

**Fourniture de produits alimentaires  
Produits d'épicerie, conserves**

**REGLEMENT DE LA CONSULTATION**

**(RC)**

*Procédure adaptée article 28 du code des marchés publics*

## Article 1 - SERVICE ACHETEUR

Le Centre Hospitalier de Salins-les-Bains,  
Rue Docteur Germain – Boite Postale 101  
39110 SALINS-LES-BAINS  
TéL. 03 84 73 66 13 – Fax 03 84 73 65 44

## Article 2 - OBJET DE LA CONSULTATION ET DUREE DU MARCHE

Le marché porte sur la fourniture de produits d'épicerie pour une période de douze mois, à compter du 1er janvier 2015 jusqu'au 31 décembre 2015, au centre hospitalier de Salins-les-Bains.

## Article 3 - PROCEDURE

La présente consultation est passée sous forme de procédure adaptée (article 28 du CMP). Elle aboutira à la conclusion d'un marché à bons de commande. Les quantités minimum et maximum sont portées à titre indicatif sur la base des consommations 2014.

Le présent marché comporte cinq lots non divisibles :

- Lot 1 : sauces et fonds
- Lot 2 : conserves
- Lot 3 : fruits à l'eau / purée sans sucre
- Lot 4 : produits d'épicerie
- Lot 5 : produits de petit déjeuner

Un ou plusieurs échantillons du ou des produits proposé(s) est (sont) demandé(s). Le fournisseur remettra un bon de livraison avec ses coordonnées et la liste identifiant les produits proposés.

## Article 4 - DATE LIMITE DE RECEPTION DES ECHANTILLONS ET DES OFFRES

### **Echantillons gratuits obligatoires**

**à remettre le mercredi 10 novembre 2014 entre 7 et 9 heures à l'Unité Centrale de Production Alimentaire du Centre Hospitalier de Salins-les-Bains.**

Au plus tard à la date limite de réception des offres, les candidats doivent faire parvenir à leurs frais, ou déposer contre récépissé à la cuisine du Centre Hospitalier, les échantillons suivants :

- 1 bte de coulis de tomates
- 1 bte de sauce tomate provençale
- 1 bte 5/1 de reines Claude au sirop
- Coupelles 50 g de purée de pruneaux sans sucre, sans additif
- 1 sac de purée fine complète en granules salée
- 1 sac de purée fine complète en granules sans sel
- Doses de 115 g de lait en poudre ½ écrémé

Ces échantillons feront l'objet d'une évaluation par le personnel des cuisines.

### **Offres :**

**Mercredi 10 Novembre 2014 à 12 heures**

## Article 5 - CONTENU DU DOSSIER ET PRESENTATION DES OFFRES

Le « volet » candidature comprendra :

- Le présent Règlement de la Consultation (RC) daté et signé en dernière page
- Le Cahier des Clauses Administratives et Techniques Particulières (CCATP) daté et signé en dernière page

- DC4 : Lettre de candidature
- DC5 : Déclaration du candidat
- DC7 : Etat annuel des certificats reçus

Les formulaires « DC » sont disponibles en ligne sur le site du ministère, à l'adresse suivante : <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires>

Le « volet » offre comprendra :

- DC 8 : L'Acte d'engagement et les bordereaux de prix annexes des CCATP dûment complétés.
- Les fiches techniques descriptives (composition, valeur nutritionnelle, risques allergènes).

Les candidats retenus auront un délai de 8 jours pour fournir une attestation d'assurance et les pièces de l'imprimé DC6 (attestations fiscales et sociales et liasse URSSAF ou DC7) ainsi qu'un extrait KBis.

#### Article 6 - LANGUE ET UNITE MONETAIRE

Le marché sera établi en langue française et dans l'unité monétaire Euro.

#### Article 7 - CONDITIONS D'ENVOI DES OFFRES

Les candidatures et offres seront présentées sous enveloppe unique cachetée portant l'adresse postale suivante :

**CENTRE HOSPITALIER – Services Economiques  
Rue Docteur Germain – BP 101  
39110 SALINS-les-BAINS**

ainsi que la mention dans le coin supérieur gauche :

Consultation fourniture de produits alimentaires

#### Envoi postal :

Les dossiers devront dans ce cas être envoyés par pli recommandé avec accusé de réception postal. Ils devront parvenir à l'adresse postale indiquée ci-dessus avant les dates et heures limites fixées à l'article 4.

#### Dépôt :

Les dossiers devront dans ce cas être remis contre récépissé au secrétariat des Services Economiques (rez de chaussée des bâtiments de l'Administration) du Centre hospitalier de Salins-les-Bains les jours ouvrables entre 8 h 30 et 17 heures à l'adresse géographique susmentionnée.

Les dossiers qui parviendraient après la date et l'heure limite fixées ci-dessus ainsi que ceux parvenus sous enveloppe non cachetée ne seront pas retenus et seront renvoyés à leurs expéditeurs.

#### Article 8 – DUREE DE VALIDITE DES OFFRES

Les offres seront maintenues 90 jours à compter de la date limite fixée pour leur réception.

#### Article 9 - CRITERES DE CLASSEMENT DES OFFRES

Sous réserve de conformité administrative de la candidature, et de la fourniture des échantillons demandés, les offres seront notées sur 100 points selon les critères suivants puis, classées par ordre décroissant :

Critère économique : 40 points

Critère qualité : 50 points en fonction des tests (aspect visuel, développement du produit, cuisson, goût....)

Critère développement durable 10 points

La note de prix s'obtient en divisant le prix le plus bas sur le prix proposé, le résultat multiplié par 40. L'offre économiquement la plus avantageuse sera choisie en fonction de ces critères.

#### Article 10 – DEVELOPPEMENT DURABLE

Le respect de l'environnement concerne toutes les étapes de la vie d'un produit : matières premières, fabrication (émissions dans l'air et dans l'eau, consommation d'eau et d'énergie), utilisation et possibilité de recyclage.

Dans l'engagement pris en termes de développement durable, il est demandé aux candidats de bien vouloir répondre aux questions suivantes :

10.1 Avez-vous entrepris des démarches de réduction des emballages inutiles ?

10.2 Disposez-vous de systèmes permettant une optimisation des tournées de livraisons, visant à réduire le nombre de kilomètres parcourus et le temps passé sur la route ?

#### Article 10 - NEGOCIATION

Après analyse des offres recevables et conformes, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de négocier pour chaque lot ou sous lot, avec les 2 candidats dont les offres sont classées provisoirement en meilleure position au regard des critères énoncés à l'article 9 ci-dessus.

#### Article 11- INFORMATION DES CANDIDATS NON RETENUS

Les candidats dont la proposition n'est pas retenue seront informés par courrier recommandé avec accusé de réception.

#### Article 12 - RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Techniques : Monsieur Jean-Paul DUVIGNAU, Responsable de l'Unité Centrale de Production et de Restauration de Salins-les-Bains 03 84 73 66 21

Administratifs : Monsieur Michel LOCATELLI, Responsable des Services Economiques du centre hospitalier de Salins-les-Bains 03 84 73 66 10

#### Article 13 – DELAIS ET VOIES DE RECOURS

Les candidats peuvent, exercer différents types de recours devant le tribunal administratif de BESANCON

- un référé précontractuel avant la conclusion du contrat (art. L551-1 et R 551-1 du code de justice administratif), (art. R 421-1 à R 421-7 du code de justice administrative);

- un référé contractuel dans les conditions prévues aux articles L 551-13 et suivants, R 551-7 et suivants du code de justice administrative au plus tard le 31<sup>ème</sup> jour suivant la publication d'un avis d'attribution et à défaut d'avis, dans un délai de 6 mois à compter de la conclusion du contrat;

- un recours direct à l'encontre du contrat peut être exercé dans le délai de 2 mois à compter de la publication d'un avis mentionnant la conclusion et les modalités de sa consultation;

-un recours pour excès de pouvoir dans un délai de 2 mois à compter de la publication ou notification de l'acte; (art. R 421-1 à R 421-7 du code de justice administrative).

Le,

Cachet de l'entreprise :

Signature de son représentant :

**Fourniture de produits alimentaires  
Produits d'épicerie, conserves**

**CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES  
ET TECHNIQUES PARTICULIERES  
(CCATP)**

*Procédure adaptée article 28 du code des marchés publics*

## Article 1 : OBJET

Le présent cahier des charges a pour objet d'édicter les clauses administratives et techniques particulières relatives au marché passé conformément à l'article 28 du CMP et conclu pour la fourniture de produits d'épicerie et conserves au centre hospitalier de Salins-les-Bains, pour la période correspondant à l'année civile 2015.

## Article 2 : DISPOSITIONS GENERALES

### 2-1 REGLEMENTATION :

Le soumissionnaire est tenu de se conformer aux prescriptions prévues par le Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) et à la réglementation en vigueur, à savoir notamment :

Conformément aux exigences des règlements CEE1139/98, 49/2000 et 50/2000, les produits faisant état de la présence d'OGM dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquetage ne seront pas acceptés.

Lois du 1er août 1905, du 28 juillet 1912, du 31 décembre 1921, du 21 juillet 1929, décret-loi du 14 juin 1938, loi du 11 février 1951 et leurs différents décrets d'application et autres textes de mise à jour, sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et les falsifications des denrées alimentaires et les produits agricoles.

Décret n° 73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires destinées à l'alimentation de l'homme ainsi que les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets.

Arrêté du 1er février 1974 paru au J.O. du 23.03.74 complété par arrêté du 09.07.75 (J.O. du 18.07.75) modifié par l'arrêté du 20.06.84 (J.O. du 7.08.84) portant réglementation sur les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.

Décret n° 84.1147 du 7.12.1984 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.

Arrêté du 7.12.1984 relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Arrêté du 7.12.1984 relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Arrêté du 7.12.1984 relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et aux produits qui en sont dispensés.

Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis. Recommandation sur la nutrition complétée et mise à jour au 10 octobre 2011. Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

### 2-2 PRESCRIPTIONS GENERALES

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

Les formats des boîtes de conserves devront correspondre aux normes AFNOR 33.001 et 33.002 ou équivalents. De façon générale, la fourniture des produits en conserve doit être conforme aux réglementations en vigueur.

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.

La date de péremption des produits devra être au moins égale au 2/3 de la période autorisée de consommation (période entre la date de fabrication et la DLC)

Les emballages devront être sains et de type alimentaire.

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 premier tiers de la durée de vie du produit.

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.

Les produits contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) sont prohibés. Concernant l'épicerie les fournitures devront être conformes à la dernière édition du GEMRCN et à la dernière édition du Code de la Consommation.

Les fiches-produits devront obligatoirement préciser pour chaque produit :

- son origine
- sa valeur nutritionnelle
- sa composition (s'il y a lieu)
- la liste des allergènes qu'il contient (s'il y a lieu)

Conditionnement

Il convient de préférer les produits pas ou peu emballés (plus économiques, plus respectueux de l'environnement et plus disponibles).

Le prestataire devra privilégier :

- les emballages secondaires et/ou de transport contenant un taux de matériau recyclé supérieur à 45%,
- les matériaux d'emballage à base de matière première renouvelable.

## Article 3 : DEFINITION DES PRODUITS

### 3.1 CONSERVES

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

Les formats des boîtes de conserves devront correspondre aux normes AFNOR 33.001 et 33.002 ou équivalents. De façon générale, la fourniture des produits en conserve doit être conforme aux réglementations en vigueur.

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.

Seront refusées à la livraison :

- 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 serti
- Les boîtes rouillées
- Les boîtes bombées
- Les boîtes cabossées
- 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.

#### **Conserves de fruits**

Le titulaire proposera une gamme variée sans sucre ajouté, en boîte 4/4 ou bocaux ou en brique ou en portion individuelle.



### **Fruits entiers et en morceaux**

Les conserves de fruits sont conformes aux spécifications réglementaires en vigueur. Pour les fruits « au sirop » (donc sucrés), la quantité et la nature des sucres ajoutés devront être précisées sur la fiche technique et sur l'emballage. Les fruits utilisés pour ces conserves sont sains et récoltés à maturité.

### **Fruits en purée et en compote**

Les compotes de fruits seront obtenues par cuisson d'une purée de fruits sains, récoltés à maturité. Elles seront de texture fine, d'une couleur uniforme et assez épaisse. Le titulaire doit proposer une gamme variée de purées de fruit sans sucre ajouté (au minimum 6 saveurs différentes). Pour les compotes sucrées, la quantité et la nature des sucres ajoutés devront être précisées sur la fiche technique et sur l'emballage.

### **Conserves de poissons**

Le poisson sera coupé en morceaux, sans peau, ni arêtes, ni vertèbres, ni muscles sanguins.

- du thon nature Listao
- du saumon nature pacifique et atlantique
- des sardines à l'huile d'olive
- des crevettes décortiquées

Les poissons exotiques sont prohibés.

### **Conserves de légumes**

Le titulaire proposera une gamme variée de légumes en conserves « au naturel ».

## 3.2 EPICERIE

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

### **3.2.1. Spécificités « Produits issus de la pomme de terre »**

Ils doivent être conformes à la décision F6-88 du GPEMDA adoptée le 30 juin 1988 par la section technique de la commission centrale des marchés. Ces produits sont sans sel, sans épices et condiments, sans matières grasses ajoutées, sans lait, ni produits dérivés du lait, sans autres légumes.

Les additifs doivent être autorisés par la réglementation en vigueur.

Leur emballage doit être opaque, et présenter la résistance et l'étanchéité nécessaire au maintien du produit en bon état de conservation, en mentionnant une date limite d'utilisation écrite en clair. Leur caractéristiques sont les suivantes : couleur franche, exempt de matières anormales ou étrangères, odeur franche et caractéristiques, bonne tenue, absence d'agglomérats.

Ces denrées livrées devront donc être de qualité saine et correspondre, tant au plan micro biologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives éditées par la réglementation en vigueur.

### **3.2.2. Spécificités « Pâtes alimentaires »**

Les pâtes alimentaires seront de qualité supérieure et devront avoir la caractéristique « blé dur ». Le prestataire devra proposer au minimum : coquillettes, tortis, spaghettis, macaroni, nouille, petites pâtes (alphabet...), tagliatelles, gansettes, et lasagnes. Cette liste n'est pas limitative.

Ces denrées livrées devront donc être de qualité saine et correspondre, tant au plan micro biologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives éditées par la réglementation en vigueur.

### **3.2.3. Spécificités « Semoule »**

Le prestataire devra proposer au minimum la semoule de blé fine et moyenne, la semoule de maïs, le boulgour, ainsi que la semoule de maïs précuite (polenta précuite).

Le blé à cuire sera à cuisson rapide.

Ces denrées livrées devront donc être de qualité saine et correspondre, tant au plan micro biologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives éditées par la réglementation en vigueur.

#### **3.2.4. Spécificités « Légumes secs »**

Ces produits devront être dans la mesure du possible issus d'un mode de production respectueux de l'environnement.

Les légumes secs seront de qualité supérieure, de calibres réguliers, dépourvus de parasites et impuretés. Il sera proposé des lentilles, des haricots blancs, des flageolets.

Les légumes secs devront être exempts de toute attaque de parasites, de résidus chimiques, de terre et d'éclats de pierre.

#### **3.2.55. Spécificités « Farine »**

Ce produit devra être dans la mesure du possible issu d'un mode de production respectueux de l'environnement.

Les farines seront issues de mouture de blé et de type 55.

#### Article 4 : CONDITIONNEMENT / EMBALLAGE

Les denrées seront conditionnées dans des emballages parfaitement sains et propres qui n'émettent aucune odeur particulière (goudron, résine, moisi...) pouvant être communiquée au produit.

Tout produit, dont le conditionnement fait apparaître une anomalie, (fuite, altération, souillure) sera systématiquement refusé et remplacé.

#### Article 5 : ETIQUETTAGE / ESTAMPILLAGE

Les étiquettes portées sur les emballages des denrées seront normalisées conformément à l'avis publié par le Ministre de l'Agriculture (J.O.R.F. du 29 janvier 1963 – Fascicule de documentation de l'AFNOR – FD – V n° 02.000).

Le marquage doit satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation et les normes de qualité.

Il doit notamment comporter les indications suivantes qui apparaîtront également sur le bon de livraison ou la facture :

- le numéro du lot,
- l'origine de la bête,
- la mise « sous vide »,
- la date limite de consommation (D.L.C.)

***Toute livraison qui ne serait pas accompagnée d'un bon de livraison comportant ces renseignements obligatoires sera refusée.***

#### Article 6 : CONDITIONS DE CONSERVATION

Le délai entre la date de livraison et la date limite de consommation doit, dans tous les cas, être au moins égal aux 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

#### Article 7 : QUANTITES A LIVRER / TRANSPORT

***En cas d'écart supérieur à la tolérance et/ou de non respect des conditions et délais de livraison, le produit pourra être refusé et sera remplacé. Le fournisseur sera tenu de remplacer le produit dans un délai de 24H sans pouvoir prétendre à aucune indemnité.***

Les denrées sont transportées dans des véhicules conformes à la réglementation, parfaitement propres, équipés de manière à éviter toute souillure ou altération de la marchandise devant être livrée.

Le personnel préposé aux manutentions et au transport doit observer les règles de propreté concernant les mains et les vêtements notamment.

La livraison ne devra être déposée, en aucun cas, sur le quai de déchargement sans un double contrôle effectué avec un agent détaché à la réception des marchandises.

Au cas où le livreur n'aurait pas le temps d'attendre, le double du bon de livraison lui sera rendu avec la mention « sous réserve de vérification ». Les éventuelles erreurs seront alors signalées dans un délai maximum de 4 (quatre) heures, par fax ou par courrier électronique auprès du titulaire.

Les opérations de vérification :

A chaque livraison, le représentant de l'établissement procédera, en présence du livreur, aux opérations de vérifications suivantes :

- 1- la fraîcheur, la qualité, la température des produits,
- 2- le contrôle des poids indiqués sur le bon de livraison (poids des denrées, des emballages),
- 3- le respect des températures dans le cas de transport frigorifique,
- 4- la salubrité et les conditions de transport, l'état et la propreté du véhicule ainsi que la propreté du livreur.

#### Article 8 : CONTROLE QUALITE

En vue de contrôler la qualité des produits, des prélèvements pourront être opérés. Ils seront soumis à une analyse dont les frais seront supportés par le fournisseur si le produit livré ne correspond pas aux spécifications techniques sus décrites.

Ces opérations de prélèvement pourront être décidées par le service acheteur :

- au moment de la livraison, en présence du fournisseur ou de son représentant ;
- éventuellement en cours de marché s'il est constaté que la fourniture est manifestement d'une qualité qui la rend impropre à la consommation ou à l'emploi. Le fournisseur pourra alors être convoqué au prélèvement d'échantillons.

Les analyses effectuées d'après les spécifications techniques sus décrites et suivant les règles de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

#### Article 9 : FACTURATION ET REGLEMENT

Le règlement s'effectuera mensuellement sur mémoire, présenté, à chaque adhérent, par le fournisseur en double exemplaire, et conformément aux règles de la comptabilité publique, soit un virement par mandat administratif.

Les factures seront établies en double exemplaire, portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- nom et adresse du créancier
- numéro du compte bancaire ou postal (RIP ou RIB)
- fournitures livrées, exactement définies
- montant hors taxes de la fourniture livrée,
- taux et montant de T.V.A.
- montant total T.V.A. incluse
- date de facturation.

Les sommes dues seront payées dans un délai global de paiement de 50 jours (article 98.3 du CMP), à compter de la date de réception des factures ou des demandes de paiement équivalentes.

#### Article 10 : MODALITES D'ETABLISSEMENT DES PRIX

10-1. Le marché est traité à un prix unitaire ferme jusqu'au 31/12/2015. Les prix sont franco de port et d'emballage.

Les bons de commande sont émis au fur et à mesure des besoins – aucun minimum n'est requis.

10-2. Les quantités minimum et maximum ont été portées à titre indicatif en fonction des consommations de l'année en cours.

10-3. Prix promotionnels : Le fournisseur retenu devra communiquer au service acheteur les actions promotionnelles qu'il destine aux collectivités. En cas de commandes lors d'une de ces actions, les prix facturés dans le cadre du présent contrat ne pourront en aucun cas être supérieurs aux prix promotionnels pour des produits identiques (même qualité, même marque, même conditionnement).

#### Article 11 : PENALITES

Les livraisons qui ne répondraient pas aux dispositions du présent marché seront refusées et devront être remplacées sur mise en demeure verbale ou écrite du fournisseur par le service acheteur. De plus, le fournisseur encourt sans mise en demeure préalable une pénalité calculée par application de la formule suivante :

$$P = V \times R / 1000$$

dans laquelle

P= montant de la pénalité ;

V = valeur du lot attribué ;

R = nombre de demi heures de retard.

Cette pénalité sera imputée au titulaire sous forme d'avoir sur la facture relative à la livraison suivante.

#### Article 12 : RESILIATION

Le centre hospitalier coordonnateur, se réserve le droit, si le fournisseur venait à ne pas remplir l'une des obligations du présent CCTP ou du CCAG, ou s'il les remplit de façon inexacte ou incomplète de manière à compromettre les intérêts du service, prononcer la résiliation du marché après deux mises en demeure.

Le titulaire sera tenu de présenter ses observations dans un délai de 8 jours.

Sans réponse satisfaisante de sa part, le centre hospitalier coordonnateur pourra passer un marché de substitution avec d'autres fournisseurs aux frais et risques du fournisseur déchu, après notification à ce dernier.

***Pour approbation du présent CCATP et de ses annexes, le fournisseur doit inscrire, son nom et la raison sociale de sa Société, dater et signer ce document ( faire précéder sa signature de la mention , lu et approuvé ) .***

Fait à,

Le,

Le fournisseur,

	Quantité min	Quantité max	PU HT	PU TTC
<b>Lot 1 - sauces et fonds</b>				
BOUILLON DE VOLAILLE - BTE 1,4 KG -	80	100		
COULIS DE TOMATE - BTE 2,5 KG - (échantillon)	50	70		
COURT BOUILLON - BTE 1,5 KG -	10	20		
SAUCE CHASSEUR - BTE DE 920 G	20	30		
FONDS BRUN LIE 1/2 GLACE SANS SEL - BTE 1,2 KG -	60	80		
SAUCE MARCHAND DE VIN - BTE DE 850 G	30	30		
SAUCE POIVRE - BTE DE 900 G	10	10		
SAUCE BEURRE BLANC - BTE DE 1 KG	10	10		
POT AU FEU - BTE 1,435 KG -	70	90		
SAUCE BECHAMEL - BTE 800 GRS -	90	130		
SAUCE TOMATE PROVENCALE - BTE 900 GRS - (échantillon)	90	120		
SAUCE VIN BLANC - BTE 1,260 KG -	110	160		
SAUCE HOLLANDAISE - BTE DE 825 G	20	20		
SAUCE MADERE - BTE DE 800 G	20	30		
SAUCE BEARNAISE - BTE DE 870 G	10	10		
<b>Lot 2 - conserves</b>				
BISQUE DE HOMARD - BTE 4/4 -	50	70		
QUENELLES DE VEAU - BTE 5/1	20	30		
CREME DESSERT PRALINE - BTE 5/1 -	30	40		
OLIVES NOIRES - BTE 4/4 -	120	160		
OLIVES VERTES - BTE 4/4 -	40	60		
CAPRES - BTE 4/4	20	20		

	Quantité min	Quantité max	PU HT	PU TTC
HARICOTS BLANCS - BTE 5/1	30	30		
HARICOTS ROUGES - BTE 5/1	40	60		
GERMES DE SOJA - BTE 3/1	20	30		
FILETS D'ANCHOIS - BTE 4/4	20	20		
MAIS - BTE 3/1	40	60		
MIRABELLES AU SIROP DENOYAUTEES - BTE 2/1	200	280		
POIRES AU SIROP COUPES - BTE 5/1	90	120		
REINES CLAUDE AU SIROP - BTE 5/1 (échantillon)	50	70		
<b>Lot 3 - fruits à l'eau / purée sans sucre</b>				
ABRICOTS A L'EAU - BTE 4/4 -	80	100		
PECHES A L'EAU - BTE 4/4 -	90	130		
POIRES A L'EAU - BTE 4/4 -	40	60		
COCKTAIL DE FRUITS A L'EAU - BTE 4/4	130	170		
PUREE DE POIRE SANS SUCRE - CARTON DE 120 RATIONS - UNITE -	1020	1380		
PUREE DE PECHE SANS SUCRE - CARTON DE 120 RATIONS	710	970		
PUREE DE PRUNEAUX SANS SUCRE ET SANS ADDITIF - CARTON DE 120 COUPELL	5710	7730		
<b>Lot 4 - produits d'épicerie</b>				
COMPOTE - CARTON DE 120 R POMME ANANAS - UNITE	2450	3310		
COMPOTE - CARTON DE 120 R POMME CASSIS - UNITE	4690	6350		
COMPOTE - CARTON DE 120 R POMME ABRICOT - UNITE	3670	4970		
COMPOTE - CARTON DE 120 R POMME PASSION - MANGUE - UNITE	5610	7590		
PREPARATION POUR CLAFOUTIS - BTE	50	60		
PATE A CREPES - BTE	20	20		
MOUTARDE - CARTON DE 1000 DOSETTES -	10	10		

	Quantité min	Quantité max	PU HT	PU TTC
KETCHUP - FLACON SOUPLE 950 ML	10	10		
POIS CASSES - SAC DE 10 KGS - KGS -	100	140		
LINGOTS BLANCS - KGS	70	90		
LA SAGNES QS 1/2 GASTRONORME - KGS	20	20		
BOUCHEES RONDES SANS CHAPEAU 7,4 CM 24 G - CARTON de 90	10	10		
FONDS DE TARTELETTES SUCREES DIAM 8,3 CM - CARTON DE 144	10	20		
PUREE FINE COMPLETE EN GRANULES SANS SEL - KGS (échantillon)	140	190		
PUREE FINE COMPLETE EN GRANULES SALEE - KGS (échantillon)	2550	3450		
LENTILLES EN POCHE BONJUELLE - POCHE	30	50		
HARICOTS COCO - SAC DE 5 KGS - KGS	130	170		
SEMOULE DE BLE MOYENNE - SAC DE 5 KGS - KGS	130	170		
FECULE DE POMMES DE TERRE - SAC DE 5 KGS - KGS	20	20		
POLENTE - KGS	90	120		
TAPIOCA - KGS	20	20		
PATES A POTAGE ALPHABETS - SAC DE 5 KGS - KGS	20	20		
PATES A POTAGE VERMICELLE - SAC DE 5 KGS - KGS	20	20		
FARFALLES ULTRA RESISTANTES - SAC DE 5 KGS - KGS	260	350		
MEZZE PENNE ULTRA RESISTANTES - SACS DE 5 KGS - KGS	200	260		
TORTIS COULEUR EPINARD/TOMATES - KGS	30	30		
CERNEAUX DE NOIX SOUS VIDE INVALIDES - KG	30	30		
ENTREMETS PRALINE - BTE	20	20		
ENTREMETS CARAMEL - BTE	20	20		
ENTREMETS CAFE - BTE	20	20		
RAISINS SECS - KGS	20	20		
POTAGE - PT 50 R - TOMATE VERMICELLE	20	30		

	Quantité min	Quantité max	PU HT	PU TTC
POTAGE - PT 50 R - VELOUTE ASPERGES	90	120		
POTAGE - PT 50 R - POIREAUX POMMES DE TERRE	20	30		
POTAGE - PT 50 R - VELOUTE DE CHAMIGNONS	70	90		
POTAGE - PT 50 R - POULE VERMICELLE	10	20		
POTAGE - PT 50 R - CRESSON	60	80		
POTAGE - PT 50 R - CREME DE VOLAILLE	90	120		
POTAGE - PT 50 R - VELOUTE TOMATES	30	50		
PRUNEAUX D'AGEN DENOYAUJES VRAC - CARTON DE 5 KGS	60	80		
PRUNEAUX D'AGEN DENOYAUJES SACHET DE 1 KG - CARTON DE 10 KGS - SACH	150	210		
SUCRE GLACE - SACHET DE 1 kg -	20	20		
CIDRE DOUX OU BRUT - BLES	30	40		
VINAIGRE DE VIN - LITRE -	210	290		
PAIN DE MIE HARRY'S 10X10 - CARTON DE 16 PTS DE 500 G	3060	4140		
PAPRIKA - KG	2	6		
SPIGOL - BTE	2	6		
CURRY - KG	5	10		
MUSCADE EN POWDRE - KG	5	10		
HERBES DE PROVENCE - KG	10	10		
POIVRE BLANC MOULU - KG	4	8		
<b>Lot 5 - produits de petit déjeuner</b>				
BOISSON CHOCOLATEE LACTEE - CARTON DE 100 DOSETTES DE 30 G-DOSETTES	7820	10580		
BOISSON CHOCOLATEE NESQUICK LACTE - CARTON DE 50 DOSES LITRE de 150 G	640	860		
LAIT EN POWDRE 1/2 ECREME - CARTON DE 200 DOSETTES 15 GRS - DOSETTE	9350	12650		
LAIT EN POWDRE 1/2 ECREME - CARTON DE 50 DOSES 115 GRS - DOSE LITRE - (éc	7230	9780		



	Quantité min	Quantité max	PU HT	PU TTC
DEJEUNER REM 255 G X 3 - CARTON	60	80		
JUS D'ORANGE BIB OASIS PREMIUM - BIB 6,67 L	100	130		

échantillons gratuits à livrer à l'UCP entre 7h et 9 h le 10/11/2014