

**Fourniture de produits alimentaires
Pain frais**

**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 pain frais pour une période de douze mois, à compter du 1er janvier 2015 jusqu'au 31 décembre 2015, pour les services et établissements ci-après désignés :

- Cuisine du Centre Hospitalier, rue du Docteur Germain
- Résidence du Docteur Germain, rue du Docteur Germain
- Soins de suite et de Réadaptation, rue des Barres
- Maison d'Accueil Spécialisée, rue Tour de Flore

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 :

- baguette 250 g
- pain 400 g
- baguette 250 g sans sel
- pain complet

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
Pain frais**

**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 pain frais au centre hospitalier de Salins-les-Bains, pour la période correspondant à l'année civile 2015.

Article 2 : TRAÇABILITE – QUALITE – CARACTERISTIQUES DEMANDEES

2-1 Les titulaires doivent pouvoir fournir une procédure de traçabilité amont et aval des tous les produits qu'ils proposeront. Ils préciseront sur quel support seront indiqués les numéros de lots la DLC (BL, facture...) afin de permettre à l'acheteur d'assurer la traçabilité en interne des produits livrés.

Le titulaire s'engage à fournir sur demande de l'acheteur, les informations concernant les origines des matières premières utilisées pour la fabrication de leurs produits, les méthodes de fabrication, les process qualité mis en oeuvre dans les fabrications des produits proposés ainsi que tout autre renseignement participant à la qualité des produits.

2-2 Tous les produits proposés par les candidats sont réputés conformes aux textes et usages en vigueur à savoir :

-les décisions et spécifications techniques du GPEM/DA pour les articles relevant de cette consultation.

Le pain sera préparé exclusivement par cuisson de la pâte obtenue par le pétrissage d'un mélange composé dans les proportions convenables :

- de farine panifiable : la farine utilisée sera de la farine de froment ou de blé provenant de la mouture exclusive de blé sain, loyal et marchand et de bonne valeur boulangère. L'utilisation de farine blanchie par procédé chimique est proscrite.

- d'eau potable,

- d'un agent de fermentation : levure ou levain,

- de sel de qualité saine.

Le recours aux accélérateurs chimiques est exclu.

2-3. Le titulaire du marché est libre de choisir sa méthode de panification en fonction des installations dont il dispose ; mais l'utilisation de fours à chauffage direct ou mazout est interdite.

La croûte devra être lisse et dorée, relativement sèche et croustillante.

En aucun cas, ne devra être servi à l'établissement du pain ayant été préalablement congelé.

Article 3 : MODALITE D'EXECUTION ET DE LIVRAISON

3-1. Le pain et les viennoiseries seront livrés en caisses plastiques conformes à la réglementation des matériaux placés au contact des denrées alimentaires. Les fournitures seront livrées franco de port et d'emballage conformément à la mise au point du marché, c'est-à-dire après que le responsable de restauration ait convenu avec le fournisseur de la quantité journalière à livrer (volume annuel ramené au quotidien). Le fournisseur est responsable du mode de transport de ses produits. Il appartient au fournisseur qui s'adresse à un transporteur de prendre toutes dispositions pour respecter les délais de livraisons contractuels.

3-2. La prestation doit être livrée aux lieux indiqués par le responsable de l'Unité Centrale de Production et de Restauration, sous abri, tous les matins entre **6 h 30 et 6 h 45, weekends et jours fériés compris** :

- Unité Centrale de Production et de Restauration, rue Docteur Germain
- Résidence Docteur Germain, rue Docteur Germain
- Soins de Suite et Réadaptation, rue des Barres
- Maison d'Accueil Spécialisée, rue Tour de Flore

Le Responsable de l'UCPR peut être amené à modifier la quantité à livrer, au minimum la veille pour le lendemain.

3-3. Chaque fourniture sera accompagnée d'un bon de livraison, reprenant les nom et adresse du titulaire du marché, la date de la livraison, la référence à la commande, la nature de la livraison, les quantités livrées, les prix unitaires et totaux. Le double du bon de livraison, signé par le service acheteur vaudra procès-verbal de réception.

3-4. **Le non respect des conditions de livraison, notamment le non respect des horaires impératifs qui compromettrait ainsi le bon fonctionnement du service aura la conséquence suivante : la livraison défectueuse interviendra à titre gratuit et des pénalités seront appliquées (cf art 8).**

3-5. Obligations du fournisseur : Le titulaire est responsable des dégradations de toute nature, qu'elles soient occasionnées d'une façon quelconque par la faute du transporteur ou de leur personnel. Le service acheteur pourra faire exécuter aux frais du titulaire la réparation des dégâts commis. Notification lui sera faite par mise en demeure envoyée par L.R.A.R.

Article 4 : CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

Les caisses en plastiques devront être propres, entretenues de façon régulière et, dans un bon état.

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 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 : 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 7 : MODALITES D'ETABLISSEMENT DES PRIX

7-1. 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.

7-2. Les quantités minimum et maximum ont été portées à titre indicatif en fonction des consommations de l'année en cours.

7-3. 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 8 : 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 9 : 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
BAGUETTES TRANCHEES EMBALLEES 250 G	240	320		
BAGUETTES 250 G	25	35		
BAGUETTES 250 G SANS SEL	360	480		
PAINS 400 G	24110	32610		
PAINS COMPLETS	11	15		

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