
CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

CONSULTATION MARCHE ALIMENTAIRE

- L'adhérent Force 5 : « le pouvoir adjudicateur »
- Force 5 dénommé : « centrale de référencement »
- Le fournisseur dénommé : « le(s) candidat(s) » ou « titulaire(s) »



Table des matières

1. OBJET DE L'APPEL D'OFFRES :	4
2. ALLOTISSEMENT :	4
3. DUREE DU CONTRAT :	6
4. PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ :	6
5. COMMANDES :	6
5.1. DELAIS DE COMMANDE :	7
5.2. CONDITIONS D'EXECUTION DES COMMANDES :	7
6. LIVRAISONS :	7
6.1. FREQUENCE DE LIVRAISON MINIMUM :	8
6.2. EXECUTION DES LIVRAISONS :	8
6.3. CONTROLE DES LIVRAISONS :	9
6.3.1. <i>Vérification qualitative non conforme :</i>	9
6.3.2. <i>Vérification quantitative non conforme :</i>	10
6.3.3. <i>Les causes de refus :</i>	10
7. PRIX :	11
7.1. VALIDITE ET REVISION DES PRIX :	11
7.1.1. <i>Prix ferme 12 mois :</i>	11
7.1.1.1. Boissons	11
7.1.1.2. Pain	11
7.1.2. <i>Prix ferme 6 mois :</i>	11
7.1.2.1. Epicerie	11
7.1.3. <i>Prix ferme 3 mois :</i>	11
7.1.3.1. Produits laitiers et ovo-produits	11
7.1.3.2. Volaille fraîche	11
7.1.3.3. Charcuterie	12
7.1.3.4. Huiles	12
7.1.3.5. Surgelés et Traiteur Surgelé	12
7.1.3.6. Viandes cuites sous vide	12
7.1.4. <i>Prix ferme 1 mois :</i>	12
7.1.4.1. Viandes fraîches Bœuf Veau et Agneau	12
7.1.4.2. Viandes de porc	12
7.1.4.3. Œufs frais	12
7.1.5. <i>Cotation hebdomadaire (Fruits et légumes frais et produits de la mer) :</i>	13
7.2. MISE A JOUR DES TARIFS :	13
8. FACTURES :	13
9. PAIEMENT :	14

10. CONDITIONS FINANCIERES :	14
11. LES LISTES DE PRODUITS (BPU) :	14
12. MODALITES DE PRESENTATION DES OFFRES :	15
13. LES CRITERES DE JUGEMENT DES OFFRES :	15
14. LES MODALITES D'ATTRIBUTION DES BONS DE COMMANDE :	16
15. RENSEIGNEMENTS, ATTESTATIONS ET CERTIFICATS :	16
16. RESILIATION :	16
17. CONFIDENTIALITE :	16
18. LITIGE :	17
19. RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES :	17

1. Objet de l'appel d'offres :

La fourniture de denrées alimentaires.

Les marchés issus de la présente consultation sont des accords-cadres conclus avec un ou plusieurs opérateurs économiques.

Le présent accord-cadre fixe toutes les stipulations contractuelles, il est exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande dans les conditions fixées à l'article 5 et 6 du présent cahier de clauses administratives.

2. Allotissement :

Les marchés sont décomposés en différents lots désignés ci-dessous.

Numéro du marché	Désignation du marché	Désignation des lots
1	Epicerie sèche, appertisée et produits déshydratés	1- Base pâtisserie – desserts – fruits secs 2- Biscuits gouters 3- Café, chocolat, infusion 4- Compotes – confitures - miel 5- Conserve poissons viandes 6- Divers épicerie – céréales - pains 7- Divers épicerie hors-alimentaire 8- Epices – condiments - fonds 9- Fruits conserve 10- Huiles 11- Jus de fruits, sirops, liquides 12- Légumes conserve 13- Purée – pâtes – riz - féculents
2	Boissons	1- Bière et cidre 2- Eau et jus de fruits 3- Vins 4- Vins bio
3	Produits surgelés	1- Abats surgelés 2- Crèmes, glaces individuelles 3- Fruits surgelés 4- Légumes surgelés blanchis 5- Pâtisseries surgelées 6- Produits de la mer surgelés 7- Produits élaborés et base pâte surgelés

		<ul style="list-style-type: none"> 8- Produits élaborés végétariens surgelés 9- Viandes surgelées 10- Volailles surgelées
4	Produits laitiers et ovo produits	<ul style="list-style-type: none"> 1- Beurres 2- Corps gras 3- Crèmes fraîches 4- Desserts 5- Fromages blancs 6- Fromages entiers et à la coupe 7- Fromages portionnés 8- Fromages – salades - sauces 9- Lait 10- Œufs frais 11- Ovoproduits 12- Yaourts
5	Viande fraîche de bœuf – veau – agneau	<ul style="list-style-type: none"> 1- Abats frais 2- Agneau frais 3- Bœuf frais bourguignon vbf 4- Bœuf frais haché vbf 5- Bœuf frais muscle vbf 6- Bœuf frais piécé vbf 7- Bœuf frais pot au feu vbf 8- Bœuf frais rôti ficelé vbf 9- Bœuf frais ue 10- Veau frais 11- Viande cuite sous vide
6	Viande fraîche de porc	<ul style="list-style-type: none"> 1- Porc frais UE 2- Porc frais VPF
7	Charcuterie et produits élaborés	<ul style="list-style-type: none"> 1- Charcuterie 2- Produits élaborés et salades 3- Produits élaborés poissons 4- Produits locaux Pays de Loire 5- Saucisserie
8	Volaille fraîche	<ul style="list-style-type: none"> 1- Lapin frais 2- Volaille dinde fraîche 3- Volaille et autres produits élaborés 4- Volaille poulet/poule
9	Fruits et légumes frais	<ul style="list-style-type: none"> 1- Fruits et légumes frais bio 2- Fruits frais 3- Légumes frais 4- Produits de 4^{ème} et 5^{ème} gamme
10	Produits de la mer frais	<ul style="list-style-type: none"> 1- Coquillages et crustacés 2- Filets de poissons avec arêtes

		3- Poissons pauvres en arêtes
11*	Produits issus de circuits courts*	1- Charcuterie 2- Pâtes fraîches et surgelées 3- Produits laitiers (BOF) 4- Viandes fraîches
12	Pain et pâtisserie fraîche	1- Pain 2- Pâtisseries 3- Viennoiseries

* Pour ce marché, il est considéré comme produit de circuit court, un mode de commercialisation des produits agricoles du producteur/éleveur au service de restauration de l'adhérent.

Les produits bio et labels sont intégrés dans différentes sous famille.

3. Durée du contrat :

Le contrat sera conclu pour une durée de 1 an prenant effet au 1^{er} janvier 2024 pour expirer le 31 décembre 2024.

4. Pièces constitutives du marché :

Les marchés se composent des pièces suivantes :

- Le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.) commun à tous les marchés.
- Les Cahiers des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) commun à tous les marchés.
- La liste des prix (B.P.U.), pour les marchés considérés, indiquant les principales fournitures souhaitées, exportable via l'application FORCE 5.
- Les autres pièces constituant le DCE (Dossier de consultation des entreprises).
- L'offre tarifaire des titulaires et le CCAP signés ont valeur d'acte d'engagement.

5. Commandes :

Les commandes seront directement effectuées par le pouvoir adjudicateur par téléphone, fax, adressé au commercial ou par e-mail.

5.1. Délais de commande :

Les délais d'exécution sont fixés à chaque bon de commande conformément aux stipulations des pièces du marché et des modalités de minimum de commande requises au point 6.2 des présentes conditions de marché.

5.2. Conditions d'exécution des commandes :

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

Le marché s'exécute au moyen de bons de commande dont le délai d'exécution commence à courir à compter de la date de notification du bon.

Le titulaire devra disposer d'un stock de produits en dépôt, lui permettant de répondre aux demandes urgentes. Pour un produit non stocké (flux tendu), le titulaire informera le pouvoir adjudicateur du délai d'exécution particulier dérogeant aux conditions telles que décrites dans l'offre du candidat.

En cas de rupture de produit, le fournisseur s'engage à le remplacer par un produit de qualité identique ou supérieure, au prix du produit manquant.

Concernant le marché « Produits issus de circuits courts », le pouvoir adjudicateur devra tenir compte des spécificités dues à la saisonnalité, capacité de production ou tout autre facteur propre à l'activité et à la structure du titulaire sans tenir des dispositions citées ci-dessus.

6. Livraisons :

Les denrées alimentaires fournies seront livrées conformément aux exigences de l'arrêté du 29/09/1997 relatives aux conditions d'hygiène, de préparation, conditionnement, étiquetage, stockage et transport, applicables aux établissements de restauration collective.

Le titulaire devra faire son affaire personnelle du transport des marchandises.

Les livraisons auront lieu **le matin** du lundi au vendredi et selon les modalités définies avec le pouvoir adjudicateur.

Les produits doivent être conformes en tous points aux fiches techniques pré-fournies dans l'offre par le titulaire, en qualité, origine, marque, grammage et livrés dans leurs emballages d'origine.

Leur température de stockage et de transport sera à tous moments celle requise par la réglementation en vigueur pour chaque catégorie de produits (frais, surgelés, longue conservation).

Les fournitures livrées par le titulaire doivent être accompagnées d'un bon de livraison pour chaque destinataire, et comportant :

- la date d'expédition
- la référence à la commande
- l'identification du titulaire
- l'identification des fournitures livrées et, quand il y a lieu, leur répartition par colis

Le titulaire du marché doit pouvoir prouver qu'il se conforme en tous points aux dispositions des règlements CE-853/2204 du 29 avril 2004 et CE-N° 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Les marchandises sont livrées en emballages propres et neufs, conformes aux spécifications du guide N° D8-99 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, de la directive 93/43/CEE du 14 Juin 1993, du règlement CE 178/2002 du 28 Janvier 2002, et les règlements liés au paquet hygiène (Règlements CE N°178/2002 – CE N° 852/2004 – CE N° 853/2004).

6.1. Fréquence de livraison minimum :

Ces fréquences constituent une offre de base qui sera validée par le pouvoir adjudicateur dans le respect des conditions de franco de port proposées par le candidat.

- **1 à 2 FOIS PAR SEMAINE :** EPICERIE, BOISSONS, SURGELES, PRODUITS LAITIERS ET OVO PRODUITS, VIANDES FRAICHES BŒUF/VEAU/AGNEAU, VIANDE DE PORC, CHARCUTERIE, VOLAILLE, FRUITS ET LEGUMES FRAIS, PRODUITS DE LA MER.

6.2. Exécution des livraisons :

Le candidat devra de préférence faire une offre « Franco de port ». Il précisera les conditions ci-dessous :

- le montant minimum franco de port d'une commande :€
- ou le poids minimum franco de port d'une commande:kg
- frais de livraison forfaitaire si le montant ci-dessus n'est pas atteint :€

Ainsi, les emballages relèvent de la responsabilité du titulaire et restent sa propriété. De même, le transport s'effectue sous sa responsabilité jusqu'au lieu de livraison. Conformément aux règles d'hygiène HACCP, les quantités globales et la température des produits livrés doivent pouvoir être vérifiées dès réception. Le bon de livraison doit être obligatoirement signé par la personne qui réceptionne les marchandises pour le pouvoir adjudicateur.

Le titulaire sera tenu d'effectuer ses livraisons, avec des véhicules pouvant accéder jusqu'au lieu effectif de distribution des marchandises. En conséquence, il fera son affaire personnelle de toutes les contraintes dues à l'accessibilité aux sites, ainsi qu'à leur utilisation (notamment pour les heures de présence des personnels), sauf accord préalable amiable avec le pouvoir adjudicateur.

Conformément aux règles d'hygiène, la température de la marchandise à réception doit pouvoir être vérifiée avant le départ du livreur. Toute anomalie doit être consignée et faire l'objet d'une fiche qui pourra donner lieu à un refus de la marchandise. Un avoir ou une annulation de facturation devra être établi dans un délai de 15 jours maximum (délai réduit en fin d'année civile). Une solution de substitution ou un dédommagement devront être impérativement proposés par le fournisseur le jour même.

En aucun cas, les livraisons ne devront être déposées en l'absence du représentant du pouvoir adjudicateur, et en dehors des zones de stockage prévues à cet effet dans l'établissement.

Si le résultat de ces vérifications est satisfaisant, l'admission est prononcée séance tenante par le représentant du pouvoir adjudicateur, sous réserve des parties de fournitures qui ne sont pas visibles, soit à l'intérieur d'emballages, soit difficilement visibles au moment de la livraison.

6.3. Contrôle des livraisons :

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples sont effectuées par le représentant du pouvoir adjudicateur au moment même de la livraison de la fourniture ou de l'exécution de service.

6.3.1. Vérification qualitative non conforme :

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande régulièrement passée dans les conditions prévues au présent cahier, le pouvoir adjudicateur ou son représentant peut :

- soit prononcer le rejet et demander le remplacement dans les 24 heures par le titulaire du marché. Faute de remplacement dans ce délai, il pourra être fait application des conditions relatives à l'exécution de la fourniture aux frais du titulaire et à la résiliation à ses torts du marché,
- soit prononcer l'admission, sous réserve des vices cachés.

6.3.2. Vérification quantitative non conforme :

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le responsable ou son représentant peut mettre le titulaire en demeure :

- soit de reprendre l'excédent si la livraison dépasse la commande ;
- soit de compléter la livraison, dans le cas contraire, dans les délais qui lui sont prescrits à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bon de livraison, ledit bon et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

6.3.3. Les causes de refus :

- Température à cœur supérieur de 2°C aux spécifications.
- Durée de vie restante inférieure à 1/3 de la date limite de consommation totale ou de la date d'utilisation maximum, sauf mention spéciale liée aux particularités des produits spécifiés dans le cahier des clauses techniques particulières correspondant.
- Abandon de la marchandise sur le quai de l'exploitation.
- Absence d'étiquetage.
- Qualité organoleptique non conforme (odeur, couleur, texture, goût).
- Transport dans des véhicules non réfrigérés.
- Présence de corps étrangers.

Les produits faisant l'objet d'une des non-conformités ci-dessus seront traités en collaboration avec le représentant du pouvoir adjudicateur et le représentant du titulaire. Ils peuvent faire l'objet d'un refus systématique.

Le représentant du pouvoir adjudicateur informera la centrale de référencement de toutes non-conformités. En cas de récurrence, le titulaire sera mis en demeure par la centrale de référencement de mettre en œuvre toutes les actions correctrices visant à rétablir des livraisons conformes aux différentes dispositions contenues dans le cahier des charges administratives, le règlement de consultation et le cahier des clauses techniques dans un délai maximum de 5 jours ouvrés.

7. Prix :

Le titulaire devra maintenir, pendant toute la durée du marché, la validité de ses prix pour la période stipulée dans sa réponse au présent appel d'offres. Toutefois, les prix pourront être revus à la hausse ou à la baisse en cas d'évènements conjoncturels exceptionnels.

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires selon les stipulations de l'acte d'engagement. Les prix proposés dans l'offre seront donnés en euros et trois chiffres maximum en centimes d'euros, hors TVA. Les prix proposés sont réputés comprendre toutes charges fiscales et parafiscales, tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, au stockage et au transport jusqu'au lieu de livraison.

7.1. Validité et révision des prix :

7.1.1. Prix ferme 12 mois :

7.1.1.1. Boissons : Les prix sont fermes pour toute la durée du marché.

7.1.1.2. Pain : Les prix sont fermes pour toute la durée du marché

7.1.2. Prix ferme 6 mois :

7.1.2.1. Epicerie (sauf huiles de négoce révisable trimestriellement): Les prix sont révisables semestriellement. Les prix de l'accord cadre sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de novembre 2023.

7.1.3. Prix ferme 3 mois :

7.1.3.1. Produits laitiers et ovo-produits (sauf œufs frais): les prix sont révisables trimestriellement sur la base de la cotation France AgriMer - RNM. Les prix de l'accord cadre sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de novembre 2023.

7.1.3.2. Volaille fraîche : Les prix sont révisables mensuellement sur la base de la cotation France AgriMer - RNM. Les prix de l'accord cadre sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de novembre 2023.

7.1.3.3. Charcuterie : Les prix sont révisables trimestriellement par référence au tarif général public ou barème propre au titulaire. Les prix de l'accord cadre sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de novembre 2023.

7.1.3.4. Huiles : Les prix sont révisables trimestriellement au tarif général public ou barème propre au titulaire. Les prix de l'accord cadre sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de novembre 2023.

7.1.3.5. Surgelés et Traiteur Surgelé : Les prix sont révisables trimestriellement sur la base de la cotation France AgriMer - RNM. Les prix de l'accord cadre sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de novembre 2023.

7.1.3.6. Viandes cuites sous vide : Les prix sont révisables trimestriellement sur la base de la cotation France AgriMer - RNM. Les prix de l'accord cadre sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de novembre 2023.

7.1.4. Prix ferme 1 mois :

7.1.4.1. Viandes fraîches Bœuf Veau et Agneau : Les prix sont révisables mensuellement sur la base de la cotation France AgriMer - RNM. Les prix de l'accord cadre sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de novembre 2023. Le BPU de ce marché sera envoyé le 2 novembre 2023 pour une réponse avant le 1er décembre 2023 et pour une application tarifaire au 1^{er} janvier 2024. Pour les fournisseurs retenus, un accès à la révision tarifaire sera ouvert le 5 du mois M pour une réponse avant le 25 du mois M pour application tarifaire le 1^{er} du mois M+1.

7.1.4.2. Viandes de porc : Les prix sont révisables mensuellement sur la base de la cotation France AgriMer - RNM. Les prix de l'accord cadre sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de novembre 2023. Le BPU de ce marché sera envoyé le 2 novembre 2023 pour une réponse avant le 1er décembre 2023 et pour une application tarifaire au 1^{er} janvier 2024. Pour les fournisseurs retenus, un accès à la révision tarifaire sera ouvert le 5 du mois M pour une réponse avant le 25 du mois M pour application tarifaire le 1^{er} du mois M+1.

7.1.4.3. Œufs frais : Les prix sont ajustables mensuellement sur la base de la cotation France AgriMer - RNM. Les prix de l'accord cadre sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de novembre 2023.

7.1.5. Cotation hebdomadaire (Fruits et légumes frais et produits de la mer) :

Pour les fruits et légumes 1ère, 4ème et 5ème gamme et produits de la mer, les prix à indiquer dans l'offre sont réputés établis sur la base des conditions économiques de la semaine 47.

Les prix sont ajustables par référence aux tarifs ou barème propre au titulaire, de façon hebdomadaire. Dans tous les cas, les éventuelles hausses ne pourront pas excéder les hausses observées sur le Service des Nouvelles des accords-cadres – RNM France Agrimer.

Concernant les marchés n° 9 et 10 ci-dessus, les nouveaux prix doivent être communiqués à la centrale de référencement via l'application Force 5 le vendredi pour application sur les livraisons du lundi suivant.

7.2. Mise à jour des tarifs :

Le ou les titulaires ont l'obligation de mettre à jour leurs tarifs à chaque révision. La mise à jour des tarifs se fera par les titulaires sur le bordereau de prix unitaires de l'application <http://application.centrale-force5.fr>. L'accès à ces révisions sera ouvert au minimum 20 jours avant sa mise en place.

Les tarifs facturés correspondent aux tarifs en vigueur le jour de livraison.

Pour tous les marchés les révisions de prix ne pourront excéder les hausses observées sur les indices RNM-France Agrimer. Toutes les modifications de prix exceptionnelles demandées entre deux révisions liées à la conjoncture seront étudiées et devront être justifiées par un courrier argumentant les raisons et appuyés par les modifications d'indices du marché au moins 15 jours avant sa mise en place. L'acceptation ou non de ces modifications sera décidée par la centrale de référencement après étude.

8. Factures :

Le titulaire adressera directement à l'adhérent une facture correspondant à ses commandes.

Sur cette facture, devront apparaître, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- Les noms et adresse du créancier,
- Le numéro de SIRET du créancier,
- Le numéro de son compte bancaire ou postal du créancier,
- La quantité et les références des fournitures,
- Le montant hors T.V.A. des fournitures livrées,
- Le taux et le montant de la T.V.A.,

- Le montant total T.T.C. en euros des fournitures livrées,
- La date et la référence de la commande,
- La date de livraison effective,

9. Paiement :

Les marchandises vendues au mandant seront payées directement par ce dernier dans les délais fixés par la réglementation en vigueur.

10. Conditions financières :

La centrale de référencement Force 5 réalise une prestation de services au bénéfice du pouvoir adjudicateur. Elle assiste les services du pouvoir adjudicateur dans toute la procédure de consultation pour les fournitures concernées et l'accompagne dans le respect et la bonne exécution du présent accord cadre pendant toute sa durée.

Elle assure une prestation de facilitation de réponse et d'exécution du marché au profit des fournisseurs, notamment en utilisant un logiciel d'appel d'offre en ligne. Ce logiciel permet également au pouvoir adjudicateur la lecture et l'analyse des réponses pendant toute la durée du marché.

A ces différents titres, les titulaires du marché s'engagent, dès obtention du marché :

- à rémunérer trimestriellement cette prestation à Force 5 qui s'élève à **2.5 %** du volume d'achat HT réalisé par le pouvoir adjudicateur. Les titulaires du marché s'engagent à communiquer **dans les 10 jours après la fin du trimestre écoulé, le chiffre d'affaires global HT ainsi que celui réalisé avec chaque établissement de la centrale de référencement.** Le non-paiement de cette rémunération à la centrale de référencement le mois qui suit entrainera automatiquement la radiation de la liste des fournisseurs appelés et l'annulation de son contrat en cours.
- à adresser semestriellement et annuellement la statistique des produits commercialisés afin de maintenir une information pertinente de l'évolution des familles.

11. Les listes de produits (BPU) :

Les listes de produits, par famille, figurent dans le logiciel de gestion d'appel d'offre. Le fournisseur devra **répondre impérativement en respectant les types, calibres et les unités de négociations.**

Les listes de produits accompagneront obligatoirement les mises à jour tarifaires au travers de l'application Force 5 selon les modalités décrites aux points 7.1 et 7.2 du présent cahier des clauses administratives particulières. En outre, La réponse devra tenir compte des critères d'attribution cités ci-dessous au point 13.

12. Modalités de présentation des offres

Les offres et les pièces constitutives du marché devront être adressées à la centrale de référencement suivant les conditions prévues par le règlement de la consultation.

13. Les critères de jugement des offres :

Le titulaire sera retenu sur la base des critères notés sur 20 et pondérés par les pourcentages définis ci-après :

CRITERES ATTRIBUTION MARCHES PRODUITS
<ul style="list-style-type: none"> - Prix : 50 % <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Panier moyen 35 % ⇒ Taux réponse 15 %
<ul style="list-style-type: none"> - Organisation* : 20 % <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Identification des origines 5 % ⇒ Accès aux fiches techniques 5% ⇒ Délai de livraison 5 % ⇒ Services, décolisage 5 %
<ul style="list-style-type: none"> - Environnement* : 20 % <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Distribution de produits issus de filières courtes 10 % ⇒ Traçabilité, certification 5 % ⇒ Démarche environnementale et sociétale 5 %
<ul style="list-style-type: none"> - Analyse sélection produits 10 %

**Afin d'apprécier certains de ces critères, un questionnaire est à remplir et à joindre à votre candidature*

14. Les modalités d'attribution des bons de commande :

Dans le cadre de la multi attribution et dans un souci d'égalité de traitement, le nombre de titulaires du marché est au nombre de trois minimums.

L'attribution des bons de commande est faite librement par le pouvoir adjudicateur.

15. Renseignements, attestations et certificats :

Le titulaire s'engage à produire les renseignements, attestations et certificats demandés par la centrale de référencement Force 5.

16. Résiliation :

La résiliation est de plein droit, lorsque les titulaires du marché se trouvent dans l'impossibilité absolue d'en poursuivre l'exécution. Deux situations justifient cette résiliation de plein droit :

- la force majeure qui met le titulaire du marché dans l'impossibilité absolue de poursuivre l'exécution du marché, pour des raisons indépendantes de sa volonté et d'obstacles qui ne peuvent être surmontés.
- la disparition des titulaires du marché (disparition, faillite ou incapacité civile).

17. Confidentialité :

Les présentes conditions et annexes sont strictement confidentielles, tant vis-à-vis du personnel de chaque partie que vis-à-vis d'utilisateurs ou vis-à-vis-à-vis de tiers, en aucun cas un vendeur de distributeur ou autre n'est habilité à divulguer ou donner des informations réelles ou erronées à un client, ou à un quelconque tiers.

Toute indiscretion pourra être sanctionnée par le déréférencement immédiat du fournisseur auprès des mandants solidaires de la centrale de référencement et faire l'objet de poursuites.

Chaque fournisseur s'engage à une confidentialité stricte dans ce domaine.

18. Litige :

En cas de litige, les deux parties devront tout faire en leur pouvoir pour un règlement à l'amiable. En cas d'impossibilité, seul le tribunal administratif de Nantes sera reconnu compétent.

19. Renseignements complémentaires :

Tous renseignements complémentaires peuvent être obtenus auprès de la centrale de référencement FORCE 5 au 02 41 88 02 88.

Les marchés seront signés pour une durée de **1 an**, du 1^{er} janvier au 31 décembre 2024.

Fait à :

Le :

Nom du signataire :

Téléphone fixe :

Fonction du signataire :

Téléphone mobile :

Entreprise/Etablissement :

Cachet et signature