**ETABLISSEMENT**

**Adresse livraison**

|  |  |
| --- | --- |
| **Contact Administratif** | **Contact Technique** |
| NOM | NOM |
| Tél : 02 3 | Tél : 02 3 |
| Fax : 02 3  | Fax : 02 3  |
| Mail : …@... | Mail : …@... |

**Acte d’engagement**

***VALANT CCTP, CCAP, BPU***

**MARCHE PUBLIC SANS PUBLICITE NI MISE EN CONCURRENCE**

Art. R 2122-8 du Code de la Commande Publique (inférieur à 40 000 € HT)

**Achats de fournitures alimentaires**

**« Poissons frais »**

*Commentaires : Document unique valant acte d’engagement, cahier des clauses techniques et administratives particulières et BPU :*

* *Bordereau des prix unitaires et détails des prestations jugées utiles à mentionner, à compléter ;*
* *Contrat à signer par le représentant de l’entreprise et ensuite par le pouvoir adjudicateur ;*
* *Attestations fiscales et sociales et un RIB à réclamer*

# Parties contractantes

Le contrat est passé entre le pouvoir adjudicateur :

XXXXXX

Et

Le titulaire

XXXXXXXX- coordonnées complètes

N° SIRET :

Représentant légal :

Comptable assignataire pour les paiements : XXXXXXXXXX

**1 – OBJET DU CONTRAT**

Le présent marché a pour objet la **fourniture de « Poissons frais»** pour le service de restauration. Ce marché est sans mise en concurrence (art. R 2122-1 à R 2122-9 du Code de la Commande Publique). Il s’agit d’un accord-cadre à bons de commande sans minimum et avec un maximum de 40 000 € HT/an.

Compte-tenu des particularités de la pêche fraîche (saisonnalité, intempéries…) qui entraînent une variabilité de la disponibilité et une fluctuation importante des cours, **les poissons frais seront proposés par l’entreprise au gestionnaire, de manière hebdomadaire, en fonction des opportunités de marchés qui se présentent**.

Le fournisseur proposera prioritairement des espèces de la liste ci-après, mais pourra aussi proposer des espèces équivalentes, pour assurer l’approvisionnement requis.

Sur la durée du marché, les espèces livrées parmi cette liste devront respecter une proportion supérieure à :

🞏 40%

🞏 60%

🞏 80 %

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Dénominations de vente | Noms scientifiques | Valeur \* | CHOIX |
| Poissons | Congre | *Conger conger* | *1* | ◻ |
| Grondin rouge | *Aspitriglia cuculus* | *1* | ◻ |
| Hareng | *Clupea harengus* | *1* | ◻ |
| Limande franche | *Limanda limanda* | *1* | ◻ |
| Maquereau | *Scomber scombrus* | *1* | ◻ |
| Mulet | *Mugil spp* | *1* | ◻ |
| Raies | *Raja spp* | *1* | ◻ |
| Roussette | *Scyliorhynus spp* | *1* | ◻ |
| Tacaud | *Trisopterus luscus* | *1* | ◻ |
| Dorade grise | *Spondyliosoma cantharus* | *2* | ◻ |
| Eglefin | *Melanogrammus aeglefinus* | *2* | ◻ |
| Julienne ou Lingue | *Molva molva* | *2* | ◻ |
| Lieu Jaune | *Pollachius pollachius* | *2* | ◻ |
| Merlan | *Merlangius merlangus* | *2* | ◻ |
| Plie ou Carrelet | *Pleuronectes platessa* | *2* | ◻ |
| Bar | *Dicentrarchus labrax* | *3* | ◻ |
| Barbue | *Scophtalmus rhombus* | *3* | ◻ |
| Cabillaud | *Gadus morhua* | *3* | ◻ |
| Lotte ou Baudroie | *Lophius piscatorius* | *3* | ◻ |
| Rouget-Barbet | *Mullus surmuletus* | *3* | ◻ |
| Saint-Pierre | *Zeus faber* | *3* | ◻ |
| Sole | *Solea vulgaris* | *3* | ◻ |
| Turbot | *Psetta maxima* | *3* | ◻ |
| Coquillages, Céphalopodes et Crustacés | Amande | *Glycymeris glycymeris* | *1* | ◻ |
| Bulot | *Buccinum undatum* | *1* | ◻ |
| Moule | *Mytilus edulis* | *1* | ◻ |
| Pétoncle | *Aequipecten opercularis* | *1* | ◻ |
| Araignée | *Maja squinado* | *2* | ◻ |
| Etrille | *Necora puber* | *2* | ◻ |
| Seiche | *Sepia officinalis* | *2* | ◻ |
| Tourteau | *Cancer pagurus* | *2* | ◻ |
| Calamar | *Loligo vulgaris* | *3* | ◻ |
| Coquille St-Jacques | *Pecten maximus* | *3* | ◻ |
| Homard | *Homarus gammarus* | *3* | ◻ |
| Praire | *Venus verrucosa* | *3* | ◻ |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| \* : Valeur indicative | 1 : Faible | 2 : Moyenne | 3 : forte |

*[Cette échelle de valeur indicative a été élaborée sur la base d’un produit brut. L’accessibilité aux différentes espèces dépendra du prix-moyen lissé et de l’amplitude de prix définie autour de celui-ci, de la saisonnalité des espèces ainsi que du niveau d’élaboration attendu !]*

Dans le cas de proposition de produits d’élevage, le titulaire du marché privilégiera les espèces listées ci-après et précisera si un cahier des charges ou des engagements sont prévus avec l’éleveur.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Produits d’élevage | Dénominations de vente | Noms scientifiques |
| Truite fario | *Salmo trutta*  |
| Truite arc-en-ciel | *Onchorhynchus mykiss* |
| Saumon atlantique | *Salmo salar* |
| Moule | *Mytilus edulis* |
| Huître | *Crassostrea gigas* |

Le niveau d’élaboration et de portionnage des différents produits est à définir à chaque commande entre le gestionnaire et le mareyeur :

* *Entier / étêté / vidé*
* *Dos/ filet / pavé / darnes*
* *Avec / sans peau*
* *Avec / pauvre en arêtes*
* *…*

Ce marché de fournitures est conclu pour une **période d’une année, à compter du … au … .**

Pour **les … repas servis par jour du … août 20XX à … juillet 20XX**, les **besoins** de l’établissement sont évalués à **…€ HT /an.**

Les pièces contractuelles sont :

* Le présent acte d’engagement valant cahier des charges
* Le CCAG – fournitures courantes et services approuvé par Arrêté du 19 janvier 2009

**2 – CONDITIONS D’EXECUTION**

Un Prix-moyen lissé de ………. €/kg (HT ou TTC) est défini.

[Un prix fixe ne peut être établi, sauf à restreindre le marché à quelques espèces].

Une amplitude de prix de vente au kg autour du prix lissé est acceptée.

[Il permet la proposition d’une gamme plus large d’espèces en fonction de la pêche et de la saisonnalité des espèces] :

🞏 +/-10%

🞏 +/-15%

🞏 +/-20%

🞏 autre à préciser : +/-… %.

Un suivi du prix-moyen lissé et des proportions d’espèces fournies parmi la liste sera réalisé selon un relevé mis à disposition par l’entreprise, de manière :

🞏 trimestrielle,

🞏 semestrielle,

🞏 annuelle.

Les commandes seront émises au fur et à mesure des besoins sous forme de **bons de commandes** précisant :

* La quantité commandée ;
* La date de livraison demandée ;
* Le lieu de livraison ;
* Le prix unitaire HT et TTC et le prix total HT et TTC.

Les **factures** seront libellées au nom de l’établissement, transmises une fois par mois par voie électronique conformément à l'ordonnance n°2014-697 du 26 juin 2014 relative au développement de la facturation électronique.

Les factures devront contenir au minimum les mentions suivantes :

* Identification du fournisseur ;
* Désignation des produits livrés ;
* Quantité livrée ;
* Date de livraison ;
* Prix unitaires hors taxes (HT) et toutes taxes (TTC) ;
* Montant total HT et TTC.

Les situations mensuelles doivent être envoyées avant le 25 de chaque mois de façon dématérialisée sur le portail Chorus Pro disponible à l'adresse suivante : <https://chorus-pro.gouv.fr>

**Pour les microentreprises (moins de 10 salariés et chiffre d’affaires annuel ou total de bilan inférieur ou égal à 2 millions d’euros), cette obligation est entrée en vigueur à compter du 1er janvier 2020.**

Pour ce faire, l’entreprise crée son compte et dépose ses documents sur la plateforme en précisant :

* L’identifiant SIRET de “ Nom de l'Établissement “ : xxx xxx xxx xxxxx
* Le service acheteur, et le cas échéant le numéro indiqué en haut de chaque bon de commande.

Une documentation est disponible à l’adresse suivante : <https://communaute-chorus-pro.finances.gouv.fr/>

Les **livraisons** et déchargements seront effectués par le fournisseur aux lieux et horaires suivants dans le respect des règles d’hygiène adaptées aux denrées livrées : **lieu, jours et horaires de réception**.

* *Les opérations de vérifications quantitatives et qualitatives seront effectuées sur le lieu de la livraison en présence de la personne chargée du transport et du personnel chargé de la réception. En cas d’anomalies, la personne chargée de la réception signalera l’anomalie constatée à la personne chargée du transport et établira un rapport écrit d’anomalie qui sera transmis au représentant du fournisseur. Le cas échéant, le rapport pourra comporter des demandes d’actions correctives qui devront être prises en compte par le fournisseur. En cas d’anomalie entraînant le refus des produits livrés, le fournisseur prendra à sa charge le retrait et le remplacement des produits défectueux dans les plus brefs délais.*

**3 – BPU et caractéristiques des prestations**

1. ***Bordereau des prix unitaires****:*

*Aucun*

1. ***Caractéristiques et qualité***

Le niveau d’élaboration et de portionnage des différents produits est à définir à chaque commande entre le gestionnaire et le mareyeur :

* *Entier / étêté / vidé*
* *Dos/ filet / pavé / darnes*
* *Avec / sans peau*
* *Avec / pauvre en arêtes*

→ il est important de donner une description précise du produit attendu pour être sûr d’obtenir le bon produit

Les produits proposés doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et les décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l’alimentation humaine et applicables pendant la période d’exécution du marché. Ils doivent êtres en tous points conformes à la réglementation en vigueur les concernant et prévus par les différents textes (Code de la consommation, règlement européen, loi française, code des usages, normes AFNOR).

En particulier, les produits devront être conformes aux normes suivantes à la date de leur livraison :

* Réglementation générale applicable aux denrées alimentaires – Code de la Consommation.
* Réglementation spécifique d’hygiène applicable aux denrées alimentaires d’origine animale - Paquet Hygiène.
* Qualité Extra ou A
* Absence d’additifs et en particulier polyphosphatés, l’incorporation et la rétention d’eau sont interdits. [*Les polyphosphates ont pour effet de permettre la rétention d'eau dans le produit. Cet apport d'eau diminue l'apport nutritionnel de la portion].*
* L’alimentation des poissons d’élevage sera stricte et conforme à la réglementation européenne, excluant l’utilisation d’hormone de croissance, d’huile de palme, d’OGM et de farine animale terrestre. L’utilisation d’antibiotiques à titre préventif doit aussi être limitée.

L’établissement de restauration est soumis à agrément communautaire /n’est pas soumis à l’agrément communautaire.

**Détails des prestations attendues** :

|  |  |
| --- | --- |
| Prestations associées | xxxxxxx |
| Actions en faveur du développement durable | xxxxxxx |
| Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de la pêche et de l’aquaculture | xxxxxxx |
| Pourcentage des espèces proposées issues de la liste des produits de la pêche | % |
| Performance en matière de traçabilité : bateau, criée, port d’origine |  |
| Actions pédagogiques proposées | xxxxxxx |
| ………………… |  |

1. ***Conditionnement (emballage, étiquetage et présentation)***

Les emballages devront être conformes aux normes françaises pour les productions françaises. Pour les produits provenant de pays tiers, les emballages devront être conformes aux normes européennes (ou équivalentes). Le conditionnement devra assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer d’altération aux produits.

Les emballages réutilisables et valorisables sont préférés et doivent être nettoyés par le fournisseur avant chaque nouvelle utilisation. Toutes les mentions antérieures ne s’appliquant pas soit au produit qu’il renferme soit à l’expéditeur ou à l’emballeur dudit produit, doivent être annulées ou rendues illisibles.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l’ensemble.

Chaque colis doit porter un étiquetage complet (y compris sur les emballages réutilisables) ou à défaut, chaque bon de livraison doit contenir l’intégralité des éléments suivants en fonction du produit :

* + nature du produit
	+ quantité
	+ origine du produit, lieu de production et lieu de conditionnement (si différent lieu de production)
	+ numéro d’agrément
	+ identification du lot ou du jour de conditionnement
	+ etc…

Les étiquetages devront en particulier respecter les règles de traçabilité en vigueur pour les produits aquatiques :

* + Dénomination officielle de vente et nom scientifique de l’espèce,
	+ mentions pêché ou élevé,
	+ zones et sous-zones FAO ou pays d’origine,
	+ techniques de pêche mises en œuvre…

Outre ces règles générales, l’application de la loi Egalim et les besoins de suivi administratif sur la nature et l’origine des produits, implique au titulaire d’identifier clairement sur ses offres, ses bons de livraison et ses factures :

* Les produits issus de la pêche ou de l’aquaculture durable (MSC, ASC ou équivalent),
* Les produits sous SIQO (Label Rouge, IGP, STG, Bio),
* Les produits issus de filière HVE et/ou de proximité (Saveurs de Normandie, Pavillon France…)
* La localisation des sites de transformation des produits proposés

**Signature du représentant de l’entreprise :**

**A …, le …**

Cachet et signature

**Signature du représentant du pouvoir adjudicateur :**

**A …, le …**

Cachet et signature

Ce marché est notifié le : jour/mois/année