

**Fourniture de produits alimentaires
Produits de charcuterie**

**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 produits charcutiers, réfrigérés et conditionnés sous vide 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 un lot unique.

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 :

- Fromage de tête
- Mousse de canard
- Terrine aux foies de volaille
- Terrine forestière
- Terrine jurassienne

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^{ème} 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 de charcuterie**

**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 charcutiers, réfrigérés et conditionnés sous vide 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 SPECIFICATIONS GENERALES DE LA QUALITE

Les produits doivent être conformes au code des usages de la charcuterie.

Les livraisons conformes aux commandes seront conditionnées (sous vide ou sous atmosphère protégée). Elles doivent répondre à toutes les conditions déterminées par la réglementation en vigueur s'appliquant aux produits carnés conditionnés que ce soit au stade de la préparation, de l'entreposage et du transport.

Dans le cadre du présent accord cadre, l'opérateur économique devra joindre à son offre un document décrivant avec précision les mesures prises dans son entreprise pour assurer la traçabilité des produits (le plan d'assurance qualité, contrôles à réception, etc....). Cette traçabilité doit garantir le respect de la classification et la provenance des produits de charcuterie demandés.

Article 3 : CAS D'EVOLUTION DE LA REGLEMENTATION

Dans le cas où, pendant la période d'exécution du marché, seraient rendues obligatoires des définitions réglementaires de qualités différentes de celles déterminées par les articles ci-dessus, ces nouvelles dispositions annuleraient et remplaceraient les précédentes.

Un avenant serait établi et prendrait effet à compter du jour d'application obligatoire des nouvelles dispositions réglementaires.

Article 4 : DEFINITION DES PRODUITS

Spécification technique n° B2-18-99 du 06/05/1999 relative aux charcuteries.

Avis n°41 du C.N.A relatif à la viande de porc.

Les produits répondront aux règles de salubrité de la législation en vigueur et aux spécifications de qualité de code des usagers en charcuterie et conserve de viande.

Tous les produits de charcuterie seront transportés et maintenus selon la réglementation en vigueur jusqu'à réception en cuisine.

La liste des ingrédients et l'indication du lot de fabrication devront être stipulées.

Les produits d'origine française seront préférés.

Les certificats d'origine doivent être joints à la proposition.

Les produits de charcuterie proviendront d'établissement agréés. Ils devront porter la marque de salubrité communautaire.

Article 5 : CONDITIONNEMENT / EMBALLAGE

Les produits conditionnés « sous vide » doit répondre à toutes les conditions déterminées par la réglementation en vigueur.

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 6 : 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 7 : 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 8 : QUANTITES A LIVRER / TRANSPORT

Le poids des pièces et des unités indiqué dans le bordereau des prix est donné à titre indicatif.

Les fournisseurs proposent et chiffrent des produits qui s'en rapprochent le plus.

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 réfrigérés, conformément 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 9 : 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 10 : 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 11 : MODALITES D'ETABLISSEMENT DES PRIX

11-1. 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.

11-2. Les quantités minimum et maximum ont été portées à titre indicatif en fonction des consommations de l'année en cours.

11-3. 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 12 : 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 13 : 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
Andouillettes - kg	80	110		
Boudin noir - kg	90	130		
Cervelas - kg	30	40		
Choucroute cuite - kg	190	280		
Fromage de tête - kg	50	80		
Mousse de canard - kg	70	110		
Quenelles de brochet 80 g - unité	1700	2500		
Quenelles de volaille 80 g - unité	200	300		
Rosette lyonnaise pur porc - kg	30	50		
Salade de museau de porc - kg	60	90		
Saucisses fumées cuites 60 g - kg	110	160		
Saucisses Toulouse 60 g - kg	30	50		
Saucissons cuits à l'ail fumés - kg	30	50		
Saucissons cuits à l'ail non fumés - kg	40	60		
Terrine aux foies de volaille - kg	80	120		
Terrine forestière - kg	40	60		
Terrine jurassienne - kg	90	130		
Tripes à la tomate - kg	90	130		

1 échantillon de chaque produit gratuit à livrer à l'UCP entre 7h et 9 h le 10/11/2014