



Dossier de Consultation des Entreprises (D.C.E)

ACCORD CADRE A EMISSION DE BONS DE COMMANDE POUR LA FOURNITURE DE **PRODUITS SURGELES**

Date limite de réception des offres : **Mardi 20 novembre 2018 à 12 h**

Date limite de réception des échantillons : **Mardi 20 novembre 2018 à 11 h**

Composition du DCE :

- SECTION I Règlement Particulier de la Consultation (RPC)
- SECTION II Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP)
- SECTION III Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)
- ANNEXE I L'acte d'engagement
- ANNEXE II Tableaux annexes « Offre de prix »
- ANNEXE III Mémoire technique

Référence :

Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics transposant les dispositions des directives marchés prévoyant les mesures d'application de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015, applicable à compter du 1^{er} avril 2016.

SECTION I

REGLEMENT PARTICULIER DE LA CONSULTATION

I. Identification de l'acheteur public / Pouvoir adjudicateur

Acheteur public / Pouvoir adjudicateur :

LPO Touchard Washington représenté par M Jean-François BOURDON agissant en qualité de Proviseur.

Coordonnées : LPO TOUCHARD WASHINGTON
 8 Place Washington
 CS 31937
 72019 LE MANS Cedex 2
 Tel : 02.43.50.16.20
 Fax : 02.43.85.93.26

Renseignements administratifs :

Service de Gestion
M Samuel EMERY
02.43.50.16.20 (poste 459)
samuel.emery@ac-nantes.fr

Renseignements techniques :

Service de Cuisine
Chef cuisinier : M Christophe BILLON
06.10.38.53.13
resp-restauration.touchard@ac-nantes.fr
Magasin : M Christophe PIAU
02.43.50.16.20 (poste 262)
resp-magasin.touchard@ac-nantes.fr

II. Objet du marché

Forme du marché

La présente consultation a pour objet la passation d'un accord-cadre avec émission de bons de commande relatif à la fourniture de produits surgelés pour le LPO TOUCHARD WASHINGTON dont les caractéristiques sont précisées dans le CCAP (SECTION II).

Décomposition du marché :

Le marché est subdivisé en 5 lots :

- Lot 1.1 – Viandes surgelées
- Lot 1.2 – Poissons et fruits de mer surgelés
- Lot 1.3 – Légumes surgelés
- Lot 1.4 – Desserts et viennoiseries (prêtes à cuire sans pousse) surgelées
- Lot 1.5 – Snacking Entrées chaudes et plats cuisinés surgelés

Pour chaque lot, un seul candidat sera retenu.

III. Présentation des candidatures et des offres

Candidature :

- Chaque candidat pourra soumissionner pour un ou plusieurs lots.
- Les offres seront examinées lot par lot.
- Chaque candidat pourra être retenu pour un ou plusieurs lots.
- **En cas de réponses pour plusieurs lots, l'offre devra être distincte pour chaque lot.**

Il est interdit aux candidats de proposer un rabais conditionné par l'attribution de plusieurs lots

Documents relatifs à la candidature :

Liste des renseignements à fournir selon l'arrêté du 29 mars 2016 fixant la liste des renseignements et documents pouvant être demandés aux candidats :

- La lettre de candidature (DC1 – 2016)
- La déclaration sur l'honneur (DC2 – 2016) pour justifier que le candidat n'entre dans aucun cas d'interdiction de soumissionner à un marché public
- Les certificats attestant que le candidat a satisfait à ses obligations fiscales et sociales au 31 décembre de l'année N-1.
- Les références de marchés ou contrats équivalents fournis au cours de trois dernières années
- Les éléments de présentation de la société
- La copie du jugement en cas de redressement judiciaire

Les DC1 et DCE2 sont téléchargeables sur : <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>

Les candidats peuvent présenter leur candidature sous la forme d'un Document Unique de Marché Européen (DUME). Celui-ci devra être rédigé en français, selon le formulaire type téléchargeable sur : <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>

Au cours de la procédure, l'acheteur public pourra demander des précisions aux candidats notamment lorsque certaines informations inscrites dans le DUME ne sont pas complètes, ainsi que tous documents justificatifs permettant de vérifier la véracité des informations préalablement transmises.

Seront éliminés :

- les candidats ne présentant pas des garanties professionnelles, techniques et financières suffisantes
- En cas de redressement judiciaire, si la durée du marché est supérieure à celle de la période d'observation par le juge, la candidature de l'entreprise sera rejetée parce qu'elle ne peut être considérée en situation régulière au regard de ses obligations fiscales et sociales. Elle ne peut donc être attributaire d'un marché public. En revanche, dès l'adoption du plan de redressement par le tribunal de commerce, l'entreprise est, à nouveau, en mesure d'obtenir les attestations nécessaires. Elle devra produire une copie du jugement de redressement à l'appui de sa candidature.

Offre :

Tout candidat doit présenter son offre selon le modèle de tableau proposé en respectant l'ordre des produits indiqués sous peine d'être écarté.

Pour être valable l'offre devra comporter :

- les prix unitaires H.T. et T.T.C.
- le montant et le taux de la T.V.A.
- la marque et (ou) l'origine des produits (fiche de renseignement produit)
- la fiche technique lorsque celle-ci est demandée
- n° de code produit dans votre catalogue
- toutes autres informations nécessaires à l'identification des produits qui pourraient notamment influencer les choix (variantes par rapport à la demande exprimée sur le poids, le conditionnement...)
- Le pourcentage de remise catalogue et le prix initial

- Les jours et heures de livraison
- Les délais de passation de commande

Pour les produits ne figurant pas dans les tableaux annexés, le candidat transmet une proposition de tarifs préférentiels sur les produits figurants dans son catalogue.

En cas de proposition pour plusieurs lots, les candidats devront présenter une offre distincte pour chacun des lots.

Toute restriction par rapport aux conditions prévues au C.C.A.P. ou C.C.T.P. est éliminatoire pour la denrée sur laquelle porte cette restriction.

Documents relatifs à l'offre :

- L'acte d'engagement ATTRI1 (Ex DC3) daté et signé en original.
- L'annexe II : Tableau « Offre de prix » portant sur l'état des besoins pour la durée du marché, complété, daté et signé en original. Les prévisions indiquées sont purement indicatives, elles ont été estimées sur la base des consommations du premier semestre. Pour d'autres produits, les prévisions n'ont pu être précisées.
- Les fiches techniques pour les produits indiqués dans le tableau « Offre de prix ».
- L'annexe III : Le mémoire technique fourni, complété, daté et signé en original. Ce document type devra impérativement être joint à l'offre et sous ce modèle, sous peine de rejet de l'offre.

IV. Réceptions des plis et échantillons

Dépôt de l'offre :

La réponse du candidat devra être transmise sous enveloppe fermée et contenant la mention :

« **MARCHE PUBLIC POUR LA FOURNITURE DE PRODUITS SURGELES – PRECISER LE OU LES N° DE LOTS – NE PAS OUVRIR** ».

Elle devra elle-même contenir :

- Une enveloppe également fermée contenant les documents de candidature
- Une ou plusieurs enveloppes fermées contenant les documents de l'offre proprement dite correspondant à un seul lot ou à plusieurs lots

Les plis doivent parvenir avant la date limite et heure limite de réception des offres fixée au :

Mardi 20 novembre 2018 à 12h

Plis à remettre à M Samuel EMERY – Service de Gestion

Les plis sont acheminés sous la seule responsabilité des candidats. Ces derniers sont seuls responsables du moyen d'acheminement choisi et du respect de la date de dépôt. Les offres qui parviendraient après la date et l'heure-limite, ainsi que celles parvenant non cachetées, ne seront pas acceptées.

L'enveloppe doit être remise à l'adresse suivante :

LPO TOUCHARD WASHINGTON

8 Place Washington

CS 31937

72019 LE MANS Cedex 2

- soit par lettre recommandée avec accusé de réception
- soit par remise contre récépissé, du lundi au jeudi, hors jours fériés ou chômés, entre 09h00 et 13h00 et entre 14h00 et 16h45. Le vendredi entre 9h00 et 12h00
- soit via la plate forme de dématérialisation AJI

Tout retard entraînera l'élimination de l'offre. Les plis arrivés hors délai sont retournés au candidat sans avoir été ouverts.

Dépôt des échantillons :

Chaque échantillon devra porter une étiquette mentionnant le marché et le lot correspondant ainsi que le nom du candidat.

Les échantillons doivent être déposés à partir du lundi 19 novembre 2018 sur les heures de fonctionnement du magasin soit de 06h15 à 11h00, et ce jusqu'à la date limite de réception des échantillons fixée au :

Mardi 20 novembre 2018 à 11h00 **Echantillons à remettre au magasin**

Les échantillons seront déposés à l'adresse suivante contre un récépissé : **LPO TOUCHARD WASHINGTON**
Magasin alimentaire
Boulevard Paixhans
72002 LE MANS Cedex

L'intégralité des échantillons demandés doit être remise dans les temps sous peine de rejet des offres.

V. Critères de jugement des offres

Après classement des offres conformément aux critères pondérés définis ci-après, l'offre économiquement la plus avantageuse est choisie par le pouvoir adjudicateur (i.e. le candidat retenu est celui qui obtient la meilleure note sur 100 points selon la répartition indiquée dans le tableau ci-après).

Critère d'attribution	Pondération
<p><u>Qualité</u> [sur 30 points]</p> <p>- La qualité des produits proposés et le cas échéant avec les échantillons fournis - La qualité de l'offre jugée par rapport aux références fournies</p>	30 %
<p><u>Prix</u> [sur 25 points]</p> <p>- Le prix des prestations jugé au travers de l'annexe financière [Sur 15 points : la meilleure offre reçoit la note maximale, soit 25 points ; les notes des offres arrivant derrière sont calculées de la manière suivante : (meilleure offre X 15) / offre du candidat] - Le % de remise sur catalogue accordé sur les produits hors marché, lorsque celui-ci est demandé [Sur 10 points : le meilleur % reçoit la note maximale, soit 5 points ; les notes des % arrivant derrière sont calculées de la manière suivante : (% du candidat X 10) / meilleur %]</p>	25 %
<p><u>Conditions de livraisons et prestations associées</u> [Sur 10 points]</p> <p>La qualité de service du fournisseur : conditions de livraisons, délais de commande, jours de livraison.</p>	10 %
<p><u>Condition de facturation</u> (15 points)</p> <p>Identification précise d'un interlocuteur et adéquations avec les besoins/volontés du LPO.</p>	15 %
<p><u>Entreprise eco-citoyenne, développement durable et action sociale</u> [Sur 20 points]</p> <p>Performances au regard du développement durable et services associés : réduction des émissions de gaz à effet de serre, réduction des emballages...</p>	20 %

Le pouvoir adjudicateur pourra procéder à une négociation avec les 2 candidats ayant remis les offres jugées les plus intéressantes, suite au premier classement établi par application des critères pondérés énoncés. La négociation est engagée librement avec les candidats sélectionnés. La négociation est conduite dans le respect du principe de l'égalité de traitement de tous les candidats. Elle portera sur tous les éléments de l'offre, notamment sur les précisions techniques du candidat afin d'optimiser l'offre financière. L'offre finale sera jugée selon les mêmes critères du présent règlement. Le classement final sera établi sur cette base. Elle pourra prendre la forme d'échanges écrits et/ou d'entretiens avec le ou les candidats retenu(s) par le Pouvoir Adjudicateur. En cas d'échange écrit, les candidats devront impérativement répondre dans les conditions de forme et de délai indiqués dans le mail/fax. En cas de rencontre avec les candidats, une convocation sera transmise aux candidats en amont de l'entretien de négociation. A l'issue des négociations, les candidats remettront alors leur offre finale dans le délai maximal indiqué lors des échanges. Cette date de remise des offres finales sera identique pour tous les candidats.

SECTION II

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES

PARTICULIERES

NB : Pour ce qui concerne l'énumération des réglementations applicables, il s'agit d'une liste non exhaustive. Elles sont toutes applicables et considérées comme connues des professionnels.

1. Procédure du marché

Ce marché est passé selon une procédure adaptée. Les prestations doivent être conformes à la réglementation en vigueur, ainsi qu'aux spécifications techniques ou aux normes françaises et européennes homologuées définies par les décisions rappelées, pour chacune des denrées, au CCTP. Les critères de choix sont ceux précisés au RPC.

Il s'agit d'un accord-cadre avec émission des bons de commande à émettre (Art. 78 du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016)

Le présent marché est un marché à prix unitaire ferme sur la durée de validité du marché.

2. Durée du marché

Le présent marché est conclu du 01 janvier 2019 au 31 décembre 2019 (hors période de vacances scolaires). Il pourra être renouvelé pour une durée maximale de 12 mois après son échéance.

3. Conditions d'exécution ou de livraison

3.1 Délais d'exécution

Conformément à l'article 13.1.2 du CCAG FCS, les prestations faisant l'objet de chaque bon de commande devront être livrées dans les délais renseignés dans l'acte d'engagement à compter de la notification du bon de commande par l'adhérent.

3.2 Bons de commande à émettre

Les commandes sont faites au fur et à mesure des besoins par le moyen de bons de commande formalisés signés par l'ordonnateur de l'établissement ou son représentant. Ils comporteront :

- la référence au marché ;
- la désignation de la fourniture ;
- la quantité commandée ;
- le prix d'engagement correspondant au prix du marché ;
- le lieu et la date (ou délai) de livraison ;
- l'adresse de facturation.

3.3 Conditions de livraison

Emballages

La qualité des emballages doit être appropriée aux conditions et modalités de transport. Elle est de la responsabilité du titulaire.

Par dérogation à l'article 19.2.2 du CCAG FCS, le pouvoir adjudicateur est propriétaire des emballages.

Le conditionnement des produits doit permettre de déterminer, sur chaque caisse ou colis, la qualification exacte de la marchandise et sa provenance et d'assurer une protection efficace de la marchandise lors des transports, des manutentions et des stockages.

Dans le cas où les conditions d'emballage et de conditionnement ainsi définies ne seraient pas respectées, les marchandises pourront, soit être refusées, soit être acceptées avec réfaction de prix. En cas d'avaries, de vices ou de défauts constatés lors de la livraison, l'opérateur économique devra procéder à l'échange des produits mis en cause sous un délai maximum de 24 heures.

Transport

Conformément à l'article 19.3 du CCAG FCS, le transport s'effectue, sous la responsabilité du titulaire, jusqu'au lieu de livraison. Le conditionnement, le chargement, l'arrimage et le déchargement sont effectués sous sa responsabilité.

*** Frais de transport**

Les fournitures sont livrées à destination franco de port sans minimum de commande. Le titulaire est responsable du mode de transport de ses produits dans les conditions prévues à l'article 19.3 du CCAG.

Le titulaire devra s'assurer des conditions d'accès aux lieux de déchargement pour effectuer le choix des camions de livraison et du matériel de transport. Le pouvoir adjudicateur sera dégagé de toute responsabilité quant à la perte, au vol, et aux dommages subis pour le matériel durant le transport.

Le titulaire devra également s'informer de la disponibilité des locaux pour prendre en compte les contraintes particulières de manutention, toutes les charges de manutention étant incluses dans le prix.

Mode de livraison

Les fournitures doivent être livrées dans les conditions suivantes :

Les marchandises sont livrées impérativement en présence d'un représentant **habilité de l'établissement LPO TOUCHARD WASHINGTON**

Chaque livraison sera obligatoirement accompagnée d'un bon de livraison chiffré établi en double exemplaire dont, l'un revêtu de la signature du représentant de l'adhérent délégué, sera remis au livreur.

Les bons de livraison comportent au minimum les indications suivantes :

- le numéro du bon de commande ;
- la référence du marché ;
- l'identification du titulaire ;
- l'identification de la direction à livrer ;
- la désignation des fournitures ;
- la date d'expédition ;
- le détail par nature des produits livrés (quantité, poids, conditionnement et prix) ;
- les quantités livrées.

La signature du bon de livraison ne vaut pas acceptation des marchandises livrées, celle-ci étant réalisée après l'admission dans les conditions définies au point suivant.

En cas de refus de livraison, de retard ou de non remplacement d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet, dans le délai d'1 jour ouvré, l'autorité compétente se réserve la possibilité de substituer aux frais et risques du fournisseur défaillant un autre fournisseur.

Jours et horaires de livraison

Les jours et horaires de livraisons sont indiqués dans chaque tableau annexe « Offre de prix ».

Si le soumissionnaire veut apporter une restriction quant aux jours et heures de livraison, il doit l'indiquer clairement dans son offre de façon à permettre à la commission de statuer en toute connaissance de cause. **Aucune autre restriction ne sera admise par la suite.**

Lieu de livraison

La fourniture doit être livrée au point de livraison, aux jours et heures indiqués sur chaque bon de commande.

Le point de livraison est le suivant :

LPO TOUCHARD WASHINGTON (Magasin alimentaire)

Boulevard Paixhans

72002 LE MANS Cedex

3.4 Opérations de vérifications-décisions après vérifications

Les prestations faisant l'objet du marché seront soumises à des vérifications quantitatives et qualitatives simples, destinées à constater qu'elles répondent aux stipulations du marché, dans les conditions prévues aux articles 22 et 23 du CCAG FCS.

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples sont celles qui ne nécessitent qu'un examen sommaire et ne demandent que peu de temps.

Le pouvoir adjudicateur effectue ces vérifications au moment même de la livraison des fournitures.

Il peut notifier au titulaire sur-le-champ sa décision, qui est arrêtée suivant les modalités précisées à l'article 25 du CCAG FCS et le faire sans délai dans le cas de fournitures rapidement altérables.

Si aucune décision n'est notifiée, ces fournitures sont réputées admises le jour de leur livraison.

Vérification quantitative

Si la quantité livrée n'est pas conforme au marché ou à la commande, le pouvoir adjudicateur ou son représentant peut décider de les accepter en l'état, mettre le titulaire en demeure de reprendre l'excédent ou de compléter la livraison dans les délais qu'il prescrira.

La mise en conformité quantitative des prestations ne fait pas obstacle à l'exécution des opérations de vérification qualitatives.

En cas de non-conformité entre la quantité livrée et le bordereau de livraison, le dit bordereau et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leur représentant.

Vérification qualitative

Si les fournitures ne sont pas conformes, elles sont refusées et doivent être remplacées immédiatement par le titulaire sur demande verbale ou écrite par le pouvoir adjudicateur ou son représentant, qui toutefois peut accepter les fournitures avec réfaction de prix.

Le pouvoir adjudicateur fera procéder à tous les contrôles qu'il jugera nécessaires, dans le respect des usages du commerce. Ces contrôles porteront notamment sur l'état des emballages et des conditionnements, la date limite d'utilisation optimale, la qualité sanitaire des produits et le respect de la chaîne du froid (conformément aux règles HACCP).

Les marchandises présentant un défaut d'ordre qualitatif seront refusées et devront être échangées. Le titulaire fera procéder à ses frais à l'enlèvement sans délai et pourvoira à leur remplacement dans les conditions précisées ci-dessus.

Admission

Suite aux vérifications, les décisions d'admission, de réfaction, d'ajournement ou de rejet sont prises dans les conditions prévues à l'article 25 du CCAG FCS par le pouvoir adjudicateur.

Dans un souci de continuité du service, afin de satisfaire les besoins définis au présent CCAP, si une livraison est non conforme ou reste incomplète après un ajournement, un rejet, ou encore si certaines livraisons ne peuvent supporter de retard, la collectivité pourra prendre les dispositions suivantes :

- téléphoner au titulaire pour remédier à cette situation.
- substituer un autre fournisseur au titulaire, l'augmentation de la dépense résultant de cette substitution étant à la charge du titulaire sans qu'une diminution éventuelle puisse lui profiter.

Nonobstant les possibilités de résiliation prévues au CCAG FCS, en présence de deux mises en demeure pour des commandes distinctes au cours de l'année civile, la résiliation du marché aux torts du titulaire pourra être prononcée.

Pénalités de retard de livraison

Par dérogation au CCAG FS, en cas de non-respect de ses engagements contractuels, le titulaire est mis en demeure (par lettre recommandée avec accusé de réception) de remédier à la situation sous un délai raisonnable. La mise en demeure précise :

- le ou les motifs de la mise en demeure
- le délai pour remédier à la situation
- la sanction encourue en cas de nouveau manquement

(Pouvant être de 200€ pour un retard supérieur à 24 heures sans accord préalable)

4. Prix

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales et autres frappant obligatoirement les prestations et les fournitures ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, au transport jusqu'au lieu de livraison et à la facturation.

La livraison, l'installation et la mise en service des matériels, ainsi que toute sujétion liée à l'exécution de la prestation s'entendent pour une réalisation conforme aux prescriptions contenues dans le présent document.

Les prix seront exprimés en EUROS et applicable pendant toute la durée du marché.

Les modalités éventuelles de révision de prix doivent être indiquées très précisément.

Toute anomalie substantielle dans la présentation des chiffres et des calculs pourra entraîner le rejet de l'offre.

Si les produits de cette consultation font à une époque quelconque de l'année, l'objet d'un prix attractif ou promotionnel, le prix facturé par le titulaire du lot concerné ne pourra être supérieur à ce prix promotionnel. Toutes les clauses du présent C.C.A.P. s'appliquent alors à ces produits à prix intéressants.

5. Avances – Acomptes - Cautionnement

Les marchés faisant suite à cette consultation sont dispensés de cautionnement.

Il n'est pas demandé d'avance forfaitaire.

Il n'est pas versé d'acompte.

6. Assurances

Le titulaire doit justifier, avant tout commencement d'exécution du présent marché, et pour la durée de celui-ci, qu'il a souscrit une (des) police(s) d'assurance couvrant sa responsabilité, ainsi que celle de ses commettants ou préposés, à l'égard du pouvoir adjudicateur et des tiers, victimes d'accidents ou de dommages causés par l'exécution des prestations.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de demander, sans qu'aucun supplément de prix ne puisse être demandé, la souscription de garanties complémentaires s'il lui apparaissait que les risques couverts par la (les) police(s) sont insuffisant(s).

7. Résiliation

Les clauses mentionnées au chapitre 6 du CCAG FCS sont entièrement applicables au marché.

En cas de résiliation prononcée pour faute du titulaire, le marché pourra être exécuté aux frais et risques de celui-ci. La résiliation peut être prononcée si les garanties complémentaires exigées au titre des capacités ou des assurances ne sont pas honorées.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'appliquer une réfaction sur le prix si les prestations fournies par le titulaire s'avèrent notoirement insuffisantes au regard des axes et objectifs fixés. Il en est de même si la réalisation effective de la prestation, telle que décrite dans le paragraphe G, n'a pas donné lieu à satisfaction.

8. Règlement des litiges

En cas de contentieux né de l'attribution ou de l'exécution du marché, le juge du tribunal administratif de NANTES, territorialement compétent, est saisi du litige juridictionnel.

9. Facturation et règlement des prestations

La demande de paiement est adressée au pouvoir adjudicateur à l'adresse figurant sur les bons de commande.

La demande de paiement porte, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- le détail de la facturation
- les références et date de notification du marché
- les références et la date du (des) bon(s) de commande(s) éventuel(s)
- les nom et adresse du créancier ;
- le numéro de son compte bancaire (IBAN + BIC);
- le prix total HT et le prix total TTC, le cas échéant en tenant compte des variations de prix et des pénalités applicables

IL IMPORTE QUE LES FACTURES RESPECTENT IMPERATIVEMENT LE PRIX DETERMINE AU MARCHE DES LA PREMIERE FACTURATION.

En cas de différence de prix au détriment de l'établissement, celle-ci est mise de plein droit à la charge du titulaire. La facture est mise en attente et ne sera réglée qu'avec l'avoir correspondant.

La répétition d'erreurs de prix pourrait entraîner la résiliation du marché suite à plusieurs avertissements écrits.

Le titulaire de plusieurs lots devra présenter des factures distinctes pour chacun des lots.

Le comptable chargé du paiement est : Agent Comptable du LPO Touchard-Washington.

Le paiement sera effectué par mandatement dans le délai règlementaire mentionné au point suivant, après envoi de la facture détaillée dès lors que la livraison aura été effectuée dans son intégralité.

10. Délais de paiement

Le délai global de paiement ne peut excéder 30 jours. Celui-ci court à compter de la remise de la demande de paiement par le titulaire au pouvoir adjudicateur.

Selon la réglementation en vigueur, le défaut de paiement dans ce délai fait courir de plein droit, et sans autre formalité, des intérêts moratoires et l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement au bénéfice du titulaire.

SECTION III

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES

PARTICULIERES

NB : Pour ce qui concerne l'énumération des réglementations applicables, il s'agit d'une liste non exhaustive. Elles sont toutes applicables et considérées comme connues des professionnels.

DETERMINATION DE LA FOURNITURE

Dispositions d'ordre général

Le titulaire s'engage à fournir pendant toute la durée du marché les produits, dans les marques et les conditionnements qu'il a indiqués dans son offre et pour lesquels il a été sélectionné.

Les produits livrés devront être de qualité saine et irréprochable.

Il appartient au titulaire de vérifier la conformité au regard de la réglementation en vigueur des denrées alimentaires fournies, du processus de transformation, et des procédés de livraison. La réglementation applicable sera celle en vigueur au début du marché.

Le titulaire doit assurer une qualité suivie et identique pendant la durée du marché et respecter l'origine ou les marques qu'il s'engage à livrer.

Le fournisseur devra prendre toute mesure adaptée pour assurer la bonne traçabilité des produits fournis au titre du marché.

En sus des dispositions générales applicables pour tous les produits alimentaires et des dispositions réglementaires valables par catégorie de produits dont l'application est d'ordre public :

- spécifications du Groupement Permanent d'Etude des Marchés de denrées alimentaires GPEMDA
- Textes communautaires définissant des normes européennes pour certains produits de grande consommation
- Normes AFNOR ou équivalent européen homologué, notamment en matière d'emballage et de marquage des unités de présentation, d'entreposage et de transport

Les indications suivantes devront obligatoirement figurer de façon visible et lisible :

- D.L.U.O. (Date Limite d'Utilisation Optimale) : « A consommer de préférence avant le ... » dans le cas d'une limite d'utilisation.

Ces dates sont fixées sous la responsabilité du conditionneur :

- Jour et mois pour les délais inférieurs à trois mois,
- Mois et année pour les délais compris entre trois mois et dix-huit mois,
- Année pour les délais supérieurs à dix-huit mois.

Afin d'éviter les pertes, les produits doivent au moment de la livraison comporter un délai de consommation équivalent aux 2/3 des DLUO.

Emballages

Le conditionnement ou pré-emballage utilisé doit être conforme à la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires. Les emballages dans lesquels les produits sont livrés doivent être remis complets au destinataire.

La qualité des emballages doit être appropriée aux conditions et modalités de transport.

Les produits surgelés doivent, avant leur mise en commerce et jusqu'à la remise au consommateur, être renfermés dans des récipients ou emballages les enveloppant entièrement et assurant leur protection. Les emballages comporteront les indications suivantes : nature des denrées, conditionnement, provenance, poids, DLC...

Calibrage et grammage

Le calibre ou le poids de chaque unité de produit devra être conforme à celui indiqué dans l'offre et identique pour toute la durée du marché.

Dans le cas où le calibre ou le poids de chaque unité de produit ne peut être livré, le calibre ou le poids de chaque unité de produit accepté à la livraison est celui indiqué lors de la commande ou à défaut de sa présence sur le marché local, le calibre ou le poids le plus voisin, inférieur de préférence après accord de l'établissement.

Etiquetage

Les indications suivantes doivent figurer sur l'emballage :

- Le qualificatif « surgelé » ou « congelé » en caractère très apparent accompagnant la dénomination de vente ;
- Liste des ingrédients (y compris les additifs éventuels), par ordre décroissant d'importance dans la recette ;
- Quantité nette (masse nette et/ou masse nette égouttée) ;
- Date de surgélation du produit ;
- La mention « ne pas recongeler après décongélation » ;
- Identification du lot de fabrication ;
- Date limite d'utilisation optimale (la D.L.U.O)
- L'indication de la D.L.C. sera inscrite en particulier pour les viandes hachées ;
- Mode de décongélation, durée et température de conservation au froid positif ;
- Reproduction de la marque sanitaire de l'atelier de découpe ;
- Température et conditions particulières de conservation ;
- Nom ou raison sociale du fabricant, du conditionneur ou du distributeur ;
- Lieu d'origine ou de provenance ;
- Nombre de pièces par carton pour les produits individuels

Dans tous les cas, les estampilles et marques de salubrité comprennent soit :

- Un étiquetage adhésif sur l'enveloppe de conditionnement
- La reproduction de l'estampille sur l'enveloppe de conditionnement ou sur l'étiquette commerciale

Organismes génétiquement modifiés

Il est demandé aux fournisseurs de garantir ses marchandises exemptes de produits issus d'O.G.M.

Pour cela, il devra fournir les fiches techniques des produits proposés et une attestation. De plus, l'établissement se réserve le droit de faire effectuer des analyses inopinées, durant la durée du marché, sur les produits afin de vérifier la non-utilisation d'O.G.M. Ces contrôles seront à la charge du fournisseur s'ils se révèlent positifs.

La température de stockage sera conforme à l'arrêté du 21.12.2009. Si un écart de température est constaté, la marchandise pourra être refusée. La chaîne du froid ne doit pas être rompue, le transporteur doit pouvoir l'attester à tout moment.

Les produits seront maintenus, depuis leur surgélation jusqu'au moment de la livraison aux cuisines, à une température égale ou inférieure à la température réglementaire sans aucune rupture de la chaîne du froid. Ils seront exempts de germes pathogènes et devront satisfaire aux conditions microbiologiques dictées par les textes officiels.

Les produits surgelés doivent être transportés dans des véhicules, récipients ou emballages à l'intérieur desquels est maintenue une température égale ou inférieure à -20°C en conformité à la réglementation en vigueur.

Les emballages doivent être d'une qualité telle que la denrée soit, jusqu'au moment de la livraison, intégralement protégée contre les pollutions extérieures et la déshydratation.

Les règles d'hygiène en vigueur en matière de transport de denrées surgelées sont expressément respectées :

- le transport s'effectue dans des véhicules spécialement aménagés, réfrigérés conformes à l'arrêté du 20 juillet 1998 ;
- la température à coeur, au moment de la livraison sera conforme aux prescriptions de l'arrêté du 20 juillet 1998 ;
- le contrôle de la température des caissons doit être facilement vérifiable en consultant le thermomètre placé de façon apparente. Il est exigé que les engins soient équipés d'enregistreur de température ;
- le matériel utilisé est entretenu constamment en état de propreté rigoureuse ;
- La directive 92-1 du 13 janvier 1992 relative au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des denrées surgelées destinées à l'alimentation humaine prescrit que les moyens de transport et les locaux d'entreposage doivent être équipés d'instruments appropriés d'enregistrement automatique de la température. Les enregistrements obtenus sont datés et conservés au moins un an et mis à la disposition des agents chargés du contrôle.

Le contrôle du transport

L'agrément est signalé en lettres rouges figurant à l'avant du véhicule avec la date limite de validité de l'agrément technique. Les surgelés doivent obligatoirement être livrés dans des véhicules agréés. Ces véhicules doivent être équipés de dispositifs de production ou de stockage de froid pour permettre le maintien de la température au niveau requis. Par ailleurs, il existe un agrément sanitaire attesté par un document d'accompagnement et qui peut être vérifié à la demande des professionnels.

Les fiches techniques

Pour chaque produit demandé dans les tableaux annexes « Offre de prix », le soumissionnaire communique une fiche technique complète. Celle-ci permet d'une part de vérifier la conformité des produits, et d'autre part d'évaluer la valeur technique des produits. Le candidat fournira également une liste des allergènes présents dans les aliments. Le fournisseur s'engage à faire parvenir toutes les mises à jour des fiches techniques et fiches allergènes dans les plus brefs délais.

Les fiches techniques devront donc obligatoirement préciser pour chaque produit demandé :

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

CONDITIONS D'EXECUTION

Les produits surgelés devront être frais, sains, entiers, propres et triés. Ils devront être de coloration caractéristique de la variété et être exempts de saveurs et odeurs étrangères, de matières animales, végétales (tiges, feuilles), minérales (terre, sable).

Généralités

Les produits alimentaires surgelés doivent être conformes au Décret n°2006-372 du 28 mars 2006 modifiant le décret n 64-949 du 9 septembre 1964, modifié relatif aux produits surgelés qui prescrivent notamment que les produits doivent :

- Se trouver au moment de la surgélation en parfait état de fraîcheur.
- Répondre au même moment aux caractéristiques prévues par les textes spéciaux en vigueur en matière de répression des fraudes et pour les viandes, abats et produits d'origine animale en matière de salubrité.
- Avoir fait l'objet, en vue de leur stabilisation d'un contrôle pour l'obtention à cœur d'une température égale ou inférieure à **- 20° C** appliqué le plus tôt possible après la capture, l'abattage ou la préparation. L'opération de surgélation doit être conduite de manière à franchir très rapidement la zone de température de cristallisation maximum.
- Etre maintenus depuis leur surgélation jusqu'au moment de la vente au consommateur à une température égale ou inférieure à **- 20° C** sans aucune coupure de la chaîne du froid.
- Etre exempts de germes pathogènes et satisfaire aux conditions bactériologiques édictées par les textes officiels ci-dessus.

LOT N°1 : VIANDES SURGELEES

Dispositions générales

La réglementation concernant les produits surgelés devra être respectée, tout comme les recommandations de G.P.E.M./D.A. (« viande et charcuterie »).

Les fournitures devront, lors de la livraison, être accompagnées de tout élément permettant d'en assurer la traçabilité, conformément à la législation en vigueur.

L'étiquetage des produits surgelés doit comporter les indications suivantes :

- Le nom du produit et sa présentation (ex : filet)
- L'indication de provenance française ou étrangère
- Le qualificatif « surgelés » complétant la dénomination de vente
- Un mode d'emploi précisant notamment le mode de décongélation, les précautions à prendre pour la préparation culinaire du produit et sa conservation dans l'établissement
- Le numéro de lot
- La date de conditionnement et la date limite d'utilisation optimale
- Le poids net total

Pour les produits à base de farce : La viande de bœuf contenue dans la farce devra être 100 % muscle à l'exclusion de tous abats.

Les découpes et préparations proviendront exclusivement d'abattoirs et d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services officiels de contrôle. Sur les étiquettes apparaîtra : le pays d'origine, d'élevage et d'abattage.

La fourniture est exclusivement composée de viande de gros bovins, préparée, conditionnée, emballée, surgelée dans les conditions fixées par la réglementation. Viande 100 % bœuf (sans sel ajouté). En aucun cas le pourcentage de déchets (nerfs, tendons...) ne pourra dépasser 10%.

Caractéristiques microbiologiques

Les viandes hachées et les préparations de viandes hachées doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés par l'arrêté du 29 février 1996.

La viande de bœuf sera sans ajout de sel (appellation 100% bœuf).

Qualité du produit :

La viande doit provenir d'abattoirs agréés C.E.E. ou agréés du pays d'origine, selon la législation en vigueur dans le pays. Les produits surgelés boucherie devront provenir de carcasses de bovins adultes, d'un poids minimum de 280 kg. Les steaks hachés surgelés destinés à la fourniture devront être préparés, conditionnés et livrés :

- Conformément aux dispositions du Décret 99-260 du 2.04.1999 relatif à la consommation des viandes hachées et préparations de viandes.
- Préparés avec des viandes de bœuf convenablement parées et sans assaisonnement ni additif.
- Conditionnés dans des emballages appropriée et conforme à la réglementation relative aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

Le taux de matières grasses sera de **15% maximum**.

Dispositions particulières :

Il devra figurer sur les emballages la date de congélation ainsi que le numéro de l'atelier de découpe ou le numéro d'abattage.

Une fiche technique de chaque produit retenu lors du marché devra être obligatoirement fournie et seul ce produit devra être utilisé pour la durée du marché.

Etiquetage :

L'étiquette doit faire apparaître les mentions suivantes :

- Le nom du produit
- Le pays de naissance
- Le pays d'élevage
- Le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir
- Un numéro ou code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal ou les animaux. Ce numéro peut être le numéro d'identification de l'animal ou du groupe d'animaux dont provient la viande, ce qui correspond au numéro de lot ou de traçabilité
- Le pays de transformation (pour les produits transformés)
- Le pays de découpe et le numéro d'agrément C.E.E. au I.S.O. 9002 de l'atelier de découpe

Viande de bœuf surgelée

- Animaux âgés de moins de 30 mois.
- Garantie fourniture obligatoire de la traçabilité de l'ensemble de la livraison avec facturation (Document Accompagnement Bovins)
- Boeuf haché : 15% matière grasse
- Parage : taux de graisse visuel inférieur à 15%.

Viande de veau surgelée

- Animaux âgés de moins de 30 mois.
- Fourniture obligatoire de la traçabilité de l'ensemble de la livraison avec facturation (Document Accompagnement Bovins)
- Sauté de veau tiré de la poitrine de veau désossée, sans cartilage, ou composée de 50% de poitrine et de 50% de collier ou jarret de veau. Morceaux individuels de 120 gr environ.
- Paupiettes de veau : morceaux individuels de 140 gr.

Dinde surgelée

Surgelé I.Q.F. surgelé individuellement.

Les produits congelés de dinde devront provenir de volailles classe A.

Ces denrées seront congelées à sec et ne devront pas présenter de signe de déshydratation intense (brûlure à froid).

Les volailles devront provenir d'un abattoir communautaire agréé.

Brochettes aux épices et nature : portions de 120 à 140 gr.

Ce produit est issu de filières d'approvisionnement qui limitent l'utilisation d'antibiotiques à titre préventif.

Tous ces produits devront comporter l'étiquetage leur correspondant.

LOT N°2 : PRODUITS DE LA MER SURGELES

La réglementation concernant les produits surgelés devra être respectée, tout comme les recommandations de G.P.E.M./D.A. (« Poisson congelé ou surgelé »).

Les poissons et filets de poissons destinés à la congélation ou à la surgélation doivent présenter un degré de fraîcheur au moins égal à celui qui est normalement exigé pour l'expédition en frais.

Découpes, filets et portions de poissons surgelés

Les découpes, filets et portions de poissons surgelés sont :

- natures, crus ou cuits, sans peau (sauf spécification particulière) et sans arête,
- surgelés individuellement (« individually quick frozen ») pour les calibrés,
- séparables facilement (« interleaved » ou « layer pack ») pour les non calibrés.

Tous les produits de la mer ou d'eau douce devront provenir de zone de pêche FAO ou d'élevage identifiés.

Dans le cas de proposition de poissons d'élevage, le candidat précisera si un cahier des charges est prévu avec l'éleveur. L'alimentation des poissons sera stricte et conforme à la réglementation européenne, excluant l'utilisation d'hormone de croissance et de farine animale terrestre.

En raison de l'impact sur la texture du poisson, le candidat indiquera le mode de surgélation. **Les poissons seront surgelés en mer et ne devront pas subir de double congélation.**

Les fiches techniques des poissons indiqueront la présence éventuelle de poly phosphates notamment pour les filets. Les poly phosphates (E450 – E451) seront autorisés uniquement dans les filets. La présence d'additifs devra être clairement indiquée dans la liste des ingrédients.

Les portions filets I.Q.F. seront de forme naturelle, sans arêtes avec une chair de poisson respectée et parfaitement calibrée.

Les produits préparés à base de poisson (paupiette, poisson avec nappage...) seront de qualité sans arêtes. Le pourcentage minimum de poisson sur la totalité des ingrédients mise en œuvre sera précisé sur les fiches techniques, ainsi que la valeur nutritionnelle présentant le meilleur rapport protéines/lipides (P/L).

L'étiquetage des produits à base de poisson mentionnera notamment l'estampille sanitaire du mareyeur, le nom du fournisseur, le mode d'élevage.

La proposition de produits à base de portions moulées ou de chair hachée moulée est proscrite. Les découpes, filets et portions de poissons surgelés proposés sont majoritairement issues de filières d'approvisionnements responsables et/ou contrôlées notamment en ce qui concerne :

- le suivi de l'état des stocks,
- l'impact de la pêche sur l'écosystème,
- la mise en place d'un système de gestion des pêches adéquat.

Les poissons et filets de poissons ne doivent pas présenter de zones de déshydratation intenses (brûlures par le froid).

L'information figure dans les fiches techniques ou les documents d'accompagnement de la livraison.

Portions de filets de poissons élaborées surgelés

Les filets, les portions de poissons seront garantie sans arête. Les filets de poissons seront compacts. Le poisson nature sera donc composé à 100% de chair de poisson. Ils ne nécessitent qu'une remise en température avant consommation. Les portions de filets panés cuits à cœur et/ou pré frits contiennent au minimum 70 % de poisson et ont un rapport protéines sur lipides supérieur à 2.

La proposition de produits à base de portions moulées ou de chair hachée moulée est proscrite.

Poissons, mollusques et crustacés surgelés

Les poissons, mollusques et crustacés sont issus de filières d'approvisionnement qui limitent l'utilisation d'antibiotiques à titre préventif.

LOT N°3 : LEGUMES SURGELES / AROMATIQUE SURGELES

La provenance du produit devra être clairement indiquée. Les livraisons s'effectueront en emballages jetables conformes à la réglementation.

Les légumes soumis à la surgélation doivent être frais, sains, entiers, propres, triés, éventuellement être épluchés, lavés. Les légumes doivent être suffisamment blanchis (sauf exception) et peuvent être précuits ou cuits.

Les légumes surgelés doivent être de coloration caractéristique de la variété, exempts de saveur et odeurs étrangères, matières étrangères animales, végétales (tige, feuille), minérales (terre, sable), dégâts par écrasement ou provoqués par des insectes ou maladie.

Les caractéristiques propres à chaque légume ou fruit sont définies dans l'arrêté du 27 septembre 1983.

LOT N°4 : AUTRES DENREES SURGELEES (Glaces, pâtisseries, feuilletés...)

Pour les plats préparés : la fiche technique avec analyse nutritionnelle obligatoire devra accompagner l'offre.

Les fiches techniques des crèmes glacées, glaces et sorbets comprendront la liste des ingrédients, l'analyse nutritionnelle et le taux de foisonnement.

Il est demandé à chaque fournisseur d'indiquer s'il le peut mettre à disposition de l'établissement, pendant la durée du marché, un distributeur (ou box réfrigérée) permettant, au cours du service, la distribution de glaces directement par les usagers. Préciser, dans ce cas, le matériel envisagé.

DELAIS D'EXECUTION

Le titulaire s'engage à livrer à l'endroit et dans les délais précisés par l'établissement lors de sa commande.

RAPPEL DES PRINCIPALES DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES APPLICABLES

Les denrées doivent être conformes :

- A la réglementation générale française et communautaire. Le fournisseur s'engage à appliquer toute nouvelle évolution de la réglementation en cours d'exécution du présent marché.
- Aux décisions ou spécifications techniques du G.E.M.R.C.N (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de la Nutrition) pour les articles relevant des dispositions contenues dans ce document.
- Aux usages professionnels publiés sous forme de codes des usages et approuvés par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
- Aux normes homologuées et enregistrées par l'A.F.N.O.R.

DETERMINATION DES PRIX

Le prix offert est un prix ferme catalogue avec la remise accordée pour chaque article mentionné dans les tableaux « Offre de prix » annexés.

Pour les produits ne figurant pas dans les tableaux annexés, le candidat transmet une proposition de tarifs préférentiels sur les produits qui figurent dans son catalogue.

ANNEXE I

ACTE D'ENGAGEMENT – ATTRI1 (Ex DC3)

Documents fournis en fichiers joints à ce présent DCE.

ANNEXE II

TABLEAUX ANNEXES « OFFRE DE PRIX »

Documents fournis en fichiers joints à ce présent DCE.

Dans chaque tableau, il convient d'indiquer précisément les informations demandées en respectant l'ordre des produits indiqués.

Le tableau « Offre de prix » joint sera complété en intégralité par le soumissionnaire sous peine de rejet de l'offre.

ANNEXE III

MEMOIRE TECHNIQUE

Document fourni en fichier joint à ce présent DCE.

Il convient de compléter ce document type en renseignant scrupuleusement les points demandés.

Le mémoire technique joint sera complété en intégralité par le soumissionnaire sous ce modèle, sous peine de rejet de l'offre.