



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

ACCORD CADRE A EMISSION DE BONS DE COMMANDE
RELATIF A LA FOURNITURE DE

PRODUITS LAITIERS - BOF

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

Date limite de réception des échantillons : **Mercredi 21 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 LAITIERS - BOF pour le LPO TOUCHARD WASHINGTON dont les caractéristiques sont précisées dans le CCAP (SECTION II).

Décomposition du marché :

Le marché est subdivisé en 4 lots :

- Lot 2.1 – Produits frais/Produits laitiers/Œufs
- Lot 2.2 – Beurre/Crème

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 FRAIS - BOF – PRÉCISER 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 :

Mercredi 21 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).

Les critères d'attribution du marché sont pondérés comme suit :

Critère d'attribution	Pondération
<p><u>Qualité</u> [sur 30 points]</p> <ul style="list-style-type: none">- La qualité des produits proposés et le cas échéant avec les échantillons fournis- La qualité de l'offre jugée par rapport aux références fournies	30 %
<p><u>Prix</u> [sur 25 points]</p> <ul style="list-style-type: none">- Le prix des prestations jugé au travers de l'annexe financière <p>[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]</p> <ul style="list-style-type: none">- Le % de remise sur catalogue accordé sur les produits hors marché, lorsque celui-ci est demandé <p>[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 %

VI. Durée de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à 45 jours à compter de la date limite de réception des offres. Les candidats seront informés du résultat de la consultation au plus tard à l'expiration de ce délai.

VII. Négociation

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 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.

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 bon de commande éventuel
- 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

BEURRE/CREME (Lot 2.2)

Les offres devront respecter les prescriptions réglementaires et plus particulièrement les points suivants :

Règles d'hygiène

Arrêté du 15 avril 1986 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité auxquelles doivent répondre le beurre et les corps gras à base de matière grasse butyrique (JO du 30.04.1986).

Arrêté du 30 mars 1994 modifié, relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les laits de consommation et les produits à base de lait lors de leur mise sur le marché (Version consolidée au 27 Avril 2006).

Arrêté du 6 Novembre 2000, modifiant l'arrêté du 28/06/94 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité.(Version consolidée au 17/11/2000)

Décret du 97-963 du 14/10/1997 relatif aux matières grasses tartinables. (version consolidée au 21 octobre 1997).

Transport et Entreposage

Arrêté du 2 janvier 2002 modifiant l'arrêté du 3 avril 1996, fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale.(Version consolidée au 4 Janvier 2002).

Arrêté du 21 janvier 2005 modifiant l'arrêté du 20/07/98 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.(JORF 29/01/2005).

Normes Techniques

Décret N°88-1204 du 30 décembre 1988 modifié, réglementant la fabrication et la vente des beurres, de la margarine et de certaines spécialités laitières. (Version consolidée au 21 octobre 1997).

Arrêté du 4 janvier 1955 modifié, relatif aux conditions d'utilisation de la dénomination «beurre pasteurisé » (JRFO du 06.01.1955).

Arrêté du 21 Mars 1985 concernant les masses nettes des beurres en préemballages. (JORF du 05.04.1985).

Décret n°97-963 du 14 octobre 1997 relatif aux matières grasses tartinables, (version consolidée 21/10/1997).

Décision GEMRCN n° E6-07 approuvé le 4 mai 2007 applicable aux matières grasses tartinables (beurre, margarines, etc), aux matières grasses laitières ayant un taux de matière égal ou supérieur à 90 %, et aux préparations liquides à base de matières grasses.

Prix

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

Attention : Révision du prix du beurre et crème :

Compte-tenu du prix actuel du beurre, résultant de l'inflation constatée depuis plusieurs mois, si une éventuelle baisse du prix du cour survenait durant l'année 2018, cette baisse devrait immédiatement être répercutée sur les prix les prix proposés dans l'offre du lot 2.2, à défaut le lot 2.2 serait dénoncé.

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.

OVOPRODUITS

Ils devront respecter les prescriptions réglementaires et plus particulièrement les points suivants :

Règles d'hygiène

Arrêté du 26 juin 1974 modifié, réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance . (JORF des 16.07.74).

Arrêté du 11 Mars 1977 relatif au réemploi des récipients et emballages utilisés pour l'expédition des ovoproduits liquides réfrigérés. (JO du 31.03.1977).

Arrêté du 2 juillet 1984 concernant le marquage de salubrité des ovoproduits (JO du 20 juillet 1984).

Arrêté du 15 avril 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et de mise sur le marché des ovoproduits (JO du 14 juin 1992).

Transport et Entreposage

Arrêté du 2 janvier 2002 modifiant l'arrêté du 3 avril 1996, fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animales (Version consolidée au 4 Janvier 2002).

Arrêté du 21 janvier 2005 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JO du 06.08.1998).

Normes techniques

Arrêté du 1^{er} octobre 1990 relatif au traitement par rayonnements ionisants du blanc d'œuf liquide, déshydraté ou congelé (Version consolidée au 17 Novembre 1990).

Définition

Les ovoproduits sont les produits qui ont été obtenus à partir de l'œuf, de ses différents composants ou de leurs mélanges, après élimination de la coquille et des membranes, et qui sont destinés à la consommation humaine ; ils peuvent être partiellement complétés par d'autres denrées alimentaires ou additifs ; ils peuvent être liquides, soit concentrés, congelés, surgelés ou coagulés.

L'étiquetage

- L'étiquetage des ovoproduits doit comporter les mentions suivantes :
- La dénomination de vente indiquant la nature du produit (entier, jaune ou blanc) et son état physique (liquide, congelé, en poudre ou en paillettes).
- Le traitement effectué (La pasteurisation).
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de la Communauté) ;
- Les produits d'addition éventuels avec le pourcentage

- La masse nette ou le volume net
- La date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques
- L'indication du lot de fabrication (date de remplissage des récipients contenant des produits d'œufs).
- L'Indication des conditions particulières de conservation et notamment la température à laquelle les ovoproduits doivent être maintenus.
- Le marquage de salubrité avec notamment les initiales du pays expéditeur (F pour la France) suivies du N° d'agrément de l'établissement de fabrication et le sigle CEE).

Toutefois, lorsque les denrées alimentaires préemballées sont destinées à être livrées aux collectivités, ces mentions peuvent figurer sur les documents d'accompagnement, à l'exception de la dénomination de vente, de la date de consommation et l'identification du responsable.

Décret n°2005-944 du 2 août 2005 modifiant les articles R.112-1 à R 112.33 du code de la consommation, en ce qui concerne l'étiquetage des denrées alimentaires.

La DLC sera comprise **entre 21 et 28 jours minimum**.

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.

FROMAGES

Règles d'hygiène

Arrêté du 2 novembre 1971 relatif aux conditions d'hygiène applicables aux entreprises de préemballage des fromages, et conditions de conservation et de transport des fromages préemballés. (JORF du 21.11.1971).

Avis du 3 juin 2004, relatif aux méthodes et normes utilisables pour la détermination des critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les laits de consommation et les produits à base de lait lors de leur mise sur le marché (JORF DU 03/06/2004).

Arrêté du 6 novembre 2000 modifiant l'arrêté du 28/06/1994, relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité. (Version consolidée au 17 Novembre 2000).

Transport et Entreposage

Arrêté du 2 janvier 2002 modifiant l'arrêté du 3 avril 1996,, fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animales (Version consolidée au 4 Janvier 2002).

Arrêté du 21 janvier 2005 modifiant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JORF 29/01/2005).

Normes techniques

Décret n°70-559 du 23 juin 1970, pris pour l'application en ce qui concerne les fromages préemballés de la loi du 1^{er} Août 1905 modifiée sur la répression des fraudes et des articles 258 et 262 du code rural. (Version consolidée au 3 avril 1997)

Décret n°73-1098 du 12 Décembre 1973 relatif aux appellations d'origine des fromages, (version consolidée au 13 Décembre 1973).

Décret N°82-257 du 18 mars 1982 portant application de la loi du 1^{er} Août 1955 sur les fraudes et falsification en matière de produits ou de services et rendant obligatoire le marquage de certains fromages. (Version consolidée au 23 mars 1982).

Décret N° 88-1206 du 30 Décembre 1988 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services et de la loi du 2 juillet 1935, tendant à l'organisation et à l'assainissement du marché du lait en ce concerne les fromages. (Version consolidée 01/06/2007)

Décret N°92-564 du 24 juin 1992 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne la fabrication des fromages (Version consolidée au 27 juillet 1993).

Décret du 8 août 1994 relatif aux fromages d'appellation d'origine contrôlée, (JO du 13.08.1994).

Arrêté du 21 avril 1954 fixant les conditions d'attribution d'un numéro d'immatriculation aux fromageries (JO du 29.04.54).

Arrêté du 22 juin 1972 relatif à l'étiquetage des fromages préemballés (JO du 25.07.1972).

Arrêté du 17 avril 1974 concernant les fromages préemballés bénéficiant d'une appellation d'origine (JO du 28.05.1974).

Arrêté du 8 septembre 1983 relatif au marquage obligatoire de certains fromages. (JO du 22.09.1983).

Arrêté du 6 janvier 1986 concernant les masses nettes des fromages frais en préemballages (JO du 29.01.1986).

Définition

La dénomination « fromage » est réservée au produit fermenté ou non, affiné ou non, obtenu à partir des matières d'origine exclusivement laitière suivantes : lait partiellement ou totalement écrémé, crème, matière grasse, babeurre, utilisées seules ou en mélange et coagulées en tout ou en partie avant égouttage ou après élimination partielle de la partie aqueuse.

La teneur minimale en matière sèche produit ainsi défini doit être de 23 grammes pour 100 grammes de fromage.

- **Fromage à pâte molle à croûte fleurie** : Pâte ni cuite, ni pressée. Durant l'affinage (2 à 6 semaines) se développe un duvet de moisissure « la fleur »
- **Fromage à pâte molle à croûte lavée** : même fabrication que les croûtes fleuries. Pendant l'affinage, ils sont lavés à l'eau salée, puis brossés pour activer la fermentation
- **Fromage à pâte persillée** : Fabriqué comme une pâte molle mais, avant l'affinage, ils sont percés de trous avec des aiguilles pour permettre le développement du bleu de marbrure.
- **Fromage à pâte pressée non cuite** : La pâte est pressée mécaniquement. L'affinage dure très longtemps. C'est leur lente maturation (2 mois à plus d'un an) qui leur donne une saveur subtile.
- **Fromage à pâte pressée cuite** : Le caillé est chauffé, puis pressé pour extraire le maximum de sérum, les trous sont provoqués par le gaz carbonique dégagé par les microorganismes qui transforment la pâte pendant l'affinage (6 mois à 1 an).
- **Fromage de chèvre** : Proche des pâtes molles à croûte fleurie, la durée de leur affinage, variable, permet d'obtenir des chèvres frais, tendre, demi-secs, secs ou durs. Leurs croûtes peuvent être cendrées saupoudrées d'arômes, entourées d'une feuille de vigne. Leurs formes sont diverses : bûche, pyramide, pavé.
- **Fromage de brebis** : Fromage au lait de brebis appartenant à trois grandes familles, les pâtes persillées, les pâtes pressées non cuites, et les pâtes molles, fabriqués à partir de lait entier, ces fromages se caractérisent par des teneurs en matière grasses et en matière sèche supérieures à 50 %
- **Fromage fondu** : Il résulte de la fonte de fromages à pâte pressée cuite ou non cuite, additionné ou non de lait, de crème ou d'arômes.

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.

PRODUITS LACTES

Ils devront respecter les prescriptions réglementaires et plus particulièrement les points suivants :

- Décision N°88-1203 du 30 Décembre 1988 modifié, relatif aux laits fermentés et au yaourt ou yogourt. (JO des 31.12.1988 et 19.09.89).
- La lettre circulaire modifiée du 01.02.1961 pour les crèmes desserts.
- Arrêté du 2 janvier 2002 modifiant l'arrêté du 3 avril 1996, fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale.(version consolidée au 04 janvier 2002)

Définition

Les yaourts : flans et gélifiés sont destinés à être présentés individuellement aux consommateurs.

Ils seront fabriqués par blocs et à la charge du fournisseur qui veillera à ce que ces produits gardent jusqu'à la livraison une consistance propre pour conserver la saveur du consommateur.

Pour les autres produits les dénominations proposées laissent au candidat fournisseur la possibilité d'offrir telle ou telle spécialité de sa fabrication courante.

La DLC sera comprise, à la livraison entre 14 et 21 jours minimum.

Veillez, lors de l'emballage des produits laitiers, à respecter le classement par date de consommation (les dates les plus proches au-dessus, les plus anciennes en dessous).

La dénomination yaourt ou yogourt est réservée au lait fermenté obtenu, selon les usages loyaux et constants, par le développement des seules bactéries lactiques thermophiles spécifiques dites lacto bacillus bulgaricus et streptococcus thermophilus qui doivent êtreensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit fini, à raison d'au moins 10 millions de bactéries par gramme rapportées à la partie locale.

La quantité d'acide lactique libre continue dans le yaourt ne doit pas être inférieure à 0.7 grammes pour 100 grammes lors de la vente.

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.

LAIT

Ils devront respecter les prescriptions réglementaires et plus particulièrement les points suivants :

- Arrêté du 2 janvier 2002 modifiant l'arrêté du 3 avril 1996, fixant les conditions d'agrément, des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale. (version consolidée au 04 janvier 2002)

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.

PRODUITS LAITIERS BIO

Définition

Les produits laitiers issus de l'agriculture biologique : apposé sur un produit laitier, le logo AB indique qu'il a été fabriqué avec un lait issu de l'agriculture biologique soumise à des règles spécifiques concernant l'environnement et les animaux. Portant obligatoirement la mention "Agriculture biologique", assortie du logo AB.

Pour pouvoir communiquer sur le terme "bio" dans la dénomination de vente, il faut que le produit fini soit constitué au moins de 95% d'ingrédients agricoles bio. Les 5% restants peuvent être :

- des additifs listés par la réglementation européenne relative à l'agriculture biologique ;
- des ingrédients agricoles non bio dûment listés par la réglementation européenne relative à l'agriculture biologique.

Il est également possible d'avoir un ingrédient minoritaire bio, parmi les ingrédients conventionnels (ex: yaourt conventionnel avec des fruits bio). Dans ce cas, la référence au bio ne peut apparaître que dans la liste des ingrédients et il faut que la liste des ingrédients précise le pourcentage total d'ingrédients bio par rapport à la quantité totale d'ingrédients d'origine agricole (le produit devra être certifié par un organisme de contrôle).

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.

LABEL AOP

Définition

Crée en 1992, l'appellation d'origine protégée (AOP) est régie en dernier lieu par le règlement communautaire n°1151/2012 du 21 novembre 2012.

L'AOP garantit un lien très fort du produit avec son terroir. La qualité résulte exclusivement du milieu naturel et du savoir faire des hommes.

Pour pouvoir bénéficier de l'AOP, la dénomination du produit doit préalablement être reconnue en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) puis enregistrée par la commission européenne au registre des AOP selon une procédure prédéfinie dans le règlement communautaire précité et le Code rural et de la pêche maritime. Si le produit se voit refuser le bénéfice de l'AOP, il perd celui de l'AOC qui lui a été reconnu.

Le consommateur est informé de l'existence d'un produit AOP par la présence obligatoire sur l'étiquetage soit de la mention « Appellation d'Origine Protégée » soit du logo européen correspondant. A partir du 4 janvier 2016, les opérateurs devront obligatoirement étiqueter leurs produits avec le logo européen, accompagné de la dénomination enregistrée placée dans le même champ visuel.

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.
