

Acheteur public :

DEPARTEMENT DE L'ARDECHE
Hôtel du Département
07007 PRIVAS Cedex

ACTE D'ENGAGEMENT – CAHIER DES CHARGES

Objet du marché

FOURNITURE DE FRUITS FRAIS ISSUS DES CIRCUITS COURTS

Ce Marché est multi-attributaire pour permettre une continuité de l'approvisionnement.

Le Conseil Général a adopté par délibération du 30 mars 2010 la Charte du développement durable et soutenable. L'un des objectifs est d'acheter de façon équitable avec comme engagement de gérer de façon éco-responsable la commande publique. Dans ce cadre , le présent marché permet l'approvisionnement en produits agricoles locaux dans la restauration collective et le développement d'une gouvernance alimentaire à l'échelle des territoires.

Représentant de la personne publique contractante : Monsieur le Président du Conseil Général de l'Ardèche, habilité par délibération du 21 février 2011
--

Cadre réservé à l'Administration	
Date de notification du marché	Réservé pour la mention « nantissement »
Imputation budgétaire	

Marché passé sur le fondement de l'article 28 du Code des Marchés Publics et de la délibération en date du 21 février 2011 portant définition de l'opération n° F.10 04 SALAVAS

**Personne habilitée à donner les renseignements
prévus à l'article 106 du Code des Marchés Publics.**
(cession ou nantissement des créances résultant du marché)

Monsieur le Président du CONSEIL GENERAL DE L'ARDECHE
Direction des Finances
Hôtel du Département – La Chaumette
BP 737
07000 PRIVAS
Téléphone : 04.75.66.77.30

Comptable assignataire

M. LE PAYEUR DEPARTEMENTAL
2 bis avenue de l'Europe Unie
BP 726
07000 PRIVAS
Tel : 04.75.64.60.50

*Les créances dans le cadre du marché doivent être adressées par courrier recommandé avec accusé de réception accompagnées des pièces réglementaires à l'appui :
Certificat de cessibilité (modèle sur le site www.minefe.fr) ou "exemplaire unique" (copie de l'original du marché remis par le Département de l'Ardèche (adresse ci-dessus) au titulaire du marché, revêtue de la mention d'exemplaire unique et signée par l'autorité contractante.*

ARTICLE 1 - CONTRACTANT

Je soussigné (nom, prénoms, qualité) :

habilité à représenter l'entreprise par décision en date du

Agissant au nom et pour le compte de l'entreprise

Ayant son siège social à :

N° de téléphone :

Immatriculé INSEE n° SIRET :

Code APE :

N° d'inscription au registre de Commerce :

ou Répertoire des métiers :

Pour les sociétés, montant du capital social :

et après avoir établi la déclaration prévue au Code des Marchés Publics et produit les certificats fiscaux et sociaux visés à l'article 46 du Code des Marchés Publics,

m'engage, conformément aux clauses et conditions des documents visés ci-dessus, à exécuter les prestations dans les conditions et aux prix ci-après définis.

La fausse déclaration sur l'honneur est constitutive du délit d'atteinte à la confiance publique (article 441-1 du Code Pénal) et à ce titre passible d'une sanction d'exclusion des marchés publics (article 441-10 3° du Code Pénal)

ARTICLE 2 - OBJET DU MARCHÉ - CAHIER DES CHARGES TECHNIQUES

Ce marché a pour objet la fourniture et la livraison de fruits frais de saison à la base départementale de SALAVAS, sans Organisme Génétiquement Modifié.

Bons de commande : le montant estimé de ce marché est de 2000 € (TTC), ce marché est passé sans minimum, ni maximum de commandes.

Ce marché s'exécute au moyen de bons de commande qui seront notifiés au fournisseur au fur et à mesure des besoins au moins 24 h à l'avance par le directeur de la base départementale ou le responsable de cuisine. Chaque bon de commande précisera :

- la désignation précise des produits,
- les quantités à livrer,
- la date de livraison ou le délai de livraison
- et le jour de consommation afin que les fruits soient à maturité suffisante.

Les bons de commande peuvent être passés par courrier électronique ou par télécopie ou par téléphone aux jours et heures convenus avec le titulaire (selon les indications portées dans le mémoire technique) . Dans le cadre d'une politique d'achat responsable respectueuse du développement durable, le Département s'engage à ne commander ces produits que durant la période de production telle que définie par le calendrier de production établi par le guide pratique de la restauration collective bio en Rhône Alpes téléchargeable à l'adresse : <http://macantinebio.files.wordpress.com/2010/04/guide-pratique-rhf-corabio.pdf> sous réserve d'ajustement lié aux conditions climatiques.

ARTICLE 3 – LIVRAISONS

Les produits fournis sont livrés franco de port.

Le véhicule de livraison doit respecter les exigences suivantes : nettoyage régulier, destiné et équipé pour le transport des denrées alimentaires.

Le fournisseur s'engage à respecter strictement les jours de livraison.

Les horaires de livraisons s'effectuent en accord entre le gestionnaire de la base et le fournisseur lors de la commande.

Chacune d'elles doit être effectuée à la date précisée par la commande correspondante.

Le transporteur doit se présenter directement au responsable de la cuisine ou à son représentant avant de commencer le déchargement.

La livraison et la réception doivent se faire en présence du Responsable de la cuisine ou de son représentant.

ARTICLE 4 - DUREE DU MARCHÉ

Le marché est conclu à compter de sa date de notification, jusqu'au 31 décembre 2011

ARTICLE 5 - OBLIGATIONS CONTRACTUELLES

Le présent contrat se réfère expressément pour son exécution au cahier des clauses administratives générales « fournitures et services », disponible sur <http://www.colloc.minefi.gouv.fr/>.

ARTICLE 6 - OFFRE DE PRIX

Les prix sont unitaires, sur la base d'un bordereau de prix remis tous les 15 jours les premiers et troisième lundi de chaque mois. Ils sont fermes entre ces deux termes

ARTICLE 7- MODALITES DE PAIEMENT ET EXECUTION FINANCIERE DU MARCHÉ

Le règlement s'effectue dans un délai de 30 jours à compter de la date de réception de la facture (cachet de la collectivité faisant foi), par virement au crédit du compte ouvert à : **joindre un RIB.**

Les factures doivent **obligatoirement** être adressées en trois exemplaires à l'adresse suivante :

**A l'attention de Monsieur le Gestionnaire de la base Départementale
245, chemin de la Vernede
07150 SALAVAS
tel 04 75 88 05 74**

Et comporter obligatoirement les mentions (décret n° 2003-301 du 2 avril 2003) suivantes :

- la désignation de la partie publique contractante,
- les noms et adresse du fournisseur,
- le numéro SIRET ou SIREN,
- le numéro de son compte bancaire ou postal,
- le numéro et la date des bons de commande,
- la fourniture livrée,
- le montant hors TVA de la fourniture livrée,
- le prix des prestations accessoires,
- éventuellement, le rabais ou le coefficient, le cours de référence,
- le taux et le montant de la TVA applicable,
la date.

Le taux des intérêts moratoires dus au titre du dépassement du délai de paiement est celui du taux marginal de la Banque Centrale Européenne majoré de 7 points en vigueur à la date de réception de la facture.

ARTICLE 8 – VERIFICATION QUALITATIVE ET QUANTITATIVE DE LA LIVRAISON

1. Vérification qualitatives

Les fruits doivent répondre aux conditions minimales suivantes :

Les produits livrés à la Base départementale de Salavas sont de catégorie I, étiquette verte ou doivent correspondre aux normes de qualité, de calibrage et de présentation de cette catégorie pour les produits qui n'entreraient pas dans cette classification (c'est-à-dire produit de bonne qualité présentant de légers défauts).

La variété est celle précisée sur la commande, à défaut la variété la plus abondante au jour de la livraison.
Les produits doivent être :

- **Propres**, c'est-à-dire exempts de toute souillure, résidus d'engrais ou de produits de traitement ;
- **Sains**, dépourvus d'attaques de parasites ou de maladies, de meurtrissures, moisissures ou pourriture, de tares causées par le soleil, le gel, les intempéries ;
- **Sans goût ni odeur anormaux** ;
- **De première fraîcheur et de maturité suffisante** pour une consommation normale dans les 48 heures à compter de la livraison, sauf accord préalable entre les parties. Pour une consommation plus longue ou plus courte, celle-ci devra être notée sur le bon de commande ;
- **Etre entiers** : dépourvus d'humidité extérieure ;
- **Le fardage est interdit à tous les stades de la commercialisation.**

La vérification qualitative porte aussi sur :

- **la nature, variété et la catégorie** (par référence aux normes) du produit notamment au regard de l'homogénéité des produits de même nature et variété composant une livraison ;
- l'origine géographique,
- la conformité du conditionnement,
- les conditions de transport (salubrité, température et propreté notamment).

2. La vérification quantitative porte sur :

- le poids net, tares déduites de la marchandise livrée ;
- le nombre d'unités.

Si le résultat des vérifications qualitative et quantitative est satisfaisant :

- l'admission est prononcée, séance tenante, par le responsable de la cuisine ou son représentant,
- l'admission est matérialisée par le bulletin de livraison et son duplicata qui sont visés par le responsable de la cuisine ou son représentant.

ARTICLE 9 – RESILIATION

Outre les clauses de résiliation prévues par l'article 47 du Code des Marchés Publics et les articles 29 à 33 du C.C.A.G-Fournitures courantes et Services, la personne publique se réserve le droit de résilier le marché avec mise en demeure préalable en cas de non respect :

- de la constance de la qualité des produits,
- des valeurs nutritionnelles et des recommandations du GEMRCN,
- de l'origine des produits, la présence d'OGM, la présence d'additifs,
- des caractéristiques organoleptiques,
- du suivi de la présence d'allergène,
- de la qualité des conditionnements, emballages,
- de la DLC/DLUO,
- de la qualité étiquetage/normalisation,
- de la conformité des commandes, rupture des commandes.

Acceptation du candidat des conditions ci-dessus définies

A

le

Le Candidat,
Signature et cachet

La présente offre est acceptée

A, Privas..... le **Le Président du Conseil Général**

Ou, par délégation de signature en date duarrêté n°

Liste des pièces annexes ayant valeur contractuelle :

- mémoire technique