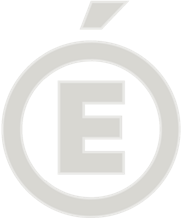
***Groupement de commande***

**Année 2016**



Lycée Jean Hyppolite

**BP 69 – 17502 JONZAC CEDEX**

**Téléphone : 05 46 86 56 00**

**Télécopie : 05 46 86 56 19**

**Courriel : ce.0170135e@ac-poitiers.fr**

**Internet :**

**CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES ADMINISTRATIVES ET TECHNIQUES**

**En application des articles 8, 10, 33 et 57 à 59 du Code des Marchés Publics (décret 2006-975 du 1er août 2006)**

Lot 3 / Viennoiseries surgelées

**PERIODE DU 1er JANVIER AU 31 DECEMBRE 2016**

**DU GROUPEMENT D’ACHAT DE L’AGENCE COMPTABLE**

**DU LYCEE JEAN HYPPOLITE DE JONZAC**

Le présent cahier comporte 5 feuillets.

**I - OBJET DE LA CONSULTATION COLLECTIVE**

Le présent cahier a pour objet la détermination des clauses administratives et techniques particulières en vue de la **fourniture de viennoiseries surgelées** au **lycée Jean Hyppolite à Jonzac** pendant une période de 12 mois, **du 1er janvier au 31 décembre 2016.**

Il s’agit d’un marché à bons de commande, selon la définition qui en est donnée par l’article 77 du Code des Marchés Publics.

**1.1 QUALITE**

**Les produits proposés devront être conformes aux descriptifs joints au présent document. Les fiches techniques pour chaque article seront obligatoirement jointes aux offres.**

**1.2. QUANTITE**

**Les prestations faisant l’objet de la consultation collective, dont les quantités sont exprimées dans les tableaux annexés au présent cahier, sont susceptibles de varier dans la limite de 10 à 15 %.**

**1.3 COMMANDES**

Les commandes seront passées 48 heures au plus tard avant la date de livraison par le moyen de bons de commandes délivrés par le chef des services économiques ou son représentant. Ils comporteront :

- La désignation de la prestation

- La quantité commandée

- Le lieu, la date et l’heure approximative de livraison.

**1.4. CONDITIONS DE LIVRAISON**

Les livraisons doivent être conformes aux commandes et s’effectueront selon le document joint en annexe. **Le fournisseur devra attester par écrit dans son offre les jours et fréquences des livraisons**.

Chaque livraison sera effectuée franco de port et d’emballage, au lieu, date et heure indiqués sur le bon de commande : Elle sera accompagnée d’un bulletin de livraison en double exemplaire qui comportera :

- Le nom du titulaire du Marché et son adresse.

- La date de livraison.

- La référence à la commande.

- Les caractéristiques essentielles de la fourniture (qualité, catégorie…) - Les quantités livrées (poids net) et leur prix.

Toute livraison pourra être soumise, pour le contrôle, à l’examen d’un spécialiste désigné par l’adhérent. Le titulaire du Marché sera informé des lieux, jours et heures auxquels ce contrôle se déroulera.

**II - OPERATIONS DE VERIFICATION : CONDITIONNEMENT, VERIFICATIONS QUANTITATIVES ET QUALITATIVES.**

**2.0 Conditionnement**

**L’étiquetage** doit être conforme à la réglementation en vigueur, ainsi qu'aux dispositions des décisions du G.P.E.M.D.A. ou G.E.M.R.C.N.

La vérification quantitative (poids, nombre d’unité...) et la vérification qualitative (salubrité, qualité...) seront effectuées à l’instant et sur le lieu de livraison par le chef des services économiques de l’établissement ou son représentant qui pourront se faire assister par toute personne de leur choix, vétérinaire notamment.

**2.1. Vérification quantitative**

Elle consiste à vérifier la conformité entre la quantité livrée, la quantité portée sur le bon de commande et la quantité portée sur le bon de livraison. Si la quantité livrée n’est pas conforme à la commande, le chef des services économiques de l’établissement peut mettre le titulaire du Marché en demeure :

- Soit de reprendre immédiatement l’excédent si la livraison dépasse la commande,

- Soit de compléter la livraison en cas contraire, dans un délai de 12h, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, ce dernier et son duplicata sont rectifiés, sous la signature des deux parties ou leur représentant.

**2.2 Vérification qualitative**

**Les fiches techniques des produits devront être remises à chaque adhérent dès l’attribution du marché.**

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande, elle est refusée, et doit être remplacée par le titulaire du marché, sur demande immédiate confirmée par écrit du gestionnaire de l’établissement ou de son représentant dans un délai de 12h.

Les spécifications qualitatives sont celles définies dans les Spécifications Techniques.

La réception est visée par le gestionnaire de l’établissement ou son représentant par signature ou cachet sur le duplicata du bulletin de livraison qui est remis au titulaire. Ce duplicata visé vaut procès verbal de réception.

En cas d’infraction aux clauses contractuelles, la personne responsable du marché peut résilier celui-ci sans indemnité, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

Les deux vérifications, qualitative d'une part, quantitative d'autre part, sont effectuées à l'instant et sur le lieu de la livraison par le gestionnaire ou son représentant, qui peuvent se faire assister par tout spécialiste de leur choix. Toutefois, des échantillons peuvent être prélevés et envoyés pour analyse à un laboratoire choisi par la personne responsable.

En cas de contestation sur la salubrité de la fourniture à l'instant de la réception, la décision de rejet éventuellement prise par le vétérinaire choisi par la personne responsable du marché pour l'assister est sans appel.

**Vice caché se révélant postérieurement à la réception**

Toute fourniture révélant un vice caché postérieurement à la réception (odeur, saveur, couleurs anormales à la découpe ou pendant ou après la cuisson par exemple) est immédiatement signalée au titulaire du marché qui est tenu de la remplacer, si toutefois il n'est pas prouvé que le défaut constaté a une origine postérieure à la livraison (stockage défectueux notamment). La fourniture de remplacement est identique à la fourniture initiale en ce qui concerne le type de produit et le poids.

Le réceptionnaire doit veiller strictement au respect de la clause prescrivant que les colis ne doivent pas être ouverts entre Fournisseur/Produit et la réception. Ce contrôle garantira précisément que l'intermédiaire éventuel n'a joué que le rôle de transporteur, sans risque de manipulation polluante des denrées, ou de fraudes, de quelque nature que ce soit.

Contrôles en laboratoires.

Des prélèvements peuvent être effectués par la personne responsable du marché lors de toute livraison pour analyses en laboratoire (analyse des composants et analyse bactériologique).

Le laboratoire d'analyses choisi par la personne responsable du marché sera un laboratoire agréé.

Les frais d'analyse sont réglés dans les conditions prévues à l'article 49 5B du C.C.A.C. des fournitures courantes de l'Etat ; si les résultats des analyses révèlent que les produits livrés ne sont pas conformes aux spécifications du marché, lesdits frais sont, en tout état de cause à la charge du titulaire du marché, et déduits automatiquement du plus prochain paiement effectué à son profit.

**2.3. Réception**

La réception est prononcée par le chef des services économiques de l’établissement ou son représentant qui vise, par signature, le duplicata du bulletin de livraison remis. Ce duplicata vaut procès - verbal de réception.

**Important** : Pour le bon fonctionnement des établissements du groupement, il apparaît indispensable que les denrées soient livrées **en respectant le planning des jours et horaires de livraisons joints au marché.**

**III – INTERDICTION DE SOUS-TRAITER**

Le titulaire du Marché ne peut en aucun cas, transmettre tout ou partie de la fourniture à un sous - traitant.

**IV- CAUTIONNEMENT :**

Le titulaire est dispensé de la constitution d’un cautionnement.

**V - DETERMINATION DES PRIX :**

Le prix de base de l’appel d’offre sera le prix du produit livré chez l’adhérent, soit par le titulaire lui-même, soit par son transporteur.

Le fournisseur s’engagera sur un prix ferme non révisable sur la durée du marché.

**L’offre précisera le prix TTC pour l’ensemble du lot.**

L’offre précisera, pour chaque article, le prix net hors T.V.A., le montant de la T.V.A. Toutes les autres taxes connues à ce jour (INTERBEV, ESB, EQUARISSAGE…ETC…) devront être intégrées dans le coefficient même si le montant des dites taxes venait à augmenter. Les nouvelles taxes, après décret d’application feront l’objet d’un avenant. Les prix s’entendent marchandises rendues franco de port et d’emballage dans les cuisines, magasins ou autres lieux de stockage désignés par le chef des services économiques de l’établissement.

Si, durant la période d’exécution, les prix, jusque là libre, venaient à être plafonnés par la réglementation, les prix du marché ne pourraient être supérieurs aux prix plafonnés à partir de la date d’effet de cette décision. Si, à l’inverse, la liberté était rendue à un prix précédemment plafonné, le prix convenu continuerait à être appliqué jusqu’au terme du Marché et ne pourrait être modifié que du fait des variations de droits, impôts et taxes, à moins que les parties n’acceptent d’un commun accord de résilier le Marché.

**VI - AVANCES FORFAITAIRES ET FACULTATIVES :**

Il n’est pas versé d’avance au titre du présent Marché.

**VII - PAIEMENT PENALITES LITIGES**

**7.1. Paiement**

Le paiement est effectué par l’agent comptable de l’établissement, dans un délai de 30 jours, suivant réception de la facture jusqu’à la date de mise en paiement. Le dépassement du délai de paiement ouvre de plein droit et sans autre formalité, le bénéfice d’intérêts moratoires à compter du jour suivant l’expiration du délai. Pour l’ensemble des livraisons au cours du mois civil, le titulaire est tenu d’adresser, dans la première quinzaine du mois qui suit, une facture détaillée en un original et deux copie portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- Nom et adresse du créancier,

- Numéro du compte bancaire tel qu’il est précisé à l’acte d’engagement, - Fourniture livrée exactement définie par la date et la nature de chaque livraison,

- Prix de la fourniture, taux et montant des taxes,

- Date de la facturation.

**7.2 Pénalités**

En cas de refus de livraison, de livraison incomplète, de retard ou de non remplacement dans les délais accordés d’une fourniture ayant fait l’objet d’un rejet, l’autorité compétente se fournira là où elle le jugera utile. Si une différence de prix apparaît au détriment de l’établissement, elle sera mise de plein droit à la charge du titulaire et automatiquement déduite de la prochaine facture mise en paiement à son profit.

En cas d’infraction caractérisée aux clauses contractuelles, la personne responsable peut résilier le Marché sans indemnité après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de 15 jours.

**7.3 Litiges**

Tout différend survenant à l’occasion du marché devra être porté à la connaissance du coordonnateur préalablement à la mise en œuvre de la procédure contentieuse. Dans cette hypothèse, les dispositions du C.C.A.G s’appliquent. Le coordonnateur pourra faire appel, pour avis, selon les compétences de chaque service, soit à la Direction Départementale de la Concurrence et de la Consommation et de la Répression des Fraudes, soit à celles des Services Vétérinaires.

Dans le cas où un différend en cours d’exécution n’a pu trouver de solution amiable, le marché sera dénoncé par l’une ou les partie(s) au moyen d’une lettre recommandée avec accusé de réception. Si le titulaire du marché est à l’origine de la dénonciation, il devra la notifier **à chaque adhérent**.

**VIII – DOCUMENTS REGISSANT LE MARCHE**

En cas de contradiction et conformément aux dispositions de l’Article 11 du Code des Marchés Publics, les pièces contractuelles constitutives prévalent les unes contre les autres dans l’ordre suivant :

- L’offre et l’acte d’engagement du fournisseur

- le présent C.C.P. dont l’exemplaire conservé dans les archives de la personne responsable du marché fait seule foi,

- le C.C.A.G. applicable au marché public de fournitures courantes et de services (décret n°77.699 du 27 mai 1977),

-.les spécifications techniques du G.P.E.M.D.A ou G.E.M.R.C.N

- les normes de l’U.E, de l’A.F.N.OR ainsi que les normes professionnelles.

**IX– BILAN**

Au mois de juillet et à la fin de chaque année civile, le fournisseur fera parvenir à l’Etablissement coordonnateur du Groupement, un état du chiffre d’affaire et des quantités commandées par chaque établissement pour ladite soumission.

**X– Renseignements complémentaires**

Tous renseignements complémentaires pourront être demandés en s’adressant à :

M. Bartoli

05 46 86 56 04

|  |
| --- |
| Lycée Jean Hyppolite  B.P. 30069  Place Saint-Exupéry  17502 Jonzac Cedex |
| Le Proviseur,  Maylis Laferrere  (cachet et signature) |
| L’Agent comptable,  Maryse Bely-Viallon  (cachet et signature) |
| Fait à Jonzac, le 02 octobre 2015 |

**Annexes**

**Liste des échantillons**

**et**

**planning de livraison**

GROUPEMENT D’ACHAT DE L’AGENCE COMPTALE

17500 JONZAC

Annexe n°1

**LISTE DES ECHANTILLONS 2016**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° LOT** | **ARTICLES** | **QUANTITE** |
| **1**  EPICERIE | * Asperges blanches 4/4 * Macédoine de légumes * Maïs doux grains * Mayonnaise haute fermeté * Compote de pommes * Poire Williams entière au sirop léger * Tomates pelées concassées | * 1 boîte 4/4 * 1 boîte 5/1 * 1 boîte 3/1 * 1 seau * 1 boite 5/1 * 1 boite 5/1 * 1 boîte 5/1 |
| **2**  BOULANGERIE FRAICHE | * Pain * baguette | * 1 unité * 1 unité |
| **2 bis**  BOULANGERIE BIOLOGIQUE | * Pain biologique de 500 gr long | - 1 unité |
| **3**  VIENNOISERIES SURGELEES | * Croissant * Chocolatine | * 10 unités * 10 unités |
| **4**  FRUITS ET LEGUMES FRAIS | * Orange à jus Ø 7 * laitue * champignons P.C * carottes * radis rose * tomates 57/67 * poires | * 2 kg * 3 unités * 1 kg * 2 kg * 2 kg * 2 kg * 2 kg |
| **5**  FRUITS ET LEGUMES SURGELES | * Brocolis * Choux fleurs en fleurettes * Epinards en branches * Frites 9/9 Bi T° * Haricots verts très fins * Légumes couscous | * 2,5 kg * 2,5 kg * 2,5 kg * 2,5 kg * 2,5 kg   - 5 kg |
| **6**  PREPARATIONS SURGELEES | * Pâte feuilletée * Beignet/mascotte à la framboise * Tortellini 4 fromages * Feuilleté fromage 80- 100 gr | * 1 carton * 1 carton * 1 carton * 1 carton |
| **7**  VIANDES FRAICHES | * Bœuf : Sauté (bourguignon)   Faux-filet race à viande   * Porc  : Côte – échine   Rôti dans la longe  Sauté   * Veau : Sauté | * 2 kg * 1 pièce   - 10 unités  - 1 de 2 kg  - 2 kg  - 2 kg |
| **7 bis**  VIANDES FRAICHES BIOLOGIQUES | * Rôti de gigot d’agneau | * 1 pièce |
| **8**  VOLAILLE FRAICHE | * Poulet jaune PAC * Filet de dindonneau * Sauté de canard sans os, sans peau | * 2 unités * 2 kg * 2 kg |
| **9**  VIANDES ET VOLAILLES SURGELEES | * Bœuf : steak haché – 10 % MG * Porc : palette à la diable * Veau : poitrine surgelée farcie * Volaille : cuisses de poulet déjointées | * 2 kg * 2 kg * 10 unités   - 10 unités |
| **10**  POISSONS FRAIS | * Saumon entier * merlan * Darne de merlu 120/140 * Crevettes roses cal. 40/60 * Moules débyssussées | * 1 de +4 kg * 2 kg * 2 kg * 2 kg * 2 kg |
| **11**  POISSONS SURGELES | * Cocktail de fruits de mer * Encornets tubes 20/40 * Ailes de raie pelée | * 2 kg * 2 kg * 2 kg |
| **12**  CHARCUTERIE | * Jambon supérieur DD * Jambon ½ grill fumé * Chutes saumon fumé * Surimi rouleau | * 1 kg * 1 kg * 1 kg * 1 kg |
| **13**  BEURRE – LAIT – ŒUFS | * Crème anglaise * Fromage blanc 40% MG * Yaourts aux fruits 125 gr | * 2 litres * 5 kg * 10 unités |
| **14**  FROMAGES A LA COUPE | * Buche chèvre blanche 1 kg * Comté * Mozzarella cossette * Parmesan * Camembert au lait cru | * 2 unités * 0,5 kg * 1 kg * 0,5 kg * 2 unités |

Les candidats sont tenus de livrer les échantillons demandés pour les lots auxquels ils soumissionnent. Toute absence d’un des échantillons demandés entrainera l’impossibilité de retenir l’offre proposée. La date limite de réception des échantillons est fixée dans le RPC correspondant aux lots.

Les échantillons proposés vaudront engagement contractuel pour toute la durée du marché. Si un des échantillons proposés venaient à être indisponible pour la durée du marché, le candidat retenu s’engage à le remplacer par un produit présentant les mêmes qualités.

A titre d’information lors de la réception des échantillons ou de la dégustation, des photographies des échantillons pourront être prises par le Gestionnaire Adjoint.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Désignation du marché** | **Jours précis de livraison** | **Horaires précis de livraison** |
| Lot 1 | **EPICERIE** | 2 fois par semaine minimum | Entre 6h30 et 10 h maximum |
| Lot 2 | **BOULANGERIE FRAICHE** | Tous les jours de présence d’élèves + jours exceptionnels (pré rentrée, portes ouvertes, journée de solidarité,….) | 2 livraison au minimum par jour : à **7h00** pour les baguettes et avant **10h** pour le pain + une livraison supplémentaire vers **18h** s’il y des manquants le soir. |
| Lot 2 bis | **BOULANGERIE BIOLOGIQUE** | 2 fois par semaine | Entre 6h30 et 10h maximum |
| Lot 3 | **VIENNOISERIES SURGELEES** | 2 fois par semaine | Entre 6h30 et 10h maximum |
| Lot 4 | **FRUITS ET LEGUMES FRAIS** | 2 fois par semaine + rajout éventuel | Entre 6h30 et 10h maximum |
| Lot 5 | **FRUITS, LEGUMES ET POMMES DE TERRE SURGELES** | 2 fois par semaine | Entre 6h30 et 10h maximum |
| Lot 6 | **PREPARATIONS SURGLEES** | 2 fois par semaine | Entre 6h30 et 10h maximum |
| Lot 7 | **VIANDES FRAICHES** | 3 fois par semaine | Entre 6h30 et 10h maximum |
| Lot 7 bis | **VIANDES FRAICHES BIOLOGIQUES** | 3 fois par semaine | Entre 6h30 et 10h maximum |
| Lot 8 | **VOLAILLES FRAICHES** | 2 fois par semaine | Entre 6h30 et 10h maximum |
| Lot 9 | **VIANDES ET VOLAILLES SURGELEES** | 2 fois par semaine | Entre 6h30 et 10h maximum |
| Lot 10 | **POISSONS CRUSTACES FRAIS** | 3 fois par semaine | Entre 6h30 et 10h maximum |
| Lot 11 | **POISSONS SURGELES** | 2 fois par semaine | Entre 6h30 et 10h maximum |
| Lot 12 | **CHARCUTERIE TRAITEUR** | 2 fois par semaine | Entre 6h30 et 10h maximum |
| Lot 13 | **BEURRE ŒUFS LAIT** | 2 fois par semaine | Entre 6h30 et 10h maximum |
| Lot 13 bis | **BEURRE ŒUF LAIT BIOLOGIQUE** | 2 fois par semaine | Entre 6h30 et 10h maximum |
| Lot 14 | **FROMAGE AU PIDS-EN BLOC- A LA COUPE** | 2 fois par semaine | Entre 6h30 et 10h maximum |

**Le candidat certifie avoir pris connaissance des horaires de livraison et s’engage à respecter lesdits horaires sauf circonstances exceptionnelles ou cas de force majeure.**

Fait à ..........................…, le ……………………

Cachet commercial du fournisseur :

Signature de la personne habilitée à représenter l’entreprise soumissionnaire

**Réalisation :**

**Août 2015**

**Lycée Jean Hyppolite**

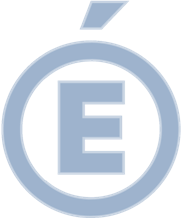
**BP 69 – 17502 JONZAC CEDEX**

**Téléphone : 05 46 86 56 00**

**Télécopie : 05 46 86 56 19**

**Courriel : ce.0170135e@ac-poitiers.fr**

**Internet :**



**Réalisation :**

**Juin 2013**