

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

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

**CHARCUTERIE**

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

Date limite de réception des échantillons : **Jeudi 22 novembre 2018 à 7h30**

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 1er avril 2016.

SECTION I

**Règlement particulier de la consultation**

# 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.

**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**

**72002 Le Mans Cedex**

### # Coordonnées :

# Renseignements administratifs :

**Service de Gestion**

***M Samuel EMERY***

02.43.50.16.20 (poste 459)

samuel.emery@ac-nantes.fr

**Service de Cuisine**

***Chef cuisinier : 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

# Renseignements techniques :

# 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 charcuterie pour le LPO TOUCHARD WASHINGTON dont les caractéristiques sont précisées dans le CCAP (SECTION II).

### # Décomposition du marché :

Le marché est subdivisé en 2 lots :

* Lot 4.1 – Charcuterie
* Lot 4.2 – Charcuterie « Traditionnelle »

Pour chaque lot, un seul candidat sera retenu.

# 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](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23373) 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*](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.

# Réceptions des plis et échantillons

### # Dépôt de l’offre :

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

« **Marché public pour la fourniture de charcuterie – 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 :

**Jeudi 22 novembre 2018 à 7h30 (dernier délai)**

**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.

**LPO TOUCHARD WASHINGTON**

**8 Place Washington**

**CS 31937**

**72019 LE MANS Cedex 2**

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

* 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 :

**Jeudi 22 novembre 2018 à 7h30 (dernier délai)**

**Echantillons à remettre au magasin**

**LPO TOUCHARD WASHINGTON**

**Magasin alimentaire**

**Boulevard Paixhans**

**72002 LE MANS Cedex**

Les échantillons seront déposés à l’adresse suivante contre un récépissé :

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

# 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 |
| --- | --- |
| Qualité [sur 30 points]  - 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 % |
| Prix [sur 25 points]  - 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 %] | 25 % |
| Conditions de livraisons et prestations associées [Sur 10 points]  La qualité de service du fournisseur : conditions de livraisons, délais de commande, jours de livraison. | 10 % |
| Condition de facturation (15 points)  Identification précise d’un interlocuteur et adéquations avec les besoins/volontés du LPO. | 15 % |
| Entreprise eco-citoyenne, développement durable et action sociale [Sur 20 points]  Performances au regard du développement durable et services associés : réduction des émissions de gaz à effet de serre, réduction des emballages… | 20 % |

# 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.

# 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 particulières**

**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.

**LPO TOUCHARD WASHINGTON (Magasin alimentaire)**

**Boulevard Paixhans**

**72002 LE MANS Cedex**

Le point de livraison est le suivant :

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 particulières**

**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.**

# REGLEMENTATION GENERALE

L'ensemble de la réglementation et les textes relatifs à la fourniture de charcuterie sont réputés connus et s'appliquent au présent marché.

# DEFINITION ET SPECIFICATIONS PARTICULIERES

Définition

Les produits sont conditionnés en barquette sous atmosphère contrôlée

Le candidat doit impérativement fournir les renseignements suivants :

* Renseignements obligatoires pour chaque produit : marque, analyses microbiologiques les plus récentes, fiche technique détaillée, N° d’agrément de l’atelier de transformation, taxes.
* Les informations complémentaires éventuelles afin de garantir la traçabilité des produits pour assurer la sécurité alimentaire du consommateur.

Le fournisseur devra indiquer de façon précise l’unité de conditionnement (nombre de pièces par cartoon si ceux-ci ne peuvent être déconditionnés)

Les Normes bactériologiques

Le fournisseur se reportera aux critères microbiologiques, établis par la règlementation applicable :

* Règlement CE N° 2073-2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées
* Règlement CE N° 1441-2007 de la Commission du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) N° 2073/2005 concernant les critères microbilogiques applicables aux denrées alimentaires.

L’étiquetage

L’étiquetage des produits doit comporter les mentions suivantes :

* La dénomination de vente
* Le nom de L’espèce animale
* Le nom ou la raison sociale et l’adresse d’un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l’intérieur de la communauté)
* La quantité nette
* La date de fabrication
* La date limite d’utilisation optimale
* L’indication du numéro de lot ( ou code référence assurant le lien entre le produit et l’animal dont il est issu )

Hygiène, Transport et Entreposage

Les articles de charcuterie, saucisserie doivent être transportés dans des conditions qui permettent de le protéger des causes susceptibles de le contaminer ou de l’altérer pendant toute la durée du transport.

Lors de son entreposage, il doit être maintenu dans des conditions d’hygiène permettant d’assurer sa protection et sa bonne conservation.

Les conditions de manutention et d’entreposage doivent éviter toute détérioration et toute contamination susceptibles de le rendre impropre à la consommation humaine ou dangereuse pour la santé.

En particulier, toutes précautions sont prises pour éviter la contamination par des corps étrangers.

L’entreposage à même le sol, même emballé, est interdit.

Charcuterie « Traditionnelle »

Les produits de charcuterie dite « Traditionnelle » doivent être issus d'un procédé de fabrication artisanale qui suit un cahier des charges strict (Critères Qualité Certifiés) :

* L'alimentation des porcs doit être composée à 100% de végétaux, minéraux et graine de lin
* L'élevage doit s'effectuer essentiellement sur litières de paille et dans le respect de l'écosystème

Une attention particulière sera portée sur la volonté de l’entreprise à s’engager dans une démarche qui respecte la nature : vers une agriculture raisonnée.

Détermination 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.

## # 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)

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

**Mémoire 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.**