

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES 2021-01

Consultation pour la passation d'un marché à procédure adaptée en application des articles L.213-1 et R-2123-1 du Code de la commande publique

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

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 :

Madame Isabelle CHOAIN, Présidente du Comité deS AGES du Pays Trithois
Rue Pierre Brossolette
BP N°70355
Aulnoy lez valenciennes
59304 VALENCIENNES CEDEX

Contact :

RODOT Denis
Directeur Général du Comité deS AGES du Pays Trithois
Tél : 03.27.23.78.00 Fax : 03.27.23.78.99
drodot.dg@cdesages.com
Site internet : www.cdesages.com

Date et heure limites de réception des offres : **le 26/03/2021 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 : Conditions d'envoi et de remise des offres	4
Article 5 : Jugement des offres	4
Article 6 : Renseignements complémentaires	5
Article 7 : Contrôle de légalité.....	5
ACTE D'ENGAGEMENT.....	6
1. Procédure et forme de mise en concurrence	6
2. Identification de l'acheteur.....	6
3. Délais de paiement.....	6
1. Compte à créditer – joindre un relevé d'identité bancaire ou postal.....	7
2. Délai d'exécution	7
3. Durée de validité des offres.....	7
Article 5 : offre de prix	8
Article 6 : Engagement du candidat	12
Article 7 : Acceptation de l'offre pour le pouvoir adjudicateur	13
CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES (C.C.A.P).....	14
Article 1 : Objet du marché.....	14
Article 2 : Documents contractuels	14
Article 3 : Conditions d'exécution	14
Article 4 : Durée du marché	15
Article 5 : Décomposition en tranches et lots	15
Article 6 : Conditions de résiliation du marché.....	15
Article 7 : Pénalité de retard	15
Article 8 : Détermination des prix	15
Article 9 : Présentation des factures	15
Article 10 : Paiements	16
Article 11 : Clauses techniques.....	16
Article 12 : Garantie contre les tiers.....	16
Article 13 : Assurances	16
Article 14 : Litiges – tribunal compétent.....	16
Article 15 : Redressement judiciaire – liquidation judiciaire.....	16
CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES.....	17
Article 1 : Documents contractuels	17
Article 2 : Fournitures	17
2.1 Dispositions réglementaires	17
2.2 Qualité et garantie des produits	17
2.3 Origine des produits et traçabilité	18
Article 3 : Étiquetage et conditionnement.....	18
3.1 Identification et étiquetage	18
3.2 Conditionnement	19
Article 4 : Conditions de transport, livraison, emballages.....	19
4.1 : Modalités de livraison.....	19
4.4 Vérifications :	20
4.5 Réception :	20
Article 5 : Documents à fournir	21

Article 1 : Objet de la consultation

La présente procédure adaptée concerne l'approvisionnement en produit **d'épicerie** 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 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 2021 au 30 avril 2023, renouvelable une fois un an.**

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 90 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
- Le dossier peut être consulté et téléchargé gratuitement à l'adresse suivante : www.cdesages.com
- 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 intégralement 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.

En application de l'article 39 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics, en complément des modalités classiques de déroulement de la consultation, les soumissionnaires auront la possibilité de télécharger le dossier de consultation des entreprises via le site d'accès : www.e-marchespublics.com.

Le retrait des documents électroniques n'oblige pas le soumissionnaire à déposer électroniquement son offre et inversement.

En cas de retrait du dossier dématérialisé, toute modification du dossier de consultation fait l'objet d'un envoi de message électronique à l'adresse électronique qui a été indiquée lors du téléchargement du dossier.

Lors du téléchargement du dossier de consultation, le soumissionnaire est invité à renseigner son nom, adresse électronique, ainsi que le nom d'un correspondant afin qu'il puisse bénéficier de toutes les informations complémentaires diffusées lors du déroulement de la présente consultation, en particulier les éventuels compléments (précisions, réponses, rectifications).

Article 4 : Conditions d'envoi et de remise des offres

1) Remise des plis sur support papier

Les candidats transmettent leurs offres, sous pli cacheté adressé au :
Comité deS AGES du Pays Trithois
Rue Pierre Brossolette – Aulnoy lez valenciennes
BP 70355
59304 VALENCIENNES CEDEX

L'enveloppe portera les mentions suivantes :
« Fourniture de denrées alimentaires FAMILLE ÉPICERIE »

Elle contiendra obligatoirement les justificatifs de candidatures visés à l'arrêté du 22 mars 2019 fixant la liste des renseignements et des documents pouvant être demandés aux candidats aux marchés publics.

2) Remise des plis par voie électronique

Conformément aux dispositions de l'article 56 du code des marchés publics, le pouvoir adjudicateur accepte la transmission des offres des candidats retenues par voie électronique à l'adresse suivante : <https://www.e-marchespublics.com>

Les propositions doivent être transmises dans des conditions qui permettent d'authentifier la signature du candidat selon les exigences posées aux articles 1316 à 1316-4 du code civil.

Article 5 : 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 6 : Renseignements complémentaires

Pour tout renseignement complémentaire, contacter :

Renseignements technique et administratifs :

Madame ALLARD Marie Ange, assistante de Denis RODOT, Tél : 03.27.23.78.62 Fax : 03.27.23.78.99 Mail : marieange.ass.dg@cdesages.com

Article 7 : Contrôle de légalité

Le présent marché n'est pas soumis au contrôle de légalité de Monsieur le Sous-préfet de Valenciennes

Signature du candidat
& cachet

Signature du pouvoir adjudicateur
& cachet

ACTE D'ENGAGEMENT

1. Procédure et forme de mise en concurrence

Procédure adaptée (montant du marché supérieur à 90 000€ HT et inférieur au seuil de 214 000€ HT).

2. Identification de l'acheteur

Personne Publique passant le marché :

**Comité deS AGES du Pays Trithois
Rue Pierre Brossolette
BP 70355
Aulnoy lez valenciennes
59304 VALENCIENNES CEDEX**

Ordonnateur

La Présidente du Comité deS AGES du Pays Trithois

Nom Prénom, personne habilitée à donner les renseignements :

Denis RODOT
Directeur Général

Tél : 03.27.23.70.00 Email : drodot.dg@cdesages.com

Procédure de passation

Marché à procédure adaptée

Comptable public assignataire des paiements

Monsieur le Percepteur de Trith-Saint-Léger 6 rue de la Concorde 59125 Trith-Saint-Léger

Imputation budgétaire :

Sur le budget annexe « CIG »

3. Délais de paiement

Le délai maximum de paiement, sur lequel l'acheteur s'engage est de 30 jours maximum à compter de la date de réception des factures.

4.1 Nom, Prénom et qualité du signataire :

Nom, Prénom : _____

Qualité du signataire : _____

Adresse Professionnelle et coordonnées : _____

Cocher la case correspondant à votre situation

Agissant pour mon propre compte

Agissant pour le compte de la société

Numéro SIRET ou SIRENE : _____

Code d'activité économique (APE) : _____

DCE fourniture de denrées alimentaire « épicerie »

Numéro d'inscription au registre du commerce et des sociétés : _____

4.2 Engagement du candidat :

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 R.2143-11 et R.2343-11.

Je 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 90 jours à compter de la date limite de remise des offres fixée par le Règlement de la consultation.

1. Compte à créditer – joindre un relevé d'identité bancaire ou postal

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 :	
Code banque :	
Code guichet :	
N° de compte :	
Clé RIB :	
Domiciliation :	

2. Délai d'exécution

Le délai d'exécution commencera à courir dès réception par le candidat de la notification d'attribution du présent marché.

3. Durée de validité des offres

90 jours

Article 5 : offre de prix

Condit.	Q 2020	Produits	PU HT	Taux TVA	Mont TVA	PU TTC
5/1	19	Abricots oreillons au naturel				
3/1	61	Ananas morceaux brisées SL				
KG	10	Amande en poudre				
4/4	257	Asperges ext.25/34				
A3	6	Asperges moyennes 35/44				
A3	58	Asperges grosses 16/25				
BALLOTIN	96	Assortiment de chocolat 69g				
BTE	26	Assortim.salé tradition				
CRT	1	Baba savarin (120)				
4/4	186	Betteraves rouges en dés				
2/1	25	Bigarreaux dénoyautés				
CRT	1	Biscuit à la cuillère (180)				
PQT	273	Biscottes au froment				
4/4	5	Bisque de homard concentré				
CRT	1	Bouchée carrée sans chapeaux (90)				
KG	10	Bouillon bœuf boîte 1 kg				
KG	10	Bouillon de poule boîte 1 kg				
KG	10	Bouillon de pot au feu 1 kg				
KG	10	Bouillon de volaille boîte 1 kg				
1/2	35	Bloc de foie gras canard 30%				
SCHT	136	Cacao pt déj 15%				
PQT	958	Café moulu 50A/50R 1K				
5/1	70	Cannelloni pur bœuf				
LITRE	3	Caramel liquide				
5/1	50	Carottes râpées coupe traiteur				
PQT	1021	Casse-croûte				
5/1	26	Céleri Rave pour remoulade				
CRT	7	Cha-Cha 27g				
5/1	31	Champignon à la grecque				
SAC	8	Chapelure				
4/4	5	Châtaignes entières				
SACHET	18	Chips nature 500G				
CRT	11	Chou standard 10g				
5/1	27	Choucroute au naturel				
5/1	118	Cocktail de fruits sirop léger				
4/4	245	Cœurs de palmiers				
5/1	19	Compote de pommes allégée				
5/1	28	Compote de poire allégée				
5/1	87	Compote pommes pâtissière				
5/1	11	Compote de pêche morceaux				
5/1	16	Compote tout fruit allégée				
4/4	3	Confiture d'abricots 35%				
4/4	4	Confiture de fraises 35%				
CRT	4	Confiture bifruits 30g				
CRT	212	Confiture 3 parfum 30g				
CRT	72	Confiture fructose diabétique 30g				
POT	10	Confit d'oignons				
POT	2	Confit de figes				

Condit.	Q 2020	Produits	PU HT	Taux TVA	Mont TVA	PU TTC
4/4	7	Confiture de fraises				
BTE	1	Copeaux de chocolat blanc				
SAC	22	Coquillettes 5K				
3/1	9	Corned beef 1,820Kg				
5/1	25	Cornichons fins (80/119)				
5/1	56	Côte de blettes				
3/1	299	Coulis de tomates				
A10	32	Coupe agrumes orang/pampl.STL				
SAC	42	Couscous moyen 5K				
5/1	34	Crème dessert praliné				
5/1	22	Crème dessert vanille				
SAC	29	Crème pâtiss.froid standard 5Kg				
SAC	25	Crème pâtiss.chaud standard 5kg				
4/1	38	Crevette cocktail décortiquée				
4/4	4	Crème de marron vanillée				
5/1	7	Crème de pruneaux				
PIECE	135	Croustillant homard colin crevette				
SCH	19	Croutons cubiq.grillé.ail 500g				
KG	1	Epice curcuma				
SCH	1	Epice poivre concassé mignonette				
KG	2	Epice curry				
SCH	1	Epice muscade				
KG	1	Epice 4 épices				
4/4	11	Escargots Bourg.bel.gross.				
SAC	13	Farfalle				
PQT	802	Farine de blé ménagère				
4/4	5	Filet anchois huile tournesol				
SEAU	11	Filet de hareng mariné				
3/1	54	Filets de maquereaux moutarde				
3/1	54	Filets de maquereaux vin blanc				
BOITE	10	Filtre à café n°4				
5/1	70	Flageolets verts fins				
PIECE	120	Flan PDT Panais Topinambour purée				
BOITE	10	Flan pistache				
BOITE	10	Flan vanille				
KG	10	Fondant blanc				
BTE	164	Fond brun lié 750g				
3/1	65	Fonds d'artichauts 30/40				
BTE	21	Fumet de poisson 750g				
PQT	20	Galette bretonne				
5/1	16	Garniture pour taboulé				
CRT	20	Gaufre flash 40g*96				
CRT	20	Génois.nat.(580x380x8) 400gx14				
SEAU	5	Glaçage blc Facil				
KG	100	Gratin PDT Truffe blanche 100g				
BCL	5	Guacamole				
SAC	9	Haricots coco				
4/4	148	Haricots verts très fins				
5/1	91	Haricots beurre très fins				
4/4	85	Haricots beurre très fins				
5/1	8	Haricots blancs préparés				

Condit.	Q 2020	Produits	PU HT	Taux TVA	Mont TVA	PU TTC
5/1	59	Haricots blancs				
KG	2	Herbes de Provence				
BTL	1082	Huile de colza 1L				
BTL	9	Huile olive vierge extr.PET 1L				
BTE	10	Infus.verveine x100 sch.fraich				
CRT	2	Ketchup nature stick 10g				
FLC	14	Ketchup nature souple				
CRT	3	Kit charlotte individuelle (30)				
KG	10	Lait en poudre				
SCH	2	Laurier feuille				
SAC	10	Lentilles vertes sec (5kg)				
5/1	15	Lentilles				
3/1	47	Litchis au sirop léger				
SAC	30	Macaroni aux oeufs 5 Kg				
4/4	160	Macédoine de légumes				
CRT	19	Madeleine coquille MGV 25gx130				
3/1	84	Mais doux en grains sous vide				
3/1	139	Mangues en tranche				
POT	4	Nappage miroir à froid neut				
BOCAL	6	Marmelade orange amère				
CRT	30	Mayonnaise 10gr				
SEAU	32	Mayonnaise 5l				
CRT	2	Mini choux (200)				
FLC	14	Miel liquide				
CRT	5	Miel liquide 20g				
CRT	25	Mini gouttes chocolat noir 50%				
CRT	3	Mini roulé fraise				
CRT	3	Mini roulé abricot				
CRT	3	Mini roulé chocolat				
CRT	3	Mini tartelettes sucrées (240)				
CRT	3	Mini tartelettes salées (240)				
5/1	6	Mirabelles dénoyautées				
5/1	31	Mirabelles au sirop léger				
CRT	1	Moelleux perles sucres 40g				
CRT	1	Moelleux au chocolat individuel				
ETUI	2	Mousse de fraise avec morceaux				
ETUI	11	Mousse noisette				
ETUI	11	Mousse nougat				
ETUI	11	Mousse café				
ETUI	11	Mousse caramel				
ETUI	11	Mousse chocolat blanc				
ETUI	11	Mousse chocolat				
ETUI	15	Mousse noix coco				
ETUI	5	Mousse crème brûlée				
ETUI	11	Mousse au citron				
ETUI	14	Mousse framboise				
ETUI	6	Mousse mangue				
SEAU	24	Moutarde forte au vinaigre 5Kg				
SEAU	17	Nappage blond				
FLC	19	Nappage dessert caramel				
SCH	4	Noix de coco râpée				
CRT	6	Nouba R1 18g				

Condit.	Q 2020	Produits	PU HT	Taux TVA	Mont TVA	PU TTC
POT	88	Œufs de lompe rouge				
POT	5	Œufs de lompe noir				
5/1	2	Olives noires dénoyauté 30/33				
CRT	5	Pain d'épices 2 tranches 40g				
CRT	22	Palet Breton PB R2 30g x100				
CRT	2	Palet chocolat blanc 30%				
CRT	2	Palet couver chocolat au lait 32.5%				
CRT	3	Palet couver chocolat noir 55%				
CRT	13	Pâte à lasagnes (3kg)				
CRT	50	Pâte à tartiner bq 20g x120				
POT	17	Pâte à tartiner				
POT	25	Pâte de spéculoos				
ROULEAU	2	Pâte feuilletée				
CRT	13	Pâte de fruits enveloppée				
5/1	71	Pêches en oreillons SL				
PQT	10	Perles de japon				
5/1	36	Petits pois très fins carottes étuvée.				
5/1	40	Petits pois très fins étuvée				
CARTON	2	Petite beurre 20g				
3/1	68	Poireaux entiers				
5/1	69	Poires Williams 1/2 fruit SL				
SAC	24	Pois cassés verts 5K				
SCH	4	Poivre blanc moulu				
SAC	48	Préparation brioche beurre extra				
ETUI	94	Préparation far breton pruneau 41R				
ETUI	13	Préparation flan pistache				
ETUI	23	Préparation gâteau semoule				
ETUI	14	Préparation gâteau de riz				
ETUI	120	Préparation pour clafoutis				
5/1	3	Pruneaux au sirop				
SCH	52	Pruneaux dénoyauté sachet de 1kg				
CRT	2	Purée pomme fraise 100g				
CRT	25	Purée pomme banane 100g				
CRT	62	Purée PDT				
UNITE	50	Quatre quart pur beurre 800gr				
SAC	8	Quinoa blond				
5/1	33	Quenelle de veau				
5/1	33	Quenelle de brochet				
5/1	32	Quetsches au sirop léger				
SCH	6	Ral ez Hanout				
PCH	26	Rapé de surimi saveur crabe				
5/1	59	Ravioli p.boeuf sce italienne				
SAC	78	Riz				
SEAU	8	Rollmops				
PCE	20	Roulé de surimi goût crabe				
SCH	2	Romarin coupé				
BQT	72	Salade de coleslaw (chou/carottes)				
BQT	107	Salade piémontaise jambon				
BQT	62	Salade strasbourgeoise				
5/1	51	Salsifis coupe normale				
PIECE	117	Sapin copeaux chocolat 45g				
3/1	47	Sardine à l'huile de tournesol				

Condit.	Q 2020	Produits	PU HT	Taux TVA	Mont TVA	PU TTC
BTE	12	Sauce beurre blanc				
BTE	12	Sauce hollandaise				
BTE	12	Sauce armoricaine				
BTE	2	Sauce béarnaise				
BTE	12	Sauce marchand de vin				
BTE	12	Sauce madère				
5/1	16	Sauce pizza aromatisée 10/12°B				
KG	66	Saumon fumé				
PQT	180	Sel fin				
KG	10	Semoule moyenne				
BTE	26	Soupe au cresson				
BTE	26	Soupe Minestrone.				
SAC	10	Spaghettis				
5/1	25	Spécialité tous fruits				
CRT	85	Sucre aspartame 0.5g poudre				
CRT	111	Sucr.mrcx R2 5,2g(960R vrac)5K				
PQT	430	Sucre semoule 1Kg				
CRT	13	Sucre semoule 5g				
CRT	16	Tagliatelles QS vrac 6Kg				
SAC	3	Tapioca				
CRT	2	Tartelette salées standard (144)				
CRT	2	Tartelette sucrées standard (96)				
UNIT	7.5	Terrine aux 3 poissons				
BTE	1	Thé Earl Grey x25				
BTE	1	Thé verveine dosette				
3/1	131	Thon en morceaux au naturel				
SCH	10	Thym entier mondé				
5/1	12	Tomates pelées concassées				
PQT	5	Tortillas blé nature				
CRT	19	Tranche cake fruits 35g x120				
SCH	59	Vergeoise blonde 500g				
KG	5	Vermicelle (5kg)				
BTL	93	Vinaigre alcool blanc 8° 1L				
FLC	92	Vinaigre alcool coloré 6° 1,5L				
	TOTAL					
	Remise					

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 2019.

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

Le présent marché a pour objet la fourniture de produits **épicerie** pour :

EHPAD « Harmonie » 55 résidents

EHPA « Les Heures Claires » 47 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 2021 au 30 avril 2023 reconductible une fois un an.

La présente consultation est un marché à bons de commande sans maximum ni minimum passé sous la forme d'une procédure formalisée en procédure adaptée selon les articles L.2123-1, Art R.2123-1, R2123-4 et R2123-5 du code de la commande publique

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 2021-01 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.

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 2021 au 30 avril 2023, renouvelable une fois 1 an.**

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 14.1 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 2021 au 30 avril 2022.

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 quel que 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 toutes 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 l'acte d'engagement.

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 matière 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.

Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes réglementaires en vigueur à la date de publication du présent marché.

L'ensemble des produits déshydratés sera garanti sans OGM. Une attestation, ainsi que les fiches techniques seront jointes à l'offre.

Les emballages seront adaptés à chaque type de produits conformément aux normes existantes.

Toutes les unités de conditionnement devront porter une date limite de consommation.

Les emballages devront être sains et de type alimentaire.

La contenance des emballages est fixée par le service restauration dans le cadre des conditionnements existants dans le commerce pour chaque produit.

Le fournisseur est tenu de livrer des conserves dont l'ancienneté maximale sera :

- De deux ans pour les appertisés de légumes.
- Une année pour les appertisés de poisson.
- Un à six mois pour les semi-conserves.

Dans tous les cas, la date limite de consommation du produit livré sera comprise dans le tiers de la durée de vie du produit.

Seront refusées à la livraison :

- Les boîtes bombées ou cabossées.
- Les boîtes présentant des fuites relevées par l'apparition de suintements ou de coulures.
- Les boîtes qui présentent une pliure sur le métal des fonds
- Les boîtes présentant une anomalie de sertis
- Les boîtes rouillées
- Les boîtes cabossées dont les sertis, la soudure, ou l'agrafage du corps peuvent céder et présenter des fuites.
- Les boîtes sur lesquelles ne figurerait pas d'étiquette produit indiquant la liste exacte des ingrédients (y compris les additifs éventuels) dans l'ordre croissant de la recette, la désignation et l'origine du produit, la température de conservation, la DLC, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, le numéro d'agrément, et le numéro de lot.

Les boîtes rejetées seront enlevées par le fournisseur au lieu d'entreposage ou de constatation, dans un délai de 8 jours à compter de la notification de la décision du rejet.

Les appertisés de fruits et compotes seront à teneur réduite en sucre. La quantité et la nature des sucres ajoutés devront être précisées sur la fiche technique et l'emballage.

Les gelées ou confitures porteront le marquage en clair de leur date de fabrication. Elles seront pur sucre et pur fruit sans additif. La mention « pur sucre » devra être lisible sur les emballages étiquetés.

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 à l'article 1.4 du 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 14 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 : Le conditionnement et l'emballage : refus immédiat des marchandises si pas conforme au 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)