

**Fourniture de produits alimentaires
Café**

**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 et la livraison de café moulu et la mise à disposition de machines à café filtre pour une période de douze mois, à compter du 1er janvier 2015 jusqu'au 31 décembre 2015, pour les services de soins du 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 8 et 12 heures aux services économiques du Centre Hospitalier de Salins-les-Bains.**

Seules les offres accompagnées du matériel de démonstration et d'un carton de café moulu pour chaque offre seront examinées.

**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.

Le prix de l'offre comprendra :

- une assistance technique
- la fourniture des produits d'entretien (détartrage)

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 :

√ **Qualité des produits 60 points** : définis comme suit :

- **Goût** noté sur 20 points : bon 20 – moyen 10 – passable 5 – produit éliminé 0
- **L'utilisation de la cafetière par les soignants** noté sur 10 points : bien 10 – moyen 5 – passable 2 – produit éliminé 0
- **Ergonomie du conditionnement du café** noté sur 10 : bien 10 – moyen 5 – passable 2 – produit éliminé
- **Délai d'intervention proposé** noté sur 10 points : bien 10 – moyen 5 – passable 2 – produit éliminé 0

√ **Prix 30 points** : définis comme suit :

- 30 x offre la moins chère / offre considérée

√ **Délais et engagement de livraison des consommables 10 points** : définis comme suit :

- noté sur 10 points : bien 10 – moyen 5 – passable 2 – produit éliminé 0
-

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
Café**

**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 et la livraison de café moulu et la mise à disposition de machines à café filtre au centre hospitalier de Salins-les-Bains, pour la période correspondant à l'année civile 2015.

Article 2 : DESCRIPTIF TECHNIQUE

2-1 Machines

Le candidat devra mettre à disposition gratuitement un matériel de production avec un équipement de pichets isothermes de contenance 2 litres environ pendant toute la durée du marché.

Les appareils seront de technologie simple et de faible encombrement.

Le nombre d'appareils et de pichets est précisé en annexe.

Les fournitures et matériels livrés par la suite par le fournisseur retenu devront être en tous points conformes aux échantillons.

Le matériel est installé dans les offices de chaque service avec une prise 220V – fonctionnant 16 A.

Il est souhaitable de ne pas faire plus de deux productions de café par machine et par service (durée de programme à préciser).

Le délai d'intervention proposé par le fournisseur sera contractuel après signature du marché (critère de choix).

3-2 Café

Le candidat devra obligatoirement proposer une offre café moulu 70 % arabica et 30% robusta, et café soluble 60% café et 40% chicorée, en sachets doses accompagnées d'une fiche technique. La qualité de l'offre sera constante pendant toute la durée du marché et doit correspondre à la fiche technique.

Le café, objet du marché doit satisfaire à la réglementation en vigueur, il doit être de qualité saine, loyale et marchande.

Les sachets seront confectionnés dans un complexe métalloplastique, thermosoudable conforme à la réglementation relative aux produits destinés à l'emballage de denrées alimentaires.

Le café en sachet pré dosé devra être adapté à une utilisation en machine à filtre.

Les mentions ci-après doivent être imprimées d'une manière indélébile sur les sachets ou cartons d'emballage :

- - dénomination de vente
- - nom et raison sociale du fabricant
- - poids net
- - DLUO de fabrication (date limite utilisation optimale)
- - lot de fabrication

Article 4 : LIVRAISON

La livraison se fera franco de port et d'emballage dans les délais inscrits sur les bons de commandes chiffrés par les services économiques du Centre Hospitalier.

Si les produits ne correspondent pas aux critères qualitatifs du conditionnement, ils seront refusés et devront immédiatement être remplacés sur mise en demeure verbale et écrite adressée au titulaire du marché ou son représentant.

En cas de non-conformité touchant à la quantité, le titulaire du marché est tenu soit de compléter la livraison dans les délais qui lui seront prescrits, soit de reprendre l'excédent.

Si les normes légales en vigueur sont modifiées en cours de l'année de livraison du marché, le fournisseur désigné ne pourra se prévaloir de ces changements pour augmenter ses prix.

Les livraisons devront toujours avoir lieu, les jours ouvrables, du lundi au vendredi, entre 8 h 30 et 12 h aux magasins des services économiques.

En dehors de ces horaires, aucune marchandise ne sera acceptée. La livraison devra avoir lieu le lendemain matin.

Article 5 : MODALITES DE RECEPTION ET DE CONTROLE QUALITE

5-1. La réception de fournitures donnera lieu à un contrôle quantitatif et qualitatif. Toute livraison sera conforme à la qualité des échantillons fournis, ces derniers étant conservés en cas de litige. En tout état de cause, toute livraison non conforme aux prescriptions ci-dessus énoncées sera refusée.

5-2. Les opérations de vérifications qualitatives et quantitatives sont effectuées par les agents chargés de la réception des marchandises.

5-3. 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 seront 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 6 : ESSAIS DE MATERIEL ET MISE A DISPOSITION D'ECHANTILLONS

Un prêt de matériel accompagné d'un échantillonnage gratuit de produits est demandé afin de réaliser des essais.

La réception du matériel de démonstration, soit une machine et un carton de dosette se fera le mercredi 10 novembre 2014, de 9 heures à 12 heures aux services économiques du Centre Hospitalier.

Les appareils accompagnés d'une documentation technique devront correspondre à l'offre proposée.

Les échantillons et matériels seront conformes au cahier des charges.

Les échantillons devront être identifiés avec la mention "Echantillon café et mise à disposition de machine" avec un bon de livraison détaillé.

Le prêt du matériel devra être suffisamment long pour permettre au Centre Hospitalier de faire ses essais.

Article 7 : 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 8 : MODALITES D'ETABLISSEMENT DES PRIX

8-1. 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.

8-2. Les quantités minimum et maximum ont été portées à titre indicatif en fonction des consommations de l'année en cours.

8-3. 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 9 : 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 10 : 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,

Annexe

NOMBRE DE MACHINES A CAFE FILTRE A METTRE EN PLACE

A confirmer à la signature du marché

SERVICE	NOMBRE DE LITS	NOMBRE DE MACHINES	NOMBRE DE PICHETS
Résidence Dr Germain	80	1	
Self SSR	100	1	
Soins de Suite Polyvalent (SSP)	20	1	
Réadaptation Fonctionnelle (MPR3)	30	1	
Réadaptation Fonctionnelle (MPR4)	30	1	

		Quantité min	Quantité max	PU HT	PU TTC
Café lyophilisé Chicorée 60% Café 40% Chicorée	doses litre 15g	60	90		
Café lyophilisé décaféiné	dosettes 2 g	2	4		
Café moulu 70% Arabica 30% Robusta	sachet 250 g	50	70		
Café moulu	sachet 500 g	20	30		
Café lyophilisé	sachet 500 g	10	10		
Filtre à café B5	carton de 250	10	10		
Filtre à café B10	carton de 250	2	4		

Un échantillon de chaque produit gratuit à livrer aux services économiques entre 8h et 12 h le 10/11/2014