

Fourniture de produits alimentaires

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 3 lots non divisibles :

- Lot 1 : produits frais
- Lot 2 : produits laitiers
- Lot 3 : produits surgelés

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 mardi 18 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 Terrine de saumon fumé sans morceaux
- 1 Terrine de saumon fumé avec morceaux
- 1 Jambon de dinde
- 1 sac de carottes en bâtonnets
- 1 sac de purée aux 3 légumes
- 1 sac de purée de courgettes
- 1 sac de bâtonnière de légumes aux carottes jaunes

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

Offres :
Mardi 18 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 :

CENTRE HOSPITALIER
Rue du Docteur Germain – BP 101
39110 SALINS-LES-BAINS

TEL 03 84 73 66 00
FAX 03 84 76 65 44

Fourniture de produits alimentaires

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES
PARTICULIERES
(C.C.A.P.)

ANNEE 2015

ARTICLE 1 – MODALITES DE DETERMINATION DES PRIX

Le marché est conclu à prix unitaire.

Les prix sont entendus marchandises rendues franco de port et d'emballage dans les magasins, cuisine ou autres lieux de stockage désignés par le responsable des services économiques ou son représentant. Ils sont réputés comprendre toutes les marges fiscales, parafiscales ou autre frappant de manière obligatoire la prestation.

En cas d'utilisation d'emballage non perdus, ceux-ci seront prêtés et leur mouvement fera l'objet d'une simple comptabilisation en nombre sans facturation.

Les prix sont réputés être établis aux conditions économiques du mois de la date limite de réception des offres. Si au cours de la période d'exécution du marché, les prix jusque là libres, venaient à être plafonnés par la réglementation, les prix du marché ne pourraient être supérieurs aux prix plafonnés.

Les prix soumissionnés sont fermes pour toute la durée d'exécution du marché, c'est-à-dire du 01/01/15 au 31/12/15.

ARTICLE 2 – CONDITIONS D'EXECUTION ET DE LIVRAISON

2.1 – Conditions d'exécution

Les commandes sont passées par le Chargé des Services Economiques ou son représentant en fonction des besoins du Centre Hospitalier et comporteront :

- la désignation de la prestation
- la quantité commandée
- le lieu et la date de livraison

2.2 – Lieux, horaires et fréquence de livraison

La fourniture doit être livrée à la date précisée, et au lieu indiqué par le responsable des Services Economiques ou son représentant, et aux jours ouvrables de 8 H 00 à 12 H 00 et de 14 H 00 à 17 H 00.

2.3 – Réception

Chaque livraison doit donner lieu à un bon de livraison, signé lors de la réception de celle-ci.

2.4 – Rupture de livraison

Le titulaire doit avoir un stock suffisant pour honorer ses commandes, et ne pas se trouver en rupture de stock.

Les délais de livraison doivent être inférieurs à 15 jours, sinon l'établissement peut appliquer les pénalités de retard prévues à l'article 5.

ARTICLE 3 – OPERATION DE VERIFICATION

En cas de contestation sur la conformité entre le fournisseur et les spécifications du présent C.C.A.P., le gestionnaire peut appeler en arbitrage la Direction Départementales de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes du département du Jura.

L'acceptation de la livraison sera toujours effectuée sous réserve en ce qui concerne la qualité, l'établissement se réservant le droit d'effectuer des contrôles et de faire procéder à des analyses, tant par le service de la répression de fraudes, que par tout laboratoire de son choix.

Les fournitures non conformes seront reprises et leur remplacement devra être assuré dans un délai fixé à l'avance en fonction de l'urgence, soit dans les 24 heures pour les produits frais, 48 heures pour les autres marchandises. Faute de remplacement dans le délai fixé, il pourra être fait application de l'article 32, ou éventuellement 28 du C.C.A.G. relatifs à C.C.A.P. Page 2 sur 3

l'exécution de la fournitures aux frais du titulaire et à la résiliation à ses torts du marché.

En cas de refus de livraison, de livraison incomplète, de retard ou de non remplacement dans les délais accordés d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet, la personne responsable se fournira où elle le jugera utile. En cas de différence de prix au détriment de l'établissement, celle-ci sera mise de plein droit à la charge du titulaire et automatiquement déduite de la plus prochaine facture mise à son profit.

ARTICLE 4 – PAIEMENT – ETABLISSEMENT DES FACTURES

Les paiements seront effectués selon les règles de la comptabilité publique dans les conditions prévues à l'article 8 du C.C.A.G. et dans le respect des règlements particuliers spécifiques aux divers types de prestation, en vigueur à la date d'émission de la facture.

Les factures afférentes au paiement sont établies en double exemplaire, portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

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

Elles seront réglées sous 45 jours par le comptable de l'établissement.

ARTICLE 5 – PENALITES DE RETARD

En cas de retard dans les livraisons ou de non remplacement dans les délais accordés d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet, des pénalités pourront être infligées au fournisseur, sans mise en demeure préalable.

La personne responsable du marché pourra alors se fournir où elle le jugera utile.

Le montant de ces pénalités sera notifié pour le titulaire du marché de l'établissement, et retenu sur les sommes dues au titre des factures présentées.

En cas de retards répétés dans les livraisons, portant préjudice au bon fonctionnement de l'établissement, de même qu'en cas de livraisons répétées ne correspondant pas à la qualité exigée des produits, le présent engagement pourra être résilié aux torts du titulaire.

ARTICLE 6 – INTERDICTION DE SOUS-TRAITANCE

Le titulaire de l'engagement ne pourra, en aucun cas, transmettre tout ou partie de la fourniture à un sous-traitant.

ARTICLE 7 - DEVELOPPEMENT DURABLE

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

- Avez-vous entrepris des démarches de réduction des emballages inutiles ?
- Disposez vous de systèmes permettant une optimisation des tournées de livraisons visant à réduire le nombre de km parcourus et le temps passé sur la route ?

DESIGNATION	Quantité min	Quantité max	PU HT	PU TTC
LOT 1 - PRODUITS FRAIS				
MIETTES DE SURIMI - KG	20	30		
ROULEAU DE SURIMI - KG	20	30		
GESIERS DE VOLAILLE CONFITS - KG	10	20		
CHORIZO TRANCHE - KG	20	30		
JAMBON PERSILLE - KG	60	90		
FILETS DE HARENGS A L'HUILE - KG	20	30		
TERRINE DE SAUMON FUME AVEC MORCEAUX- KG	150	230		
TERRINE DE SAUMON FUME SANS MORCEAUX - KG	40	60		
TERRINE DE VOLAILLE EN GELEE - KG	80	110		
TERRINE AUX 3 LEGUMES - KG	180	260		
CREVETTES DECORTIQUEES SAUMUREES 200/300 - POT DE 900 G	30	40		
NOIX DE JOUE DE PORC - KG	200	290		
CORDONS BLEUS DE DINDONNEAU 100 G - KG	40	60		
ROTI DE PORC CUIT SOUS VIDE - KG	90	130		
JAMBON DE DINDE - KG	50	80		
FAUX FILET DE BŒUF 5/6 KGS - KG	200	290		
LANGUES DE BŒUF FRAICHES - KG	170	250		
LOT 2 - PRODUITS LAITIERS				
FROMAGE BLANC BATTU 0% SEAU DE 5 KGS - KG				
TOME GRISE - KG				
MONT D'OR - BTE DE 800 G - UNITE				
SAINT MORET - 25 G				
VELOUTES FRUUX PANACHES 125 G - UNITE				
SEMOULES AU LAIT Caramel - UNITE				
RIZ AU LAIT Caramel - UNITE				
MOUSSES AU CITRON - UNITE				
MOUSSES AU CAFE - UNITE				
LOT 3 - PRODUITS SURGELES				
BOULETTES DE BŒUF 30 G - KG				
CREVETTES ENTIERES CUITES 60/80 - KG				
HAMBURGER DE BOEUF 100 G - KG				
SAUTE DE LAPIN SANS OS - KG				
SOURIS JARRET D'AGNEAU - KG				
BOULETTE D'AGNEAU - KG				
ROGNONS DE PORC - KG				
CUISSE DE CANETTE				
PAUPIETTES DE SAUMON - KG				
NOIX DE JOUE DE BŒUF - KG				
DEMI-TETE DE VEAU AVEC LANGUE - KG				
PETIT SALE - KG				
BRANDADE DE MORUE - KG				
BATONNIERE DE LEGUMES BROCOLIS - KG				
BATONNIERE DE LEGUMES CAROTTES JAUNES- KG				
BATONNIERE DE LEGUMES HARICOTS PLATS - KG				
MELANGE DE LEGUMES GRILLES - KG				

DESIGNATION	Quantité min	Quantité max	PU HT	PU TTC
CAROTTES EN BATONNETS EXPRESS - KG				
CHOUX VERTS NATURES PALETS - KG				
PETITS POIS/CAROTTES - KG				
DUO DE POIVRONS - KG				
OIGNONS BLANCS GRELOTS - KG				
OSEILLE COUPEE - KG				
PUREE AUX 3 LEGUMES - KG				
PUREE DE COURGETTES - KG				
SAUCE PESTO - KG				
GATEAUX BASQUE 1 KG - UNITE				
PARIS BREST INDIVIDUEL - UNITE				
PUREE DE CASSIS - KG				
TARTES POMME-RHUBARBE - UNITE				
TOMATES FARCIES SANS PORC 170 G - KG				
POMMES DE TERRE FARCIES SANS PORC 170 G - KG				
SURIMI EN BATONNETS - KG				
CERVELAS OBERNOIS - KG				
MOKA - UNITE				
PLAQUE DE PAIN D'EPICE - UNITE				
PATE FEUILLETEE PUR BEURRE 2,8 MM - CARTON				
ANETH HACHEE - KG				
BASILIC HACHE - KG				
CERFEUIL HACHE - KG				
ESTRAGON HACHE - KG				
OMELETTES NATURES 90 G SALEES - UNITE				
OMELETTES NATURES 90 G SANS SEL - UNITE				