande exempte de peau)
- Aile
- Cuisse
- Haut de cuisse
- Pilon
- Sauté
- Formes semi élaborées : émincés, brochettes, rôtis, tournedos etc.
- Produits élaborés : panés, confits, charcuterie, farcis, cuits, rôtis, fumés etc.

Les morceaux de découpe sont conditionnés individuellement ou par lot.

Qualité des viandes

La viande bovine doit provenir d'animaux appartenant à des races à viande de qualité bouchère.

Le titulaire sera tenu de préciser pour la viande bovine :

- la race de l'animal
- l'âge de l'animal.

La viande d'agneau doit être labellisée.

Les volailles doivent être fermières.

La fourniture des abats n'est pas autorisée.

Le prestataire indiquera, le cas échéant, les signes officiels de qualité attestant de systèmes de production spécifiques et de contrôles complémentaires en sus des contrôles obligatoires.

Sont exclues les viandes traitées par attendrisseur.

DESSERTS

Glaces et Crème Glacées

Les glaces alimentaires sont des denrées dont la composition peut intégrer divers ingrédients alimentaires, notamment les additifs et les arômes employés conformément à la réglementation en vigueur, d'une consistance pâteuse ou solide obtenue par congélation ou surgélation. Elles sont stockées, transportées, distribuées et consommées sous forme congelée.

Les glaces et crèmes glacées lorsqu'elles sont constituées de produits d'origine laitière sont soumises aux dispositions relatives au lait et aux produits laitiers.

Les dénominations « crème glacée à... » ou « glace à... » sont suivies d'un nom de fruit ou d'arôme, même si des arômes sont employés conjointement avec ces fruits ou arômes « pour renforcer le parfum, à condition que cela n'entraîne pas une diminution des quantités de matières utiles... ».

Le terme « Sorbet », suivi d'un nom de fruit, ne doit s'appliquer qu'au produit obtenu par congélation d'un mélange d'eau potable et de sucre, aromatisé à l'aide de fruits frais, ou de leur équivalent en fruits congelés,

atomisés, lyophilisés ou jus de fruits. La proportion de fruits mise en œuvre doit être, par rapport au produit fini, d'au moins 35 %. Toutefois, s'il s'agit de fruits acides, ce pourcentage peut être abaissé. Pour le citron, la proportion de 15 % peut être admise.

Les dispositions relatives au transport, à l'entreposage et à la remise directe au consommateur (restauration, distribution...) fixent une température maximale de -18 °C pour les glaces, crèmes glacées et sorbet.

L'étiquetage des glaces alimentaires doit respecter la réglementation en vigueur. L'indication de la quantité nette des glaces alimentaires est exprimée traditionnellement en volume.

2.3 Origine des produits et traçabilité

Pendant toute la durée d'exécution du présent marché, le Comité deS AGES du Pays Trithois se réserve le droit de demande à tout moment au fournisseur la traçabilité sur tel ou tel produits. Ce dernier devra alors répondre par courrier dans les plus brefs délais.

Article 3 : Étiquetage et conditionnement

3.1 Identification et étiquetage

L'emballage extérieur doit comporter toutes les mentions réglementaires en caractères lisibles, indélébiles suivantes :

- La raison sociale, le nom et l'adresse du fabricant ou le lieu de production et de conditionnement,
- La dénomination du produit,
- La marque du produit,
- L'origine ou la provenance,
- La date de fabrication,
- Le poids net à l'emballage,
- La date limite de conservation ou la date limite d'utilisation optimale,
- La liste des ingrédients y compris les additifs utilisés,
- Les conditions particulières d'utilisation et les précautions d'emploi et de conservation,
- La marque sanitaire,
- Et toutes autres indications ayant un caractère obligatoire.

Les choix des emballages de livraison sont laissés à l'initiative du titulaire. Seront toutefois, refusés à la livraison :

- Les emballages réutilisables consignés
- Les cartons ne présentant pas une rigidité suffisante,
- Tout emballage dit jetable présentant des signes manifeste de réutilisation
- Tout emballage présentant des déformations importantes ou la trace de chocs de nature à altérer les produits contenus à l'intérieur.
- Les palettes ou casiers utilisés ne seront pas consignés.
- Tout colis non étiquetés ou étiquetés non convenablement sera refusé.

3.2 Conditionnement

Le conditionnement doit permettre l'identification du lot de fabrication :

- L'emballage extérieur sera de type perdu, il doit être d'une qualité telle que la denrée soit jusqu'au moment de la livraison intégralement protégée contre les pollutions extérieures, la déshydratation...
- Il doit respecter les principes réglementaires en vigueur d'hygiène alimentaire, et notamment assurer :
 - La conservation,
 - La fraîcheur,
 - La préservation des produits contre l'action de la lumière, de l'air et d'autres agents extérieurs qui les altéreraient de quelque façon que ce soit.

Article 4 : Conditions de transport, livraison, emballages

Les denrées alimentaires fournies seront livrées conformément à la législation en vigueur concernant leur préparation, leur conditionnement, leur étiquetage et leur transport.

Les livraisons seront effectuées conformément aux exigences de l'arrêté du 20 juillet 1998.

Leur température maximale de stockage et de transport sera conforme à l'arrêté du 8 octobre 2013.

Les procédures HACCP devront être respectées par les fournisseurs dans les établissements, et également au niveau du transport jusqu'à la livraison.

Les produits dont les températures de stockage et de transport ne sont pas respectées seront refusés.

La chaîne du froid ne doit pas être rompue, le transporteur doit pouvoir l'attester à tout moment.

Concernant le transport des produits dont la conservation doit être maintenue aux températures admises par la réglementation, les produits doivent être transportés dans des véhicules agréés et dans le respect du règlement n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Les véhicules de livraisons devront être en parfait état de propreté et d'entretien et les appareils de réfrigération en parfait état de fonctionnement.

Le personnel préposé au transport des denrées doit observer les règles de propreté la plus stricte.

Tout manquement aux conditions d'hygiène, de propreté des chauffeurs, le non respect de la réglementation de la chaîne du froid entraînera automatiquement le refus de toute livraison, sans que le fournisseur ne puisse prétendre à une indemnité.

Toute livraison de denrées produites à partir d'organismes génétiquement modifiés sera systématiquement refusée.

Le titulaire s'engage à livrer les produits conformément au marché.

Les conditions de livraison sont définies dans le CCAP.

4.1 : Modalités de livraison

Les produits seront livrés au jour précisé sur le bon de commande. Le bon de livraison précisera :

- Le nom du titulaire du marché,
- La date et heure de livraison,
- La référence de la commande
- La nature et les quantités livrées

Ce document sera impérativement signé de la personne responsable de la réception.

Toutes les livraisons, quel qu'en soit le produit, devra impérativement être effectuée entre 7h00 et 11h00 maximum à l'entrée des fournisseurs derrière l'établissement.

Avant chaque livraison ou tout retard/dépassement des horaires prescrits, il sera impératif de prévenir le responsable cuisine au moins 30 minutes avant d'effectuer la réception des marchandises pour validation.

En dehors de ses horaires aucune marchandise ne sera acceptée.

Elles devront avoir lieu le lendemain matin, entraînant de fait des pénalités de retard conformément à l'article 11 du C.C.A.G- F.C.S.

-  Jours de livraisons
Le titulaire s'engage à assurer les livraisons aux jours cochés ci-dessous :

Lundi ☐ Mardi ☐ Mercredi ☐ Jeudi ☐ Vendredi ☐ Samedi ☐ Dimanche ☐

✚ Délais entre la commande et le jour de livraison

Commande au plus tard le _____ à _____ heures pour la livraison le _____

4.4 Vérifications :

Les vérifications quantitatives (poids, nombre d'unités, conditionnement prévu à l'offre) et la vérification qualitative (salubrité qualité) seront effectuées à l'instant et sur le lieu de livraison par le responsable de cuisine ou son représentant. En cas de non-conformité entre la fourniture et le bon de livraison, celui-ci ainsi que son duplicata éventuel seront rectifiés sous la signature des 2 parties.

Si la marchandise livrée n'est pas conforme à la commande, le titulaire reprendra l'excédent ou livrera le solde de la commande dans les délais prescrits. Elles consistent à vérifier la conformité entre la quantité livrée, la quantité portée sur le bon de commande et la quantité portée sur le bon de livraison.

Une tolérance d'écart de poids de 10% maximum sera admise sur la quantité du produit livré si la quantité n'est pas conforme à la commande, le CIG peut mettre le titulaire du marché en demeure, soit de reprendre immédiatement l'excédent, si la livraison dépasse la quantité commandée soit de compléter la livraison dans le cas contraire, dans les délais qui lui seront impartis, à concurrence de la quantité spécifiée sur le bon de commande.

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, le dit bulletin et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties contractantes ou de leurs représentants. Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande, elle est refusée et doit être remplacée par le titulaire du marché sur demande verbale du responsable.

En cas de litiges ayant trait à la qualité des produits fournis, il peut être fait appel aux services vétérinaires ou aux services de la Concurrence Consommation et Répression des Fraudes du Département.

Il conviendra de s'assurer de :

- De l'agrément sanitaire du véhicule : refus immédiat si absence de l'agrément
- Les conditions de chargement, la propreté du véhicule : refus des marchandises après deux remarques écrites
- La température de l'enceinte du camion, compte tenu de la réglementation : refus des marchandises après deux remarques écrites
- La température des produits : refus immédiat des marchandises dont la T° à cœur est supérieur à +6° C pour les produits frais.
- L'étiquetage et date limite de consommation : refus immédiat si l'étiquetage n'est pas conforme au présent cahier
- Le conditionnement et l'emballage : refus immédiat des marchandises conformément à l'article 20 du présent cahier.

4.5 Réception :

La réception est prononcée par le responsable de restauration ou son représentant, qui vise par signature ou cachet le duplicata du bulletin de livraison remis au titulaire. Le duplicata visé vaut procès verbal de réception.

La réception est prononcée sous réserve des vices cachés éventuels qui peuvent être notamment :

- Une mauvaise odeur à la cuisson
- Une saveur désagréable après cuisson
- Une infection, une infestation parasitaire n'apparaissant qu'à la découpe

Dans ce cas, le fournisseur devra procéder immédiatement à l'échange de la fourniture. Le Comité deS AGES du Pays Trithois en cas de non-conformité de la livraison autant par la qualité, la quantité, peut refuser la livraison et demander au titulaire le remplacement des denrées défectueuses ou non conformes. Dans la mesure où il ne sera pas prouvé que la marchandise aurait été altérée après sa livraison, le titulaire doit remplacer ladite marchandise dans les meilleurs délais. Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché

ou à la commande, elle est refusée, et doit être remplacée par le titulaire du marché, sur demande immédiate confirmée par écrit du gestionnaire ou de son représentant. Les produits livrés devront obligatoirement être de qualité saine, loyale et marchande respectant notamment les spécifications énoncées au présent C.C.T.P.

Article 5 : Documents à fournir

Les fiches techniques de l'ensemble des produits figurant sur le bordereau des produits et des prix. Ces fiches techniques permettent d'une part de vérifier la conformité des produits et d'autre part d'évaluer la valeur technique des produits.

Les fiches techniques seront annexées dans l'offre. Elles seront datées et signées par le candidat et feront alors partie intégrante de l'annexe du bordereau des produits et des prix.

Dressé par :

Le :



**Lu et approuvé
(signature)**

