

Cahier des clauses administratives et techniques particulières Commun à tous les lots	
GROUPEMENT DE COMMANDES PRODUITS produits surgelés pour les EPLE d'Alençon, Sées et Le Mêle sur Sarthe	
Objet de la consultation	Fourniture de Produits surgelés pour les collèges et lycées d'Alençon, du Mêle sur Sarthe, de la Ferté-Macé et de Sées (61)
Procédure de consultation	Procédure adaptée selon l'article L2123-1 du code de la commande publique
Date d'envoi de l'avis à publication	29/04/2023
Date et heure de remise des offres	31/05/2023 à 20 heures

Marchés Publics de fournitures

Article 1 : objet du marché et dispositions générales²

Article 2 : documents contractuels²

Article 3 : Exécution du marché³

Article 4 : Prix – Règlement des comptes – Variation des prix³

Article 5 : Modalités de règlement des comptes⁴

Article 6 : Avance⁵

Article 7 : Conditions d'exécution des prestations⁵

Article 8 : Constatation de l'exécution des prestations⁵

Article 9 : Garanties financières⁶

Article 10 : Pénalités⁶

Article 11 : Assurances⁶

Article 12 : Résiliation du marché⁷

Article 13 : Clauses complémentaires⁷

Article 14 : Dérogations au CCAG FSC⁷

Article 15 : Descriptif technique des fournitures⁷

Article 1 : objet du marché et dispositions générales

1. Objet

Les stipulations du présent cahier des clauses administratives et techniques particulières (CCAP) concernent :

La fourniture et la livraison de denrées alimentaires (famille homogène « Produits surgelés ») issues d'un mode de production respectueux de l'environnement pour le service de restauration collective des établissements adhérents au groupement de commandes produits surgelés des EPLE d'Alençon, Sées et le Mêle sur Sarthe.

Il s'agit d'un accord cadre à bons de commande (art. R 2162-13 à R 2162-14 du Code de la Commande Publique) dans le cadre d'un marché à procédure adaptée (art. R 2111-4 à R 2111-17 du Code de la Commande Publique).

2. Normes

Le titulaire devra satisfaire aux exigences de la réglementation en vigueur et notamment concernant les produits proposés, qui doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables pendant la période d'exécution du marché et concernant les conditions d'hygiène, pour la livraison de produits dans les établissements de restauration collective à caractère social.

La qualité bactériologique des denrées doit être irréprochable et le titulaire s'engage à produire tout résultat d'analyse qui lui serait demandé par le pouvoir adjudicateur ou son représentant.

Le titulaire suit avec attention tout produit faisant l'objet de remarques particulières concernant un risque ou une interdiction, et signalé par les autorités sanitaires compétentes.

Les produits seront de même qualité et présenteront les mêmes caractéristiques pendant toute l'exécution du marché. Toute modification fera l'objet d'une proposition justifiée du titulaire et d'une validation du pouvoir adjudicateur.

3. Décomposition en lots et fractionnement à bons de commande

Les prestations sont réparties en 8 lots :

LOT	DESIGNATION	Montant (en €) HT exécuté
Lot 1	Viandes et viandes préparées	33 000
Lot 2	Produits de la mer	46 000
Lot 3	Fruits et légumes	44 000
Lot 3B	Fruits et légumes Bio	3 500
Lot 4	Préparations sucrées	45 000
Lot 4B	Glaces circuit court	3 000
Lot 5	Préparations salées	21 000

Les fournitures des différents lots font l'objet d'un fractionnement en bons de commande au sens des articles R 2162-2 et R 2162-13 à R 2162-14 du CCP. Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur au fur et à mesure des besoins.

4. Durée du marché

Le marché est conclu pour une durée de 12 mois à compter du 01/07/2023 jusqu'au 30/06/2024. Le marché ne pourra pas être reconduit.

Article 2 : documents contractuels

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous :

- l'acte d'engagement et dossier du candidat (offre du candidat)
- le présent cahier des clauses générales et techniques particulières dont l'exemplaire original conservé dans les archives du pouvoir adjudicateur fait seul foi.
- les fiches techniques correspondant aux produits proposés par les candidats
- le CCAG applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services

Article 3 : Exécution du marché

1. Commande

Les commandes seront passées au fur et à mesure des besoins sous forme de bon de commande signés par le représentant de l'établissement adhérent du groupement auprès du titulaire du marché. Il appartient au titulaire de se renseigner sur le représentant pour adhérent du groupement.

Dès la **notification du marché**, le titulaire désigne une ou plusieurs personnes physiques, habilitées à le représenter auprès du pouvoir adjudicateur, pour les besoins de l'exécution du marché

En cas de rupture provisoire ou définitive dans la fabrication ou la fourniture d'un article objet du marché, le titulaire devra :

- informer par téléphone puis par courriel le service de la restauration dans les plus brefs délais,
- proposer immédiatement un produit de substitution de qualité au moins égale et au même prix.
- Si l'examen des échantillons produits par le titulaire est satisfaisant, le pouvoir adjudicateur actera le changement de produit.

2. Délais de livraison

Délai de base : Les délais d'exécution ou de livraison des prestations sont fixés sur chaque bon de commande sans que le délai ne puisse excéder 72 h. Le délai d'exécution de chaque bon de commande part à la date de sa notification.

Prolongation des délais : Une prolongation du délai d'exécution peut être accordée par le pouvoir adjudicateur dans les conditions de l'article 13.3 du CCAG-FCS.

3. Les bons de livraison

La fourniture est livrée accompagnée impérativement d'un bon de livraison sur lequel seront obligatoirement précisés :

- le nom du titulaire du marché et son adresse,
- la date exacte du jour de la livraison,
- les caractéristiques essentielles de la fourniture livrée
- les quantités livrées

Article 4 : Prix – Règlement des comptes – Variation des prix

1. Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations seront rémunérées par application des prix unitaires figurant dans le bordereau des prix unitaires aux quantités réellement exécutées.

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage, au transport jusqu'au lieu de livraison ou d'installation.

2. Modalités de variations des prix

Prix révisibles : les prix sont révisibles par ajustement. Ces prix sont ajustables chaque semestre, en fonction des cours de référence servant à la révision des prix 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

Toute demande de révision devra être faite 15 jours avant la fin du semestre et fera l'objet d'un BPU signé des deux parties. En cas de non respect de cette procédure, la révision de prix ne sera pas applicable.

3. Offre promotionnelle

Le titulaire du marché fait bénéficier l'établissement public des prix des offres promotionnelles qu'il est susceptible de proposer à l'ensemble de sa clientèle.

Ces prix s'appliqueront aux commandes notifiées pendant la période promotionnelle, à condition qu'ils conduisent à des prix inférieurs aux prix nets résultant de l'application des clauses du marché.

Le titulaire s'engage à informer les services destinataires des commandes des offres promotionnelles et leur adressera les catalogues promotionnels.

Article 5 : Modalités de règlement des comptes

1. Acomptes et paiements partiels définitifs

Les acomptes seront versés au titulaire dans les conditions de l'article 11 du CCAG-FCS.

2. Présentation des demandes de paiements

Les modalités de présentation de la demande de paiement seront établies selon les conditions prévues à l'article 11.4 du CCAG-FCS

Les factures seront libellées au nom de l'établissement, transmises une fois par mois par voie électronique conformément à l'ordonnance n°2014-697 du 26 juin 2014 relative au développement de la facturation électronique et devront contenir au minimum les mentions suivantes :

- Identification du fournisseur ;
- Identification de l'acheteur ;
- Numéro de facture et de bon de livraison ;
- Désignation des produits livrés ;
- Quantité livrée ;
- Date de la vente et date de règlement ;
- Prix unitaires hors taxes (HT) et toutes taxes (TTC) ;
- Taux de TVA
- Montant total HT et TTC.

Les situations mensuelles doivent être envoyées avant le 25 de chaque mois de façon dématérialisée sur le portail Chorus Pro disponible à l'adresse suivante : <https://chorus-pro.gouv.fr>

Pour les microentreprises (moins de 10 salariés et chiffre d'affaires annuel ou total de bilan inférieur ou égal à 2 millions d'euros), cette obligation est entrée en vigueur depuis le 1er janvier 2020.

Pour ce faire, l'entreprise crée son compte et dépose ses documents sur la plateforme en précisant :

L'identifiant SIRET de l'établissement : à demander à chaque membre du groupement.

Le service acheteur, et le cas échéant le numéro indiqué en haut de chaque bon de commande.

Une documentation est disponible à l'adresse suivante : <https://communaute-chorus-pro.finances.gouv.-fr/>

3. Délai global de paiement

Les sommes dues au(x) titulaire(s), seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

En cas de retard de paiement, le titulaire a droit au versement d'intérêts moratoires, ainsi qu'à une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 €. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

Article 6 : Avance

Sans objet.

Article 7 : Conditions d'exécution des prestations

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

→ Stockage, emballage et transport

Le stockage, l'emballage et le transport des fournitures seront effectués dans les conditions de l'article 19 du CCAG-FCS.

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.

Concernant les frais de transport des marchandises, ils seront à la charge du titulaire (livraison franco de port et d'emballage, sans frais supplémentaires pour toute commande quel qu'en soit le montant).

→ Conditions de livraison

La livraison des fournitures s'effectuera dans les conditions de l'article 20 du CCAG-FCS

Chaque livraison devra être accompagnée d'un bon de livraison établi en 2 exemplaires, l'original étant destiné à la personne en charge du suivi des commandes au sein de l'établissement, sa copie au fournisseur (signée par la ou le responsable de la cuisine centrale ou son représentant). Les livraisons sont effectuées aux frais et risques du titulaire

Article 8 : Constatation de l'exécution des prestations

1. Conditions générales

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples sont effectuées au moment même de la livraison de la fourniture ou de l'exécution de service conformément aux articles 22 et 23.1 du CCAG-FCS.

Les dates de péremption des produits devront être suffisamment larges (au moins la moitié de la durée maximum de conservation).

À l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions prévues aux articles 24 et 25 du CCAG-FCS. Les fournitures devront être rigoureusement conformes au CCTP, aux fiches techniques fournis et éventuellement aux échantillons fournis.

Les opérations de vérification seront effectuées dans les locaux énumérés le Règlement de Consultation, dans les heures suivant leur dépôt par le fournisseur, par les agents chargés de la réception des marchandises, qui pourront se faire assister de tout spécialiste de leur choix.

Des échantillons pourront être prélevés et analysés. Ces échantillons seront envoyés au laboratoire compétent.

Les frais d'analyse, d'expertise et tous les frais accessoires en résultant seront à la charge du fournisseur chaque fois que le produit ne sera pas conforme.

2. Vérifications qualitatives (salubrité, qualité, catégorie, stade de préparation)

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y aura décision de rejet.

Si la fourniture ne correspondait pas qualitativement aux spécifications du marché (date de péremption ou denrée abîmée, emballage détérioré, produit de mauvaise qualité...), l'établissement pourra :

- **soit la rejeter** : la fourniture devra alors être immédiatement remplacée.
- **soit l'accepter avec réfaction de prix**, déterminée d'un commun accord avec le titulaire du marché. Le défaut d'accord entraînera le rejet de la fourniture.

3. Vérifications quantitatives

Elles seront effectuées sur les lieux de livraison par les agents de la réception et auront pour objet de vérifier la conformité entre la quantité livrée, la quantité portée sur le bon de commande et celle portée sur le bon de livraison (poids nombre d'unité).

Si la quantité livrée n'était pas conforme à la commande, le gestionnaire de l'établissement pourra mettre le titulaire du marché en demeure :

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

Les dispositions du présent article sont indépendantes des contrôles exercés par les services extérieurs compétents des ministères.

Article 9 : Garanties financières

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

Article 10 : Pénalités

1. Pénalités de retard

Concernant les pénalités journalières, les stipulations de l'article 14.1 du CCAG-FCS s'appliquent.

2. Pénalités pour non fourniture de produits BIO

Par dérogation à l'article 14.1.1 du CCAG FCS, le titulaire encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité forfaitaire déterminée dans les conditions suivantes :

- Pénalité pour retard dans la livraison fixée à 50 € H.T par livraison.
- Pénalité pour défaut de livraison fixée à 100€ HT par livraison.

Par dérogation à l'article 14.1-3 du CCAG FCS, les pénalités visées à cet article sont dues dès le premier euro. La clause d'exonération prévue par le CCAG ne s'applique pas.

Article 11 : Assurances

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du Code civil.

Il devra donc fournir une attestation de son assureur justifiant qu'il est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l'importance de la prestation.

À tout moment durant l'exécution de la prestation, le titulaire doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande du pouvoir adjudicateur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

Avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 134 du Code civil ainsi qu'au titre de sa responsabilité professionnelle, en cas de dommage occasionné par l'exécution du marché.

Article 12 : Résiliation du marché

Seules les stipulations du CCAG-FCS, relatives à la résiliation du marché, sont applicables.

En cas de résiliation pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire percevra à titre d'indemnisation une somme forfaitaire calculée en appliquant au montant initial hors TVA, diminué du montant hors TVA non révisé des prestations admises, un pourcentage égal à 5,00 %.

Par ailleurs, en cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R 2143-3 et 4 du CCP ou de refus de produire les pièces prévues aux articles D. 8222-5 ou D. 8222-7 à 8 du Code du travail, il sera fait application aux torts du titulaire des conditions de résiliation prévues par le marché.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire : soit dans le cas d'inexécution d'une prestation qui ne peut souffrir d'aucun retard, soit en cas de résiliation prononcée aux torts du titulaire.

Article 13 : Clauses complémentaires

Sans objet.

Article 14 : Dérogations au CCAG FSC

L'article 10 déroge à l'article 14 du CCAG FSC

Article 15 : Descriptif technique des fournitures

Le présent descriptif technique des fournitures comprises dans ces lots (caractéristiques, qualité exigée, quantité et conditionnement des produits) est valable pendant toute la durée de ce marché, reconduction comprise.

Pour chaque lot, les spécificités techniques devront être respectées comme suit.

1. Caractéristiques et qualité

Pour tous les lots :

Les produits devront être conformes aux normes suivantes à la date de leur livraison :

- réglementation générale applicable aux denrées alimentaires – Code de la Consommation ;

- réglementation spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale (Paquet Hygiène) ;
- réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN ;

Lots	Spécificités techniques impératives
3B	Pour l'ensemble des produits, le fournisseur devra proposer un produit issu de l'agriculture biologique et reconnu comme tel via un label ou faire la preuve qu'il propose un produit répondant aux mêmes critères notamment s'il est en conversion (<i>article 10 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics</i>).
4B	Ce lot est accessible aux opérateurs économiques démontrant qu'il n'y a au maximum qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant agricole et le consommateur. L'objectif est de recourir à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution impliquant un exploitant agricole ou au maximum une organisation regroupant des exploitants agricoles ou bien permettant aux prestataires spécialisés de présenter leur savoir-faire.

2. Conditionnement (emballage, étiquetage et présentation)

a. Emballage

Pour tous les lots ;

Le conditionnement sera basé sur un système de double emballage (exemple : carton et plastique).

Le conditionnement devra assurer une protection optimale du produit : absence d'écrasement et de salissure. Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer d'altération aux produits..

b. Etiquetage

Pour tous les lots ;

Caractéristiques qualitatives du produit :

- composition, OGM, provenance, origine et traitement des denrées alimentaires et pour les produits élaborés, indications de la composition de ces aliments (ingrédients et additifs) devront figurer sur les fiches techniques jointes au dossier.

Caractéristiques microbiologiques du produit :

- bulletins d'analyse à joindre par lot fourni.

Caractéristiques chimiques du produit :

- composition chimique,
- humidité, protéines, sucres, matière grasses.

Caractéristiques physiques du produit :

- poids, dimensions, température, états du produit (réfrigéré, congelé),
- durée de vie DLC, DLUO.

Chaque colis doit porter un étiquetage complet (y compris sur les emballages réutilisables) ou à défaut, chaque bon de livraison doit contenir l'intégralité des éléments suivants :

- nature du produit
- quantité
- identification du lot ou du jour de conditionnement
- date limite de consommation

Pour le lot 1, pour les produits contenant de la viande, l'étiquetage devra faire apparaître l'origine nationale de l'animal dont est issue la viande (née, élevée, abattue).

c. Présentation

Chaque produit doit être présenté avec un minimum d'emballage afin de limiter et faciliter les manipulations.

A SEES, le 28/04/2023

Le pouvoir adjudicateur.

