

**MARCHÉ DENRÉES ALIMENTAIRES
CONSULTATION ANNÉES SCOLAIRES 2024-2026
COLLÈGE A. & J. RENOIR
ANGERS**

Cahier des clauses administratives particulières

**MINISTERE ÉDUCATION NATIONALE
COLLÈGE A. et J. RENOIR
INTENDANCE : C. GUILLERME
15 impasse Ampère – B.P. 53512
49035 ANGERS CEDEX 01
Tél. : 02.41.72.10.50
Fax : 02.41.72.10.57
@ gestionnaire.0492061z@ac-nantes.fr**

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIÈRES

MARCHÉ "DENRÉES ALIMENTAIRES"

ANNÉES SCOLAIRES 2024-2026

*Code de la Commande publique (en vigueur depuis le 1^{er} avril 2019).
Article L2125-1 (Accord-cadre).
Le présent document contient 7 pages.*

ARTICLE I – OBJET DU MARCHÉ

Les stipulations du présent cahier des clauses particulières concernent la fourniture de denrées alimentaires pour la restauration du collège A. & J. Renoir, à Angers (Maine-et-Loire). Pour information, environ 3 600 repas sont hebdomadairement servis pour les élèves et le personnel de la cité scolaire Renoir (collège et lycée).

Les besoins du collège, estimés pour la période concernée, font l'objet d'une liste de produits figurant sur le bordereau des prix unitaires.

Les produits proposés sur catalogue bénéficieront d'une remise mentionnée sur l'acte d'engagement. Le catalogue sera fourni avec le dossier de candidature.

ARTICLE II – DOCUMENTS RÉGISSANT LE MARCHÉ

Les pièces contractuelles, qui constituent le marché, prévalent les unes contre les autres dans l'ordre suivant :

- l'acte d'engagement lui-même ;
- le tableau des besoins ;
- le présent cahier, dont l'exemplaire conservé dans les archives du coordonnateur fait seule foi ;
- le cahier des clauses administratives générales ;
- l'offre du candidat

ARTICLE III – PROCÉDURE DE CONSULTATION ET DURÉE DU MARCHÉ

La procédure de consultation retenue est le marché à procédure adaptée. Ce marché sera conclu pour une durée d'un (1) an, renouvelable un (1) an, avec prise d'effet au 1^{er} juillet 2024, jusqu'au 30 juin 2026.

ARTICLE IV – FORME DU MARCHÉ

La forme retenue pour le présent marché est celui de l'accord-cadre à bons de commande. Les lots pourront être multi-attributaires. Le montant prévisionnel mentionné correspond au maximum.

L'éventuelle passation de marchés subséquents fera l'objet d'une mise en concurrence entre les prestataires des lots concernés.

ARTICLE V - DÉSIGNATION DES LOTS

- LOT 1 : viandes fraîches
- LOT 2 : volailles
- LOT 3 : produits laitiers

La valeur globale de l'accord-cadre est estimée à 61.500 € HT. Le montant maximum de l'accord-cadre est évalué à 92.500 € HT.

ARTICLE VI – CLAUSES TECHNIQUES

Les produits devront être livrés dans une qualité irréprochable. Ils répondront en tous points aux normes françaises et européennes se rapportant aux denrées alimentaires, et destinées à l'alimentation humaine.

Chaque produit de chaque lot sera accompagné d'une [fiche technique](#) détaillant la teneur dudit produit en protéines, lipides, glucides, calcium, fer et sel. Les fiches techniques demandées comporteront les indications contractuelles confirmant la nature exacte du produit prévu au marché, en précisant tous les composants et en indiquant sans équivoque la présence d'additifs alimentaires et/ou d'auxiliaires de fabrication.

Chaque produit de chaque lot devra être accompagné de la [liste des allergènes](#) qu'il contient, conformément à la réglementation sanitaire en vigueur. Cette liste peut être incluse dans la fiche technique.

Pour ce qui est de l'étiquetage, les produits devront mentionner, de manière à la fois visible et lisible :

- Dénomination du produit telle que mentionnée dans la fiche technique
- Quantité nette
- Nombre de pièces
- Numéro de lot
- Pays d'origine
- Température de conservation
- Date de conditionnement
- DLUO/DLC
- Liste des ingrédients

- Estampille sanitaire
- Nom (ou raison sociale) du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur.

ARTICLE VII – PRIX

Les fournisseurs devront veiller, dans leurs réponses, à proposer un prix correspondant à l'unité de mesure indiquée sur le bordereau de prix.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférents. Ils s'entendent franco de port, d'assurance et d'emballage dans les locaux du collège.

Le prix unitaire doit toujours être à deux décimales d'euro.

Au vu des dispositions de l'article R2112-14 du Code de la Commande publique (« Prix affecté par les fluctuations des cours mondiaux »), tous les lots feront l'objet d'une révision de prix chaque trimestre, selon la formule générique suivante :

$$P_n = 0,15 \times P_o + (0,85 \times P_o \times I_n/I_o)$$

P_n : prix nouveau, ou prix révisé

P_o : prix HT actuel (prix initial de l'offre, puis prix en cours d'application)

I_n : moyenne des indices ou cotations sur la période de révision

I_o : dernier indice (ou cotation) définitif connu au moment de la précédente révision (ou de l'offre initiale pour la première révision)

Les cours de référence servant à la révision trimestrielle sont ceux qui correspondent au panier de restauration collective du réseau des nouvelles du marché (RNM) de France Agrimer.

https://rnm.franceagrimer.fr/rnm/panier_restau_co.shtml

Pour les denrées qui ne font pas l'objet d'une cotation RNM, l'indice de prix de la « Production de l'industrie française pour le marché français – CPF 10 – Produits des industries alimentaires » (identifiant 0105763627) sera utilisé. Le point de départ pour les calculs sera les séries publiées au 1^{er} juillet 2024, date de début d'exécution du marché.

<https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010763627>

Les révisions précédemment mentionnées seront effectives au 1^{er} octobre 2024, au 1^{er} janvier 2025, au 1^{er} avril 2025, au 1^{er} juillet 2025, au 1^{er} octobre 2025, au 1^{er} janvier 2026 et au 1^{er} avril 2026. Dans un délai de trois (3) semaines avant leur entrée en vigueur, les prix actualisés devront d'abord être présentés au pouvoir adjudicateur, à des fins de vérification.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de résilier, sans indemnité pour le titulaire, la partie non-exécutée du marché, dans l'hypothèse où l'ajustement des prix conduirait à une augmentation supérieure à 2,5 % (deux et demi cent) d'une période (trimestre) à l'autre (« clause de sauvegarde »).

Durant le marché, un fournisseur peut établir des tarifs promotionnels sur des produits faisant l'objet du marché. Le prix promotionnel se substituera alors automatiquement au prix conclu dans le marché.

ARTICLE VIII – COMMANDES

Les commandes seront passées via des bons de commande, transmis par courrier électronique ou fax, au minimum 48h avant la livraison. Toute commande passée par téléphone devra être confirmée par écrit.

Lesdits bons de commande devront comporter les mentions suivantes :

- Désignation du produit
- Quantité commandée
- Prix
- Montant HT et TTC de la commande
- Date de livraison

Toute livraison exécutée sans bon de commande ne sera pas réglée au fournisseur.

Le candidat ne peut exiger aucun minimum de commande, tant en quantité qu'en montant.

En cas d'impossibilité de délivrance du produit demandé ou en cas de non-respect de la date de livraison prévue, les modifications éventuelles ne pourront être acceptées qu'après accord du chef de cuisine, de la personne responsable de la réception des livraisons ou du service intendance.

Dans tous les cas, l'offre sera établie pour une marchandise correspondant strictement aux définitions de qualité réglementaire imposées.

ARTICLE IX – LIVRAISON ET RÉCEPTION

Les livraisons seront réalisées en exécution des bons de commande préalablement établis par le collège A. & J. Renoir. Elles s'effectueront à l'entrée fournisseurs, située rue Chef de Ville, entre 06h et 10h, sauf indication contraire ou arrangement entre l'établissement et le fournisseur.

Les fournitures doivent être nécessairement être accompagnées d'un bon de livraison, établi en un original et une copie, qui précise :

- Les nom et adresse du titulaire du marché,
- La date de la livraison,
- La référence à la commande, dans la mesure du possible,

- La nature de la livraison,
- Les quantités livrées,
- Les prix unitaires et totaux (hors TVA et TTC)

L'original du bulletin de livraison est destiné à l'administration, la copie, visée par le chef des services économiques de l'établissement ou son représentant, est remise au titulaire du marché ou à son représentant.

Des vérifications qualitatives (qualité de l'emballage, étiquetage, etc.) et quantitatives (poids et nombre d'unités livrées) seront effectuées par le collègue A. & J. Renoir lors de chaque livraison. Ceci afin de vérifier que les prestations fournies sont bien conformes aux spécifications du marché. Elles seront exécutées par le gestionnaire, le chef de cuisine ou la personne chargée des livraisons, qui peuvent se faire assister de toute(s) personne(s) de leur choix.

Si des denrées présentent un caractère suspect (couleur, odeur, goût, consistance, etc.), ces denrées seront rejetées. L'établissement pourra en conserver une partie à des fins d'analyses, pour en vérifier la conformité aux normes requises au sein d'un laboratoire d'analyses.

Des contrôles de température pourront être également effectués.

Fréquences de livraison

- LOT 1 (viandes fraîches) : 2 livraisons au maximum par semaine
- LOT 2 (volailles) : 2 livraisons au maximum par semaine
- LOT 3 (produits laitiers) : 2 livraisons au maximum par semaine

ARTICLE X – PAIEMENT

Conformément aux règles de la comptabilité publique, le paiement sera effectué par mandat administratif. Les sommes dues seront payées dans un délai maximal de 30 jours (20 jours pour les viandes fraîches dérivées de bétail sur pied). Le défaut de paiement dans ce délai fait courir de plein droit des intérêts moratoires.

En cas de livraison partielle ou incomplète, le montant de la facture ne pourra pas excéder le montant des fournitures réellement livrées, le bon de livraison faisant foi. Les calculs sont arrondis au centime d'euro. Aucun acompte ne sera versé.

En plus des mentions légales, devront apparaître les indications suivantes sur les documents :

- La date de facturation
- La date de livraison
- Les nom, raison sociale et adresse du prestataire
- Les coordonnées bancaires (IBAN/BIC)

- Les références du marché
- Le numéro du bon de commande
- La désignation précise des fournitures livrées
- Le prix unitaire HT
- Le taux de la remise consentie le cas échéant
- Le prix total HT
- Le taux et le montant de la TVA
- Le prix total TTC
- Les labels et certifications de qualité (lois Egalim 1 et 2 – 30.10.2018 et 19.10.2021)

Les factures devront impérativement être transmises par voie dématérialisée, via Chorus Pro.

ARTICLE XI – LITIGES

Tout différend survenant à l'occasion de la présente consultation sera soumis à l'adjoint-gestionnaire du collège A. & J. Renoir, qui prendra les meilleures mesures nécessaires en vue de trouver une solution à l'amiable.

En cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles, le collège A. & J. Renoir peut résilier le marché sans indemnité, par lettre recommandée avec accusé de réception, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

En aucun cas, les contestations pouvant intervenir entre le collège et un prestataire ne saurait être invoquées par le prestataire comme raison de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

Le présent marché constituant un contrat administratif, la juridiction compétente est le tribunal administratif de Nantes, au cas où le litige ne pourrait pas être résolu par voie amiable.