

Marchés Publics de fournitures

Cahier des clauses particulières	
Objet de la consultation	Fourniture de Produits Surgelés pour le lycée agricole public de l'Orne
Procédure de consultation	Procédure adaptée selon l'article L2123-1 du code de la commande publique
Date d'envoi de l'avis à publication	20/01/2020
Date et heure de remise des offres	10/02/2020 à 18 heures

Sommaire

Article 1 : définition du marché.....	2
1.1 Objet.....	2
1.2 Type de marché.....	2
1.3 Durée du marché.....	2
Article 2 : documents contractuels.....	2
Article 3 : modification en cours de marché.....	2
Article 4 : conditions d'exécution des prestations.....	3
4.1 Dispositions générales.....	3
4.2 Conditions de livraison.....	3
Article 5 : vérification et admission.....	3
5.1 Opérations de vérification.....	3
5.2 Admission.....	3
Article 6 : garanties.....	4
Article 7 : modalités de détermination des prix.....	4
Article 8 : facturation et règlement.....	5
Article 9 : pénalités.....	5
Article 10 : dérogations au CCAG.....	5
Article 11 : Clauses techniques particulières.....	5

Article 1 : définition du marché

1.1 Objet

La consultation porte sur la prestation suivante : fourniture de produits surgelés pour les 2 restaurants scolaires .

•

1.2 Type de marché

Les lots font l'objet de marchés à bons de commande passés en application de l'article L2113-10 du code de la commande publique avec des quantités estimatives. Les lots sont les suivants :

La prestation est répartie en 5 lots.

•

LOT	DESIGNATION
Lot 1	Viandes
Lot 2	Produits de la mer
Lot 3	Fruits et Légumes
Lot 4	Préparations sucrées
Lot 5	Préparations salées

•

1.3 Durée du marché

Le marché est conclu pour une durée de 12 mois à compter du 17/02/2020 jusqu'au 31/12/2021

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)
- les cahiers des clauses particulières (CCAP + CCTP)
- les fiches techniques
- le CCAG applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services

Article 3 : modification en cours de marché

Le titulaire du marché est tenu de notifier immédiatement à la personne responsable du marché, les modifications survenant au cours de l'exécution du marché qui se rapportent:

- aux personnes ayant le pouvoir d'engager l'entreprise
- à la forme de l'entreprise
- à la raison sociale de l'entreprise ou à sa dénomination
- à l'adresse du siège de l'entreprise
- et généralement, toutes les modifications importantes survenues dans le fonctionnement de l'entreprise

Article 4 : conditions d'exécution des prestations

4.1 Dispositions générales

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date de signature du marché). Le marché s'exécute au moyen de bons de commande. Chaque bon de commande précisera :

- le nom ou la raison sociale du titulaire
- la date et le numéro du bon de commande
- les dates et les plages horaires de livraison.
- le lieu de livraison
- les quantités exactes et la désignation des produits commandés

4.2 Conditions de livraison

Les livraisons sont effectuées en respect du bon de commande. Le responsable des commandes passera les commandes par fax, par téléphone ou par e-mail, au plus tard, 48h avant la date de livraison. Chaque

livraison sera accompagnée d'un bon de livraison ou d'une lettre de voiture (en cas de transporteur) en double exemplaire dont l'un de ces exemplaires sera signé.

Ce document mentionnera :

- le nom du fournisseur
- la date de livraison
- la nature de la livraison (produit - qualité) - les quantités livrées
- les poids nets livrés
- les prix unitaires, d'une part hors TVA et d'autre part TTC.

Toutes les livraisons s'entendent franco de port et d'emballages suivant les indications données lors de la commande. Le retrait des palettes reste à la charge du fournisseur.

Les jours et heures de livraison sont déterminés comme suit :

- fréquence de livraison à préciser et demander un planning de livraison
- Préciser les contraintes particulières de livraison : horaires, gabarit ...
- Fréquences de livraison : le titulaire s'engage à livrer chaque établissement au minimum 2 fois par semaine.

Article 5 : vérification et admission

5.1 Opérations de vérification

Les vérifications qualitatives et quantitatives sont effectuées par le responsable de la cuisine , à réception en présence du livreur, ou par son représentant. Ces vérifications portent sur :

- le respect qualitatif et quantitatif de la commande,
- la conformité des produits livrés avec les spécifications techniques ou autres documents de référence cités dans les C.C.P.,
- la fraîcheur, la qualité, la température des produits,
- le contrôle des poids indiqués sur le bon de livraison
- la salubrité et les conditions de transport, l'état et la propreté du véhicule, la propreté du personnel,
- le respect des températures dans le cas de transport frigorifique,
- les dates limites de consommation,
- le respect de la réglementation européenne des règles d'étiquetage et de traçabilité des denrées.

5.2 Admission

L'admission sera prononcée par la personne responsable de l'achat dans le service concerné dans les conditions prévues à l'article 25 du CCAG/FCS.

Article 6 : garanties

En cas de non **conformité quantitative** de la livraison par rapport au bon de commande, le titulaire du marché sera mis en demeure verbalement, soit de reprendre les quantités excédentaires, soit de compléter sans délai les quantités manquantes. Cette mise en demeure sera confirmée par fax ou par courriel au plus tard le lendemain.

En cas de **non conformité qualitative** (y compris le respect de la marque, de la fiche technique) la livraison est refusée et doit être immédiatement remplacée sur simple mise en demeure verbale du représentant du pouvoir Adjudicateur. Cette mise en demeure sera confirmée par écrit.

Les marchandises refusées pour l'une des raisons précisées ci-dessus doivent être retirées dans les plus brefs délais en accord entre les parties, période pendant laquelle elles seront conservées dans des conditions adéquates. Passé ce délai, le pouvoir adjudicateur décline toute responsabilité sur la détérioration, la diminution ou la perte des denrées à reprendre, et peut, pour des raisons d'hygiène, ou de capacité de stockage se voir dans la nécessité de s'en débarrasser.

Les **défauts et vices cachés** qui ne peuvent être décelés à la réception sont signalés au fournisseur dans les délais les plus brefs, latitude lui étant donnée de constater ou de faire constater sur place la réalité des

défauts. Le remplacement du ou des articles devra alors être réalisé sans délai. Dans ce cas, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de retourner au fournisseur et à ses frais les marchandises refusées.

Article 7 : modalités de détermination des prix

7.1. 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 TVA,
- · Le pourcentage de remise consenti sur les prestations hors marchés.
- · Les propositions se font par lot et les prix sont indiqués pour chaque article, en conformité avec l'unité de négociation demandée (cf. colonne *UNITE* du BPU).

7.2. Contenu du prix

Les prix s'entendent marchandises rendu franco de port, sans frais annexe (facturation, frais administratif...), et sans minimum de quantité commandée, dans les magasins ou autres lieux de stockage. Sauf dispositions particulières mentionnées au tableau récapitulatif des besoins, ces prix comprennent également les prix d'emballage.

7.3. Prix de règlement :

Les Prix seront exprimés en Euros.

Les prix sont fermes ou révisables (référence à préciser par le fournisseur) ; ils sont exprimés de façon unitaire (deux décimales) . La proposition d'augmentation ne devra pas être supérieure à 5 % du prix en cours. Celle-ci devra être justifiée par le titulaire du marché. Le groupement de commandes se réserve le droit de refuser la révision de prix proposée par le titulaire du marché.

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 au coordonnateur du groupement de commandes au plus tard trente jours avant la date d'échéance.

En cas de désaccord avec le titulaire du marché, 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).

En cas de pénurie alimentaire sur une denrée du marché, le titulaire du marché pourra, de manière exceptionnelle, proposer une modification tarifaire en dehors des délais et de la limite tarifaire prévus à l'alinéa 2 de cet article, sur présentation de justificatifs, par pli recommandé, dans un délai de quinze jours minimum, avant la date d'effet de cette modification.

Article 8 : facturation et règlement

8.1 Facturation

Les Mentions minimales obligatoires sur la facture sont :

- identification précise du fournisseur : nom de l'entreprise, adresse, RIB, n° de TVA intracommunautaire, n° de Siret
- identification précise du point de livraison
- identification précise du point de facturation
- définition du produit : code- dénomination, libellé, prix unitaire, quantité, totalisation, taux de TVA, montant HT et TTC

8.2 Mode de règlement

Les prestations, objet du présent marché, seront rémunérées dans les conditions fixées par les règles de comptabilité publique. Le taux des intérêts moratoires sera celui de l'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires auront commencé à courir, augmenté de deux points.

Article 9 : pénalités

9.1 Pénalités de retard de livraison

Par dérogation à l'article 14.1 du CCAG/FCS, lorsque le délai de livraison est dépassé, le titulaire pourra encourir, après mise en demeure préalable, une pénalité calculée par application de la formule suivante : $P = (V \times R) / 20$; avec P = le montant de la pénalité, V = la valeur de la facture, R= le nombre de jours de retard.

9.2 Pénalités pour livraison incomplète

En cas de livraison incomplète, une pénalité de 10% du montant des fournitures non livrées pourra être appliquée.

Ces pénalités sont cumulables

Article 10 : dérogations au CCAG

Pour tout ce à quoi il n'a pas été dérogé au présent CCP, il sera fait application des dispositions prévues au cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics des fournitures et services (CCAG/FCS)

Article 11 : Clauses techniques particulières

11-1 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.

Les poissons ou les produits piécés (viande, entrée chaude) devront être surgelés individuellement (norme IQF) avant d'être sur emballés.

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

lot viande : 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
- race
- origine du produit (naissance, élevage, abattage, transformation)
- catégorie de classement
- numéro d'agrément
- date de conditionnement
- date limite de consommation

Les caractéristiques spécifiques de conservation optimales doivent être précisées dans les fiches techniques.

c. Présentation

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

11-2 Conditionnement (emballage, étiquetage et présentation)

• Emballage

Pour tous les lots ;

Les emballages devront être conformes aux normes françaises pour les productions françaises. Pour les produits provenant de pays tiers, les emballages devront être conformes aux normes européennes (ou équivalentes).

Le conditionnement devra assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer d'altération aux produits.

L'ensemble des produits doivent être :

- propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible
- exempts d'humidité extérieure anormale

- exempts d'odeur et ou de saveur étrangère

Les emballages et contenants (exemple : yaourt pot en verre) réutilisables et valorisables sont préférés et doivent être nettoyés par le fournisseur avant chaque nouvelle utilisation.

- **Etiquetage**

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
- origine du produit, lieu de production et lieu de conditionnement (si différent lieu de production)
- numéro d'agrément ou de dispense d'agrément
- caractéristiques du produit
 - chimiques – composition avec le type de lait utilisé et son pourcentage, protéines, sucres, matières grasses
 - physiques – poids, DLC
 - matières allergènes
- identification du lot ou du jour de conditionnement
- date limite de consommation

- **Présentation**

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

Fait à Sées le 20/01/2020