
**MARCHE
DE PRODUITS ALIMENTAIRES 2016**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

MARCHE ALIMENTAIRE 2016

Gestionnaire : **Madame MARIE NOEL Alba**

Responsable restauration : **M.BOLLENGIER Bertrand**

Responsable d'approvisionnement : **M. FARGEAS Philippe**

Article 1 – Objet et durée du marché

1.1 objet

Le présent cahier concerne la fourniture de denrées alimentaires traditionnelles nécessaires à la confection de 600 repas par jour servis au Lycée Elisée Reclus de Sainte-Foy-La-Grande. L'article 77 du Code des Marchés Publics conditionne ce marché fractionné à bons de commande.

1.2 Quantités

Les quantités indiquées pourront varier dans les limites de 15 % en plus ou moins, sans qu'il soit nécessaire de conclure un avenant au présent marché.

1.3 Composition du marché

- Lot 1 : Légumes
- Lot 2 : Fruits
- Lot 3 : Petits pains de 55gr
- Lot 4: Sandwich et Pain de mie

1.4 - Durée du Marché

Le présent marché est conclu pour la période du **1er Janvier au 31 Décembre 2016**.
Marché non reconductible.

Article 2 : - Pièces constitutives du marché

Tout dossier pour être recevable devra être retourné complet :

- Acte d'engagement ;
- Bordereau des prix unitaires
- Cahier des Clauses Particulières dont l'exemplaire conservé par le pouvoir adjudicateur fait seul foi ;
- Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG FCS) en vigueur au moment du marché ;
- DC1, Lettre de candidature, DC2 Déclaration du candidat, DC3 Acte d'engagement
- Attestation sur l'honneur (cf art 3.2)
- Attestation d'assurance pour l'année 2016 (art 12)

Article 3 : - Procédures de consultation, réception des offres, modalités d'attribution

3.1 Type de procédure

Marche à procédure adaptée.

3.2 Date limite de réception des offres

Les offres seront reçues jusqu'au **20 NOVEMBRE 2015** soit par voie postale avec avis de réception, soit par dépôt contre récépissé à l'intendance. Elles devront être conformes dans leur présentation aux dispositions prévues par l'article 55 du Code des Marchés Publics.

Conformément à de la loi n°976210 DU 11 Mars 97, **le fournisseur devra fournir obligatoirement** une attestation sur l'honneur qu'il n'a pas fait l'objet, au cours des cinq dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L324-9, L324-10, L341-6, L125-1 et L125-3 du Code du Travail, celle-ci devra être jointe dans la première enveloppe intérieure aux certificats sociaux et fiscaux.

Les échantillons devront être fournis **semaine 45 (lots 1, 2, 3, 4)**.

3.3 Choix des offres

Le marché sera attribué par **lot complet au fournisseur ayant fourni l'offre la plus intéressante, appréciée sur la base :**

- 1 La qualité**
- 2 Le prix**
- 3 Le service**

3.4 Variantes

Pour un même lot, le candidat peut proposer plusieurs variantes notamment sur la provenance. Les différents coûts globaux, consécutifs à la multiplication des combinaisons, devront dans ce cas également être évalués pour l'ensemble du lot.

Article 4 – Spécification commune à tous les lots

Tous les produits sont garantis sans OGM.

Les fournisseurs fourniront un certificat des industriels et producteurs qui confirment l'absence d'OGM dans les produits proposés.

Ces OGM sont recensés dans les règlements de l'Union Européenne, 1829-2003 du 22 septembre 2003.

Les agréments sanitaires

L'article 233-2 du Code Rural impose la notification de l'identité de l'établissement où les denrées animales ou d'origine animale ont été en dernier lieu préparées, traitées, transformées, et le statut par rapport à l'agrément sanitaire.

Les conditions de transport

- Arrêté ministériel du 20 juillet 1998
- Décret 99-35 du 15 janvier 1999
- Directives CEE, 93/43 du 14 juin 1993, 96/3 du 26 janvier 1996 et 98/28 du 29 avril 1998.

L'étiquetage des produits doit être conforme à toutes les dispositions réglementaires du code de la consommation.

Article 5 – Spécifications

FRUITS ET LEGUMES(lot 1 et 2)

Conformité :

- aux lois, décrets et arrêtés répertoriés dans la dernière brochure de la D.C.C.R.F.
- aux textes communautaires définissant les normes CEE
- aux normes AFNOR relativement à l'emballage et au marquage
- à la décision F9-02 du GEMRCN, pour les pommes de terre primeur et de conservation.

Respect de la qualité qui doit être saine, loyale et marchande.

L'annexe de la décision F9-02 du GEMRCN du 28 janvier 2003 liste les règles obligatoires normalisées de 37 produits.

Les produits doivent être :

- entiers
- sains
- Murs
- propres, sans aucune souillure (terre, résidus d'engrais ou de produits de traitement, ou coloration d'un produit autorisé
- sans attaques de parasites ou de maladies
- sans humidité extérieure anormale, sans attaques du soleil, du gel et des intempéries

-
- sans goût ni odeurs suspects.

Les emballages réutilisables doivent être nettoyés par le fournisseur avant toute nouvelle utilisation conformément aux règles édictées par la Chambre Syndicale des Emballages en Matière Plastique (CSEMP).

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fruits et légumes de même origine, variété, qualité et maturité.

Le pain (lot3)

Sa fraîcheur croustillante exclut toute cuisson antérieure au jour de livraison et toute opération de congélation et décongélation.

Sa couleur dorée, son odeur et son goût naturel (absence de levure) nécessite un degré de cuisson stable.

Article 6- Passation et exécution des commandes

Les commandes sont passées par fax et correspondent aux besoins de l'établissement ; ils comportent :

- * la désignation de la fourniture,
- * la quantité commandée,
- * le lieu et la date de livraison,
- * la signature du gestionnaire et / ou du chef d'établissement

Sauf cas d'urgence, les commandes parviennent au fournisseur au moins deux jours ouvrables avant la date de livraison demandée.

Article 7 - Livraison

7.1 Conformité des produits

Les produits livrés devront être conformes à la proposition établie (**même marque même origine**) ;

7.2 Jours de livraison

Prévoir **les livraisons du lundi au vendredi**. Les livraisons devront intervenir sous un délai maximum de 2 jours à compter du jour de transmission de la commande, sauf pour le pain qui devra être assuré tous les jours. Elles seront assurées **entre 6 H 30 et 10 H00 IMPERATIVEMENT.**

7.3 Conditions de livraison

Les livraisons doivent être **conformes aux commandes**. Elles doivent être acheminées dans des véhicules respectant les règles d'hygiène et de conservation des aliments. La fourniture doit être obligatoirement accompagnée d'un bulletin de livraison en **double exemplaire**, précisant :

- * le nom et l'adresse du titulaire,
- * la date de livraison,
- * la quantité livrée en unités,
- * le prix unitaire HT

Chaque livraison sera contrôlée quantitativement en présence du livreur ; en cas de contestation, seul le poids constaté sur la balance de l'établissement ou le nombre relevé par le réceptionnaire sera pris en considération pour la facturation.

Les produits doivent comporter impérativement un étiquetage en Français avec les indications légales correspondant à la nature du produit soit, selon les produits : composition, date de fabrication ou de conditionnement, provenance, poids net et estampille sanitaire.

Les indications suivantes doivent obligatoirement figurer visiblement et lisiblement :

-
- **DLUO** (date limite d'utilisation optimale), à consommer de préférence avant le ...
 - **DLC** (date limite de consommation) pour les produits frais et produits à teneur garantie en vitamines.

Ces dates sont fixées sous la responsabilité du conditionneur. Elles doivent comporter un délai de consommation équivalent aux 2/3 des DLC ou DLUO.

L'étiquetage doit préciser :

- Les jours et mois pour les délais < 3 mois ;
- Les mois et années pour les délais compris entre 3 et 18 mois ;
- L'année pour les délais >18 mois.

7.4 Admission

L'admission sera prononcée par le responsable du service approvisionnement ou par son représentant qui visera le bulletin de livraison remis au titulaire.

Seront soumis au contrôle :

- L'intégrité des emballages
- L'aspect des denrées (fraîcheur, défauts...)
- La DLC, l'estampille sanitaire, la DLUO
- La température des denrées dans le véhicule

En cas de non conformité, le gestionnaire ou son représentant peut refuser la fourniture (celle-ci doit être remplacée par le fournisseur dans les plus brefs délais).

Article 8 - Prix

8.1 prix des prestations

Les prix s'entendent **franco de port et frais de facturation et taxe inclus comprenant toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation.**

Aucun frais supplémentaire qui correspondrait à des minima de commande, en quantité ou en valeur, ne peut être facturé.

Les prix se rapporteront aux UNITES INDIQUEES sur l'état de recensement des besoins et seront exprimés avec **TROIS DECIMALES**, en précisant s'il s'agit de prix hors taxes ou toutes taxes. Les prix unitaires exprimés avec plus de trois décimales feront l'objet pour le traitement de l'offre d'un arrondi au centime **supérieur.**

8.2 stabilité et évolution des prix

Les prix sont fermes du **01/01/2016** au **31/12/2016** pour les **lots 3.et4**
Pour les **lots 1 et.2** une cotation hebdomadaire fera référence.

CLAUSE DE SAUVEGARDE

Au cas où les prix ajustés entraîneraient une augmentation sur **l'année supérieure à 2 %**, l'établissement après avoir évalué la situation économique et les conditions de la concurrence se réserve la possibilité de résilier sans indemnité la partie non exécutée de prestations prévues au marché

Article 9 - Modalités de règlement

Le règlement des sommes dues par l'établissement est effectué suivant les règles de la Comptabilité Publique

Les factures porteront, outre les mentions légales ou réglementaires, les indications suivantes :

- * les nom et adresse du créancier,
- * le numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement,
- * le numéro et la date des bons de commande et/ou les références des bons de livraison,
- * un récapitulatif de factures dans l'hypothèse d'un envoi groupé,
- * la désignation exacte des articles livrés,
- * le prix unitaire hors taxes de chaque article avec l'unité,
- * le montant global hors taxes,

-
- * le taux et le montant de la T.V.A.,
 - * le taux et le montant des autres taxes,
 - * le montant toutes taxes comprises,
 - * la date d'émission.

L'agent comptable de l'établissement est le comptable assignataire des paiements.

Article 10 - Pénalités

10.1 Exécution par défaut

L'établissement est autorisé à se fournir là où il le juge convenable, du seul fait du retard, du refus de livraison, ou de la livraison défectueuse non remplacée. Au cas où il en résulte une différence de prix à leur détriment cette différence est mise en plein droit à la charge du fournisseur et imputée d'office sur le montant du plus prochain paiement effectué à son profit (article 36 du CCAG).

10.2 Résiliation pour difficulté d'exécution du marché, pour faute du titulaire

Le pouvoir adjudicateur résilie le marché du fait de l'empêchement du titulaire à réaliser les prestations prévues dans les cas suivants :

- Cf cas de la clause de sauvegarde
- Non respect des bons de commande.

En cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles, l'établissement peut résilier le contrat pour ce qui le concerne, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de 15 jours.

Article 11 – Assurance souscrite par le titulaire du marché

Le titulaire déclare contracter une assurance en responsabilité civile d'exploitant auprès d'une compagnie agréée comprenant les risques suivants :

- Les dommages corporels et matériels causés par des personnes dont l'assuré est civilement responsable
- Les dommages corporels et matériels causés aux tiers du fait d'incident.

Le titulaire doit fournir un exemplaire de la police d'assurance dont dépend la prise d'effet du marché.

Article 12– Dérogation aux documents

Le présent CCP s'impose au fournisseur qui ne peut le modifier. Dans le cas contraire, son offre n'est pas recevable. En conséquence, les clauses figurant dans les documents de l'entreprise titulaire du présent marché ne sont pas opposables à l'administration.

Je déclare avoir pris connaissance des clauses figurant dans le présent CCP et ses annexes et m'engage à les respecter pendant toute la durée du marché.

Fait à

le

Cachet et signature