

Etablissement:

Lycée Polyvalent Perseigne
2 rue Jean Jaurès – BP 50089
72600 MAMERS
02.43.97.64.00
ce.0720027n@ac-nantes.fr

Marchés des collectivités locales et de leurs établissements publics

*Organisés en application de l'article 27 du Décret 2016-360 du 25 mars 2016 portant
modification du code des marchés publics*

Dossier de consultation des entreprises

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

Marchés de fourniture de denrées alimentaires

Année : 2018

Objet des marchés : Fourniture de denrées alimentaires
(Chaque lot donne lieu à la passation d'un marché séparé)

Service gestionnaire :

Service Gestion
Lycée Polyvalent Perseigne
2 rue Jean Jaurès – BP 50089
72600 MAMERS
gestionnaire.072027n@ac-nantes.fr

Le présent cahier comporte 12 feuillets numérotés de 1 à 12

Sommaire

1.1.Objet de la consultation.....	3
1.2. Forme du marché.....	3
1.3. Notification – Prise d’effet et durée du marché.....	4
ARTICLE 2 – PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE.....	4
ARTICLE 3 – MODALITES DE DETERMINATION DES PRIX ET REGLEMENT DES COMPTES.....	4
3.1. Nature des prestations au regard de la réglementation générale des prix :	4
3.2. Modalités d’établissement du prix :	5
3.3. Contenu du prix	5
3.4. Prix de règlement :.....	5
3.4.1. Pour l’ensemble des lots, à l’exception des marchés 1309 et 1310.....	5
3.4.2. Les offres sur cotations (marché 1309 - Viandes fraîches et marché 1310 – Charcuterie) :.....	6
3.4.3. Clauses communes relatives au prix de règlement	7
3.4.4. Clause de sauvegarde	7
3.5. Acomptes et avances	7
3.6. Modalités de règlement des comptes	7
ARTICLE 4 – MODALITES D’EXECUTION	8
4.1. Conditions de livraisons	8
4.2 Conditions de commandes.....	8
4.3. Fréquence minimum de livraison	9
4.4. Pénalités de retard.....	10
ARTICLE 5 – OPERATIONS DE VERIFICATION	10
5.1 Généralités.....	10
5.2 Vérifications qualitatives et quantitatives.....	11
ARTICLE 6 – GARANTIE	12
ARTICLE 7 – RESILIATION.....	12
ARTICLE 8 – LITIGES.....	12
ARTICLE 9 – SOUS-TRAITANCE	12
ARTICLE 10 – ASSURANCE	12

ARTICLE 1 – DISPOSITIONS GENERALES

1.1. Objet de la consultation

La présente consultation a pour objet la fourniture de denrées alimentaires au lycée Perseigne pour l'année 2018. Les produits dont la nature, les quantités, les unités de mesure, le conditionnement sont précisés sur les tableaux des besoins annexés à chaque CCTP.

Les quantités mentionnées constituent des minima. Les quantités notées pourront varier pour chaque lot de plus ou moins 15 %.

Au-delà de 15 % d'augmentation, le fournisseur informera l'établissement avant de modifier le prix de facturation. Si, à l'issue du marché, l'engagement initial diminué de 15% n'est pas atteint, le fournisseur peut se réserver le droit de faire application de l'art. 38 du CCAG.

Le lycée Perseigne s'implique dans une démarche de restauration durable, favorise le développement de circuits alimentaires de proximité et de qualité de la Région Pays de la Loire.

La politique d'achat du lycée s'attache, dans le respect des dispositions du droit des marchés publics, à favoriser la traçabilité des approvisionnements.

Les orientations et les objectifs poursuivis marquent l'engagement du lycée en faveur d'une agriculture durable :

- Renforcer l'ancrage territorial de notre alimentation en privilégiant les circuits courts d'approvisionnement, local et régional.
- Développer l'achat de produits issus de l'agriculture biologique
- Sélectionner des fournisseurs assurant un approvisionnement en denrées alimentaires de qualité et/ou sous label officiel de qualité ou d'origine.

1.2. Forme du marché

La procédure de consultation utilisée est la procédure adaptée selon l'article 27 du décret du 25 mars 2016 portant modification du code des marchés publics (CMP).

Les marchés sont des marchés à bons de commande.

La prestation est divisée en 5 marchés et 27 lots. Chaque lot donne lieu à la passation d'un marché séparé. Le détail des lots figure aux **tableaux des besoins des fournitures alimentaires**.

Marché 1 : Produits carnés frais : 5 lots

Marché 2 : Produits laitiers : 6 lots

Marché 3 : Produits surgelés : 6 lots

Marché 4 : Epicerie : 7 lots

Marché 5 : Fruits et légumes : 3 lots

Les candidats pourront répondre à un ou plusieurs marchés, un ou plusieurs lots, en présentant une offre distincte par lot, et sont susceptibles d'être retenus pour un ou plusieurs lots.

Les offres portant sur des lots entiers seront étudiées en priorité par rapport à celles ne portant que sur une partie des articles.

Le rabais conditionné par l'attribution de plusieurs lots n'est pas admis. Le candidat qui proposerait un rabais pour l'obtention de plusieurs lots pourrait, éventuellement, être retenu pour un seul lot et les prix proposés s'appliqueront.

1.3. Notification – Prise d'effet et durée du marché

Le marché est notifié au titulaire par l'établissement. **Pour chacun des lots, le marché est conclu pour 1 an, du 1^{er} janvier 2018 au 31 décembre 2018.**

ARTICLE 2 – PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

Les marchés sont constitués par les documents énumérés ci-dessous par ordre de priorité décroissante :

- L'acte d'engagement (AE) pour chaque lot
- Le règlement de la consultation
- Le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP) commun à tous les lots, dont l'exemplaire conservé dans les archives de l'établissement fait seul foi
- Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) de certaines catégories homogènes de produits, propre à chaque marché
- Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG/FCS), approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009
- Les tableaux récapitulatifs des besoins
- Les spécifications techniques du GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition-version 2015)
- Les spécifications techniques relatives aux aliments issus de l'agriculture biologique pour le marché concerné
- L'offre du candidat
- Les dispositions légales et réglementaires, les normes, directives et règlements de la communauté économique européenne
- Les bons de commande

ARTICLE 3 – MODALITES DE DETERMINATION DES PRIX ET REGLEMENT DES COMPTES

3.1. Nature des prestations au regard de la réglementation générale des prix :

Les prestations objet des marchés sont réputées être des produits courants.

Les fournisseurs s'engagent à maintenir les caractéristiques techniques des produits fournis pendant toute la durée du marché. Les caractéristiques devront en toute hypothèse, correspondre aux normes en vigueur

au moment de la livraison, actualisant éventuellement les caractéristiques techniques indiquées pour chaque article aux tableaux des besoins des fournitures courantes (décisions du GEMRCN ; normes professionnelles...).

3.2. Modalités d'établissement du prix :

Les prix seront calculés et présentés par les candidats dans leurs offres conformément aux modalités déterminées ci-après :

- l'offre précise, pour chaque article, le prix net hors T.V.A., le prix T.T.C. (T.V.A. et taxes parafiscales incluses). Les taux légaux de la T.V.A. et des autres taxes parafiscales sont indiqués à part.
- le pourcentage de remise consenti sur les prestations hors marchés
- Les offres sur cotations seront arrondies à deux décimales.
- Les propositions se font par lot et les prix sont indiqués pour chaque article, en conformité avec l'unité de conditionnement demandé.

En aucun cas, le prix du marché ne peut être supérieur, selon le produit concerné, au prix limite résultant de l'application de la réglementation économique.

3.3. Contenu du prix

- les prix s'entendent marchandises rendues franco de port et sans frais annexe (facturation, frais administratif...), dans les magasins ou autres lieux de stockage désignés par l'établissement.
- Sauf dispositions particulières mentionnées au tableau récapitulatif des besoins, ces prix comprennent également les prix d'emballage. En cas d'utilisation d'emballages coûteux, ils seront prêtés à l'établissement et leur mouvement fera l'objet d'une simple comptabilisation sans facturation.

3.4. Prix de règlement :

3.4.1. Pour l'ensemble des lots, à l'exception du marché produits carnés

Les prix seront exprimés en Euros.

Les prix sont fermes ou révisables (référence à préciser par le fournisseur); ils peuvent être exprimés soit de façon unitaire (deux décimales) soit par coefficient.

Dans le cas d'une offre valorisée en coefficient, le prix de référence devra être indiqué.

Qu'il représente un rabais ou une majoration, ce coefficient sera fixe pour toute l'année 2018.

La révision des prix est fixée à la baisse ou à la hausse. Pour l'ensemble des lots, la demande de révision accompagnée obligatoirement du nouveau tarif du catalogue ou des extraits de ce document sera adressée sous pli recommandé à l'établissement au plus tard quinze jours avant la date d'échéance.

Le nouveau prix est calculé en appliquant au prix antérieur le pourcentage de variation (en plus ou en moins) entre les tarifs anciens et nouveaux du titulaire. En cas de désaccord avec le fournisseur, la Personne Responsable du Marché se réserve le droit de soumettre le litige au service de la consommation

et de la concurrence de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP)

L'établissement se réserve le droit de refuser la révision de prix du fournisseur si celle-ci est supérieure à l'évolution des indices mensuels INSEE de chaque produit, hormis ceux du marché « Produits alimentaires issus de l'agriculture biologique »

SITE INTERNET INSEE : www.insee.fr :

- bases de données
- indices et séries chronologique
- le Bulletin statistique
- Banque de données macro-économiques

A titre d'exemple : Un fournisseur emporte le lot beurre. Il propose le kg de beurre à 4 euros ht. L'indice INSEE est au 01/01/2018 à 100 ; il est à 103 au 01/07/2018 ; une hausse de 03 pour cent maximum pourra être appliquée. Les indices en cours au 01/01/2018 servent de références de départ pour calculer l'évolution des indices.

3.4.2. Les offres sur cotations (Viandes fraîches, Charcuterie, Volaille) :

L'offre fait apparaître : les coefficients proposés qui restent fermes et définitifs pendant la durée du marché, les prix de référence, les prix unitaires nets HT et TTC. Les coefficients exprimés dans les offres sont applicables :

Pour la viande de bœuf : à la moyenne arithmétique mensuelle des cours moyens relevés tous les jeudis sur la cotation GROS BOVINS - entrée abattoir - EUROPA MIN de RUNGIS (revue Marchés Agricoles l'Echo des Halles) - catégorie JEUNES BOVINS - état d'engraissement 3 et de conformation de classe « R = ».

Pour la viande de veau : sur la moyenne arithmétique mensuelle des cours moyens relevés tous les jeudis sur la cotation CENTRE EST/EST - EUROPA MIN de RUNGIS (revue Marchés Agricoles l'Echo des Halles) : rose Clair, présentant un état d'engraissement couvert et de conformation de classe R.

Pour la viande de porc : sur le cours moyen mensuel de la cotation de synthèse de Rungis, avec mouille pour le jambon et sans travers ni palette pour la longe (revue Marchés Agricoles - l'Echo des Halles).

Pour la viande d'agneau : sur la moyenne arithmétique mensuelle des cours moyens CARCASSE AGNEAU COUVERT 16-22 KGS France R

Pour la volaille : le candidat devra se référer aux cotations mensuelles paraissant au journal « Les marchés » en principe la première semaine de chaque mois.

En cas de variation des cours, l'ajustement de prix se fera mensuellement en référence aux cotations moyennes du mois précédent définies ci-dessus, sous réserve que le cours moyen du mois précédent soit supérieur ou inférieur de 3 % au dernier prix pratiqué.

Le prix ainsi ajusté sera applicable le premier jour du mois suivant la modification et durant tout le mois. Les prix du mois de janvier, premier mois du marché, seront établis d'après les cotations du mois de décembre précédent.

3.4.3. Clauses communes relatives au prix de règlement

Si, au cours de la période d'exécution du marché, le prix d'une prestation, jusque-là libre, venait à être plafonné par la réglementation, le prix du marché ne pourrait être supérieur au prix plafonné, à partir de la date d'effet de celui-ci.

Toute anomalie substantielle dans la présentation des chiffres et des calculs pourra entraîner le rejet de l'offre. Tout tableau annexe devra être daté et signé par le candidat qui y apposera son cachet. Lorsqu'une annexe relative aux majorations éventuelles est jointe à l'acte d'engagement, elle devra obligatoirement être servie sous peine de nullité de l'offre.

Si les produits de cette consultation font à un moment de l'année, l'objet d'un prix attractif ou promotionnel, le prix facturé par le titulaire du lot concerné ne pourra être supérieur à ce prix promotionnel. Toutes les clauses du présent C.C.A.P. s'appliquent alors à ces produits à prix intéressants.

3.4.4. Clause de sauvegarde

Dans le cas où l'application des dispositions précédentes conduirait à une hausse du prix unitaire de base supérieure à 5 % et sans véritable justification économique ou réglementaire, **chaque personne responsable du marché** aurait la possibilité de résilier sans indemnité la partie non exécutée du marché.

3.5. Acomptes et avances

Il n'est pas prévu de versement d'acompte ou d'avance au fournisseur.

3.6. Modalités de règlement des comptes

Chaque demande de paiement ou facture, établie soit pour chaque livraison ou mensuellement, est fournie à l'établissement qui a reçu livraison des produits commandés, en un original et une copie. Ces factures comportent, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- La date de la facture
- Le nom et adresse du titulaire du marché
- Le numéro de son compte bancaire tel que précisé dans l'acte d'engagement (IBAN-BIC)
- Le nom et adresse du créancier
- Le numéro du marché
- Le numéro du bon de commande
- La désignation précise des fournitures livrées
- La date de livraison
- Le prix unitaire H.T
- Le taux de remise consentie le cas échéant
- Le prix total H.T
- Le taux et le montant de la TVA
- Le prix total TTC

Le comptable chargé du paiement est le comptable assignataire du lycée polyvalent Perseigne.

Les sommes dues en exécution des marchés seront payées dans le délai maximum prévu par la réglementation en vigueur au moment de la facturation soit 30 jours à réception de la facture. Le défaut de paiement dans ce délai fait courir de plein droit et sans autre formalité des pénalités et intérêts moratoires.

En cas de désaccord sur le montant de la facture, le fournisseur en sera averti par écrit. Le délai de paiement sera alors suspendu jusqu'à l'émission d'une nouvelle facture corrigée et validée conjointement.

ARTICLE 4 – MODALITES D'EXECUTION

4.1. Conditions des commandes

Les commandes seront passées par émission de bons de commandes au fur et à mesure de la survenance des besoins. Les bons de commandes sont signés par l'ordonnateur de l'établissement ou son représentant, transmis par courrier, fax, mail ou remis en mains-propres au fournisseur, au moins 72h avant la date de livraison prévue. Ils comporteront :

- La date de la commande ;
- La référence au marché ;
- La désignation précise du produit ;
- La quantité commandée ;
- Le lieu, la date et l'heure de livraison.

Compte tenu des travaux en cours de reconstruction du collège, les livraisons ne seront tolérées que de 6h à 11h30, du lundi au vendredi.

Les jours de livraison possibles seront précisés par le candidat dans son offre.

4.2 Conditions de livraisons

Les livraisons seront effectuées en exécution des bons de commande établis par le service acheteur.

Les fournitures livrées par le titulaire doivent être accompagnées d'un bon de livraison numéroté, et comportant notamment :

- la référence à la commande ou au marché ;
- l'identification du titulaire ;
- l'identification, les quantités et les prix unitaires des fournitures livrées,
- le numéro du ou des lots de fabrication, dans le cas où la réglementation l'impose en matière d'étiquetage.

Le double du bon de livraison, signé par le gestionnaire ou son représentant, vaudra procès-verbal de réception.

En cas d'impossibilité de livrer dans les délais fixés, le fournisseur en avisera préalablement l'acheteur afin d'arrêter d'un commun accord une autre date et heure de livraison.

Dans le cas où la livraison serait effectuée à une date différente de celle convenue, le service acheteur se réserve le droit de refuser la livraison, sans préjudice de pénalités.

Le fournisseur est responsable de dégradations de toute nature, qu'elles soient occasionnées par la faute des transporteurs ou de leur personnel. Le service acheteur se réserve le droit de faire exécuter au compte du titulaire la réparation des dégâts commis.

4.3. Fréquence minimum de livraison

Le nombre de livraisons et leurs dates devront être soigneusement respectées par le fournisseur, tant par l'acheteur que par le fournisseur :

- Marché 1 :

Viandes fraîches :

- 2 livraisons **par semaine** pour tous les lots

Charcuterie :

- 2 livraisons **par semaine** pour tous les lots

Volaille fraîche :

- 1 à 2 livraisons **par semaine** pour tous les lots

La volaille fraîche sera livrée dans un emballage carton par des véhicules sanitaires agréés.

- Marché 2 : **Produits laitiers :**

- 2 livraisons **par semaine** pour tous les lots

- Marché 3 : **Produits surgelés :**

- 2 livraisons **par semaine** pour tous les lots

- Marché 4 : **Epicerie :**

- 2 livraisons **par semaine** pour tous les lots

- Marché 5 : **Fruits et légumes :**

- 2 livraisons **par semaine** pour tous les lots

Le fournisseur devra s'assurer que les DLC et DLUO ne sont pas inférieures à 7 jours. A défaut, le service acheteur se réserve le droit de refuser la marchandise.

En cas d'attribution de lots multiples pour les produits frais, le fournisseur attributaire de plusieurs lots pourra être amené à mettre en place 2 livraisons par semaine.

4.4. Pénalités de retard

Les livraisons qui ne répondraient pas aux dispositions du marché seront refusées et devront être remplacées sur mise en demeure verbale ou écrite au fournisseur par le gestionnaire.

En cas de refus de livraison, de retard ou de non remplacement dans les délais accordés, d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet, le gestionnaire se fournira là où il le jugera utile. En cas de différence de prix au détriment de l'établissement, celle-ci sera mise de plein droit à la charge du titulaire et imputée d'office sur le montant du plus proche paiement effectué à son profit, conformément aux dispositions du CCAG/FCS.

ARTICLE 5 – OPERATIONS DE VERIFICATION

5.1. Généralités

Les opérations de vérification et de réception sont effectuées dans les conditions prévues aux articles 20, 22 à 24 du C.C.A.G/FCS.

Les vérifications qualitatives et quantitatives ainsi que la réception de fournitures seront effectuées dans chaque établissement par le gestionnaire ou son représentant qualifié.

En vue de contrôler la qualité des produits, des prélèvements peuvent être effectués. En cas d'analyse, les frais seront à la charge du service acheteur, si le produit examiné se révèle conforme aux normes requises (CCTP et tableau des besoins des fournitures courantes), à la charge du fournisseur dans le cas contraire. Ces opérations de prélèvements pourront être décidées par le service acheteur :

- au moment de la livraison, en présence du fournisseur ou de son représentant.
- éventuellement en cours de marché s'il est constaté que la fourniture est manifestement d'une qualité qui la rend impropre à la consommation ou à l'emploi. Le fournisseur pourra alors être convoqué à la prise d'échantillons. En aucun cas, l'absence du fournisseur ou de son représentant ne pourra retarder l'opération de prélèvement d'échantillons.

L'admission (ou ajournement ou réfaction ou rejet) sera prononcée par le gestionnaire ou son représentant qualifié.

L'Etablissement se réserve le droit de faire effectuer des auto-contrôles sur l'ensemble des produits livrés. Les fournitures non conformes seront reprises et leur remplacement devra être assuré sous un délai fixé par l'établissement en fonction de l'urgence. Faute de remplacement des marchandises dans le délai fixé, il pourra être fait application des articles 32 ou éventuellement 28 du CCAG/FCS relatifs à l'exécution de la fourniture aux frais du titulaire et à la résiliation à ses torts du marché.

Dans le cadre de la réglementation en vigueur et des moyens techniques disponibles, l'établissement s'engage à privilégier le choix de produits sans organismes génétiquement modifiés (O.G.M.).

5.2. Vérifications qualitatives et quantitatives

L'application de l'arrêté du 19 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social entraîne des exigences lors des livraisons de produits :

Le transporteur se présentera auprès de l'agent chargé de la réception avant de commencer le déchargement. Il est tenu de respecter le temps nécessaire aux opérations de contrôle qui porteront sur :

- **contrôle des véhicules de transport**
 - nom du transporteur,
 - état de propreté du véhicule et des récipients,
 - état de chargement (absence de produits écrasés ou objets indésirables),
 - température.

- **Contrôle qualité des produits**
 - état des conditionnements (sacs fuités ou percés, emballages cabossés),
 - étiquetage (nom du produit, estampille, DLC, DLUO),
 - température (entre deux conditionnements et à cœur),
 - nom du fournisseur.

Les marchandises seront contrôlées en présence du fournisseur ou de son délégué par la personne chargée de la réception.

Les produits non conformes, ne répondant pas aux spécifications ou à la commande passée dans les conditions déterminées par le présent CCAP doivent être remplacés dans un délai fixé par l'établissement en fonction de l'urgence (12 heures pour les produits frais, 24 heures pour les autres marchandises).

Les vérifications qualitatives porteront sur :

- Les conditions de transport (salubrité, propreté, température),
- L'homogénéité de la livraison,
- La présentation,
- Le conditionnement et l'étiquetage,
- La conformité du produit par rapport au bon de commande.
- La conformité aux normes, règlements et décisions du GEMRCN

La vérification quantitative portera sur les quantités livrées et facturées au regard des bons de commande.

Vérification qualitative non-conforme :

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande passée, la personne responsable ou son représentant pourra :

- soit la refuser : elle sera immédiatement remplacée.
- soit l'accepter avec réfaction du prix, déterminée d'un commun accord, le défaut d'accord entraînant le rejet de la fourniture.

Vérification quantitative non conforme :

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, la personne chargée de la réception pourra mettre le titulaire en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent, si la livraison dépasse la commande
- soit de compléter la livraison, dans le cas contraire, dans les délais qui lui seront prescrits 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, ledit bulletin et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

ARTICLE 6 – GARANTIE

La fourniture est garantie contre tout vice de fabrication ou défaut de matière à compter du jour de l'admission et pendant la durée normale et correcte de conservation du produit.

ARTICLE 7 – RESILIATION

L'établissement peut prendre une décision de résiliation du marché dans les conditions fixées aux articles 29 à 35 du CCAG-FCS. La résiliation effectuée sur le fondement des articles 30 et 32 du CCAG-FCS ne donne pas lieu au versement d'une quelconque indemnité.

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

ARTICLE 8 – LITIGES

Pour tout litige né dans le cadre de l'exécution du présent marché qui ne pourrait être résolu par la voie de la conciliation, la juridiction compétente est le Tribunal Administratif de Nantes.

ARTICLE 9 – SOUS-TRAITANCE

La sous-traitance est interdite dans le cadre du présent marché.

ARTICLE 10 - ASSURANCE

Le fournisseur doit justifier qu'il est titulaire d'une assurance responsabilité obligatoire en application de l'article L-241-1 du Code des Assurances.